

## >> V MIELE GALLERY SE SEŠLY VÝJIMEČNÉ ŽENY

POSLEDNÍ BŘEZNOVÝ DEN BYLA MIELE GALLERY MÍSTEM SETKÁNÍ DÁMSKÉHO KLUBU COSMOPOLITAN EXECUTIVE HELAS LADIES CLUB, TENTOKRÁT S TÉMATEM ZDRAVÍ TISÍCKRÁT JINAK.

Cosmopolitan Executive Helas Ladies Club už od roku 1999 navazuje na osvědčenou tradici prvorepublikových dámských klubů. VIP klubová zóna zahrnuje majitelky vlastních společností, ředitelky a majitelky českých i zahraničních společností, které jsou výjimečné a zajímavé nejen zkušenostmi z různých profesních oborů. Večerem provázela Helena Kohoutová, ředitelka společnosti Agentura Helas. Za hostitele, firmu Miele, vystoupil její generální ředitel Tomáš Abraham, který mj. zmínil, že přístroje Miele už 112 let pomáhají a ulehčují především ženám často neoblíbené domácí práce. Program společenského setkání byl velmi pestrý, zahrnoval mj. prezentaci zajímavých produktů (klobouky Tonak, židle umožňující zdravé sezení Spinalis), služeb (Balance Club Brumlovka, Léčebné lázně Jáchymov), degustaci lahodných italských vín nebo ochutnávku čokoládových specialit.



S mimořádným ohlaselem se mezi přítomnými dámmi setkala zumba v osobitém podání Petra Kříže, tanečnicka a choreografa Národního divadla. Ve spolupráci s občanským sdružením Lymfom Help, pomáhajícím pacientům s maligním lymfomem, byla představena putovní výstava fotografií Sáry Saudkové s názvem Život na druhou. Součástí večera byla také tombola, v níž mohly výherkyně získat např. pozvánky na kulinařský večer Miele á la carte či výrobky z řady pracích prostředků CareCollection, nebo bazar, jehož výtěžek putoval na dobročinné účely.

Večer byl plný také mnoha gastronomických zážitků, o něž se postarala společnost Golem. V nabídce byly např. kanapky (mušle sv. Jakuba s kokosovou smetanou a koprem, uzená kachní prsa, tartare z lososa na ořechovém toustu), slavnostní mísy (roastbeef, vepřová nebo zvěřinová paštika, marinovaný losos), z teplého bufetu zaujaly frikase z kuřete v kokosové smetaně, krutí medailonky se švestkami nebo pikantní vepřové soté s hlívu ústřičnou, příznivci sladkostí ocenili vynikající dezerty.

V Miele Gallery se sešly mimořádné osobnosti, které v přátelské a vstřícné atmosféře prohlubovaly nebo navazovaly osobní či obchodní kontakty, což je jeden z dlouhodobých cílů nejen klubu Cosmopolitan Executive Helas Ladies Club, ale také firmy Miele.

## >> MIELE JE PARTNEREM SETKÁNÍ KLUBU OCENĚNÍ ČESKÝCH PODNIKATELEK – OCP V ROCE 2011

PRO LETOŠNÍ ROK SE STALA FIRMA MIELE PARTNEREM KLUBOVÝCH SETKÁNÍ PRESTIŽNÍ SOUTĚŽE OCENĚNÍ ČESKÝCH PODNIKATELEK – OCP.

Jedná se o významný projekt, jehož cílem je podpořit a zviditelnit malé, střední i velké podniky v České republice, které jsou vlastněny ze 100% ženami z Česka. Projekt odráží současnou ekonomickou situaci u nás i ve světě a umožňuje diskutovat o aktuálních tématech z oblasti soukromého podnikání. Letos jde již o 4. ročník. Zakladatelem soutěže jsou Agentura Helas a Mazars Audit. V rámci klubových setkání jsou připravována

témata týkající se obchodu, ekonomiky a nových podnikatelských příležitostí. Hostem prvního letošního (celkově již pátého) klubového setkání se stal Vladimír Dlouhý, významný ekonom a bývalý ministr průmyslu a obchodu, který pohovořil na téma výhledu české ekonomiky. Zajímavá přednáška, moderovaná Helenou Kohoutovou a Janou Švenkovou, zakladatelkami soutěže OCP, se zabývala mj. současnou ekonomickou situací,

srovnáním české a světové ekonomiky i příležitostmi a hrozbami pro českou ekonomiku. Vzhledem ke struktuře auditoria došlo také na otázky spojené se specifiky podnikání žen, diskriminací na jedné a povinnými kvótami i politickou hyperkorektností na druhé straně. Po skončení přednášky následovala kulinařská show Miele, při níž se do přípravy originálního dezertu s chutí zapojily i mnohé přítomné dámy. Také při dalších klubových setkáních, která letos v Miele Gallery proběhnou, se mohou účastnice (a menší míře též účastníci) těšit nejen na setkání se zajímavými osobnostmi z oblasti podnikání a na nové kontakty, ale také na jedinečné zážitky ze světa Miele.



### UDÁLOSTI ZE SLOVENSKA

## >> ITALSKÉ SPECIALITY OD MIELE



Tradiční jarní setkání s představiteli slovenských médií se v letošním roce uskutečnilo trochu netradičně v prostorech Gurmán klubu ve Svätom Jure. Úzký okruh pozvaných novinářů měl tentokrát možnost doslova na vlastní kůži vyzkoušet vaření na spotřebičích Miele, a to ve škole vaření pod vedením známého šéfkuchaře Marcella Ilnačáka, který přítomné dámy zasvětil do tajů italské kuchyně. Na jídelním lístku tak nemohly chybět cuketové farfalle, tagliatelle s bazalkou a cherry rajčátky či neodmyslitelné tiramisú. Snaha novinářů byla v závěru oceněna certifikáty Gurmán klubu a kuchařskou knihou, aby načerpanou inspiraci mohli kdykoli zúročit také ve vlastní kuchyni.

## >> PARNÍ TROUBA MIELE – IDEÁLNÍ PŘÍSTROJ TAKÉ PRO CELIAKY

O tom, že jídla připravená v parní či kombinované parní troubě Miele, jsou nejen zdravější, ale také chutnější než pokrmy připravované klasickým způsobem, už mnozí nepochybují. Co však dělat, pokud jste ze zdravotního hlediska odkázáni jen na určitý typ potravin? Na showroomu Miele v Bratislavě jsme se rozhodli uspořádat vaření pro celiaky a ukázat, že v přístrojích Miele připravíte výborná bezlepková jídla, za která by se nemusel stydět ani šéfkuchař. Na pomoc jsme si přizvali gastroporadkyni a šéfkuchaře Petra Kulháňho, který pro pozvané novináře připravil kompletní bezlepkové menu – od předkrmu v podobě aktuálního chřestu z parní trouby až po netradiční dezert, čokoládovou rýži s perníkovým kořením. Novinářky, mezi kterými se našly i celiactičky, ocenily nejen tipy a rady odborníka, ale byly také příjemně překvapené z lahodné chuti jídel a širokých možností využití parní trouby Miele.

