



Co jsme nakoupili to si uvaříme

60 receptů

coop

VT Journal
19/2010

Vydáno ve spolupráci se Svazem českých a moravských spotřebních družstev

naše kvalitní výrobky

...na dosah ruky...

ve vašich družstevních prodejnách



...na dosah ruky...

Aby se u nás zákazníci cítili jako doma

Ing. Zdeněk Juračka

předseda Svazu českých a moravských spotřebních družstev

V loňském předvánočním čísle „kučařky“ jsem se snažil přiblížit našim zákazníkům základní charakteristiku sítě COOP, a to z hlediska atributů, kterými jsou jednotlivé prodejní formáty prezentovány. Dnes bych se chtěl zmínit o tom, co všechno děláme pro to, aby k nám zákazníci chodili stále a rádi nakupovat, aby s našimi službami byli spokojeni a cítili se u nás jako doma. A to zvláště v tomto pro obchodníky velmi náročném období, v období všudypřítomné krize s jejími neblahými dopady a důsledky.



Jaké jsou naše priority dnes a vize pro nejbližší budoucnost?

Pro současné dění v rámci skupiny COOP je typická realizace několika nosných strategických projektů cílených zejména na zlepšení a rozšíření služeb pro zákazníky sítě prodejen. Na tyto strategické projekty jsme vynaložili jen v roce 2008 celkem 90 mil. Kč. Z toho největší částky jsme investovali do první celostátní reklamní kampaně značky COOP, rebrandingu prodejen a nákupu POS terminálů (elektronických platebních terminálů).

Jedním z významných benefitů pro družstva je **oblast prodejních a doplňkových služeb**, resp. jejich přivedení k zákazníkovi. A to i v malých sídelních obcích, kde spotřební družstva dominují, a kam nadnárodní konkurence prozatím nedosáhla. Páteří záměru, který jsme pojali jako projekt „Služby COOP,“ je **primární zavedení POS terminálových služeb**, tzn. vytvoření podmínek pro úhrady nákupů platebními kartami spolu s případnými dalšími terminálovými službami.

Do projektu jsou v současné době zapojeny téměř dvě třetiny spotřebních družstev, jejichž prodejny disponují 1 571 terminály, a to je téměř 90 % cílového stavu.

Bankovní služby

Klíčovou a nejvíce poptávanou službou v rámci projektu jsou **bankovní služby**, zejména pak služba přijímání platebních karet k provádění bezhotovostních plateb v prodejní síti vybavené POS terminály. Tuto službu dnes poskytuje již 35 spotřebních družstev, roste počet uskutečněných bezhotovostních plateb, ale i jejich objem. Ke konci roku 2009 bylo uskutečněno přes půl milionu transakcí v celkovém objemu 191 mil. Kč. Průměrná hodnota jedné bezhotovostní platby činila cca 400 Kč.

Není jistě bez zajímavosti, že tato služba je prozatím nejvíce využívána v působnosti pěti družstev: Konzum v Ústí n. O., Jednota v Boskovicích, Jednota Havlíčkův Brod, Jednota v Kaplici a ZKD Sušice. Tato družstva mají 59 % podíl na transakcích družstev poskytujících tuto službu, i když je pravdou, že zde došlo k zapojení terminálů v přednostním pořadí.

Cashback

Další oblíbenou službou, jejíž využívání zaznamenalo v loňském roce strmý růst, je tzv. **„Cashback“**, chcete-li **„výběr hotovosti na pokladně“**. Již v sedmadvaceti družstvech existuje 1 220 obchodních míst, ve kterých bylo uskutečněno přes pět tisíc transakcí. Jejich celkový objem ve finančním vyjádření představuje více než pět milionů korun. Průměrná částka výběru hotovosti činila 1 100 Kč. O strmém růstu v tomto ohledu hovořím zejména proto, že počet obchodních míst s touto službou se od června do konce roku 2009 téměř zpětinásobil. Zrovna tak jako počet a objem uskutečněných transakcí. A to je pozitivní trend, kterého se budeme držet.

Největší, více než 70 % podíl na uskutečněných transakcích, má opět pět družstev, a to: Konzum v Ústí n. O., Jednota v Jindřichově Hradci, Jednota v Uherském Ostrohu, ZKD Sušice a Jednota Havlíčkův Brod.

Obdobným tempem se nám daří rozšiřovat službu **dobíjení kreditu mobilních telefonů** (GP Mobile), i když tuto službu poskytuje jen menší počet družstev.

Platební služby COOP

Velké ambice a pozornost jako ke službě s přidanou hodnotou byly upřeny k projektu **„Platební služby COOP“**, u níž bylo možné při dobrém nastavení parametrů služby a možnosti jejího zpoplatnění i vůči zákazníkovi předpokládat významný přínos jak pro klienta, tak i pro poskytovatele služby, tedy příslušného družstva.

O konceptu řešení této služby jsme zahájili jednání již v závěru roku 2008, a to se společností AutoCont CZ. I když vlastní realizaci záměru zbrzdily nové legislativní podmínky, zahájili jsme (v souladu s novelou zákona o platebním styku účinnou od 1. 11. 2009) pilotní projekt služby **„Přímé**

platby", a to v Jednotě Nymburk a v Jednotě Kroměříž.

Do projektu je zapojeno sedm prodejen, ve kterých budou po dobu tří měsíců ověřovány organizačně technické a provozní podmínky této služby.

A co bude onou pomyslnou „třešničkou na dortu našeho zákazníka“ v nejbližším období?

Věrnostní systém

Intenzivně připravujeme tzv. „Věrnostní systém pro skupinu COOP“, na jehož realizaci by měl profitovat hlavně zákazník. Naším cílem je stále více se přibližovat zákazníkům našich prodejen, lépe poznat jejich chování, efektivněji s nimi komunikovat a posílit vztah s nimi. Zákazníky chceme motivovat tak, aby se k nám vraceli, utráceli více a chodili k nám častěji. Jsme si vědomi toho, že loajalitu zákazníků si musíme zasloužit.

Receptů a osvědčených metod jak toho dosáhnout je celá řada. My pohlížíme s důvěrou například na partnerské švýcarské družstevní organizace, kterými jsou COOP Schweiz anebo Migros. Jsou ale i jiné, které sklízí velké úspěchy v tomto směru i u nás, v naší zemi.

Kterou cestou půjdeme, není zatím rozhodnuto a předcházeli bychom událostem. Jsme zatím ve fázi výběrového řízení a zadávacích podmínek pro zpracování studie proveditelnosti projektu.



COOP Quality Standard

COOP Quality Standard je třetí a nejnovější řadou a v současné době také daleko nejširší, čítá několik set položek, které jsou pro přehlednost podle účelu dále členěny pod níže uvedené značky. Řada COOP Quality Standard je určena pro zákazníky upřednostňující cenově výhodný nákup kvalitních a osvědčených značkových výrobků.



RANKO

Značka RANKO zahrnuje všechny mléčné výrobky – jogurty, pomazánková másla, sýry, zahuštěná mléka, smetany apod.



DOLCEZZA

Značka DOLCEZZA zahrnuje nejrůznější cukrovinky, včetně čokoládových. Najdete zde různé druhy bonbónů, oplátek, sušenek, sladkých tyčinek i tabulkových čokolád. Zaručeně vysokou kvalitou vás může překvapit i čokoládové vajíčko s překvapením nebo lísko-oreškový čokoládový krém.



CVACK-CVACK

Za příhodným názvem CVACK-CVACK se skrývá řada slaných pochoutek – pečiva, různých ořechů a smažených brambůrek.



DLE GUSTA

Značka DLE GUSTA je svojí nabídkou a rozsahem sortimentu zdaleka nejširší. Zahrnuje koření, kořenící směsi, dochucovadla, masové konzervy a paštiky, sterilovanou zeleninu a ovoce, mražené polotovary, sušené plody i džemy.



BABYLAND

V sortimentu potravin zahrnuje dětskou výživu a kosmetiku splňující nejpřísnější kritéria výrobků určených pro děti.



VAROMA

Značka VAROMA zahrnuje celou řadu potravinářských výrobků určených k další tepelné úpravě – těstoviny, rýži, práškové směsi včetně polévek, kořenící směsi a přísady do potravin, pudinky, tuky a mraženou zeleninu.



NOVÝ DEN

Pod značkou NOVÝ DEN najdete vše pro přípravu nápojů, kterými se vítá nový den – čaje, kávy, kávovinové výrobky i směs pro přípravu horké čokolády.



KAPÍTO

Pod značkou KAPÍTO dodáváme různé druhy nealkoholických nápojů – dětská pitíčka, pomerančový nápoj v prášku, džusy, limonády i balenou pitnou a minerální vodu.



ÁRIE

Značka ÁRIE je určena pro vybraná odrůdová jakostní vína.



LAVATO

Prací prostředky



FORTEL

Výrobky pro zahradu – semena, travní směsi, hnojiva, substráty, dřevěné uhlí a brikety



MARSHALL

Pod značkou MARSHALL najdete řadu nejprodávanějších lihovin českého původu.



JOLLIE

Výrobky pro dámskou hygienu



AXI

Značka krmiva pro kočky vysoké kvality, vyráběné v ČR



INSPIRED

Značka pro kosmetické výrobky – pleťové vody, mléka, krémy, vatové výrobky, šampony, mýdla apod.



POWER MAGIC

Elektro – výrobky pro domácnost – baterie a žárovky



AXI

Značka krmiva pro psy vysoké kvality, vyráběné v ČR



DENTACTIV

Výrobky pro zubní hygienu



DOMA

Široké spektrum výrobků určených pro domácnost – hadry, houby, utěrky, sáčky i ponožky



CLEAN & CLEAN

Značka pro drogistické zboží zajišťující čistotu domova

Další řady značky COOP



COOP Klasik

COOP Klasik je základní a první řada výrobků vlastní značky COOP. Vznikla v období, kdy hlavním záměrem bylo dosažení co nejnižší ceny pro spotřebitele při dodržení standardní přijatelné kvality. V současné době nabízejí prodejny JEDNOTA a KONZUM přibližně 90 výrobků v této základní řadě v klasickém oranžovo-zeleném obalu. Výrobky jsou určeny pro méně náročné spotřebitele, jejichž prioritou je nákup za nejnižší možnou cenu.



COOP Premium

COOP Premium je druhá skupina výrobků vlastní značky COOP v pořadí podle termínu zařazení do prodeje. Zákazníkům v této řadě nabízíme zboží nejvyšší evropské kvality, avšak na rozdíl od značkových výrobků špičkové kvality jsou výrobky COOP Premium za přijatelné ceny. S těmito výrobky označenými pečetí „COOP Quality Euro“ budou jistě spokojeni i ti nejnáročnější zákazníci. V řadě COOP Premium nabízíme něco málo přes 20 položek.



SKUPINA COOP

Manažerský institut COOP se představuje

Vzdělávací zařízení pro dospělé

Manažerský institut COOP, společnost s ručením omezeným, působí již patnáctým rokem jako školicí a poradenské zařízení v oblasti manažerského a odborného vzdělávání systému spotřebního družstevnictví (zaměření na velko/maloobchod).

Jeho hlavním úkolem je průběžné doplňování dovedností a zvyšování kvalifikace zaměstnanců spotřebních družstev na všech úrovních. MI COOP byl zřízen Svazem českých a moravských spotřebních družstev v roce 1995 za účelem vzdělávání managementu spotřebních družstev zejména v oblastech komunikačních, jazykových, marketingových a logistických dovedností. Postupně se nabídka vzdělávacích akcí institutu rozšiřovala a nyní pokrývá většinu pracovních pozic zaměstnanců spotřebních družstev.

Nabídka se zaměřuje

především na prohloubení manažerských, komunikačních či prezentačních dovedností, problematiku hygieny prodeje a prodeje čerstvého zboží, ovoce a zeleniny či školení BOZP. Školení jsou organizována jak v sídle MI COOP, tak v regionech, kde jednotlivá spotřební družstva působí. Institut se rovněž aktivně zapojuje do vzdělávacích akcí financovaných z fondů Evropské unie.

Vzdělávací program Manažer obchodu

Pro spotřební družstva jsou organizována nejen jednodenní školení, ale rovněž dlouhodobé vzdělávací programy.

V roce 2009 byl zahájen tříletý vzdělávací program s názvem Manažer obchodu, který byl vytvořen ve

spolupráci s Vysokou školou ekonomickou v Praze a Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR.

Realizace dlouhodobé spolupráce s Českou společností pro jakost, firmou Siemens a dalšími, dokládá bohatou historii institutu či kvalitní zázemí a tradici. Kromě již zmíněných organizací MI COOP v neposlední řadě spolupracuje rovněž s Ministerstvem zemědělství ČR, Hospodářskou komorou ČR, Družstevní asociací ČR, Svazem českých a moravských výrobních družstev a dalšími institucemi, což mu umožňuje přispívat svými zkušenostmi při volbě zásadních rozhodnutí týkajících se například dalšího odborného vzdělávání.

Školící a ubytovací prostory

MI COOP dále nabízí k dispozici několik školících prostor s různou kapacitou a ubytovací služby. Ubytovaní je nabízeno ke krátkodobým pobytům pracovním i rekreačním, a rovněž k dlouhodobějším pronájmům.

MI COOP poskytuje již několik let zázemí pro konzultační středisko Vysoké školy podnikání, a. s., Ostrava. Konzultační středisko zajišťuje výuku kombinovanou formou studia, která umožňuje studovat v místě a výrazně tak snížit časové a finanční nároky na studium.



MI COOP sídlí v obci Klánovice, Praha 9, v příjemném a klidném prostředí Klánovického lesa. Spojení do centra Prahy je Městskou hromadnou dopravou nebo vlaky Českých drah linky S1 z Masarykova nádraží. Dostupnost MI COOP z centra hlavního města je velmi dobrá, cesta vlaky ČD trvá pouhých 20 minut.



SKUPINA COOP

Manažerský institut COOP,

spol. s ručením omezeným
Slavětínská 82
190 14 Praha 9 – Klánovice
Tel: 281 960 104, 281 962 110
Fax: 281 961 106
email: micoop@micoop.cz

Jednatel společnosti:

PhDr. Ludvík Vomáčka, CSc.
tel: 281 960 104
vomacka@micoop.cz

Ředitelka:

Jana Stloukalová
tel: 281 960 104
stloukalova@micoop.cz

Ubytování:

Renata Wagnerová
tel: 281 962 110
wagnerova@micoop.cz



Pražma na grilu (4 porce)

4 celé pražmy (s hlavou i ocasem) à 200g, sůl, pepř,
šťáva a kůra ze dvou citronů, 2 lžice rostlinného
oleje, 8 lístků čerstvé šalvěže

Ryby opláchneme, důkladně osušíme, osolíme a dovnitř
každé ryby vložíme po dvou lístcích šalvěže
a nastrouhanou kůru z půlky citronu. Ogrilujeme
na grilu, cca 7 minut z každé strany. Během
pečení potíráme marinádou z oleje, dvou lžic vody
a z citronové šťávy.

Opečenou rybu servírujeme na talíři a lehce přelijeme
kaporovou omáčkou.

Když grilujeme,
tak dipujeme!



Kaporový dip:

4 lžice Tatarské omáčky Hellmann's,
2 lžice nízkotučného jogurtu,
1 lžice nakládaných kapor, 1 malá
šalotka, 2 lžice bílého vína (nejlépe
Vermouthu, nebo jiného sladšího,
kořeněného vína), sůl, kopr

Kapary nasekáme nahrubo, smícháme
s Tatarskou omáčkou, nízkotučným
jogurtem, vínem, nejemno nakrájenou
šalotkou a sekaným koprem.

Dochutíme špetkou soli.

Exotický dip:

4 lžice Majonézy Hellmann's,
2 lžice zralého manga (vidličkou
rozmačkaného), 1 lžice šťávy
z limety, 1 lžička šťávy
ze zázvoru (cca 3 cm zázvoru
oloupeme, nejemno nastrouháme
a rukou vymačkáme šťávu), snítka
sekaného koriandru (není nutné)

Všechny ingredience zamícháme
v malé misce.

Více receptů a inspirace najdete
na www.skutecnachut.cz



Když je chuť skutečná



HERMELÍN



Nový **TIP** na grilování

GRILOVANÝ HERMELÍN

NA 4 PORCE: 4 Hermelíny,
1-2 polévkové lžíce směsi Grilovaný sýr,
1 dl oleje, alobal.



1. Olej smícháme
s kořením.



2. Ve směsi obalíme
Hermelín.



3. Hermelín zabalíme
do alobalu.



4. Hermelín v alobalu
dáme na rozpálený
gril a ugrilujeme.
5-10 min.



5. Ugrilovaný sýr
rozbalíme, opatrně
předáme na talíř.

Vše s olejem

■ BÁBOVKA S VAJEČNÝM LIKÉREM

5 vajec, 200 g cukru, 1 vanilkový cukr, 250 ml oleje, 250 ml vaječného koňaku, 300 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva

Vejce, cukr a vanilkový cukr ušleháme do pěny. Za stálého míchání přiléváme olej a vaječný likér. Nakonec vmícháme mouku s práškem do pečiva. Formu vymažeme olejem. Nalijeme do ní 3/4 těsta, do zbylého těsta vmícháme 1 lžičku kakaa a nalijeme do formy. Pečeme 45 – 60 minut.

■ SMAŽENÉ KREVETY SE ZELÍM

150 g loupaných krevet, 200 g kysaného zelí, 100 g burských oříšků, sójová omáčka, sůl, jarní cibulka, kari, olej, škrob, 3 vejce

Vymačkané zelí smícháme s krevetami, škrobem, žlutky, kari kořením, pepřem a solí. Nakonec vmícháme vyšlehaný sníh z bílků. Směs rozdělíme na menší části (asi jako na karbanátky) a smažíme v oleji. Ozdobíme nasekanými burskými oříšky a jarní cibulkou a před podáváním je přelijeme sójovou omáčkou.



Značky, se kterými si pochutnáte!

Lukana Oil Ústí nad Labem

■ KRŮTÍ MASO S CUKETAMI

750 krůtích prsíček, 3 lžičky grapefruitové šťávy, 6 lžic oleje, 750 g cukety, 6 stroužků česneku, bylinky, sůl, pepř

Krůtí prsa nakrájíme nejdřív na plátky a potom na proužky. Cukety nakrájíme na plátky tlusté asi 2 cm a česnek prolisujeme. Z oleje, grapefruitové šťávy, pepře, bylinek a česneku umícháme marinádu, smícháme s masem a cuketami a necháme v ní asi půl hodiny odpočinout. Maso potom opékáme asi 6 minut na horkém plameni, cukety trochu kratší dobu. Vše solíme až po dohotovení.

■ LEHKÝ TVAROHOVÝ DORT S OVOCEM

2 vejce, 80 g cukru krupice, 80 g hladké mouky, 2 lžičky kakaa, 2 lžičky oleje, marmeláda

Náplň:

500 g měkkého tvarohu, 1/2 l mléka, 20 g mleté želatiny, 100 g Hery, 2 vejce, cukr krupice, červené a žluté čerstvé nebo kompotované ovoce

Vejce ušleháme s cukrem, přidáme lžičku horké vody a šleháme dále, až pěna opět zhoustne. Vmícháme mouku s kakaem, nakonec vmícháme olej a těsto nalijeme do vymaštěné, moukou vysypané dortové formy. Upečeme, po vychladnutí korpus potřeme tenkou marmeládou, vložíme zpět do formy, poklademe ovocem a přiložíme druhou polovinu korpusu.

Nakonec na dort namažeme tvarohovou hmotu: Želatínu rozmícháme v části mléka a necháme nabobtnat, pak ji vmícháme do zbylého horkého mléka. Rozmixujeme tvaroh, mléko se želatínou, tuk, vejce a cukr. Půl směsi odebereme a rozmixujeme s ovocem jedné barvy, druhou půlku s ovocem jiné barvy. Necháme trochu ztuhnout. Směs lijeme na korpus, jakmile začíná po obvodu tuhnout.

■ BRAMBOROVÉ PAGÁČE

500 g hladké mouky, 450 g uvařených vychladlých brambor, 120 g másla, 1 vejce, 300 ml mléka, 20 g droždí, 1 lžička cukru, 100 ml oleje, sůl
Na potření: 1 vejce, sůl, sezamová semínka, kmín

Nejprve si připravíme kvásek: Do vlažného mléka dáme droždí a cukr a necháme vzejít. Potom dáme kvásek do misky s moukou, přidáme sůl a vejce. Přilijeme olej a vypracujeme vláčné těsto. Těsto rozválíme na vále. Nastrouháme na něj polovinu másla a polovinu brambor. Přeložíme a necháme 20 minut kynout na teplém místě.

Vzkynuté těsto znovu rozválíme, nastrouháme na něj zbývající část másla a brambor. Znova přeložíme a odložíme opět na 15 – 20 minut. Pak těsto rozválíme ještě jednou, formičkou vykrajujeme kulaté pagáče a pokládáme na vymazaný plech. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme solí, kmínem, sezamovými semínky a vložíme péct do předehřáté trouby. Pečeme asi 40 minut při teplotě 180 stupňů.



od roku
2010
v novém
obalu

O těstovinách

Těstoviny jsou dnes nedílnou součástí mnoha světových kuchyní, patří k mezinárodním gastronomickým standardům a postupně si získaly oblibu, popularitu a přízeň celého světa. Jsou synonymem pro zdravou, racionální výživu, charakterizovány rychlou přípravou v bezpočtu variant, výbornou chutí a lehkou stravitelností.

■ LOMBARDSKÁ VŘETENA

500 g Zátkových těstovin, 200 g hub (pokud jsou sušené, tak předem namočíme), 300 g mletého masa, 1 cibule, šalvěj, oregano, tymián, 250 g strouhaného syra, sůl, olej

Těstoviny uvaříme v osolené vodě, scedíme a necháme okapat. Na oleji osmahneme cibulku, přidáme rozdrobené maso, pokrájené houby a zvolna smažíme asi 30 minut. Nakonec přidáme polovinu strouhaného syra, koření, promícháme a již nevaříme. Do vymaštěné zapékačkové mísy vložíme připravenou směs smíchanou s těstovinami a zapékáme ve vyhřáté troubě 30 minut. Podáváme teplé, sypané zbylou částí strouhaného syra.

■ OSMAŽENÉ TĚSTOVINY S MASEM

200 – 250 g Zátkových těstovin – Tagliatelle, 300 g vepřového masa, 1 – 1,5 lžice sádla, 1 lžice sójové omáčky, 1 cibule, 1/4 l vývaru (i z masoxu), nastrohaný tvrdý sýr, olej, sůl špetička zázvoru, 1 lžička octa, kečup nebo dresink

Těstoviny uvaříme ve slané vodě, ale ne úplně doměkka. Přelijeme je na síto, prolíje-

me studenou vodou a necháme okapat. Dáme je na rozpálené sádlo a smažíme asi 3 minuty do růžova. Zakapeme sójovou omáčkou, zalijeme vývarem a krátce podusíme. Na druhé pánvi osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme kostky vepřového masa a smažíme doměkka. Osolíme, přidáme zázvor a ještě smažíme asi 5 minut. Uvařené nudle navršíme na talíř, poklademe vepřovým masem, zakapeme octem, posypeme strouhaným sýrem a doplníme kečupem nebo vhodným dresinkem. *Doporučená příloha:* šopský nebo jiný zeleninový salát.

■ TĚSTOVINY S OVOCEM A TVAROHEM

200 g Zátkových koleček + 200 g vřeten, 1 meruňkový kompot, 1 jahodový kompot (lépe čerstvé jahody), 200 g tvrdého tvarohu (na strouhání), máslo, cukr (moučkový)

Uvaříme těstoviny (kolečka i vřetena) podle návodu. Scedíme, upravíme na talíře, poklademe ovocem (jahodami, meruňkami nebo směsí). Těstoviny s ovocem bohatě posypeme nastrohaným tvarohem, cukrem a pokapeme rozpuštěným máslem. Nakonec ozdobíme kousky použitého ovoce.

Firma Bratři Zátkové a.s. je významným českým a středoevropským producentem značkových těstovin a mouky. V době svého vzniku v roce 1884 byla první středoevropskou těstárnou a zároveň největší těstárnou svého druhu v Rakousku-Uhersku. Od samého počátku výroby po celých 120 let existence firmy je zde kladen důraz na špičkovou kvalitu výrobků. Nejlepším důkazem toho je, že i přes dějinné přemety, které přineslo v našich zeměpisných šířkách neklidné 20. století, jsou Zátkovy těstoviny i Zátkova mouka v České republice stále pojmem.

ZÁTKA
BRATŘI ZÁTKOVÉ

BRATŘI ZÁTKOVÉ a.s.
373 82 Boršov nad Vltavou
tel.: 387 783 236
fax: 387 783 206
e-mail: sales@zatka.cz
www.zatka.cz



Lilkové lasagne

Ingredience: 2 lilky, 500 g mletého vepřového masa, 150 g rajčatového protlaku, 1 cibule, 2 stroužky česneku, lžičce lístků tymiánu, sůl, čerstvě mletý pepř, 5 lžic olivového oleje, Apetito hotová sýrová omáčka se šunkou

Postup:

- Lilek zbavíme nejedlých částí a nakrájíme podélně asi na 1 cm. Kousky lilku potom namočíme do mísy se studenou a osolenou vodou. Zatížíme je tak, aby byly potopené a necháme půl hodiny máčet.
- V hluboké pánvi nahřejeme polovinu oleje, přidáme pokrájenou oloupanou cibuli a necháme zesklivatět. Přidáme jemně pokrájený oloupaný česnek a maso. Mícháme dokud se maso nerozmění. Potom osolíme, opepříme, přidáme tymián, asi 200 ml vody a necháme dusit asi 30 minut.
- Lilky opečeme na zbylém oleji a necháme zchladnout. Třetinu lilků rozložíme do formy, přidáme polovinu dušeného masa a další vrstvu lilků. Opakujeme ještě jednou.
- Nakonec přelijeme Apetito sýrovou omáčkou se šunkou, uhladíme povrch a dáme do trouby předehřáté na 190°C. Pečeme asi 20 minut.



Všichni máme rádi Apetito

fit line +

Harmonické spojení,

Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou se 70letou tradicí výroby mléčných produktů. Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových másel, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů.

Pomazánková másla s touto značkou patří mezi nejkvalitnější na našem trhu, vyznačují se lahodnou, lehce nakyslou chutí a vynikající roztíratelností i za studena.

Stejně tak smetanové jogurty ze zdejší produkce si získaly pevné místo na pultech obchodů a především v lednicích mnoha domácností. Širokou paletou příchutí i neochucenou variantou si nacházejí své spotřebitele především díky typické plné chuti a jemné konzistenci.

Dalším hitem v sortimentu Choceňské mlékárny jsou ochucené smetanové pomazánky se sníženou energií. Jsou originální ve svém složení i v praktickém svačinovém balení 80 g (ochucené česnekem, křenem a šunkou).

Novinkou v produkci mlékárny je trendová řada pomazánkových másel s jogurtem. Respektuje současné požadavky na zdravý životní styl a odlehčené stravování.

Jde o nové, na našem trhu jedinečné výrobky. Mlékárna je zařadila do kategorie termizovaných smetanových pomazánek. Jejich vývojem sledovala požadavky zdravého životního stylu. Proto jim dala obchodní název Fit line. Přidaná hodnota zdraví spočívá především v tom, že obsahují pouze 20 % mléčného tuku, neobsahují žádné konzervační látky a neobsahují lepek.

Kolekce Fit line s jogurtem

Recepty z Choceňské kuchařky

■ ŠUNKOVO-OŘCHOVÁ POMAZÁNKA

1 pomazánkové máslo Gyros, 2 plátky šunky (nejlépe Pizza či jiná, méně slaná), 2 lžičce smetany či bílého jogurtu, 1/2 hrstě mletých vlašských ořechů, 1/2 hrstě jemně sekaných ořechů (vlašské, burské, lískové)

Šunku nakrájíme na jemné nudličky. Všechny suroviny dobře promícháme a namažeme na tmavý chléb. Obměnou je použití smetanové pomazánky Zamilek, pak nepoužíváme pomazánkové máslo a šunku.

■ TVARŮŽKOVÁ POMAZÁNKA

1 balíček olomouckých tvarůžků, 10 dkg pomazánkového másla Čedar, 1 cibulka, 1 lžičce smetanové pomazánky nebo smetanového jogurtu, červená paprika, zelená petrželka

Pomazánkové máslo a tvarůžky rozetřeme, přidáme jemně nasekanou cibulku, petrželku, ochutíme paprikou a solí, vmícháme jogurt nebo smetanovou pomazánku, dobře promícháme. Podáváme namazané na vece nebo tmavém chlebu ozdobené rajčetem, ředkvičkou nebo paprikou.

■ ZDRAVÁ POMAZÁNKA

1 měkký tvaroh, nastrohaná niva, česnek dle chuti, bílý jogurt nebo zakysaná smetana, chlebičková vecka, rajčata, paprika a pažitka

Všechny suroviny smícháme. Namažeme na plátky vecky a ozdobíme rajčaty, paprikou a pažitkou.

■ ŽLUTÁ POMAZÁNKA

1 pomazánkové máslo Fit line s jogurtem, 1 cibule, 1 lžička kurkumy, sůl, pepř, kari



Cibuli nadrobno nasekáme nebo nastrouháme a všechny suroviny smícháme. Dle konzistence ředíme mlékem. Mážeme na vecku. Zdobíme petrželkou a kapií.

■ KVĚTÁKOVÝ SALÁT

1 střední květák, 1 bílý jogurt, 4 vejce natvrdo, 2 lžičce nasekaného kopru, sůl, pepř

Květák omyjeme, rozebereme na růžičky a uvaříme v osolené vodě téměř doměkka. Poté ho slijeme a v cedníku necháme okapat a vychladnout. Jogurt smícháme s koprem, osolíme a opepříme. Ke kvěťáku přidáme na kostky nakrájená vejce a vše zalijeme jogurtovou zálivkou. Podáváme mírně vychlazené s pečivem či chlebem.

■ TVAROHOVÉ KOLÁČKY – ŠÁTEČKY

15 dkg tvarohu, 25 dkg polohrubé mouky, 15 dkg pomazánkového másla, moučkový cukr na obalení, olej na plech, 20 dkg tvarohu na náplň, 1 vejce, cukr krupice

Z tvarohu, mouky a tuku zpracujeme těsto, slabě vyválíme a rádlem nakrájíme čtverečky, které plníme tvarohovou náplní. Koláčky složíme do „šátečku“ a pečeme na pomazaném plechu. Ještě teplé obalíme v moučkovém cukru.

žhavé novinky

netradiční příchutě

Fit line výrobky vznikly spojením Choceňského pomazánkového másla a jogurtu. Z obou těchto výrobků si přinesly vynikající, svěží chuťové i užité vlastnosti. Oceníte tak u nich lehkost a lahodnou, lehce nakyslou, krémovou chuť. Snadno se roztírají. Jsou určeny k přímé spotřebě a určitě se stanou i vhodným doplňkem moderní studené kuchyně.

Nejžhavější novinkou Choceňské mlékárny jsou zcela unikátní výrobky. Spojením smetanového jogurtu, pomazánkového másla a oblíbených sladkých ingrediencí vznikly lahodné pochoutky „**Choceňské pomazánkové s čokoládou**“ a „**Choceňské pomazánkové vanilka**“. Jedná se o sladké pomazánky s nízkým obsahem tuku, cukru, nízkou energetickou hodnotou (ve srovnání s obdobnými pomazánkami), a přitom bez konzervačních látek.

Ve spolupráci s družstvem COOP Svazu českých a moravských spotřebních družstev si Choceňská mlékárna na letošní SALIMĚ připravila ochutnávku privátních značek Ranko, které pro COOP vyrábí, právě tak jako posledních novinek, které se pro spotřebitele staly hitem.

Výrobky Choceňské mlékárny byly mezi prvními, které získaly osvědčení kvality Klasa. Dnes Choceňská mlékárna patří mezi málo výrobců, jejichž všechny výrobky mají značku Klasa.

Koncem roku 2009 mlékárna úspěšně recertifikovala systém kvality a bezpečné výroby potravin jednoho z nejvyšších potravinářských standardů IFS (International Food Standard). Systém byl, stejně jako v předloňském roce, certifikován do nejvyššího stupně (tzv. Higher Level) s úspěšností 98,22 %.



Každému zákazníkovi, který Choceňské mlékárně zašle recept s použitím výrobků Choceňské pomazánkové s čokoládou či Choceňské pomazánkové vanilka, zašle mlékárna dáreček.

PIZZA Z CHOCEŇSKÉHO TVAROHU

1 kostka tvarohu, 1 vejce, 4 lžíce vlažného mléka, 1 prášek do pečiva, 40 dkg polohrubé mouky, 8 – 10 lžic oleje, sůl

Možno použít jakoukoliv omáčku na pizzu a po vytvarování zdobit podle fantazie a vlastní chuti.

BÁBOVKA Z POMAZÁNKOVÉHO MÁSLA

1 pomazánkové máslo s čokoládou, 20 dkg hladké mouky, 20 dkg cukru krupice, 3 vejce, 1 prášek do pečiva, mléko dle potřeby

Cukr, vejce, pomazánkové máslo utřeme, přidáme mouku, prášek do pečiva a mléko.

Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Pokud máme zbytek strouhaného kokosu, vysypeme formu jím. Do těsta můžeme přidat rozinky, oříšky, kakao – podle toho, co máme raději. Zvolna pečeme.

Desítky dalších receptů z choceňských výrobků najdete na www.chocenskamlekarna.cz



Velkou část svých produktů vyrábí Choceňská mlékárna také pod značkou Ranko přímo pro sektor prodejen COOP.



Choceňská mlékárna s.r.o.

Kollárova 481
565 01 Choceň
tel.: 465 473 254-5
fax: 465 471 584

e-mail: info@chocenskamlekarna.cz
www.chocenskamlekarna.cz



Výrobky z Choceňské mlékárny zakoupíte v řetězcích COOP • Tesco • Globus • Ahold • Albert • Kaufland • Spar • Makro a v mnoha dalších prodejnách.



POHODOVÉ GRILOVÁNÍ

◦ SNADNÉ ◦ RYCHLÉ
◦ POHODLNÉ

Grilování?

To je víc než jen příprava jídla. Když vím, že večer bude grilování, těším se na něj celý den. Je to o atmosféře, setkání s rodinou, přáteli, ...

100%
grilovacích specialit
je bez lepku

www.krasno.cz

Nastává čas grilování

■ SENDVIČ SE STEAKEM A KŘENOVOU OMÁČKOU

300 g asi 3 cm silného hovězího steaku, olivový olej, čerstvě mletý nebo drcený černý pepř, rozkrojená houska nebo plátky bílého chleba, máslo, smetana, čerstvě nastrohaný křen, salát k ozdobení

Steak potřeme z obou stran olivovým olejem, posypeme solí a mletým pepřem a necháme krátce marinovat. Steaky vložíme na středně rozpálený gril, grilujeme přímo, cca 10 – 15 minut podle síly grilovaného steaku. Steak obracíme pouze jednou, a po oboustranném propečení necháme v misce dojít tak 5 minut, můžeme na něho položit plátek másla. Na rozkrojenou housku nebo plátek bílého chleba dáme list salátu, a polijeme smetanou smíchanou s nastrohaným křenem. Steak nakrájíme kolmo na vlákna masa, vložíme na salátový list s křenovou smetanou, přiklopíme druhou polovinou housky a podáváme.

Tip: k otáčení steaku používejte grilovací kleště, více šťávy pak zůstane uvnitř masa na rozdíl od manipulace s vidličkou či dokonce nožem, grilované maso je pak šťavnatější.

■ GRILOVANÁ ZELENINA

Zelenina podle vlastního výběru: paprika, červená cibule, cuketa, lilek, olivový olej, sůl, pepř, směs provensálských bylin

Lilek nakrájíme, uložíme na talíř a dobře posolíme. Necháme odstát až do té doby, kdy začne vytékat tmavá tekutina. Z lilku vytlačíme zbytek vody, zakapeme olejem a dochutíme.

Nad ohněm, nejlépe nad plynovým hořákem, opálíme slupku papriky, popřípadě okrájíme. Papriku pak rozkrájíme, dochutíme olejem, solí, pepřem a bylinkami.

Zbytek zeleniny taktéž pokrájíme, přidáme opět olej, sůl, pepř

a bylinky. Grilujeme na rozpáleném grilu nebo na grilovací pánvi. Takto upravená zelenina je vhodná jako příloha ke všem masům.

■ GRILOVANÉ VEPŘOVÉ S MEDOVOU OMÁČKOU

1 kg vepřového masa, rostlinný nebo olivový olej, sůl, 8 malých pita-chlebičků, 1 větší červená cibule jemně pokrájená na kolečka, limeta

Grilovací marináda: 125 ml jemné plnotučné hořčice, 2 polévkové lžíce vinného octa, med, červená paprika

Nejdříve připravíme marinádu – smícháme hořčici, papriku, 2 lžíce vinného octa a 3 polévkové lžíce medu. Vepřové maso nakrájíme na cca 2 cm kostičky, dáme do mělké mísy, zalijeme připravenou marinádou, velmi dobře promícháme, aby se grilovací marináda dostala opravdu všude, o dáme do lednice odležet ideálně na 24 hodin. Jakmile je maso dobře odleželé, napícháme jednotlivé kousky masa na špejle nebo grilovací jehly. Potřeme olejem a pečeme krátce, na vysokém žáru asi 8 – 10 minut. Pak posolíme, nejlépe mořskou solí, a další 2 – 3 minuty dopečeme. Rozkrojíme pita-chleby, můžeme použít i větší housky, potřeme zvenku olejem, zabalíme do alobalu a krátce, 2 – 4 minuty, prohřejeme zprudka na grilu. Mezitím sundáme maso z grilovacích jehel a pak vložíme mezi rozkrojené půlky, dozdobíme kolečky červené cibule, na měsíčky pokrájenými limetkami a podáváme.

**KVALITA
BEZ
KONZERVANTŮ**



OLEŠNICKÉ TVAROHY

jsou vyráběny tradičním způsobem z nejkvalitnějšího mléka Vysočiny. Vysoká hygiena výroby a výběr vysoce kvalitní suroviny umožňuje delší dobu trvanlivosti bez použití konzervačních látek a jiných chemických přísad.



**MLÉKÁRNA OLEŠNICE, RMD
člen skupiny Interlacto, www.mleko.cz**



www.kand.cz



Do

■ HERMELÍN S BRUSINKAMI

250 g hermelínu, 2 kroužky kompotovaného ananasu, 4 lžice olivového oleje, 180 ml brusinkového kompotu, nahrubo mletý černý pepř

Ananasové kroužky a brusinky dáme na síto okapat. Ananas potom pokrájíme na malé kousky. Olivový olej a brusinky pečlivě promícháme a podle chuti opepříme. Přidáme okapaný ananas, přiklopíme pokličkou a necháme přibližně 15 minut marinovat. Mezitím Hermelín nakrájíme na stejnoměrné trojúhelníčky, upravíme na talíř a přelijeme ovocnou marinádou.

■ ŠPEKÁČKOVÝ NÁŘEZ

Nálev: 2 lžice oleje, 2 lžice octa, 2 lžice kečupu, 1 lžice worcesteru, 2 kávové lžičky hořčice, 2 kostky cukru, 2 větší cibule, 10 oloupaných špekáčků, 2 vaničky majolky

Ingredience na nálev v kastrůlku smícháme, pár vteřin povaříme a necháme vychladnout.

Do mísy nadrobno nakrájíme cibuli, přidáme oloupané na kostičky rozkrájené špekáčky a majolku, zamícháme a vlijeme připravený vychladlý nálev. Pořádně všechno dohromady promícháme a necháme v ledničce cca 2 – 3 dny uležet. Podáváme s bílým pečivem nebo čerstvým chlebem.



sbrou chuť přeje KAND

■ TOMATOVÉ ZÁVITKY

8 plátků kotletky bez kostí, 8 silnějších plátků slaniny, kečup, 2 rajčata, sůl, pepř, olej na smažení, cibule

Na tenko nakrájené kotletky naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme kečupem. Na každý plátek dáme plátek slaniny, smotáme do roličky a sepne párátkem nebo kovovou jehlou. Cibuli i rajčata nakrájíme najemno. Na oleji osmahneme cibulku a na ní zprudka opečeme závitky ze všech stran. Podlijeme trochou vody, přidáme kečup a nadrobno nakrájená rajčata. Můžeme podle chuti dokořenit. Dusíme, dokud maso nezměkne.

■ ČERVENÉ FAZOLE S BALSAMIKEM

300 g červených fazolí, 4 žampiony, 1 bílá cibule, 2 červené cibule, pórek, 2 stroužky česneku, sůl, mletý pepř, olivový olej, 2 feferonky, balsamický ocet

Červené fazole buď uvaříme a necháme vychladnout, nebo ušetříme čas a použijeme sterilované červené fazole bez nálevu. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky.

Bílou i červenou cibuli také očistíme a nakrájíme na tenká půlkolečka, česnek oloupeme a prolisujeme. Feferonky jemně nakrájíme, menší pórek nakrájíme na kolečka. Všechnu zeleninu a nakrájené žampiony lehce promícháme, osolíme, opepříme, zakápneme olivovým olejem a balsamickým octem. Salát zakryjeme potravinářskou fólií a necháme v chladu proležet. Nezaměnitelnou chuť tomuto salátu dává právě balsamický ocet, a proto není vhodné ho nahradit jiným octem.



ZPUS



ZŘÍD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s.

Jedinečný chuťový zážitek

Písecké rodinné stříbro v novém

PROBIO

Zdravé fermentované uzeniny z Písku



Dračí klobása

Dunajská klobása

Tauro

Otavská klobása

Orlík exclusive

www.mkpisek.cz
Chut' vítězí...

KTERÉ ŽE TO JSOU?

Velmi důležitá otázka. Není vše stříbro, co se leskne.

K pokladu „píseckého rodinného stříbra“ počítáme (a za obsah probiotických kultur ručíme) výrobky:

Písečan

Absolutní vítěz soutěže „Chutná hezky, jihočesky“, středně kořenitý po paprice. Držitel značky kvality Klasa.



Orlík

Novinka, která rychle dobývá svět – oceněn Zlatým klassem na výstavě Země živitelka 2007. Jemnější zpracování i chuť, neobsahuje lepek. Držitel značky kvality Klasa.



Tauro

Tvarem připomíná lovecký salám, ostrou chuť španělské fermenty. Neobsahuje lepek. Držitel značky kvality Klasa.



Otavská klobása

Absolutní vítěz soutěže „Chutná hezky, jihočesky“ 2009. Vyniká jemným, ušlechtilým zrněním. Pro svoji decentní chuť se stala oblíbenou rodinnou klobásou. Přiznána značka kvality Klasa.



Dračí klobása

Dalo by se říci – sestra či konkurentka známých maďarských klobás. Typicky pikantní po paprice, výrazně masová. Neobsahuje lepek. Přiznána značka kvality Klasa.



Blanická klobása

Novinka, která se nedávno vydala dobývat přízeň zákazníků. Svěží, nikoliv však ostrá. Znalci tvrdí, že velmi harmonické chuti.



ZŘÍD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s.



Dopřejte si tvaroh každý den

■ RYCHLÁ JARNÍ POMAZÁNKA

1 tvaroh Ranko polotučný nebo MILKO Creme, jarní cibulka, mléko, sůl

Vaničku **Ranko tvarohu** nebo **MILKO Creme** zředíme trochou mléka, přidáme nakrájenou jarní cibulku, osolíme. Mažeme na celozrnné pečivo. Osvěžující pomazánka pro horké dny.

Je možné použít **MILKO Creme** s paprikou, přidat cibulku a máme svěží budapeštskou pomazánku.

Obměna: Místo cibulky můžeme do tvarohu vmíchat asi 4 stroužky česneku (podle přání i více).

■ RYBÍ KARBANÁTKY

500 g filé, 1 vejce, 1 lžice strouhanky, 100 g **Ranko tvarohu měkkého**, 1 cibule, 6 lžic oleje, petrželka, sůl, pepř, hladká mouka na obalení

Filé opláchneme a po dobu 10 – 15 minut povaříme v páře. Cibuli nakrájíme nadrobno, přidáme vejce, tvaroh, sůl, pepř, strouhanku a posekanou petrželku. Do směsi přidáme považené filé a vše rozmixujeme. Z hotové směsi uděláme karbanátky, které obalíme v mouce. Na rozpáleném tuku smažíme dozlatova.

■ MRKVOVÁ POMAZÁNKA S MILKOCREMO

4 střední mrkve, 250 g **Milko Creme smetanové** nebo **žampionové**, 100 ml mléka, muškátový květ, sůl, cukr, citrónová šťáva

Mrkev nastrouháme, přidáme **Milko Creme smetanové** nebo **žampionové** a umícháme dohladka. Ochutíme citrónovou šťávou a mírně osladíme. Pomazánku podle potřeby můžeme zředit trochou mléka. Ochutíme muškátovým květem a solí. Podáváme na různém pečivu, zdobíme broskví nebo pomerančem.

■ JAHODOVÝ DEZERT



2 lžice želatiny, 200 ml studené vody, 200 ml horkého mléka, 500 g **Ranko tvarohu polotučného**, 250 g Hery, 3 vejce, 300 ml cukru krupice, 2 lžice rumu, 100 g kulatých piškotů, 250 g čerstvých jahod, sáček dortového želé

Želatinu zalijeme studenou vodou a necháme asi dvě hodiny nabobtnat. Nabobtnalou želatinu dáme do mixéru, přelijeme horkým mlékem a dobře rozmixujeme. Postupně přidáme tvaroh, rozměklý tuk, 3 vejce a cukr. Po rozmixování rozdělíme hmotu na tři díly, jeden nalijeme do dortové formy, poklademe jahodami, zalijeme druhým dílem, na něj rozložíme vrstvu piškotů a dolijeme zbývající hmotu. Dáme ztuhnout. Po ztuhnutí ozdobíme rozkrájenými jahodami a přelijeme dortovým želé, které připravíme podle návodu na obalu.

NAŠE VEJCE

www.nasevejce.cz www.nasevejce.cz www.nasevejce.cz

Kupujte vejce s označením CZ
Podpoříte tím české chovatele!

Vejce s označením CZ
jsou zárukou čerstvých,
kvalitních a
bezpečných vajec.

Vejce = nejlevnější živočišná bílkovina!

www.nasevejce.cz www.nasevejce.cz www.nasevejce.cz

Rychle, chutně a jednoduše

Recept na palačinky

Suroviny:

2 vejce,
1/2 l mléka,
200 g hladké mouky,
špetka soli.

Příprava:

V hrnku dobře rozkvedláme mléko s vejci a špetkou soli.

Mouku přisypáváme. Těsto lijeme na rozpálenou pánev. Smažíme z obou stran.

Před podáním potřeme palačinku zavařeninou, zdobíme ovocem a šlehačkou.

Tip:

Náplň může být ze sladkého tvarohu nebo i slaná.

Výborná je se zabaleným plátkem eidamu.



■ VEJCE ZAPEČENÁ V RAJSKÝCH JABLÍČKÁCH

1 kg zralých rajčat, 3 stroužky česneku, 3 lžíce olivového oleje, 4 velká vejce, 2 lžíce jemně nasekané petrželky, sůl a pepř

Troubu předehřejeme na 200 °C. Omytá rajčata dle velikosti nakrájíme na čtvrtky nebo osminky a naklademe do pekáčku. Posypeme je plátky česneku, zakápneme olejem, osolíme a opepříme. Opatrně vše promícháme, aby se jablíčka stejnoměrně obalila olejem. Pekáč dáme do trouby a pečeme 40 minut, až rajčata zhnědnou a změknu. Pekáč vyjmeme z trouby. Vnější stranou naběračky vytlačíme v rajčatové směsi 4 důlky a vyklepeme do nich vejce. Překryjeme alobalem a vrátíme na 5 – 10 minut do trouby. Zdobíme jemně nasekanou petrželkou.

■ VEJCE PLNĚNÁ ŠUNKOU

4 uvařená vejce natvrdo, 60 g másla, 100 g šunky, trochu mleté papriky, sůl

Oloupaná vařená vejce rozkrojíme podélně, vyjmeme žloutky a připravíme náplň – rozmícháme změkklé maslo, osolíme, přidáme nadrobno nakrájenou šunku, rozdrobené žloutky a dochutíme paprikou. Touto směsí naplníme bílky. Vejce můžeme mírně seříznout, aby dobře stála.

■ ZAPEČENÉ MASOVÉ OMELETY

250 g jemně mletého vepřového masa, ochuceného jako na sekanou, 2 cibule, 2 papriky, sůl a pepř, 8 vajec

Rozšleháme vejce s trochou vody a upečeme 8 tenkých palačinek. Na sádle osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájené papriky, mleté maso. Osolíme, opepříme a krátce opečeme. Omelety potřeme masovou nádivkou, přehneme a naskládáme do máslem vymazané zapékací mísy. Zalijeme rozšlehanou zakysanou smetanou a zapékáme asi 20 minut.



Příroda nejlíp ví, co je pro vás zdravé

Proto vám přináší 100% přírodní čerstvý sýr Lučina. Vyrobený jen z mléka, smetany a špetky soli. Lučina dokonale splňuje zásady zdravé výživy, a přináší tak celé vaší rodině jen to nejlepší z čisté přírody.

Lučina nabízí také produkty jako Lučina Biaktiv se živými probiotickými kulturami, Lučinu Linií s vlákninou a se sníženým obsahem tuku či chutnou a zdravou svačinku Lučinu Jogurtinu. Nevíte, čím ochutit zeleninový salát, aby zůstal zdravý, lehký a čerstvý. Vyzkoušejte novinku - Lučinu Na salát vyrobenou jen z čerstvých a přírodních surovin. Neobsahuje majonézu, a proto má pouhých 8,7 % tuku. Stačí ji jen ochutnat a otázku, jak zachovat zeleninový salát zdravý a chutný, budete mít jednou provždy vyřešenou.

HANÁCKÁ SELSKÁ POMAZÁNKA

pro 4 osoby, příprava: 10 min.

*300g Lučiny, 150g sterilovaného červeného zelí,
100g dušené šunky, sůl*

Zelí dobře vycedíme a nasekáme nadrobno. Přidáme na kousky pokrájenou šunku a Lučinu. Vše dobře promícháme a dle chuti osolíme. Podáváme s celozrnným chlebem.

Tip: Pro říznější chuť přidejte čerstvý strouhaný křen.



Tak chutná jedna jediná

MOŘSKÁ (NEJEN) KUCHAŘKA

Ryby a dary moře

Nová kuchařka z edice Jídlo jako lék přináší cenné rady pro nákup a zpracování běžně dostupných ryb a darů moře a mnoho receptů, které prospějí vašemu zdraví i štíhlé linii.

Vydalo nakladatelství: Smart Press, s. r. o., Praha, 2007, www.smartpress.cz

Jediná výpravná česká kuchařka věnovaná mořským produktům. Oproti knihám převzatým ze zahraničí má velkou výhodu – reflektuje podmínky na českém trhu a respektuje českého čtenáře, vede ho krok za krokem při poznávání nového a obsahuje mnoho receptů a inspirace.

Ryby a dary moře obsahují mnoho zdraví prospěšných látek, zaslouží si proto pevné místo v našem jídelníčku. Nabídka na českém trhu se stále zvětšuje, takže vybrat si může opravdu každý. Víte ale, jak si ze spousty neznámých produktů vybrat? Jak je správně nakupovat a jak si je doma připravit, abyste co nejlépe využili zdraví prospěšné látky, které rybí maso obsahuje?

Nová kuchařka z edice Jídlo jako lék přináší mnoho cenných rad pro nákup a zpracování ryb a mořských plodů, najdete mnoho důležitých informací a receptů, které posílí vaše zdraví a podpoří Vaši snahu držet si štíhlou linii. Kniha se zaměřuje na ryby a dary moře, které jsou



již na českém trhu běžně dostupné. Orientaci v nich čtenáři usnadní množství informací o všech produktech, použitých v knize, včetně fotografií.

Na českém knižním trhu je kuchařka výjimečná nejen množstvím vyzkoušených receptů a profesionálními fotografiemi, ale především úvodní částí, v níž čtenář kromě odborných informací o pozitivním vlivu rybiho masa na lidské zdraví najde podrobné popisy postupů přípravy ryb pro vaření a konzumaci s názornými fotografiemi krok za krokem zachycujícími postup.

Ukázky z knihy

FILETY Z TRESKY V HOŘČIČNÉ OMÁČCE

4 filety z tresky, 40 g zakysané smetany, 40 g hořčice, 100 ml zeleninového vývaru, 1 lžice jablečného octa, 500 g brambor, sůl, pepř

Filety očistíme, osušíme a po obou stranách pokapeme octem. Necháme odležet stranou. Brambory oškrábeme a nakrájíme na kostičky. Do hrnce nalijeme trochu vody, vmícháme zeleninový vývar a okamžik povaříme. Ihned zmírníme teplotu a přidáme rybu a brambory a 20 minut pod pokličkou necháme táhnout. Rybu i brambory vyjmeme a rozdělíme na talíře, vývar okořeníme solí a pepřem a vmícháme zakysanou smetanu a hořčici, krátce provaříme a omáčkou přelijeme porce ryby.

TRESKA NA KYSANÉM ZELÍ

750 g filetu z tresky, 250 g cibule, 600 g kysaného zelí, 250 ml zeleninového vývaru, 1 lžička kmínu, 10 jalovcových bobulí, 2 lžice másla, 100 g strouhaného ementálu, 1 bobkový list, 2 žloutky, 200 g zakysané smetany, sůl, pepř

Na rozehřátém másle zesklivatíme nadrobno nakrájenou cibuli, poté přidáme kysané zelí, zeleninový vývar, kmín, jalovec a bobkový list. Dusíme při mírné teplotě asi 20 minut. Tresku nakrájíme na prouhy a okořeníme solí a pepřem. Poté zelí přemístíme do zapékací misky a na něj rozložíme rybí maso. Rozmícháme žloutky, zakysanou smetanu a nastrouhaný ementál, směsí vše přelijeme a v předehřáté troubě pečeme asi 15 minut při 180 °C. Podáváme s bramborovou kaší.

LEHKÁ RAJČATOVÁ POLÉVKA S LOSOSEM

250 g filetu z lososa, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 2 lžice olivového oleje, 200 g salátových brambor, 1 konzerva krájených rajčat (400 g), 1 l zeleninového vývaru, ocet balsamico, tymián, kopr, sůl, pepř

V hrnci zahřejeme olej a zesklovatíme na něm nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Pak přidáme na malé kostičky nakrájené oloupané brambory a 1 – 2 minuty je osmahneme. Přidáme krájená rajčata a zeleninový vývar a přikryté necháme zhruba 10 – 15 minut vařit, až jsou brambory uvařené. Mezitím nakrájíme lososa na menší kousky a ty přidáme po změknutí brambor do polévky a vše necháme ještě několik minut vařit. Polévku ochutíme solí, pepřem, tymiánem, koprem a případně také octem balsamico a ihned podáváme.

Polévka je chutná také studená, případně i doplněná dalšími druhy zeleniny – pórkem místo cibule, kukuřicí nebo další oblíbenou zeleninou.

O autorkách

Ing. Lenka Světová – Publikuje články o zdravém stravování dětí a o vaření, ráda cestuje a poznává místní gastronomii, oblíbila si zejména středomořskou kuchyni.

Dagmar Derré - Svěho manžela doprovázela na dlouhodobých pracovních pobytech v Singapuru, v Indonésii, procestovali společně část Asie. Bohaté zkušenosti z cestování, i a zejména znalost gastronomických zvyklostí nyní využívá při publikování v českém tisku.

Obě autorky jsou vášnivé kuchařky. Mají ve své sbírce velké množství osvědčených receptů. Pravidelně publikují na internetových serverech věnovaných jídlu

Doporučujeme...

Pangasius s pošírovaným pórkem pro 4 osoby

Suroviny: 480 g filetu z ryby Pangasius, 300 g očištěného pórků, 2 citrony, petrželka, bobkový list, olivový olej extra vergine, sůl, barevný mletý pepř

Pórek nakrájete na špalíčky a asi 30 minut vaříte v páře s bobkovým listem a petrželkou. Nastrouhanou kůru z poloviny citronu smíchejte s nasekanou petrželkou a trochou čerstvé umletého barevného pepře, rybu potřete touto směsí a nechte hodinu marinovat.

Filety pokapejte šťávou z jednoho citronu a položte na plech vyložený velkým listem pečicího papíru zvlhčený vodou a okapaným. Volné rohy papíru přehněte přes filet, vytvoříte tak uzavřený balíček, který dejte péct na 15 minut do trouby předehřáté na 180 °C.

Servírujte rybu s vařeným pórkem, 5–6 měsíčky citronu a přelijte vše vypěčenou šťávou smíchanou s 40 ml oleje a solí.



NOWACO



... tradičně jedinečné ...



Plněná kuřecí prsíčka

trochu jinak...

lehce stravitelné



4 porce kuřecích prsíček, 100 g tvarůžků, 1 cibule, sůl, pepř, olej, černé pivo

Do jednotlivých kousků prsíček nařízneme kapsu a nadijeme ji pokrájenými tvarůžky. Porce spícheme jehlou nebo párátky, mírně osolíme i opepříme a opečeme je na rozpáleném oleji ze všech stran. Potom je podlijeme pivem, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a pod poklicí dusíme v troubě doměkka. Pokud je ještě třeba, podléváme už jen vodou či vývarem, pivo patří pouze na začátek přípravy. Podáváme s dušenou rýží a zeleninovým salátem.

Štrůdl

jak ho naše babičky neznaly...

snadná příprava

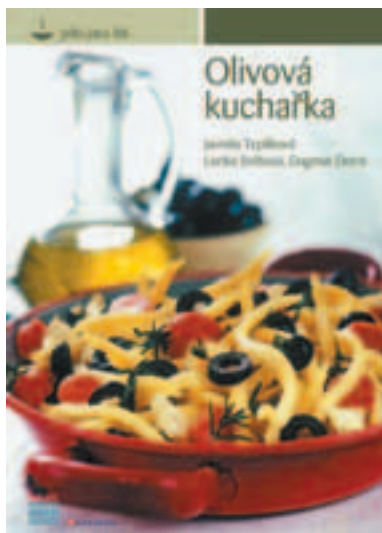


balíček listového těsta, 150 g tvarůžků, 100 g šunky, 1 vejce na potření

Listové těsto rozválíme na asi 5 mm silnou placku, tu poklademe šunkou, na ni rozložíme tvarůžky podélně rozkrojené na plátky a úhledně zabalíme. Závin položíme na plech pokrytý pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v rozpálené troubě. Lze podávat teplý i studený.

www.tvaruzky.cz

- tvarůžky jsou jediným původním českým sýrem
- mají charakteristickou vůni i chuť
- jsou lehce stravitelné, bez chemických přísad
- mají velmi nízký obsah tuku, splňují požadavky racionální výživy



OLIVOVÁ KUCHAŘKA

Jarmila Teplíková, Lenka Světová, Dagmar Derré

Jak používat olivový olej a výrobky z oliv nejen v kuchyni, ale i v kosmetice? Recepty, praktické informace, a především rady a tipy, jak potenciálu oliv co nejefektivněji využít.

Vydalo nakladatelství: Smart Press, s. r. o., Praha, 2006, www.smartpress.cz

Snažte se používat olivový olej, protože víte, že je zdravý, ale tápete, který je ten pravý? Chybí vám srozumitelné informace a dobré rady? Anebo prostě jen rádi experimentujete v kuchyni?

Olivy a olivové oleje nabízí nepřeberné možnosti využití. V Olivové kuchařce najdete mnoho receptů, praktických informací, a především rady a tipy, jak jejich potenciálu co nejefektivněji využít. Recepty využívají kvalitních ingrediencí – např. kozí a ovčí sýr, bylinky, zelenina. Důraz klademe na to, aby suroviny byly dostupné na českém trhu. Recepty mají spočítanou energetickou hodnotu a obsah cholesterolu.

Kromě olivových receptů najdete i užitečné informace, jak se dá používáním olivového oleje účinně bojovat proti zdravotním i kosmetickým potížím či jak jej využít v domácnosti.

Ukázky z knihy

■ KUŘECÍ PÁNEV S OLIVAMI

350 g brambor, 2 kuřecí stehna (každé cca 300 g), 3 lžíce panenského olivového oleje, 2 stroužky česneku, 12 listků šalvěje, 50 ml bílého vína, 50 ml vody, 40 g sušených rajčat v oleji, 40 g černých oliv, sůl

Oškrábeme brambory a nakrájíme je na plátky. Kuřecí stehna v kloubu rozřízneme a osolíme je. V pánvi zahřejeme olivový olej a stehna po obou stranách asi 7 až 8 minut opékáme. Oloupeme a na plátky nakrájíme stroužky česneku a společně s bramborami a šalvějí přidáme ke stehnům, opečeme a osolíme. Přilijeme víno a horkou vodu a uvedeme do varu. Pánev přikryjeme a necháme 20 až 25 minut dusit. Necháme okapat rajčata a olivy, přidáme je do pánve a promícháme s bramborami. Směs dále vaříme bez pokličky doměkka. Maso i brambory přitom musí být stále ponořené. Podáváme s italským bílým chlebem, případně žitným chlebem a lehkým italským vínem.

■ MARINOVANÉ LILKY

800 g lilků, panenský olivový olej, 2 stroužky česneku, 1/2 chilli papričky, 1/2 sklenky dobrého vinného octa, čerstvé oregano (není-li k dispozici, použijeme sušené) nebo několik snítek čerstvé máty, sůl, případně pepř

Lilky očistíme, omyjeme a nakrájíme na kolečka. Po obou stranách osmažíme v horkém olivovém oleji dozlatova. Vyjmeme a odložíme do misky. Mezitím nejmenno nasekáme česnek a papričku a promícháme s octem, oreganem nebo mátou, a solí (případně také čerstvé mletým černým pepřem), až vznikne omáčka. Touto omáčkou přelijeme ještě teplá kolečka lilků. Necháme minimálně 10 hodin působit, až poté servírujeme. Tyto lilky vydrží několik dnů. Podáváme s opečeným bílým chlebem.

■ ŘECKÁ RAJČÁTKA

500 g cherry rajčátek, 175 g ovčího sýra, 100 ml smetany ke šlehání, 1 lžíce čerstvého tymiánu, česnek, 60 g černých oliv, 100 ml panenského olivového oleje, pepř

Vybereme co nejmenší a nejpevnější cherry rajčátka a ukrojíme vršky. Malou lžičkou opatrně vydlabeme vnitřek. Skrojené části můžeme použít do salátu. Ovčí sýr dáme do misky a se smetanou dohladka vyšleháme. Sýr nesmí být příliš řídký. Okořeníme čerstvě mletým černým pepřem. Solit nemusíme, protože ovčí sýr je již sám o sobě slaný. Polovinu tymiánu vmícháme do ovčího sýra. Česnek oloupeme, prolisujeme a vmícháme do sýra. Poté směs vložíme do sáčku na zdobení s velkým zdobícím nástavcem a naplníme cherry rajčátka, která v salátové míse smícháme s černými olivami. Do olivového oleje přidáme zbývající listky tymiánu a tímto ochuceným olejem přelijeme rajčátka v míse. Necháme v chladničce minimálně 6 hodin uležet.

Řecká rajčátka můžeme připravit ve větším množství, protože chutnají tím lépe, čím déle se nechají uležet. Můžeme je servírovat jako součást studeného bufetu v salátové míse, případně je můžeme darovat přátelům jako „výslužku“ v pěkné sklenici se šroubovacím víčkem.

■ PROVENSÁLSKÁ KACHNA

1 kachna, 2 cibule, 6 rajčat, 80 g černých oliv, 80 g zelených oliv, 2 stroužky česneku, 2 bobkové listy, 4 snítky tymiánu, sůl, pepř

Vnitřek kachny osolíme, opeříme a vložíme 3 snítky tymiánu. Kachnu položíme do pekáčku na bok. V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme 30 minut. Až maso začne pouštět tuk, odebereme 1 lžičku a nalijeme ji do pánve. Tuk zahřejeme a 5 minut opékáme nadrobno nakrájenou cibuli. Poté přidáme na větší kusy pokrájená rajčata, drčený česnek, celé olivy, bobkový list a zbytek tymiánu. Opeříme, ale nesolíme (olivy jsou slané). Za stálého míchání 5 minut prohřejeme. Kachnu otočíme na druhý bok a pečeme dalších 10 minut. Pak vyjmeme z trouby a vypečený tuk slijeme. Vložíme kachnu prsíčky nahoru, dokola vyložíme rajčatovou směsí a 20 minut dopékáme. Nejlépe chutná s bílým pečivem.

Doporučujeme...

Královské kuřecí rolky

pro 4 osoby

Suroviny: 400 g královské zeleninové směsi Nowaco, 2 kuřecí prsa - chlazená, 4 plátky slaniny, 4 plátky sýra, máslo, sůl, pepř, 4 špejle oříznuté do špičky nebo párátko

Kuřecí prsa si rozkrojíme podélně napůl, získáme tak 4 plátky. Maso naklepeme, osolíme a opeříme. Na jednotlivé plátky položíme vždy 1 slaninu a 1 sýr. Vše zatočíme do rolky a zpevníme špejlí. Do zapékací misky vymazané máslem vsypeme zmrazenou zeleninovou směs, na kterou poskládáme připravené kuřecí rolky. Vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme ca 25 minut.



CHEESECAKE PEČENÁ KLASIKA

Počet porcí: 16
Náročnost: normální náročnost
Doba přípravy: 30 minut
Doba pečení: 30 minut
Doba chlazení: 2 hodiny

PŘÍSAKY

Krusta:

200 g sušenek (BeBe, máslové sušenky), 100 g másla

Náplň

600 g Philadelphia Natur, 250 g moučkového cukru 1,5 lžičky vanilkové esence, jemně nastrohaná kůra z jednoho cit-

rónu, 1,5 polévkové lžičky citrónové šťávy, 3 vejce a jeden žloutek navíc, 200 ml zakysané smetany

Na potření:

250 ml zakysané smetany utřené s 1 lžičkou moučkového cukru a se 2 lžičkami citrónové šťávy

PŘÍPRAVA

1. Troubu předehřejeme na 160 °C. V případě, že nepoužijeme vodní lázeň, tak na 200 °C.
2. Sušenky vložíme do sáčku, sáček uzavřeme a obsah kompletně rozmělníme válečkem na těsto nebo ručně.
3. Rozpustíme máslo, smícháme se strouhankou ze sušenek a směs namačkáme do otvácí formy (24 cm) na dort vyložené papírem na pečení.
4. Philadelphia, cukr, citrónovou šťávu, nastrohanou citrónovou kůru, vanilkovou esenci a zakysanou smetanu promícháme elektrickým ručním mixérem. Nakonec postupně přidáme vejce jedno za druhým.
5. Krémem naplníme formu na dort a necháme 5 min odležet.
6. Koláč pečeme cca 30 min. v troubě, Pokud nepoužíváme vodní lázeň a pečeme nasucho, začínáme při teplotě 200 °C, přičemž po 10ti minutách pečení teplotu snížíme na 110 °C. Pokud vodní lázeň použijeme, pečeme celou dobu při 160 °C. Po dobu pečení troubu neotvírat!
Následně necháme koláč cca 2 hodiny chladnout v troubě s na 5 cm pootevřenými dvířky.
7. Po vyjmutí koláče z trouby potřeme vychlazenou zakysanou smetanou ochucenou cukrem a citrónovou šťávou
8. Poté necháme koláč cca 8 hodin chladit v lednici.



TIPY A DOPORUČENÍ

Ovocnou variantu pečeného dortu získáme tak, že do krému vmícháme plátky ze dvou pomerančů. Vodní lázeň vytvoříme tak, že po dobu pečení máme v troubě i nádobu, pekáček s vodou. Vodní lázeň se doporučuje.

*Denně čerstvé – doma, v práci, na výletech,
na chalupě, při každé příležitosti*



NOPEK®

to je vůně a chuť...

*Novinka, kterou ocení
především chalupáři:
**mražené výrobky
na dopečení***



Pekařské, cukrářské a perníkářské výrobky

**NOPEK, a.s., Náměstí Pod Kaštany 724 • 566 01 Vysoké Mýto
telefon: 465 467 622 • e-mail: obchodni@nopek.cz www.nopek.cz**

Máme pro Vás tip, co připravit na letní grilovačku a také na sváteční oběd



VÁHALA
Hustopeče nad Bečvou

**OSVĚDČENÁ
KVALITA**
od roku 1933

Kvalita - my si pod tímto slovem představujeme šťavnatý výrobek jen z masa a koření, bez špetky náhražek. A takové naše výrobky jsou.



Šunka Mandolína

TIP na lehkou letní pochoutku

vítězný recept v soutěži Váhalova kuchařka:

Šunkové řízečky v jablčném těstíčku: 4 silnější plátky Šunky Mandolína, 2 vejce, 4 pol. lžičce hladké mouky, 1 dcl mléka, jablko, 4 žampiony, 2 pol. lžičce krájených mandlí, 2 lžičky rozinek, sůl, olej, pepř, citronová šťáva. Z mouky, vajec a mléka vyšleháme těstíčko, přidáme nastrouhané jablko, rozinky, mandle, nasekané žampiony, osolíme, opepříme. Šunku obalujeme v těstíčku a v rozehrátém oleji smažíme dozlatova. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.



Robert Váhalo sen. 1933

Sendvičový nářez Váhalo

Sendvič a sýr v trojbalu

Potřebujeme: cca 0,5 cm silné plátky Sendvičového nářezu, 1 plátek na porci dvojnásobný počet tenkých plátků tvrdého sýra (2 plátky na porci) na obalení: hladkou mouku, vejce a strouhanku

Mezi dva plátky sýra dáme plátek Sendvičového nářezu, obalujeme postupně v mouce, rozšlehaných vejcích a ve strouhance. Smažíme dozlatova v rozehrátém oleji. Před podáváním přizdobíme bramborovou kaší.



Grilovací klobásy

A takto budou vypadat křupavé klobásy připravené na grilu nebo na lávovém kameni.



A takto bude vypadat výsledek Vašeho snažení

www.vahala.cz



Postřižinská piva mají říz



Dobré postřižinské pivo – nápoj pro každého,

- **Doktorova 8°** – 3,1 % alkoholu
- **Postřižinské výčepní** – 3,5 % alkoholu
- **Pepinova desítka** – 4,1 % alkoholu
- **Tmavý ležák** – 4,5 % alkoholu
- **Zlatovar** – 4,7 % alkoholu
- **Francinův ležák** – 5,1 % alkoholu
- **Bogan** – 5,5 % alkoholu
- **Gold Bohemia Beer** – 2,8 % – 4,1 % – 4,3 % (tmavé pivo) – 5,1 %
- **Nymburk Lager Beer** – plechovkové pivo – 3,5 % alkoholu

Pivovar Nymburk byl založen v roce 1895 a vařilo se 10 – 35 hl piva. Pro zajímavost – současný výstav činí kolem 155 000 hl. Nymburské pivo se vyvážá do nejrůznějších koutů světa, například až do Los Angeles. Celá výroba v Pivovaru Nymburk je obsažena v pivovarském pořekadle: „Domoč, dosuš, dovaž, dokvas, dotoč a dopij.“

Pivo 10% leží ve sklepě 21 dní, 11% 45 dní, 12% 55 dní a exportní 90 dní. Veškeré pivo se v Nymburce pasteruje, trvanlivost je garantována jeden měsíc.

Motto pivovaru Nymburk: Pivovar není továrna, kde na konci vypadává určitý počet výrobků – pivovar lze spíše srovnat se zahradnictvím – my pivo vlastně pěstujeme, po celou dobu výroby pracujeme s živou hmotou.

NOVINKA:

SPECIÁLNÍ 13° PIVO NĚŽNÝ BARBAR

Je poctivý, klasickou technologií vyrobený, polotmavý speciál, který je zárukou mimořádného prožitku z konzumace a každý den promění ve sváteční okamžik. Přídavkem speciálního sladu získává příjemný karamelový nádech a sytou jantarovou barvu. Tradiční technologie a prvotřídní suroviny dodávají pivu plnou chuť a vznešenou sametovou hořkost.

Poznamenejte si v kalendáři:

Třetí sobotu v červnu pořádáme v pivovaru Den s Postřižinským pivem. Srdečně zveme.

PIVOVAR POŘÁDÁ TAKÉ EXKURZE S OCHUTNÁVKOU



V poslední době docílil pivovar nejen stabilní vysoký výstav, ale i vysoké ocenění za kvalitu.

Na slavnostech piva v Českých Budějovicích získal v kategorii **Světlý ležák – Premium** za 1. místo titul Pivo České republiky **Francinův ležák**. Druhé místo v novinářské soutěži **Bogan**, který se stal zároveň **Potravinářským výrobkem Středočeského kraje**.

PIVOVAR NYMBURK spol. s r.o.
Pražská 581

288 25 Nymburk
tel: 325 517 200
fax: 325 512 077

e-mail: nymburk@postriziny.cz
www.postriziny.cz

Vyzkoušejte svůj barmanský RUM!

Marque Déposée
ORIGINAL
**KEY
RUM**
Caribbean White



daiquiri

4 cl Key Rum Caribbean White, 1/2 šálku drceného ledu, 1 lžička cukrového sirupu, šťáva z jedné limetky.

Všechny ingredience rozmixujte a nalijte do sklenice nejlépe koktejlký. Ozdobte limetkou.

mojito

4 cl Key Rum Caribbean White, čerstvá máta, 1 limetka, 1–2 lžičky hnědého třtinového cukru, drcený led, soda.

Lístky máty spolu s cukrem a nakrájenou limetkou rozmačkejte dřítkem ve vysoké sklenici. Přidejte drcený led a promíchejte. Zalijte Key Rumem Caribbean White a sodou. Vložte brčko a ozdobte snítkou máty.



cuba libre

4 cl Key Rum Caribbean White, kostky ledu, 1 limetka, cola.

Do vysoké sklenice nasype kostky ledu spolu s nakrájenou limetkou, zalijte Key Rumem Caribbean White a colou. Vložte brčko a ozdobte limetkou.

piña colada

4 cl Key Rum Caribbean White, 2 cl kokosového mléka, 8 cl ananasového džusu, 2 cl smetany.

Všechny ingredience promíchejte v šejkru nebo v mixéru, nalijte do vysoké sklenice na drcený led. Ozdobte brčkem a kouskem ananasu.



keypirinha

5 cl Key Rum Caribbean White, 1 limetka, 1 lžička hnědého třtinového cukru, drcený led.

Nakrájenou limetku spolu s cukrem rozmačkejte dřítkem v nízké sklenici, přidejte Key Rum Caribbean White, drcený led a vše promíchejte. Podávejte s krátkým brčkem.



Recepty vaříme s pivem

pro vás vybral František Horák,
člen představenstva Pivovaru Svijany a.s.

■ MATJESOVÉ FILE „FLAMENDR“

4 porce: 4 – 8 kusů matjesů (file z herinků), 1 velká cibule, 1 jablko, 2 lžičce oleje, 2 dl světlého piva, šťáva z citrónů, drcený pepř, bobkový list, nové koření, kapary, pažitka

V hrnci na oleji zlehka osmahneme na proužky nakrájenou cibuli, zalijeme pivem, přidáme koření a krátce povaříme. Po zchladnutí přidáme na nudličky nakrájené jablko, citrónovou šťávu, sekané kapary a najemno nakrájenou pažitku. Do této marinády vložíme matjesy a necháme odležet v chladu.

■ MARINOVANÁ ŠTIKA „SVATÝ PETR“

4 porce: 4 porce á 100 g štiky, 1½ dl 10% světlého piva, 100 g jogurtu, 50 g šlehačky, 1 lžičce oleje, 100 g pikantní zeleniny, mletý pepř, sůl, 4 sardelová očka na ozdobu

Porce štiky po náležitém opláchnutí dáme do malého hrnce, osolíme, opepříme, přidáme olej a zalijeme pivem. Poté přivedeme do varu a dále při 80 °C zvolna 4 – 5 minut táhneme a necháme zchladnout. Přidáme pikantní zeleninu, jogurt, šlehačku. V této marinádě necháme štiky několik hodin. Pokrm na talíři doplníme vhodnou oblohou.

■ ROLÁDA „SLADOVNICKÉ PANÍ“

4 porce: 300 g zadního hovězího masa, 100 g mletého masa, 50 g klobásy (kabanos), 2 dl světlého piva, 1 ks vejce, 80 g másla, 200 g cibule, 1 – 2 stroužky česneku, oregáno, pepř, sůl

Z hovězího masa ukrojíme plát, naklepeme ho, osolíme a potřeme nádivkou z mletého masa, vejce, soli, koření a nakrájené klobásy. Poté zarolujeme a převážeme nití. Na másle zlehka opečeme. Přidáme na velké klínky nakrájenou cibuli, na plátky nakrájený česnek a podlijeme pivem. Zvolna dusíme. Občas obrátíme a podlijeme. Měkké maso zbavíme motouzu a nakrájíme na porce. Štávu necedíme. Podáváme z různě upravenou rýží.

■ MASO NA PIVĚ S BRAMBORAMI

4 porce: 400 – 600 g prorostlého vepřového masa, 4 – 5 dl tmavého piva, 2 lžičce sádla, 3 – 4 lžičce nastrouhaného rohlíku (z minulého dne), 400 – 600 g vařených brambor, 1 větší cibule, 1 lžičce strouhané karotky, petrželka, nové koření a drcený kmín, drcený pepř, sůl

V hrnci na sádle zlehka osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme na středně velké kostky nakrájené vepřové maso, nastrouhanou karotku, osolíme, opepříme, okořeníme a mírně podlijeme pivem. Zvolna dusíme téměř doměkka. Poté přidáme na kostky nakrájené brambory a zalijeme namočeným (strouhaným) rohlíkem v pivě. V troubě zapečeme. K pokrmu podáváme pikantní zelný salát, kyselou okurku, pikantní zeleninu a také může být krajíc chutného chleba.



Tato fotografie zůstane v archívu svijanského pivovaru na věky. Ten, kdo zná historii tohoto pivovaru, nad nímž se před lety lámala hůl, protože měl být určen k zapomení, vnímá tuto fotografii nejen jako dokument vzácné návštěvy před dvěma lety prezidentského páru. Nejvíce reminiscencí samozřejmě vyvolával u tehdejšího ředitele pivovaru Františka Horáka a dnes člena představenstva. Jeho úsměv v přítomnosti pana prezidenta a první dámy je skutečně na místě. Vytáhnout pivovar za deset let téměř z nuly na výstav téměř 280 000 hl, a to v dnešní konkurenci, si hezký úsměv zaslouží.

■ LABUŽNICKÁ PIVNÍ POLÉVKA

4 porce: 2 – 3 dl silného drůbežího vývaru, 5 – 6 dl světlého piva, 1 lžičce strouhaného sýra, 1 – 2 lžičce másla, 1 lžičce hladké mouky, 100 g zeleniny (směs), mletý pepř, koření chilli nebo feferonka, sůl

V hrnci na másle zlehka osmahneme najemno nakrájenou zeleninu, zaprášíme moukou a zlehka osmahneme. Poté přilijeme drůbeží vývar, osolíme, okořeníme, náležitě rozmícháme a povaříme nahusto. Potom zalijeme pivem, převaříme a přecedíme. Do hotové polévky dáme najemno nastrouhaný sýr.

■ PLNĚNÉ KOTLETY NA PIVĚ

4 porce: 4 á 120 – 150 g vepřové kotlety (žebírko), 150 g drůbežích jatýrek, 2 lžičce másla, 1 lžičce oleje, hladká mouka, 2 dl 10% světlého piva, 1 malá cibule, mletý pepř, drcený kmín, sůl

Na části másla osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájená jatýrka, okořeníme a podusíme. Do kotlet vpíchneme ostrý špičatý nůž a vytvoříme větší kapsičku, kterou vyplníme jatýrky a párátky uzavřeme. Osolíme, obalíme v mouce a na směsi másla s olejem po obou stranách opečeme. Zalijeme pivem a podusíme. Poté vyjmeme párátka a šťávu přecedíme. Podáváme se šunkovou rýží a sezónním salátem.

■ ZÁVITEK PO PIVOVARNICKU

4 porce: 4 plátky á 70 g vepřové kýty, 200 g vepřové ledvinky, 100 g libové slaniny, 3 – 4 dl světlého piva, 1 lžičce másla, 1 lžičce strouhaného rohlíku (čerstvého), 2 vejce, 1 lžička rajského protlaku, 1 středně velká cibule, mletý pepř, sůl

Slaninu nakrájíme na malé kostičky a zlehka s cibulí osmahneme. Přidáme předem nakrájené zlehka ovařené ledvinky, osolíme, okořeníme a zalijeme vejci. Plátky vepřové kýty náležitě naklepeme, osolíme a přidáme připravenou směs. Zavineme a obalíme v mouce. Poté na másle zlehka osmahneme, přidáme rajský protlak, nastrouhanou žemli, podlijeme pivem a dusíme doměkka. Podáváme s různě upravenými brambory.

■ PEČENÝ ZAJÍC NA PIVĚ

4 porce: 1 ks (4 porce á 150 g) zaječího zadku, 150 g libové slaniny, 2½ dl světlého piva, 150 g cibule, celý pepř, bobkový list, sůl

Jednotlivé porce odblaněného zajíce protáhneme částí slaniny, osolíme a dáme do hrnce ze zbytkem nakrájené slaniny, spolu s cibulí, okořeníme podlijeme pivem a zvolna pečeme. Porce zajíce obracíme a dolíváme pivem. K takto připravenému zajíci podáváme brambory. Jako doplněk kompotované brusinky nebo jeřabinky.

Pivovar Svijany, a.s. v soutěži o titul Pivo České republiky 2009

HVĚZDY SVIJANSKÉHO NEBE

- světlé výčepní pivo **Svijanská Desítka**
- světlý 11% ležák **Svijanský Máz**
- speciální světlé 13% pivo **Svijanský Kníže**
- speciální tmavé 13% pivo **Svijanská Kněžna**
- světlý ležák s výraznou hořkostí **Svijanský Rytíř**
- speciální 15% světlé pivo **BARON**
- nealkoholické pivo **Svijanský Vozka**
- speciální **světlé pivo Kvasničák**
- lehké pivo **Svijany FITNESS**



3+1 na stupni vítězů

Pivo je sice alkoholický nápoj, ale při rozumných dávkách je jeho konzumace prospěšná lidskému zdraví. Někdy napomáhá léčit i různé choroby.

Všechny druhy piv vyráběné ve svijanském pivovaru, ať se jedná o výčepní piva, ležáky nebo speciály, jsou vyráběny shodným technologickým postupem vyznačujícím se zejména dekokčním způsobem vaření, dvoufázovým kvašením a dlouhodobým zráním při nízkých teplotách.

To znamená, že svijanské pivo není pasterované. Díky tomu, že se nezahřívá na vysokou teplotu a zraje naopak při nízkých teplotách, uchovává si všechny živiny, vůni i barvu. A takové pivo, to je opravdu lék.

Výrobky Svijanská Kněžna, Baron a Kvasničák získaly na Pivních slavnostech v Českých Budějovicích tituly Pivo České republiky 2009. Druhý skončil Svijanský Fitness, třetí se umístil Svijanský Vozka.

Třiadvacetiletá Petra Bubáková, zaměstnankyně pivovaru se stala Miss Zlatého moku pro rok 2009. Blahopřejeme



PIVOVAR SVIJANY, a.s.
Svijany 25, 463 46 Příšovice
tel.: 485 177 141, tel./fax: 482 728 200
e-mail: pivovar@pivovarsvijany.cz
www.pivovarsvijany.cz
obchodní oddělení tel.: 482 728 377
e-mail: obchod@pivovarsvijany.cz

Svijanské pivo zakoupíte kromě obchodních řetězců v téměř 50 pražských restauracích a v desítkách dalších rozestých po Čechách a Moravě, včetně Plzně.

Originální pivovarská hospoda s výbornou kuchyní je přímo ve Svijanech (pondělí až čtvrtek 10 – 22 hodin, pátek, sobota, neděle a svátky do 24 hodin tel.: 482 728 028).

Exkurzi pivovaru s ochutnávkou si můžete objednat na tel.: 739 589 473

Kvalita *bez kompromisu*



Kávoviny, a. s., Jana Palacha 515, 532 32 Pardubice
tel.: 466 798 811, fax: 466 330 555, e-mail: odbyt@kavoviny.cz, www.kavoviny.cz