

RECEPTY

PRO KAŽDÝ DEN

Co jsme nakoupili,
to si uvaříme

24/2012



**Agrární komora podporuje
výrobky Naše bio a prodejny Náš grunt**

Kvalitní výrobky přímo pro DĚTI

Neobyčejný tvaroh

Gastronomická kouzla s pivem

Dezerty na Vánoce



Panna Cotta

Návod k přípravě:

125 ml mléka přivedeme k varu, poté odstavíme a nalijeme do vyšší nádoby. Přidáme prášek Panna Cotta a šleháme nejdříve při nižších, potom při nejvyšších otáčkách asi 1 minutu. Přidáme 125 ml smetany na šlehání a šleháme dále při nižších otáčkách také asi 1 minutu. Směs vlijeme do misek vypláchnutých studenou vodou, necháme vychladnout a poté dáme ještě do lednice až do úplného ztuhnutí. Můžeme servírovat v miskách nebo vyklopíme na talíř či tácek. Před podáváním ozdobíme ovocným přelivem a čerstvým či kompotovaným ovocem.



Krémamyl

Návod k přípravě:

Z odměřeného mléka (300 – 350 ml) odlijeme asi 2/3 do varné nádoby. Přidáme 60 – 100 g cukru a zahříváme k varu. Do zbytku mléka vsypeme obsah sáčku. Dobře rozmíchanou směs nalijeme do vroucího mléka a za stálého míchání vaříme asi 2 minuty (do zhoustnutí). Za stálého míchání vychladíme na pokojovou teplotu. Změklé máslo nebo rostlinný tuk, cca 250 g, našleháme šlehačem. Po částech přidáme uvařený Krémamyl a zašleháme do hladka. Hotovým krémem plníme dorty rolády a řezy.



Crème Brulée

Návod k přípravě:

125 ml mléka a 125 ml smetany na šlehání (33 % tuku) nalijeme do hrnce, přidáme obsah sáčku a za stálého míchání přivedeme k varu. Krátce povaříme do zhoustnutí. Uvařeným dezertem naplníme misky a necháme vychladnout. Dáme do ledničky a ponecháme do úplného vychladnutí (asi 2 hodiny). Před podáváním polijeme karamelovým přelivem.

www.amylon.cz

Co najdete v aktuálním čísle:

Skvělé dezerty na Vánoce vytvoříte s výrobky Amylon **2**
www.amylon.cz

Zapékané nachos s krutím masem – ochutnávka z internetového receptáře **3**
www.receptynakazdyden.cz

100% přírodní šťávy – mošty bez konzervantů, barviv a přidaného cukru nabízí Vitaminátor **4**
www.vitaminator.cz

Čistá chuť přírody v sýrech Lučina – dva vynikající recepty z oblíbeného výrobku **5**
www.mojelucina.cz

Knižní tipy – Nevíte si rady s dárkem? Pěkná kuchařská kniha zaručeně potěší. **6**
www.smartpress.cz

Pochutnejte si na zdravých luštěninách ZLATÉ MENU od firmy La Food. **7**
www.lafood.cz

Fit Line - lahodná pomazánka z produkce Choceňské mlékárny a navíc recepty od zákazníků **8**
www.chocenskamlekarna.cz

Zajímavé čtení o tvarohu a k tomu báječný recept na cheesecake **10**
www.milko.cz

Vánoční bramborový salát a další recepty s Majolkou od firmy Boneco **11**
www.boneco.cz

Gastronomická kouzla s pivem přináší Pivovar Svijany. **12**
www.pivovarsvijany.cz

Výrobky pro děti – vhodná strava pro děti je základem zdravého vývoje **14**

Chcete si pochutnat? Podívejte se, jaké dobroty nabízí firma Poex **15**
www.poex.cz

Chléb a pečivo jsou základem jídelníčku. Vsaďte na kvalitu z pekárny Nopek **16**
www.nopek.cz

Vína z Čejkovic – široký sortiment, prověřená kvalita, tradiční výroba **18**
www.zemedelskaas-cejkovice.cz

Když se uvaří, co uvařit se má... **K dobrému jídlu dobré pivo** z Benešova **19**
www.pivovarferdinand.cz

Agrární komora ČR podporuje koncept biovýrobků Naše bio a prodejny Náš grunt **20**
www.akcr.cz, www.nasebio.cz, www.nasgrunt.cz

Křížovka – Pošlete tajenku a zařadíte se do slosování o pěkné ceny.

24/2012 • Vyšlo v prosinci 2012 • Vydavatelství Euroexpo ve spolupráci s Agrární komorou ČR • Redakce: V Závěťří 6, 170 00 Praha 7, tel.: 266 791 550 – 1, e-mail: redakce@euroveletrhy.cz • MK ČR E 18234 * ISSN 1802-436X



RECEPTY NA KAŽDÝ DEN

RECEPTY S VÁŠNÍ PRO JÍDLO

S RECEPTY NA KAŽDÝ DEN BUDE VÁŠ DEN CHUTNĚJŠÍ!

- UŽ VÍTE, KDE HLEDAT ODPOVĚĎ NA OTÁZKU "CO DNES UVAŘIT?"
- KAŽDÝ DEN NOVÝ RECEPT – TÝDENNÍ MENU
- RECEPTY UTRŘIDĚNÉ DO PRAKTICKÝCH KATEGORIÍ PRO JEDNODUCHOU ORIENTACI
- KOMPLEXNÍ VYHLEDÁVÁNÍ DLE NÁZVU RECEPTU A TAKÉ DLE SUROVIN
- RECEPTY "KROK ZA KROKEM": POSTUP VČETNÉ FOTOGRAFIÍ
- VIDEO RECEPTY
- PRAKTICKÉ RADY, JAK SI USNADNIT VAŘENÍ
- PROSTOR PRO SDÍLENÍ VLASTNÍCH RECEPTŮ, NÁZORŮ A RAD

Zapékané nachos s krutím masem



25 minut



jemně pálivé



snadné



4 porce

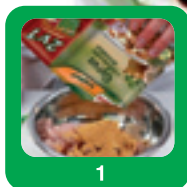
s masem

Ingredience:

- krutí prsa (případně kuřecí) - 400 gramů
- chipsy nachos - 200 gramů
- rajčata cherry - 100 gramů
- černé olivy - 50 gramů
- zelené olivy - 50 gramů
- červená chilli paprička - 2 kusy
- tvrdý sýr - 50 gramů
- koriandr - 1 svazek
- majonéza Hellmann's - 60 mililitrů
- hustý bílý jogurt - 60 mililitrů
- Knorr Inspirace 2v1 Gyros s česnekovým dresinkem - 1 balení

Příprava:

- 1/ Krutí prsa nakrájejte na tenké nudličky. Dejte je do misky a okořeňte směsí z většího sáčku Knorr Inspirace 2v1 Gyros. Následně maso osmažte na pánvi.
- 2/ Směs na dresink z menšího sáčku Gyros Inspirace 2v1 smíchejte s jogurtem a majonézou, přikryjte potravinářskou fólií a dejte do lednice odležet.
- 3/ Sýr nastrouhejte na struhadle. Rajčata a olivy nakrájejte na půlky, papriku na nudličky.
- 4/ Nachos vložte do velké žáruvzdorné mísy. Svrchu je posypte osmaženým masem, sýrem, pokrájenými rajčaty, chilli papričkou a černými olivami.
- 5/ Dále posypte sýrem, pokrájenými rajčaty, chilli papričkou a černými olivami.
- 6/ Jídlo zapékejte v troubě, dokud sýr nezačne zlátnout.
- 7/ Nachos servírujte přelité česnekovým dresinkem a posypané posekaným koriandrem.



1



2



3



4



5

DALŠÍ RECEPTY NALEZNE NA WWW.RECEPTYNAKAZDYDEN.CZ

VITAMI NATOR

100% PŘÍRODNÍ ŠTÁVA



PŘINÁŠÍME ČESKÉ OVOCE NA ČESKÝ STŮL – PŘINÁŠÍME ZDRAVÍ, KTERÉ CHUTNÁ



Mošty bez barviv,
cukru, konzervantů
a bez přidané vody

www.vitaminator.cz



Lahodné a zdravé mošty z českého ovoce a zeleniny

Na pultech našich obchodů najdeme mnoho cizího ovoce. Dovážíme z velké dálky něco, co najdeme i doma – a v mnohem lepší kvalitě. O tom, že se začínáme vracet k českému ovoci a obecně k českým kvalitním potravinám, svědčí i obliba farmářských trhů a obecně větší důraz společnosti na kvalitu potravin. Jednou z prvních firem, která se rozhodla vrátit české ovoce na český stůl, je firma Vitaminátor. Z ovoce a zeleniny vyrábí lahodné a čerstvé mošty. Základem šťáv z Vitaminátoru je poctivě a chutně české jablko.

Jablko obsahuje kromě velkého množství vody také hodně ovocných kyselin a pektinu. Tato vláknina na sebe nabaluje škodliviny ve střevech a snižuje hladinu cholesterolu v krvi. Jablko je poměrně chudé na sacharidy, avšak velmi bohaté na vitamíny a stopové prvky. Nejvíce je v něm zastoupen vitamín C. Ve slupce a méně v celém plodu jsou pak obsaženy draslík, hořčík a železo.



Co umí jablko?

Jablka téměř neobsahují bílkoviny, mají však vysoký obsah vody, málo sacharidů. Mimořádně jsou bohatá na vitamíny a stopové prvky. Jablka mají vysoký obsah draslíku. Jablko obsahuje až 30 % vlákniny. Regenerují a očisťují organismus, snižují hladinu cholesterolu a cukru v krvi. Jsou účinná při bolestech hlavy a závratích. Pomáhají proti průjmům i zácpě. Proti průjmům pomáhají sladká jablka, při zácpě zase kyselá, která povzbuzují činnost střev. Jsou osvědčeným prostředkem při těžkostech s klouby. Podporují odolnost proti chorobám. Jablka působí jako vynikající omlazovací kúra. Ze slupky a dužiny, které chrání jaderník, se v lidském organismu uvolňují látky s léčivým i preventivním účinkem. Odvar z jabloňových květů má uklidňující účinky a zmírňuje záchvaty kašle. Při chřipce a kašli se osvědčilo pití šťávy z jablek. Jemně nastrohané jablko i se slupkou konzumované večer váže ve střevech toxické látky.

Proč je dobré pít ovocné šťávy?

Jednou z možností splnění doporučených dávek ovoce a zeleniny je pití ovocných šťáv, které mohou snižovat díky svému obsahu protektivních látek riziko civilizačních onemocnění. Výživová doporučení kladou důraz na denní konzumaci pěti porcí ovoce a zeleniny, přičemž jednu porci může adekvátně nahradit 200 ml ovocné nebo zeleninové šťávy. Spotřeba zeleniny a ovoce se v průměru pohybuje na třech porcích denně na osobu. Přitom nárůst spotřeby na pět porcí snižuje riziko srdečního infarktu až o 26 %.

Šťávy – vitamínová bomba

Zahmutím čerstvých šťáv do svého jídelníčku budete zdravější, protože hlavní výhodou šťáv je jejich snadná stravitelnost. Z čerstvé šťávy dokáže naše tělo vstřebat více vitamínů a ostatních užitečných látek, než kdybychom konzumovali stejné množství ovoce a zeleniny v tuhém stavu. Čerstvé šťávy a koktejly z ovoce vynikají nejen svou lahodnou chutí, ale především vysokým obsahem vitamínů, minerálů, živých enzymů a dalších biologicky významných látek. Pití čerstvě vylisovaných šťáv čistí a detoxikuje organismus, podporuje trávení, snižuje nadváhu, odstraňuje únavu, dodává tělu energii a vitalitu.

Zdroj: Vitaminátor, s.r.o.



Čistá chuť přírody

VÍDEŇSKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT S LUČINOU

Doba přípravy: 60 min.
Pro 4 osoby

- 600 g menších brambor
- 2 Lučiny • 2 menší cibule
- 4 vejce uvařená natvrdo
 - 2 lžice octa
- 2 lžice cukru moučky
- 4 lžice oleje • sůl

Brambory uvaříme ve slupce do měkka, ještě teplé oloupeme a dáme vychladit. Poté nakrájíme na plátky, dáme do misky, přidáme drobně pokrájenou cibulku, plátky vajec a ostatní ingredience. Dobře zamícháme a dáme minimálně na 30 minut odležet do chladu. Podáváme jako přílohu.



RAFAELO-LUČINELO

Doba přípravy: 50 min.

- 1 sáček blanširovaných mandlí • 3 Lučiny
- balíček bílé čokoládové polevy • strouhaný kokos
- 3 lžičky práškového cukru

Z Lučiny rozmíchané s cukrem tvoříme kuličky (asi 2 cm v průměru), do jejichž středu jsme vložili blanširované mandle. Poté je necháme asi 20 minut zatuhnout v mrazničce. V mezičase si rozpustíme čokoládovou polevu, do které ztuhlé kuličky namáčíme a obalujeme v kokosu. Před podáváním necháme znovu ještě asi 5 minut ztuhnout.

Tip: Zkuste místo mandlí použít višně a polít kuličky hořkou polevou.



Nevíte si rady s dárkem? Kupte kuchařku!

smart
press

Svět na pánvi aneb Cesta k šéfkuchařské čepici Roman Dolejš

Kuchařka šéfkuchaře Romana Dolejše vám umožní uvařit si autentické recepty ze všech míst, kde jako kuchař působil (Rakousko, Švýcarsko, Karibik, zaoceánská loď nebo soukromý ostrov), a navíc také nahlédnout do zákulisí kuchařské profese a zjistit, jak to chodí v kuchyních luxusních hotelů.

Pevná vazba, celobarevné, 216 stran, 399 Kč



HOVĚZÍ ŽEBRA S PIVEM A ZELENINOU

**Vynikající recept, díky kterému si zachováte
všechnu chuť a sílu hovězího masa.**

8 pěkných hovězích žebber se spoustou masa, 1 cibule, 1 mrkev, 200 g celeru, 3 stroužky, česneku, 100 ml slunečnicového oleje, 1 větvička čerstvého rozmarýnu a tymiánu, 100 g rajského protlaku, 1 lžice hladké mouky, 200 ml červeného vína, 300 ml hovězího vývaru, 300 ml piva, pokud možno tmavého, lžice cukru, 1 bobkový list, celý pepř, sůl na dochucení, jarní cibulka na ozdobení

Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Mrkev a celer očistíme a nakrájíme na kostičky zhruba 1 cm velké. Česnek oloupeme a nasekáme nahrubo. V oleji v pekáčku pomalu dozlatova orestujeme cibuli, mrkev a celer. Přidáme nasekaný česnek, tymián a rozmarýn. Přidáme protlak a lehce orestujeme. Zaprášíme moukou a řádně promícháme. Zalijeme vínem, vývarem a pivem, přidáme bobkový list, cukr a celý pepř, osolíme. Nakonec přidáme žebra a odkryté pečeme v troubě při 160 °C asi 120 minut. Pokud je třeba, podléváme vývarem. Po vyndání z trouby přidáme ještě nahrubo nasekanou jarní cibulku a servírujeme, nejlépe s čerstvým pečivem.



Osm chutí Asie

**Shahaf Shabtay
& SaSaZu**

Shahaf Shabtay, šéfkuchař oblíbené pražské restaurace SaSaZu, se s vámi v této kuchařce podělí nejen o recepty a postupy asijské kuchyně, ale také o příběhy, které se za nimi skrývají. Každá kapitola knihy je věnována jedné typické asijské surovině. Tyto ingredience jsou použity v receptech na saláty, polévky, hlavní jídla a dezerty či drinky, každý je navíc doplněn fotografií. Recepty jsou přizpůsobeny českým podmínkám, v knize najdete i tipy, kde sehnat potřebné suroviny.

Pevná vazba, celobarevné, 180 stran, 449,- Kč



POLÉVKA PHO BO

1. krok: voda - 2 l, hovězí kosti - 500 g, cibule - 2 ks, šalotka - 2 ks, česnek - 5 stroužků, zázvor - 5 cm oddenku, ananas - 1 ks, skořice celá - 2 ks, kardamom - 2 ks, anýz - 2 hvězdičky, sůl - 1 lžice, cukr - 1 lžice // 2. krok: hovězí svíčková - 400 g // 3. krok: máta - 10 listů, bazalka - 10 listů, koriandr - 10 listů, rýžové nudle - 250 g, citron - 1 ks thajské chilli papričky - 2 ks

1. Nejprve nakrájejte cibuli, šalotku, česnek, zázvor a ananas. Omyjte hovězí kosti a dejte je vařit společně s nakrájenou cibulí, šalotkou, česnekem, zázvorem a ananase. Přidejte skořici, kardamom, anýz, sůl a cukr. Nechte vařit dvě hodiny a v případě potřeby dolévejte vodou. Potom vývar scedte do druhého hrnce.

2. Hovězí svíčkovou dejte v kuse vařit do polévky na další půl hodinu. Poté uvařené maso vyjměte a nakrájejte na plátky.

3. Nakonec přidejte rýžové nudle, listy máty, bazalky a koriandr. Nudle uvařte podle návodu na obalu, trvá to jen pár minut. Potom nudle pomocí cedníku vyndejte a rozdělte je do čtyř polévkových misek. Polévku scedte do jednotlivých misek a přendejte do ní hovězí maso. Do mističky vedle připravte citron, nakrájený na čtvrtky, a thajské chilli, nakrájené na kolečka.

Tip: Tajemstvím dobré Pho jsou jakékoliv čerstvé bylinky a v tomto případě také ananas. Doporučuji přidat navíc čerstvý koriandr, bazalku nebo kousek ananasu.



Nakupujeme s rozumem, vaříme s chutí

**Iva Málková
a Jana Dostálová**

Nakupujeme s rozumem, vaříme s chutí je univerzálním průvodcem pro všechny, kteří chtějí hubnout s rozumem, pro ty, kteří si chtějí váhu udržet, i pro ty, kdo s váhou problémy nemají.

Kniha v několika částech spojuje vše, co potřebujete vědět, rozhodnete-li se pro změnu vašeho jídelníčku. Recepty uvedené v knize jsou navrženy tak, že je lze připravit ve dvou energetických variantách (pro hubnoucí i pro ty, kteří chtějí žít zdravě) jen pomocí drobných změn. Pracuje se speciální podložkou, která je ke knize přiložena a slouží jako měřítko.

**Kroužková vazba v pevných deskách,
celobarevné, rozkládací strany, 384 stran, 699,- Kč**



Gastronaut Diář 2013

Diář pro milovníky dobrého jídla a pití a všechny, kteří rádi objevují nové chuťové zážitky. Díky tomuto diáři budete moci nejen lépe organizovat svůj pracovní i volný čas, ale zorientujete se ve světě gastronomie a nezmeškáte zajímavé gastroutdlosti.

Informace o akcích si můžete aktualizovat nebo doplňovat podle vlastních představ díky portálu **www.gastronaut.cz**, kde najdete informace o všech významných gastronomických událostech na celý rok.

Pevná vazba, celobarevné, 196 stran, 299,- Kč





Vaříme luštěniny MENU ZLATÉ

Cizrnový salát s kuřecím masem

Recept pro 4 osoby

Hmotnost porce: 300 g



Suroviny na přípravu:

200 g cizrny MENU Zlaté, 5 g soli, 3 g pepře, 400 g rajčat,
200 g papriky trikolora, 120 g mrkve, 320 g ledového salátu,
400 g kuřecích prsou, 60 g cibule, 80 ml oleje

Postup přípravy:

Cizrnu den předem propláchneme a necháme odmočit ve studené vodě, aby nabobtnala. Vložíme ji do hrnce, zalijeme vodou a vaříme odkrytou na mírném ohni alespoň jednu hodinu doměkka. Cizrnu scedíme a zalijeme ji olivovým olejem a citronovou šťávou. Osolíme, opepříme a pořádně promícháme. Do vychladlé cizrny přidáme nakrájená rajčata a papriku, na nudličky nakrájenou mrkev, cibulku s natí, jemně nasekanou čerstvou petrželku a nakrájený ledový salát.

Salát promícháme a případně dochutíme citronem.

Kuřecí prsa orestujeme na rozpáleném oleji s jemně nasekanou cibulkou, která pokládáme na salát těsně před jeho servírováním. K salátu se výborně hodí česneková bageta.



Ochutnejte luštěniny se značkou MENU Zlaté!



Stará tadice říká, že luštěniny na novoročním stole Vám zaručí bohatství. Speciálně pak čočka prý zaručí dostatek peněz po celý následující rok.



Luštěniny byly od starověku základem české kuchyně. Dnes se s nimi setkáváme jak v tradiční, tak v moderní kuchyni. Luštěniny jsou pro lidské tělo velmi důležitým zdrojem vitamínů (zejména z řady B), vlákniny a rostlinných bílkovin. Dále obsahují prvky jako hořčík, draslík, vápník, železo či zinek.



Sortiment luštěnin MENU Zlaté zahrnuje tyto produkty: čočka velkozrnná, fazole bílá, fazole barevná, fazole červená ledvina, hrách žlutý loupáný půlený, hrách zelený neloupáný, hrách zelený loupáný půlený.

MENU Zlaté - pro Vás jen to nejlepší!

Fit Line – pochoutka pro čtvero ročních období



Populární odlehčené pomazánky Fit Line z Choceňské mlékárny jsou vhodným doplňkem studené i teplé kuchyně bez ohledu na roční dobu. Zájem zákazníků dokazuje, že s produktovou řadou Fit Line si spotřebitelé rádi zpřijemňují jídelníček takřka celoročně – od jarních salátů přes letní osvěžující svačinky, podzimní omáčky a pomazánky až po zimní (a vánoční) cukroví či chutné pečivo.

Fit Line jsou unikátní výrobky bez konzervačních látek, bez tavicích solí a bez lepku. Oblíbenou potravinou se tyto pomazánky staly i díky sníženému obsahu tuku. Široká veřejnost již dobře ví, že všechny tři příchutě (natur, ryba, sýr) v sobě snoubí to nejlepší z choceňského smetanového jogurtu a proslulého choceňského pomazánkového másla.

Výjimečných vlastností pomazánek Fit Line si povšimli i odborníci: vyhledávané pomazánky mají na kontě již několik vítězství v oborových soutěžích, pyšní se např. titulem „Mls Pardubického kraje“, „Regionální potravina“, či „Mlékárenský výrobek roku“. Pokud jste je ještě neměli možnost ochutnat, doporučení máme jediné: **s chutí do toho!**

Recepty zákazníků Choceňské mlékárny

TVAROHOVÁ DELIKATESA

250 g jemného choceňského tvarohu,
100 g Fit Line se sýrem, menší cibulka,
vejíčko, sladká paprika, sůl, pepř.

Cibulku nakrájíme najemno, přidáme tvaroh a Fit Line, řádně promícháme, ke směsi přidáme uvažené a nakrájené vejíčko plus koření (dle chuti). Necháme vychladit a podáváme na čerstvém pečivu. Dobrou tečkou na závěr je posypat vrstvu pomazánky pažitkou.

OMÁČKA NA RYBY

Trocha másla, cibulka, hladká mouka,
vývar, kelímek Fit Line, sůl.

Cibulku zpěníme na másle, přidáme mouku na jíšku a zaleji vývarem, krátce povaříme, osolíme a promícháme s obsahem kelímku Fit Line. Omáčka je vhodná na ryby a všechna libová masa nebo vejce. Dle chuti je možno přidat i pažitku či kopř.

RYBÍ POMAZÁNKA S KAPUSTOU

300 g kapusty, lžička hořčice, šťáva z jedné poloviny citronu, lžička sardelové pasty,
Fit Line, sůl, pepř, polovina malé cibule.

Dobře očištěnou a opanou kapustu uvaříme doměkka, odstraníme žebra a kapustu nasekáme nadrobno. Do hlubší misky vložíme ke kapustě hořčici, citronovou šťávu, přidáme sardelovou pastu utřenou s Fit Line a vše důkladně promícháme. Dochutíme solí, pepřem a nastrouhanou cibulí. Mažeme na krajíčky tmavého chleba.

SENDVIČE „KREVETA – LIMETA“

1 limeta, 2 avokáda, 100 g Fit Line rybí, 1 natová cibule, 200 g loupaných krevet, 1 rajče, dle chuti sůl a pepř; toastový chléb.

Krevety necháme okapat. Avokáda vypeckujeme, dužinu vydlabeme a zakapeme šťávou z jedné limetky. Rajče nakrájíme na jemné kostičky. Cibulku jemně usekáme. Avokádo utřeme s FIT Line rybím do hladka. Vmícháme krevety, cibulku a rajče. Pomazánku podle chuti osolíme a opepříme. Krajíčky toastového chleba spojíme po dvou kusech pomazánkou, zabalíme dolobalu nebo potravinové fólie, lehce zatížíme a necháme asi 2 hodiny v chladničce odležet.

ZELENINOVÝ SALÁT

Fit Line natur, ledový salát, cherry rajčátka, mrkev, jablko, špenát čerstvý, ředkvičky, slunečnicová semínka, olivový olej, citrónová šťáva, sůl, mix sušených bylinek. Množství všeho volíme dle počtu strávníků.

Veškerou zeleninu nakrájíme, listy salátu a špenátu natrháme do misky. Uděláme zálivku – olivový olej smícháme s bylinkami, solí a citrónovou šťávou, přelijeme salát, přidáme Fit Line a slunečnicová semínka, vše zamícháme. K salátu podáváme ideálně křupavou bagetku či tmavý chlebiček. Velmi lahodné, zdravé a lehké.

FIT LINE TIRAMISU

2 kelímky Fit Line, 2 smetany na šlehání, moučkový cukr podle chuti, piškoty, instantní káva, rum.

Fit Line, smetanu a cukr šleháme ve šlehači, až vznikne hustá hladká hmota. Tu můžeme ochutit kávou a rumem. Hmotou prokládáme piškoty narovnané ve formě. Necháme dobře vychladit, vyklopíme, nakrájíme a podáváme ozdobené šlehačkou a kouskem čerstvého ovoce. Výborné je také, když piškoty pokapete silnou instantní kávou nebo vaječným koňákem.

ŠNECI Z FIT LINE

Fit Line, cca 180 g polohrubé mouky,
150 g šunky, 100 g plátky eidamu 45%,
100 g uzeného sýra, 3 lžíce kečupu, kmín, sůl.

Smícháme Fit Line s moukou a špetkou soli. Vypracujeme na tužší těsto, které necháme 15 min. odpočinout v lednici. Z těsta vyválíme placku, kterou potřeme kečupem, poklademe šunkou a plátky sýra. Zarolujeme jako závin a krájíme na 1 cm široká kolečka. Ta pokládáme opatrně jako šneky na plech s pečicím papírem. Nakonec šneky posypeme kmínem a dáme péct do vyhřáté trouby, dokud nezrůžoví.

Dobrou chuť!



Tradiční choceňské výrobky patří mezi klasiku českého mlékárenství



Pro rok 2013 mlékárna úspěšně recertifikovala systém kvality a bezpečné výroby potravin v jednom z nejvyšších potravinářských standardů IFS (International Food Standard). Systém byl, stejně jako v předchozím roce, certifikován do nejvyššího stupně (tzv. Higher Level) s úspěšností 98,6 %.



fit line

lahodná pomazánka s jogurtem

RYBÍ se **SÝREM**
NATUR



RYBÍ

vítěz soutěže
Regionální
potravina 2011



NATUR

Mlékárenský
výrobek roku
2011



se **SÝREM**

vítěz soutěže
Mls Pardubického
kraje 2011



novinka

Výrobky z Choceňské mlékárny zakoupíte v řetězcích **COOP • Albert • Billa • Globus • Kaufland • Makro • Spar • Tesco** a v řadě dalších prodejen

- skvělá chuť
- snadná roztíratelnost
- snížený obsah tuku
- bez konzervačních látek
- bez tavicích solí
- bez lepku
- unikátní receptura
- ideální pro studenou kuchyni



www.schutidotoho.cz
www.chocenskamlekarna.cz

DOKONALÝ CHEESECAKE S MANDAVOU

- 600 g sýra Mandava
- 150 g cukru
- 3 velká vejce a 3 žloutky
- 1 lžička vanilkové esence (případně vanilkový cukr)
- šťáva z poloviny citronu
- 150 g máslových sušenek
- 75 g másla Milko

Sušenky rozdrťte a smíchejte s máslem. Směs vmačkejte na dno dortové formy a dejte vychladit. Sýr jemně prošlehejte s cukrem, vejci, žloutky a nakonec vanilkovou esencí a citronovou šťávou. Dortovou formu se sušenkovým korpusem obalte alobalem (nebo použijte formu silikonovou a pak formu obalovat nemusíte) a položte ji do vyššího plechu. Na sušenkový základ nalijte sýrový krém a do pekáče, ve kterém forma stojí, vlijte asi do poloviny výše formy vroucí vodu. Pečte asi hodinu v troubě předehřáté na 180 °C. Poté vyndejte, odstraňte fólii a nechte zchladnout a pak vychladit v lednici. Cheesecake krájejte na řezy nožem namočeným v horké vodě. Můžete jej podávat přelitý karamelovým toppingem.



Čerstvý smetanovo-tvarohový sýr vhodný pro přímou spotřebu a přípravu lehkých jemných pomazánek v studené kuchyni. V teplé kuchyni doporučujeme pro přípravu moučnicku, sýrových dortů a dalších specialit. Čerstvá a lahodná chuť Mandavy udělá z Vašeho jídla nezapomenutelný zážitek. Mandava smetanová je vyrobena v Poděbradech z mléka a smetany výhradně od českých farmářů.

Tvaroh je jednou ze základních potravin našeho jídelníčku a nutno dodat, že i velice tradiční. V českých zemích je tvaroh oblíbený od nepaměti a ani ve stále bohatší nabídce nejrůznějších pochutin neztrácí svoje místo. Je totiž potravinou nesmírně univerzální, vhodnou k přípravě slaných i sladkých pokrmů, použitelnou ve studené i teplé kuchyni. Je dobrým základem snídani, ale i svačin nebo večeří.

Výjimečnost obyčejného tvarohu

Tvaroh je z výživového hlediska mimořádně ceněn, protože obsahuje **vysoké procento kvalitních a dobře využitelných bílkovin**. Po jeho konzumaci se cítíme dobře zasytění, ale přitom je velice lehký a dobře stravitelný. Stravitelnost bílkovin z tvarohu je dokonce vyšší než u bílkovin z mléka. Oproti bílkovinám z masa zase tvaroh obsahuje až 50x menší množství purinových bází, z nichž se vytváří v těle nežádoucí kyselina močová, která je při větší konzumaci masa původcem nepříjemné dny a močových kamenů. Bílkoviny však blahodárné účinky tvarohu zdaleka nekončí.

Důležitou složkou tvarohu je **mléčný cukr** – laktóza i kyselina mléčná. Vedle výživové hodnoty je laktóza v lidském organismu potřebná pro fermentační procesy kyselotvorných mikroorganismů nacházejících se ve střevě lidského organismu. Okyselením střevního obsahu dochází k ničení hnilobných mikrobů tvořících karcinogenní látky.

Tvaroh a kysané mléčné výrobky mají velký význam v prevenci osteoporózy. **Vápník z tvarohu** a z kysaných mléčných výrobků vyniká vysokou, až trojnásobnou využitelností proti vápníku z jiných potravin. Vápník je podle současných poznatků rovněž významným faktorem pro snížení rizika kardiovaskulárních onemocnění. V tomto směru se dostatečný přísun vápníku podílí na snižování vysokého krevního tlaku a snižování cholesterolu a volných lipidů v krvi.

Mléčný tuk je dobře stravitelnou složkou tučných druhů tvarohu. Naopak nízkotučný nebo odtučněný tvaroh jsou často hlavní složkou nízkoenenergetických diet k redukci tělesné hmotnosti. Z výživového hlediska je v tvarohu ceněn obsah vápníku, draslíku a hořčíku. Důležitým je rovněž vysoký obsah riboflavinu, vitamínu B2, který je v běžné stravě relativně nedostatkovým vitamínem. **Jak se zdá, tak na první pohled obyčejný tvaroh je v podstatě komplexní živinou.**

O nutričních výhodách a prospěšnosti tvarohu jsme si řekli už dost, ale ani tyto výjimečné vlastnosti by z tvarohu samy o sobě tak oblíbený produkt neudělaly. Bude za tím něco víc!

Na tvarohu si totiž také velmi dobře pochutnáte. Nakyslá chuť tvarohu se dobře uplatňuje v kombinaci s ovocem i zeleninou. Často se tvarohové výrobky ochucují různým kořením, vanilkou, kakaem atd. Ve tvarohu přítomná kyselina mléčná zesiluje vůni chleba a pečiva. Tvaroh v těchto výrobcích zvyšuje vláčnost, šťavnatost a jindy zajišťuje potřebnou vaznost vody. **Existuje nespočet způsobů jak vhodně zařadit tvaroh do jídelního lístku.** Z tvarohu lze vyrábět slané pomazánky v bezpočtu kombinací, ovocné krémy, náplně a jiné pochutiny. Samozřejmě ho můžeme konzumovat přímo a také třeba použít místo sýru. Další výhodou je možná tepelná úprava, přičemž neztratí téměř nic ze své nutriční hodnoty.

...tak chutná kvalita

BONECO[®] *Majolka*[®]

Vánoční bramborový salát

Ingredience:

1kg brambor uvařených ve slupce, 1 menší celer, 2 mrkve, 1 větší cibule, 6 vajec uvařených natvrdo, dle chuti sterilovaný hrášek a sterilované sladkokyselé okurky, 500ml Majolky, dle chuti plnotučnou hořčici, sůl, pepř

Postup přípravy:

Omyté brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. V osolené vodě uvaříme kořenovou zeleninu (celer, mrkev, petržel). Vychladlé brambory oloupeme a spolu s kořenovou zeleninou a vejci nakrájíme na menší kousky, popřípadě protlačíme přes lis na salát. Do směsi přidáme okapaný hrášek, hořčici, okurky nakrájené na menší kousky, cibuli.

Přidáme Majolku, osolíme a mírně opepříme.

Hotový salát necháme do druhého dne v chladu uležet.

www.eshop.boneco.cz
www.boneco.cz, www.majolka.eu

Dlouholetá
TRADICE



Recepty s Majolkou

BÁBOVKA Z MAJOLKY

500 g hrubé mouky, 250 g cukr krupice, 500 ml mléka, 200 ml **Majolky**, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, citrónová kůra, kakao

Mouku, cukr a prášek do pečiva nasypte do mísy a promícháme. Přilijeme mléko, přidáme Majolku a citrónovou kůru a promícháme. Dvě třetiny těsta nalijeme do předem vymaštěné a vysypané formy a do zbytku těsta přimícháme kakao a také nalijeme do formy. Pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C asi 45 minut.

SILVESTROVSKÁ VAJEČNÁ POMAZÁNKA

4 natvrdo vařená vejce, mletý pepř, 2 stroužky česneku, sůl, 1 menší **Majolka**, 1 - 2 sterilované okurky, lžíce hořčice

Oloupaná vychladlá vejce opatrně nastrouháme na jemném struhadle, ochutíme česnekem utřeným se solí a pepřem, přidáme Majolku, hořčici a nejmenno nastrouhanou sterilovanou okurku a dobře promícháme. Případně ještě dochutíme solí a pepřem a necháme alespoň hodinku uležet. Mažeme na veky, krajíčky chleba nebo jednohubky. Výborná jako základ obložených chlebičků.

KŘENOVÁ POMAZÁNKA

100 g **Majolky**, 50 g strouhaného sýra, 3 lžíce strouhaného křenu, 1 nastrouhané jablko, špetka cukru, trochu citrónové šťávy, sůl

Všechny suroviny smíchejte a dochutěte solí. Výborná pomazánka na topinky, čerstvý chleba i pečivo.

FAZOLOVÝ SALÁT

1 konzerva (400 g) fazolí v tomatě, 1 cibule, 100 g uzeného eidamu, 100 g šunkového salámu, 1 salátová okurka (menší), 2 čerstvé papriky, 4 rajčata, 100 g **Majolky**, sůl, pepř, Worcester

Cibuli nakrájíme nadrobno, sýr nastrouháme nebo pokrájíme, stejně jako salám, okurku, papriky a rajčata. Přidáme fazole, majolku, dochutíme solí, pepřem a omáčkou Worcester, pořádně zamícháme a podáváme s topinkami nebo tmavým pečivem.

TĚSTOVINOVÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM A OLIVAMI

1 balení menších těstovin, kuřecí prsní řízek, olivy v nálevu, 1 **Majolka olivová**, 1 cibule, sůl, pepř, 3 kuličky, nového koření, 2 bobkové listy, citrón

Těstoviny uvaříme dle návodu a necháme vychladnout. Kuřecí maso uvaříme v osolené vodě spolu s cibulí, bobkovým listem a novým kořením. Maso necháme vychladnout a nakrájíme na menší kousky. Těstoviny, nakrájené maso a okapané olivy smícháme opatrně dohromady, osolíme, opepříme, přidáme Majolku olivovou a pokapeme citrónem. Přibližně hodinu necháme odležet v ledničce.



Gastronomická kouzla s pivem

O tom, že pivo není jen lahodným nápojem, ale také vynikající ingrediencí pro přípravu pokrmů, věděli už naši předci. Historické prameny zmiňují pivo jako součást kuchařských návodů už od 15. století a popularita této kulinářské úpravy nijak neklesá ani v gastronomii 21. století. Proč je pivo v kuchyni tak oblíbené? Pravděpodobně proto, že dokonale snoubí hořkost chmele a nasládllost pivovarského sladu. Taková harmonická kombinace je v kuchyni velice vítaná. Pivo je tradiční přísadou nejrůznějších masitých pokrmů, používá se k nakládání sýrů a uzenin, k výrobě pečiva i pomazánek. Známé je vepřové na pivu, pivní polévka, buřty na pivu nebo dušené hovězí. Do pivní marinády se nakládá zvěřina i drůbež. Specialitou je kapr na pivo, který možná v některých českých domácnostech na Vánoce nahradí toho klasicky smaženého.



*Při vaření s pivem pamatujte na to, že dobré jídlo uvaříte jen z dobrého piva. Použijte vždy jen to, které byste s chutí vypili. Svijanské pivo určitě do kuchyně směle pustit můžete, úspěch zaručen. **Takže dobrou chuť a na zdraví!***

KUŘECÍ STEHÝNKA NA ČERNÉM PIVU

8 malých stehýnek, 2 cibule, 0,5 l černého piva, 8 kuliček jalovce, 3 lžíce olivového oleje (panenského), 4 bobkové listy, 20 g másla, sůl a pepř

Dejte pivo do misky, přidejte nahrubo rozdrcený jalovec, rozlámané bobkové listy, sůl a pepř. Do směsi vložte omytá stehýnka, přikryjte fólií a nechte marinovat asi 2 hodiny. Oloupané a nakrájené cibule poduste na másle a oleji v pánvičce; potom přidejte stehýnka dobře okapaná z marinády a orestujte ze všech stran. Přidejte scezenou marinádu, přiveďte k varu, snižte teplotu a duste asi 30 – 35 minut, dokud nebude maso úplně měkké. Ke konci zvýšte znovu plamen, aby šťáva (omáčka) trochu zhoustla. Příloha mohou být brambory nebo stačí jen dobrý chleba.

PIVNÍ VRABČÁCI

700 g vepřové plece, sůl, 3 stroužky česneku, 400 ml světlého piva, 50 g sádla, 1 cibule

Maso nakrájíme na větší kousky, osolíme, potřeme česnekem, vložíme ho do misky, zalijeme pivem a necháme v chladničce odležet alespoň hodinu. Potom maso vyjmeme, necháme okapat a opečeme v pekáči na rozpáleném sádle. Přidáme nahrubo pokrájenou cibuli, orestujeme a zalijeme pivem v nálevu. Pečeme v troubě do měkka za občasného přelévání výpekem. Podáváme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem a samozřejmě nemůže chybět dušené zelí.

VOŇAVÁ OLOMOUCKÁ ROLÁDA NA PIVU

500 g hovězího zadního, 100 g olomouckých tvarůžků, 150 g měkkého salámu, 2 vejce, 1 cibule, 1 lžíce ostré hořčice, 500 ml světlého piva, olej, sůl, pepř

Připravíme si míchaná vajíčka na cibulce. Z masa vytvoříme plát, který dobře rozklepeme. Osolíme ho, opepříme, potřeme hořčicí, poklademe kolečky salámu a plátky příčně rozkrojených tvarůžků. Na ně rozetřeme vychladlá vejce. Roládu zabalíme, pevně převážeme pevnou nití, osolíme i na povrchu a zprudka ze všech stran opečeme na rozpáleném oleji. Podlijeme pivem, zakryjeme poklicí a dáme do trouby péct. Během pečení poléváme výpekem a podle potřeby podléváme vodou. Upečenou roládu zbavíme nítí a vychladlou nakrájíme. Prohřejeme ve šťávě, kterou můžeme zjemnit kouskem másla. Podáváme se zeleninovým salátem.

GULÁŠ NA PIVU, ZÁZVORU A MEDU

¾ kg hovězího masa na guláš, 2 velké cibule, 0,5 l černého piva, 1 plechovka konzervovaných drcených rajčat, 1 velká červená paprika, větší kus čerstvého zázvoru, sladká paprika, chilli nebo cayenský pepř (podle chuti), 2 lžíce medu, sůl, čerstvý nadrcený pepř, 1 – 2 lžičky kukuřičného škrobu, olej na smažení

Ve větším hrnci se silným dnem rozpálíme olej, na něm osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku, zaprášíme sladkou paprikou a chilli. Papriku necháme pustit do tuku a přidáme na přiměřené kousky nakrájené hovězí maso a oloupaný zázvor pokrájený na tenké nudličky. Zprudka opečeme, osolíme a zalijeme černým pivem. Necháme projít varem a když opadne pěna, přidáme plechovku rajčat, med a nadrobno nakrájenou papriku. Přivedeme k varu, zakryjeme poklicí a dáme péci do trouby na 200 °C na cca hodinu a půl nebo dokud není maso měkké. Nemícháme. Když je hotovo, zahustíme škrobem, přidáme nadrcený pepř, promícháme a necháme chvíli odpočinout. Jako příloha se hodí brambory nebo chleba. A nezapomeňte, že guláš je nejlepší druhý den.

KAPR S PERNÍKOVOU OMÁČKOU

800 g kapra, 1 lžíce citrónové šťávy, sůl, 3 lžíce oleje, 40 g slaniny, 1 cibule, 1 bobkový list, 3 kuličky černého pepře, 500 ml světlého piva, 60 g perníku na strouhání, 20 g másla, 30 g mandlí

Očištěného kapra naporcujeme, jednotlivé porce osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme asi 30 minut v chladu odležet. Plátky slaniny opečeme na pánvi na oleji. Vložíme na ně porce kapra, přidáme nejmenší nakrájenou cibuli, koření, zalijeme pivem a dusíme doměkka. Měkkého kapra vyjmeme a uchováme v teple. Šťávu zahustíme nastrouhaným perníkem, povaříme a prolisujeme. Podle potřeby dochutíme a zjemníme máslem. Jednotlivé porce ryby posypeme oloupanými, opraženými mandlemi nakrájenými na nudličky a přelijeme omáčkou. Tip: do omáčky můžeme na závěr přidat propláchnuté rozinky.

Svijany

SRDEČNÍ ZÁLEŽITOST

*Držitel titulů
Česká chuťovka 2012
a Cena novinářů
Česká chuťovka
2012*



Co v mládí sníš...

Kvalitní výživa je nedílnou součástí péče o děti. Nevzrálý dětský organismus je na nevhodnou stravu obzvláště citlivý, a proto bychom měli věnovat zvýšenou pozornost právě jídelníčku našich juniorů. Na trhu se postupně a stále častěji objevují výrobky, které respektují zásady zdravé a dětem maximálně vstřícné stravy.

I u potravin označených jako „pro děti“ však buďte obezřetní. Spíše než na hezké dětské motivy na obalu se zaměřte na to, co výrobek skutečně obsahuje. Žádné konzervanty, žádná přidaná barviva a aroma – to by mělo být zcela samozřejmé pravidlo. Potravin „bez Ěček“, dostatek ovoce a zeleniny, kvalitních sacharidů, bílkovin a tuků jsou základem pro přípravu vyvážené, pestré a chutné stravy pro děti. Zdravá strava není lékem na všechno, ale rozhodně je investicí, která se vám a především vašim dětem vyplatí.

Lučina Pro děti

Lučina uvedla na trh nový sýr pro děti s názvem Lučina Pro Děti. V novém a hravém obalu najdete smetanový sýr, vyrobený bez použití aromat, barviv, konzervačních látek, stabilizátorů a všech dalších „Ěček“. Tedy pouze čistou a skutečnou přírodu.

Chuťově je Lučina Pro děti smetanovější než klasická Lučina a dětem tak více chutná. Lučina Pro děti je v obchodech k dispozici ve 100g balení se šesti porcemi - kostičkami, přičemž jedna kostička (16,6 gramů) stačí tak akorát na namazání jedné dětské porce - půlky rohlíku nebo půlky krajíce chleba.



Dětský kečup extra

je vyroben z vysoce kvalitního rajčatového protlaku s velkým podílem zralých šťavnatých rajčat. Díky tomu má svěží a bohatou kečupovou chuť.

Nová receptura neobsahuje konzervační látky, aroma ani přidaná barviva. Také obsah jedlé soli byl oproti standardním kečupům značně redukován. Výrobek je vhodný pro bezlepkovou dietu. Velmi praktické je balení v plastové tubě.



Tvaroháček - Zdravá hravá svačinka

Tvaroháček je tvarohový krém smetanový určený hlavně dětem. Vyrábí se ve třech u dětí oblíbených příchutích: vanilka, kakao a smetana.

Je vyrobený z konzistentně jemného tvarohu a smetany a díky obsahu lehce stravitelných bílkovin a vápníku je vhodnou součástí jídelníčku pro děti. Neobsahuje lepek ani konzervační látky.





Kvalita je to hlavní

POEX Velké Meziříčí, akciová společnost - již 19 let na trhu

Bezlepkové výrobky jsou základem bezlepkové diety, kterou musí dodržovat osoby trpící celiakií a alergií na lepek. Lepek (gluten) je obsažen v pšenici, ječmeni, žitu a ovsu a veškerých produktech vyrobených z těchto obilovin. Zvláště u zpracovaných potravin a hotových výrobků je třeba dávat velký pozor, jestli nebyly použity žádné přísady obsahující lepek. Protože lepek bývá často používán jako emulgátor, k želírování a jako nositel aromatických látek, není to vždy na první pohled zřetelné. Mezi povolené obiloviny patří kukuřice, rýže, pohanka, sója, amarant, proso.



**Peřinky s vanilkovou náplní
Peřinky s čokoládovou náplní
BEZ LEPKU**



POEX

V souladu s certifikovanými systémy kvality je prvořadou firemní strategií produkce kvalitních potravin.



Ocenění Klasa

Sedm výrobků společnosti Poex je oceněno Ministerstvem zemědělství České republiky značkou Klasa za splnění sedmi nadstandardních kritérií.

Značku kvality Klasa mají výrobky z řady Křupni si: Arašídové křupky, Bimbo bez soli, Šmydlík, Křehký plátek graham a kukuřičný, Kuličky do polévky. Ze směsí Královské mandle.



Ocenění Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR

Označení Český výrobek garantuje, že produkt byl zpracován na území ČR a dodržuje stanovený minimální podíl hlavní suroviny z tuzemských zdrojů. V poslední době se zákazníci stále více zajímají o kvalitu a původ potravin, které jedí. Společnost Poex získala označení Český výrobek pro 26 výrobků – z řady Křupni si, Mini, Crispy a de Luxe.

Velice oblíbenou řadou značky Poex jsou dražované výrobky v čokoládě.

Co je to dražování a jak se oříšky a ovoce v čokoládě vyrábí?

Dražování je postup, při kterém se na **dražované jádro nanáší čokoláda**. Dražovat se mohou oříšky, ovoce, extrudované výrobky, želé, semena a další. Slovo **dražé** pochází z původně řeckého slova **tragein**, což znamená **mlsat**.

Dražované suroviny se vloží do velkých **otáčejících se bubnů**, kterých je ve výrobně celá řada. Za neustálého otáčení obsluha vlevá do kotle rozpuštěnou čokoládu nebo polevu a sleduje průběh procesu, při kterém se čokoláda rovnoměrně nanáší na povrch suroviny. Do kotle je přiváděn chlazený vzduch, aby se usnadnilo přichycení čokolády na jádra a její ztuhnutí. Dražování je časově náročný proces a vyžaduje šikovnou a zkušenou obsluhu.

Jakmile jsou jádra obalena v čokoládě, přemístí se z dražovacího kotle do otáčejícího se bubnu, kde se vyleští s pomocí speciální lešticí látky – **šelaku**. Bez leštění by výrobky měly matný povrch.

www.poex.cz



Přejeme všem zákazníkům klidné vánoční svátky a pohodu po celý rok 2013

Hlavním programem a.s. NOPEK je výroba pekařských, cukrářských a trvanlivých výrobků při použití tradičních i průmyslových způsobů výroby. Dalšími aktivitami společnosti jsou obchod, včetně velkoobchodní činnosti, doprava a opravárenská činnost strojního zařízení pro pekárny a cukrárny. Více jak 350 zaměstnanců firmy usiluje o Vaši přízeň, především kvalitou a sortimentem výrobků v přijatelných cenách. Základními pravidly naší výroby je především vysoká úroveň hygieny, laboratorní kontrola a zpracovávání kvalitních ověřených firemních receptur.

Přijďte si od nás nakoupit pečivo a další výrobky té nejvyšší kvality. Náš sortiment je rozdělen do několika řad: chleba, pečivo, jemné pečivo, trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky a mražené výrobky. Naše produkty najdete kromě sítě vlastních prodejen také v obchodních řetězcích a obchodech s potravinami v přiléhajících lokalitách.

Naše prodejny

VYSOKÉ MÝTO

Nám. Přemysla
Otakara II. 188/I
Tel.: 465 421 332

ul. 17. Listopadu 689

Tel.: 465 420 952

MORAVSKÁ TŘEBOVÁ

ul. Svitavská 1501
Tel.: 461 315 654

T. G. Masaryka 18

Tel.: 461 311 412

JEVÍČKO

Palackého náměstí 1
Tel.: 461 326 286

ČESKÁ TŘEBOVÁ

Habrmanova 1503
Tel.: 465 321 054

HRUŠOVÁ

Hrušová 127
Tel.: 465 467 343

VELKÉ OPATOVICE

Pod Strážnicí 667
Tel.: 516 477 169

SVITAVY

Milady Horákové 15
Tel.: 461 544 373

LUŽE

Košumberk 80
Hamzova odborná léčebna
pro děti a dospělé
Tel.: 469 648 952



RESTAURACE – KAVÁRNA NOPEK

Další prodejnu najdete ve **Vysokém Mýtě** na náměstí **Pod Kaštany 724**. Na této adrese navíc provozujeme nekuřáckou kavárnu a restauraci, kam si vás dovoluujeme pozvat k posezení u dobrého oběda, večeře, zmrzlinových pohárů, zákusků, teplých i studených nápojů. Nabízíme také pořádání svateb, promocií, abiturientských večírků, kulturních akcí, podnikových oslav. Ve vedlejší prodejně pak máte komfortní možnost nákupu čerstvých pekařských, cukrářských a perníkových výrobků.

I pekařské, cukrářské a perníkářské výrobky mohou být delikatesy



***to je tradiční kvalita,
výtečná chuť a vůně***

*Denně čerstvé – doma,
v práci, na výletech,
na chalupě, pro rauty
a párty, při každé příležitosti*

*Novinka, kterou ocení
především milovníci denně
čerstvého chleba:*

***mražené výrobky
na dopečení – chléb Adam, Eva
a dalších 10 druhů***

- PEČIVO
- CUKROVÍ
- JEMNÉ
PEČIVO

- TRVANLIVÉ
PEČIVO
- VÝROBKY
PRO
SLAVNOSTNÍ
PŘÍLEŽITOSTI

**Mnohé z nich
získaly ocenění
značkou Klasa**



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

... to je vůně a chuť

Vína, která sladí Slunce a koření Měsíc



Zemědělská a.s. Čejkovice hospodaří v současné době na 230 ha vinic, z nichž je 200 ha vinic plodných, 30 ha vinic mladých a 4 ha podnožové révy.

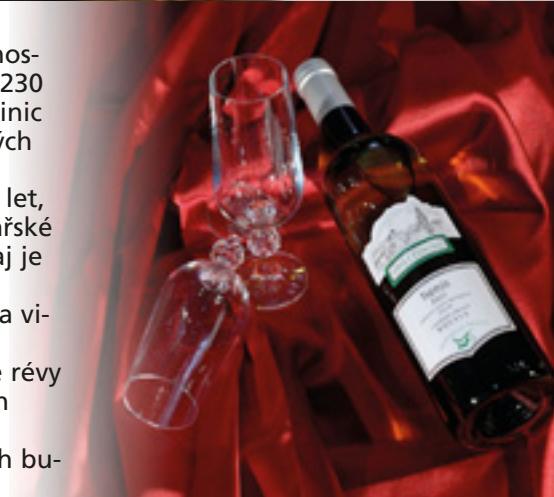
Průměrné stáří vinic je 15 let, což svědčí o dobré hospodářské politice podniku. Tento údaj je

souhlasný s parametry předních vinohradnických podniků v EU.

Ročně se likviduje 5 – 6 ha přestárých vinic, na druhé straně se vysazuje 3 – 5 ha vinic nových.

Současnou výměrou vinic patří Zemědělská a.s. Čejkovice mezi největší pěstitele révy v naší republice. Láhvová vína pro naše zákazníky jsou vyrobena z našich vlastních hroznů. Zemědělská a.s. nenakupuje žádné hrozny, ani mošty či cizí vína.

Naši filozofií pro nejbližší budoucnost je produkovat odrůdová vína, kde u všech bude přesně vyznačena lokalita a maximální možné množství informací o víně.



Zastoupení pěstovaných odrůd:

- 50 % bílé odrůdy • 50 % červené odrůdy

Skladba jednotlivých odrůd:

- Müller Thurgau 15 % • Veltlínské zelené 8 % • Ryzlink vlašský 5 % • Tramín 4 % • Rulandské šedé 4 % • Neuburské 4 % • Chardonnay 4 % • Ryzlink rýnský 3 % • Sauvignon 3 % • Rulandské bílé 2 % • Moravský muškát 2 % • Irsai Oliver 1 % • Frankovka 12 % • Svatovavřínecké 8 % • Portugalské modré 8 % • Zweigeltrebe 8 % • André 5 % • Rulandské modré 2 % • Cabernet sauvignon 1 %



Réva je pěstována na klasickém rýnsko – essenském vedení. Některé vinice z 80. let jsou ještě pěstovány na jednoramenné zácloně. Tento způsob vedení se již nerozšiřuje. Průměrný výnos hroznů je 8 t/ha a průměrná cukernatost 20°ČSN (kolísá podle ročníku) jsou předpokladem výroby kvalitních odrůdových vín. Celá plocha vinic je pěstována v systému integrované produkce (dále IP) hroznů a vína. Zemědělská a.s. je členem Ekovin – Svaz integrované ekologické produkce hroznů a vína. Členové svazu se dobrovolně podřizují přísným regulím, pokud se týká obdělávání, hnojení a zvláště chemické ochrany révy stejně jako technologické kázně ve sklepním hospodářství. Parametry IP korespondují s podobnými kritérii EU. Pěstování révy v systému IP je šetrné k životnímu prostředí. Vína ze systému IP se vyznačují vysokou kvalitou a zdravotní čistotou.

KDYŽ SE UVAŘÍ, CO UVAŘIT SE MÁ

K dobrému jídlu skutečné pivo z Benešova



Skutečné pivo / recept sládka Lebedy

Z ČEHO: sladový ječmen, chmel, pivní kvasnice, voda

JAK NA TO: Ječmen namočíme, na humnech vyklíčit necháme, usušíme, klíčky zbavíme, odpočinout dáme, rozemeleme, s vodou smícháme, škroby na cukry štěpíme, 2 x rmutujeme, přes mláto sladinu scedíme, v kotli vodu přilejeme, chmelem 3 x okořeníme, dvě hodiny vaříme, potom mladinu zchladíme, kvasnice přidáme, ve spilce spodně kvasíme, alkohol vznikat necháme, kysličník uvolňujeme, ve sklepě mladé pivo patřičnou dobu dokvašujeme, přes filtraci proženeme, do sklenice čepujeme a s chutí se napijeme.

JAK SE VAŘÍ SKUTEČNÉ PIVO

1) Sladovnický ječmen



2) Máčení



3) Klíčení



4) Hvozďení



5) Odkličování sladu



6) Šrotování



7) Vystírání a rmutování



8) Scezování



9) Chmelovar



10) Chlazení



11) Hlavní kvašení



12) Zrání ve sklepích



13) Křemelinová filtrace



14) Mikrofiltrace



15) Stáčení piva



Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897

Vepřové na pivě a medu

Z ČEHO: 300 ml černého piva, 100 ml tekutého medu, 250 g světlého přírodního cukru, 2 kg vepřové pečínky bez kostí, střík bílého vína, trochu zelené petrželky, sůl a pepř

JAK NA TO: pivo, med a cukr svaříme a opatrně vaříme na polovinu objemu, pak zlehka svařujeme zhruba na polovinu objemu, až směs zesirupovatí. Marinádu necháme vychladnout. Troubu předehřejeme na 200 °C. Maso osolíme, opepříme a v pekáči pečeme dvacet minut. Maso vyjmeme a potřeme většinou marinády. Dáme do trouby na dalších čtyřicet až padesát minut při teplotě 160 °C. Maso má být pěkně propečené, krásně lesklé a na povrchu zkaramelizované, proto ho při pečení často potíráme zbylou marinádou a při připékání podlejeme horkou vodou. Po upečení necháme maso odpočinout, do pekáče vlijeme zbylou marinádu, můžeme přidat víno a vše na sporáku vyvaříme v hustou šťávu. Maso nakrájené na plátky, podáváme se smetanovou kaší s kapustou, hromádkou osmažené kapusty, zakápnuté šťávou a ozdobené petrželkou. Příprava: 30 minut, dušení: 120 minut.

Tvarůžky v pivním těstíčku

Z ČEHO: 1 vejce, 3 lžíce hladké mouky, 2 lžíce světlého piva, špetka sladké papriky, 300 g olomouckých tvarůžků (koleček), olej na smažení

JAK NA TO: V misce smícháme vejce, mouku, pivo a sladkou papriku. Ve vzniklém těstíčku namáčíme kolečka tvarůžků a smažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Po osmažení tvarůžky položíme na papírový ubrousek nebo utěrku a necháme vsáknout vsáknout přebytečnou mastnotu. Podáváme s vařenými bramborami nebo čerstvým chlebem.

Vepřové koleno na pivě

Z ČEHO: 3 vepřová kolena, 500 ml černého piva 11% (může být i Sedm kulí 13%), 15 stroužků česneku, 4 cibule, 8 lžic plnotučné hořčice, mletá sladká paprika, nové koření, pepř černý celý, bobkový list, kmín, 300 ml vody na podlití, instantní jíška tmavá nebo chlebová střídky na zahuštění šťávy, mletý černý pepř, sůl, provázek, hořčice, čerstvý strouhaný křen

JAK NA TO: Vepřové koleno vykostíme, kůži nakrojíme na mřížky a do masa řádně vtřeme hořčici, sůl, pepř, kmín, sladkou papriku a česnek krájený najemno. Zarolujeme a dobře svážeme provázkem. Vložíme do pekáče, osolíme, okmínujeme, zasypeme hrubě krájenou cibulí, přidáme nové koření, bobkový list a celý pepř. Zalijeme pivem, zakryjeme alobalem nebo poklicí a dáme péct do trouby při 180 °C na cca 1 až 1,5 hodiny. V průběhu pečení maso podléváme a přeléváme. Jakmile je maso měkké, odkryjeme alobal a maso dopékáme na barvu a do křupava. Veškerou šťávu s rozpečenou cibulí slijeme do hrnce, zredukujeme a lehce dohustíme jíškou nebo chlebovou střídkou. Podle potřeby dochutíme. Z masa odstraníme provázek. Prokrojené koleno podáváme se šťávou a brambory. Doplníme hořčicí a strouhaným křenem.

Pivovarská bašta

Z ČEHO: libové vepřové 800 g, 2 střední cibule, lžička sladké papriky, špetka pálivé, 5 stroužků česneku, 2 lžíce hladké mouky, světlé pivo 250 ml, zakysaná smetana, sůl, pepř, masox, sádlo

JAK NA TO: na sádlo zpěníme cibuli nakrájenou na kostičky, na ní orestujeme kostky vepřového, přidáme mletou papriku a utřený česnek, opepříme a zalejeme pivem, necháme rozpustit kostku masoxu a dusíme pod pokličkou. Mouku vmícháme do zakysané smetany a již měkké maso touto smetanou zahustíme. S těstovinou nebo knedlíčkem je to bašta.

Pivovar FERDINAND je významným výrobcem piva s mnohaletou tradicí, kdy první zmínky o pivovaru jsou známy již od roku 1595. V roce 1897 koupil pivovar arcikníže František Ferdinand d'Este a vybudoval úplně nový pivovar, který neměl v tehdejších zemích Rakouska-Uherska obdoby. Tvář pivovaru, kterou tehdy vytvořil, zůstala až do dnešních dnů stejná.

Stejný je i způsob vaření piva, jehož technologický postup se za posledních více jak 100 let nezměnil. Jedná se o klasickou technologii s otevřeným spodním kvašením a dokvašováním v ležáckých sklepích. Vaření piva vychází zásadně z principu použití nejkvalitnějších surovin, tedy výhradně ječného sladu vlastní výroby a chmele ze Žatecké oblasti, protože

jenom takový přístup zajišťuje unikátní chuťové a senzorycké vlastnosti benešovského piva. Vaříme pivo poctivě a věnujeme mu dostatek pozornosti, času a péče, kdy nadále pokračujeme v šíření slávy „českého piva“ a dovednosti benešovských sládků.

www.pivovarferdinand.cz

Stát si neváží těch, kdo se starají o výrobu

Rozhovor s ředitelem Agro Jesenice, a.s., členem představenstva AK ČR, Ing. Josefem Kubišem

Členy Agrární komory ČR jsou jak velké zemědělské firmy i s několika tisíci hektary obhospodařované půdy, tak i malé rodinné farmy. Celkem její členskou základnu tvoří něco přes 100 tisíc zemědělců. Sto šedesát z nich pracuje v akciové společnosti Agro Jesenice na jižním okraji Prahy. Obdělávají 3 650 hektarů půdy, starají se o 1 100 krav, produkují elektrickou energii a provozují mrazírnu zeleniny. Není to ale zdaleka vše, co by patřilo k výčtu činností této velké a prosperující zemědělské firmy. Pro další informace jsme zašli za ředitelem společnosti ing. Josefem Kubišem.

Jak byste stručně a co nejvýstižněji představil společnost, kterou řídíte?

Pokud bychom rozpočetli produkci naší firmy Agro Jesenice u Prahy na počet obyvatel v ČR, tak by na každého Čecha z naší produkce připadl ročně zhruba jeden litr mléka, 1,5 kg zeleniny, 45 dkg masa a 1,5 kWh elektrické energie vyrobené dvěma místními bioplynovými stanicemi. Dá se to lehce spočítat z roční produkce společnosti, která jenom mléka za rok vyrobí přes 10,5 miliónu litrů a zpracuje ve své mrazírně 15 miliónů kilogramů čerstvé zeleniny.

Jen z těchto číselných údajů vyplývá, že se snažíte hospodařit intenzivně. Co je hlavním vaším výrobním zaměřením?

Agro Jesenice je zemědělskou firmou, která se hlásí k výrobě standardních plodin a v živočišné výrobě k produkci mléka a jatečných prasat. Zajišťujeme i vedlejší výrobní programy, jako jsou recyklace stavební suti, zemní práce, nákladní doprava či prodej písku a štěrku. Dále se zabýváme potravinářstvím, konkrétně zpracováním mražené zeleniny. Podnik zaměstnává 160 lidí včetně brigádníků.

To je velký záběr. Leckoho by možná zajímalo, jak jste na tom s příjmy a kolik třeba ročně odvádíte na daních do státní pokladny?

Celkové výkony akciové společnosti se pohybují na úrovni 750 miliónů korun. Za loňský rok jsme na všech daních, zdravotním a sociálním pojištění odevzdali státu přes 50 miliónů korun. Každý náš pracovník tak „odvedl“ na daních 310 tisíc. Tento stát si ale neváží náročné práce lidí, kteří se snaží poctivě a odpovědně dělat zemědělskou výrobu. To si neodpustím hned úvodem poznamenat.

To je dost tvrdý odsudek. Na základě čeho tak soudíte?

Vycházím z toho, jak jsou dnes nastaveny dotační podmínky. Doložit to mohou jednoduchými propočty, které jsme si udělali. Kdybychom hospodařili extenzivně, kdybychom v podstatě nic nevyrobili, 150 lidí propustili a většinu půdy zatravili, jak to dělají mnozí takzvaní zemědělství podnikatelé v pohraničí, co by se stalo? Na úřadech práce by přibýlo 150 nových nezaměstnaných, ale my bychom dostali v porovnání se současným stavem o 30 miliónů korun na dotacích více. Další milióny bychom ušetřili na mzdách, neodváděli bychom ani žádné



daně. Podmínky jsou u nás totiž nastaveny tak, že když nic neděláte, je to „ekologické“, a tudíž berete vyšší dotace. Stát by za těchto okolností přišel přinejmenším o 80 miliónů korun (50 by od nás na daních nedostal a 30 by nám na dotacích ještě přidal). Takto se dnes hospodaří v podhorských oblastech, kde se vcelku nic nevyrobí, jen se s minimem lidí provádí „údržba krajiny“. Výkony minimální, zato dotace jsou vyšší.

Pro státní pokladnu i spotřebitele je určitě dobře, že pár stabilních a vysoce produktivních zemědělských společností přežilo jak transformaci družstev, tak vstup do EU a nerovné dotační podmínky v porovnání se zemědělci ze starých členských zemí. Když začneme rostlinnou produkcí, jak jste letos dopadli při žních?

Jak již bylo uvedeno, naše rostlinná výroba hospodaří na 3 650 hektarech a zaměřuje se na produkci tržních plodin. Jsou to především pšenice, jarní ječmen, řepka a mák, dále píce, kukuřice na siláž a na asi 100 hektarech pěstujeme i hrášek. Letos si u nás na výnosy nemůžeme stěžovat, i když letošní počasí nebylo pro obiloviny příznivé a v některých oblastech, jako jsou jižní Morava či severozápadní Čechy, byla sklizeň přímo katastrofální. My jsme měli výnosy průměrné: pšenice dala zhruba šest tun z hektaru, jarní ječmen pět tun z hektaru, řepka 3,3 tuny a mák 1,1 tuny. Vyrobili jsme

i dostatek krmiv pro naši intenzivní živočišnou výrobu.

Na co se zaměřujete ve stájích?

Specializujeme se na produkci mléka. Chováme 1 100 krav, od nichž se ročně vyprodukuje přes jedenáct miliónů litrů mléka. Máme jeden z největších kravinů v ČR a uzavřený oběh stáda, což znamená, že je to chov od telat po dospělé jedince. Mohu



Zemědělci se v mnoha oblastech naší republiky v letošním roce potýkali s následky velkého sucha

konstatovat, že se nám za dvacet let činnosti podařilo zvýšit produktivitu v tomto špičkovém chovu desítkrát. Skot byl dříve ve 35 stájích a celkem se o něj staralo přes 300 ošetřovatelů. Dnes je ve třech objektech a výrobu jedenácti milionů litrů mléka a výkrm 750 býků zajišťuje 30 pracovníků. Přesto je chov skotu při současných cenách na hranici rentability. Před dvaceti roky bylo na tutéž výrobu zapotřebí 3 450 krav s průměrnou užitkovostí necelých 3 600 litrů na dojnici. Dnes nám každá kráva nadojí v průměru necelých 11 tisíc litrů za rok, což je i ve světě špičková užitkovost.

Kam nadojené mléko vozíte?

Mléko dodáváme jihočeské Madetě, denně vozíme do jejího závodu v Plané nad Lužnicí průměrně 30 tisíc litrů mléka. Naše mléko si mohou koupit i Pražané. Provozujeme šest mléčných automatů, v nichž je mléko ošetřeno šetrnou pasterací, při níž se zachovávají vitaminy a chuťové vlastnosti, a mléko je přitom z hlediska hygieny naprosto bezpečné. V automatech vedle mléka nabízíme i zvláštní kulturu mléčných bakterií, s jejichž

využitím si zákazník může doma sám snadno vyrobit kvalitní jogurt.

Udrželi jste i chov prasat?

V minulosti jsme měli dokonce šlechtitelský chov a prodej plemenných prasníček. S rušením chovů a vlivem nízkých výkupních cen se nám však tato specializace už nevyplácela. Dnes chováme dánské plemeno Danbred, ročně dodáváme na jatky v Českém Brodě 10 tisíc prasat. Produkci jatečných prasat chceme zvýšit na dvojnásobek. Opět jde o uzavřený oběh stáda se 750 prasnici a s vlastním odchovem selat až po dospělé jedince. Celková roční produkce činí 22 tisíc prasat z výkrmu. Veškerou prasečí kejdu využíváme ve dvou bioplynových stanicích k výrobě elektrické energie, odpadním teplem se chystáme vytápět celý areál.

Můžete o vašich dvou „bioplynkách“ prozradit něco víc?

První je v provozu od roku 2009, druhá od loňska. Mají výkon 1840 kW elektřiny, ročně je to patnáct milionů kilowatthodin. Agro Jesenice má spotřebu pět milionů

kWh elektrické energie za rok. Je to tedy trojnásobek toho, co spotřebujeme. Odpadní teplo z bioplynových stanic vytápí kanceláře, zemědělské provozy a přilehlé byty. Jde o vhodnou kombinaci se živočišnou výrobou. Čpavek se vrací zpět do půdy a odpadní teplo se využívá k vytápění. V našich bioplynových stanicích se zužitkují veškeré odpady z živočišné výroby včetně kejdy a chlévské mrvy a jen zčásti se k tomu přidává kukuřičná siláž. Bioplynové stanice mají význam i z hlediska ochrany životního prostředí, protože vznikající metan neuniká do ovzduší, nýbrž pohání motor a vyrábí elektřinu.

Jak vychází ekonomika podniku?

Přes dlouhodobě nepříliš příznivé podmínky pro podnikání v zemědělství hospodaříme se ziskem. Od svého vzniku společnost každoročně vyplácí svým akcionářům dividendy. Našimi vlastníky je v současné době 540 akcionářů. Jsou to převážně zaměstnanci a majitelé pronajatých pozemků, kteří zde měli transformační podíly.

Text a foto: Eugenie Linková

AK ČR a Billa spolupracují při propagaci a odbytu BIOprodukce

V České republice je zhruba 10 % zemědělské půdy v ekologickém režimu, přesto se biopotravin produkuje mnohem méně, než by odpovídalo této výměře. Tuto disproporci společně vysvětlují Jaroslav Szczyпка, generální ředitel Billy a Jan Veleba, prezident Agrární komory ČR.

„Zatím je to jako s celým zemědělstvím, kdy Evropská unie nepodporuje produkující farmáře, ale ty, co takzvaně udržují krajinu v pořádku,“ uvedl Jan Veleba. Nic proti této praktice nemáme, kdyby se dotací na ekologické zemědělství nezneužívalo. Jak prezident Veleba prozradil, sám si vyfotografoval takzvané ekologické sady zarostlé křovinami, kde se prakticky nic nesklízí, jen se bere podpora. „Snímky jsem ukázal našemu ministru zemědělství s dotazem, zda pozná, co to je. Netušil,“ dodal Veleba. Na některých loukách v ekologickém režimu se produkuje sice ekoseno, ale to se dává skotu bez kýžené produkce biomasa. „V tom jsou skryté ony disproporce mezi vykazovaným ekologickým zemědělstvím a skutečnou ekologickou produkcí biopotravin,“ řekl Veleba.

K samotné výrobě biopotravin a zastoupení této české produkce na pultech a v regálech Billy se vyjadřuje Jaroslav Szczyпка. „Obrot v tomto segmentu stále pomalu roste. Podíl kategorie bio na prodejích činí zhruba jedno procento. V tradičních zemích Evropské unie je ale vyšší a činí čtyři až pět procent.“

Billa má v současné době v nabídce 260 produktů ekologického zemědělství. Privátní značku Naše bio tvoří aktuálně 176 produktů. Drtivou většinu produktů Naše bio do řetězce Billa dodávají čeští producenti. Největší posun v prodeji zaznamenal tento prodejce v případě biomasa. V jeho prodeji je meziroční nárůst na tržbách 80

až 90 procent. Pod vlastní značkou prodává Billa čerstvé biohovězí, kuřecí a jehněčí. Toto maso pochází výhradně z ekologických

chovů v České republice a je v ní také zpracováváno. Dodavatelem tohoto sortimentu do Billy je česká firma Biopark. ■



Prezident republiky Václav Klaus navštívil v průběhu Země živitelky 2012 také společný stánek Agrární komory ČR a obchodního řetězce Billa

CIBULOVÁ POLÉVKA

500 g žluté cibule (Naše Bio), 75 g másla (Naše Bio), bobkový list, 1 dl suchého bílého vína, 1 lžíce hladké mouky (Naše Bio), 1 l zeleninového vývaru, francouzská bageta nebo bílý chléb (včerejší), 125 g čerstvě nastrouhaného sýra typu čedar nebo ementál, sůl, pepř

V hrnci si rozpustíte máslo a přidejte oloupanou cibuli nakrájenou na kolečka společně s bobkovým listem. Za stálého míchání restujte na mírném plameni alespoň 45 minut. Občas promíchejte. Cukr, který cibule obsahuje, zkaramelizuje a polévka tak bude jemnější nasládlé chuti. Pokud se cibule během restování trochu přichytí ke dnu hrnce, nevadí, přilítím vína ke konci vaření se odlepí. Míchejte, až se víno odpaří, pak cibuli zaprašte moukou. Chvilku opékejte a pak přilijte horký vývar. Polévku povařte tak 15 minut, osolte a opepřete. Pak ji rozdělte do misek, navrch položte bagetky opečené pod grilem, ke konci posypané strouhaným sýrem.



PROVENSÁLSKÉ MEDAILONKY S RATATOUILLE

500 g vepřové panenky, 1 citrón, BIO olivový olej, pepř, sůl
Na ratatouille: 1 mrkev, 1 cuketa, 1 paprika, 2 - 3 rajčata, 2 - 3 jarní cibulky, snítka tymiánu, BIO olivový olej, hrubá mořská sůl

Mrkev oškrábeme a nakrájíme na špalíčky. Cuketu podle velikosti nakrájíme na špalíčky nebo ještě podélně překrojíme. Papriku zbavíme semínek a stopky a nakrájíme na tlusté měsíčky. Jarní cibulku na asi 8 cm kusy. Vše kromě rajčat dáme do pekáčku s pokličkou (nemáme-li, použijeme pekáček a přikryjeme alobalem), přelijeme hojně olivovým olejem, posolíme, poklademe snítkami tymiánu, pekáček přiklopíme a dáme péct do trouby na 180 °C. Asi po 50 minutách přidáme navrch rajčata pokrájená na čtvrtky, opět přiklopíme a dopékáme ještě asi 15 minut. Mezitím připravíme medailonky. Vepřovou panenku nakrájíme na plátky a vydatně pokapeme citrónovou šťávou. Necháme chvíli odležet. V pánvi rozehřejeme olivový olej a plátky zprudka opečeme. Vyjmeme z pánve, osolíme a opepříme. Zeleninu upravíme na talíři s masem a jako přílohu podáváme ploché těstoviny.



ŠPANĚLSKÉ GAZPACHO

1 kg BIO keříkových rajčat, ½ okurky, 2 krajíce bílého včerejšího chleba bez kůrky, 1 červená paprika, 2 stroužky česneku, 1 lžička cukru, 2 polévkové lžíce červeného vinného octa, 2 polévkové lžíce BIO olivového oleje
Na ozdobu: Nakrájíme na kostičky: ½ salátové okurky, ½ červené papriky, ½ červené cibule, malé rajče, BIO vícevrstvné slané krekry

Rajčata spaříme horkou vodou a oloupeme. Rozkrojíme na poloviny, lžící vyjmeme semínka a poté nakrájíme na kousky. Okurku oloupeme, podélně rozkrojíme a zbavíme pomocí lžičky jadérek. Chléb na několik minut necháme máčet ve vodě a spolu s rajčaty, paprikou, okurkou, česnekem, cukrem a octem vložíme do mixéru a rozmixujeme. Pomalu přidáváme olej, až je polévka hladká a krémová. Podle chuti osolíme a dáme na několik hodin chladit. Mezitím si připravíme ozdobu. Vychlazené gazpacho nalijeme do misek a ozdobíme směsí zeleniny a kreků. Ihned podáváme.



Náš grunt - alternativní nabídka českých potravin

Více než 150 českých dodavatelů kvalitních potravin má už v současné době společnost Náš grunt se síť devatenácti prodejen v různých místech České republiky. Jen v Praze jich je šest a další se připravují k zahájení provozu. O činnosti kamenných obchodů s farmářským zbožím se detailněji hovořilo na listopadové tiskové konferenci v sídle Agrární komory ČR.

Novináře informoval nejen jednatel společnosti Náš grunt Jiří Málek, ale i tři dodavatelské firmy. Manželé Matkovi z Kostelce nad Labem jsou rodinnou řeznickou firmou, kdy Antonín Matek je již v rodě sedmnáctým pokračovatelem. Svědčí o tom záznamy v rodové kronice, která se píše od roku 1540. Po roce 1990 se hned proto na zpřetrhané cechovní vazby navázalo dalším pokračováním tradice a za pár let byly postaveny jatky a zpracovna s výrobou. Dnes už rodina Matkových produkuje více než 65 druhů masných výrobků. Jak pokračovatel řeznického cechu dodává, vše je poctivě vyrobené podle starých receptur. K různým klobásám se druží i zvláštní speciality, jako je nadívaná vykostěná drůbež šunkou, kterou si objednávají lidé pro slavnostní stůl. S velkou oblibou se u této firmy setkávají i suché salámy a klobásy nebo pršut.

Náš grunt si pochvalovali i pekaři a stejně tak producenti kuřat z Loužné na Klatovsku, společníci Tomáš Březina a Hana Šnajdrová. Novinářům vysvětlili, že farmářská kuřata z farmy Loužná jsou kuřata s pozvolnými přírůstky za pomoci zkrmování celé pšenice s prodlouženou dobou výkrmu až na 68 dní věku (běžná doba výkrmu je zhruba 39 dní) s průměrnou hmotností od 2,5 do 4,5 kg živé hmotnosti. Kuřata jsou v Čechách jak vylihnuta, tak i vykrmena. Chovají se ve výkrmových prostorech s přirozenou intenzitou denního světla s počtem pět kusů na metru čtverečním (ve velkochovech je běžně 15 zvířat/m²), což významně přispívá k vytvoření pohodového a bezstresového výkrmového prostředí, s vysokou možností volného pohybu a zachování přirozeného chování hrabavé drůbeže. „Na farmě jsou kuřata porážena na vlastní miniporážce,

což opět snižuje jejich stres a zvyšuje kvalitu masa, o něž je v prodejnách Náš grunt velký zájem. Stává se nám, že v období před svátků nestačíme s výrobou, a tak se snažíme produkci zvyšovat,” uvedla Hana Šnajdrová.

A jak vidí činnost společnosti Náš grunt prezident Agrární komory ČR Jan Veleba?

„Vítám a oceňuji aktivity Našeho gruntu a jeho úsilí nejenom jako spotřebitel, ale současně i jako zástupce největší nevládní zemědělské organizace, neboť vím, že snaha vrátit naše potraviny na naše talíře dnes není jednoduchá. Věřím, že nastavená cesta partnerství pomůže našim menším i větším výrobcům, a to nejenom producentům spe-

cialit, ale všech poctivých a chutných potravin. Přeji proto Našemu gruntu hodně zdaru a další rozvoj, protože profit z takové práce mají všechny strany,” říká Jan Veleba.

Zdůraznil, že zejména v zimním období bylo pro zemědělce a drobné potravináře obtížné dál jako v letních měsících uskutečňovat prodej ze dvora a hlavně nabízet zboží formou farmářských trhů. „Chci zdůraznit, že každý alternativní způsob prodeje domácích regionálních potravin mimo síť uniformních a anonymních obchodních řetězců je třeba všemožně podpořit. Aktivity Našeho gruntu proto podporuji a vítám,” uvedl Veleba.



grunt



„Denně se starám o to, abyste si mohli dopřát čerstvé maso a kvalitní uzenářské výrobky.”

Náš Grunt
v novém



Poctivé potraviny od nás jsou k dostání také v těchto kamenných prodejnách Náš Grunt:

□ Praha 3, Radhošská 2 | □ Praha 2, Bělehradská 69 | □ Praha 10 - Uhřetěves, Přátelství 135/80 | □ Praha 1, Národní 21 | □ Praha 1, Dlážděná 7 | □ Praha 8, Sokolovská 19
Plzeň, Kollárova 22 | □ Kladno, Náměstí starosty Pavla 10 | □ Písek, Lázeňská 935/2
Pardubice, Smilova 547 | □ Tábor, Husovo náměstí 531 | □ Olomouc, Dolní náměstí 12
Příbram, Mariánské údolí 135 | □ České Budějovice, Hroznová 18 | □ Mladá Boleslav, Václava Klementa 807 | □ Ostrava, Jantarova ul. | □ Hradec Králové, Zamenhofova 3

www.nasgrunt.cz

R	SLOUPOVÁ SÍŇ	1.DÍL TAJENKY	SPOJKA	PŘEDLOŽKA	R	FÁZE ÚTOKŮ	2.DÍL TAJENKY	BOTA	HLE (RUSKY)	PLOŠNÁ MÍRA	R	PŘEDLOŽIT	3.DÍL TAJENKY	TEXTILNÍ ROSTLINA
FEDERACE					OPĚT						ZNAČKA AUTOSVÍČEK			
ASIJSKÝ DROBNÝ SAVEC					LEŽENÍ						ČÁSTI VOZŮ			
					SKLADIŠTĚ						ŽENSKÉ JMÉNO			
ZÁJMENO OSOBNÍ				PRVNÍ DÍLO						RÁJ				
				PAPEŽSKÁ LISTINA						PLANÁ ROSTLINA				
CHEMICKÁ ZNAČKA PRO STŘIBRO			ČESKÁ HORA						STUDENO					TRÍŠKA (SLOVENSKY)
			SLEZSKÁ ŘEKA						SKVRNA V KŮŽI					
R	KRÁDEŽ							VZTAHUJÍCÍ SE K PRSTU						
	HLÁŠKA V MARIÁŠI							SVATEBNÍ KVĚTINA						
TYČ						ZÁVODNÍ DRUŽSTVO						UHLOVODANY (ZKRATKA)		
						RUSKÁ VESNICE						PO CHUTI		
KUNOVITÁ ŠELMA					ÚSILÍ						CITOSLOVCE POBÍZENÍ			
					KDO STÁLE HEKÁ						KOST LOKETNÍ			
TEMNOTA				DOMLUVENÁ SLOVA						PUPÍNEK NA KŮŽI				
				SLABĚ TĚCI						ANTILOPA				
POPĚVEK			STANOVÁ PLACHTA						OVOCE					CETKA
			UVNITŘ (LATINSKY)						MORAVSKÁ SELKA					
R	SÍDLO U CHOMUTOVA							CHODIT NA SCHŮZKU						
	PŘEKÁŽET							STAVBA PŘES REKU						
ALKOHOLICKÉ NÁPOJE (ZDROBNĚLE)						SÍDLO V ITÁLII						CIZÍ ZKRATKA ČÍSLA		
												NEALKOHOL. NÁPOJ		
JMÉNO SPIŠOVATELE STAŠKA						TORZE	JEDEN I DRUHÝ				"OTEC" DETEKTIVKY			
							ZÁMEZÍ				SOUBOR			
HODIT (ANGLICKY)					POKLADNA					SUNOUT				
					ŽIVOČICH S KRÍDLY					PŘÍPRAVKY NA KOUPÁNÍ				
JMÉNO SKLADATELE KREJČÍHO				PRUŽNÁ VĚTV					OVŠEM (SLANGOVĚ)					LATINSKÝ NÁZEV SOUHVĚZDÍ BERAN
				SMĚNEČNÝ RUČITEL					ŘEŠETA					
CHEMICKÁ ZNAČKA TELURU			KARETNÍ TRUMF					MÍSTO NEŘESTÍ						
			BRITSKÝ ATLET					VNĚJŠÍ VZHLED						
R	PŘESTAT VÁT						RUSALKA					SLOVENSKÁ PLOŠNÁ MÍRA		
	SUŠICKÝ PODNIK						STOLNÍ NÁDOBA					BÍLÝ KŮŇ		
BÝVALÁ ZNAČKA ŽVÝKAČEK						ČISTITÍ VODOU					RUSKÁ POLÉVKA			
						JEDNODUCHÉ PLAVIDLO					CITOSLOVCE PÁDU			
HÝKAVEC					DŮVĚRA					HORSKÉ KOLO				
					KUS (ZKRATKA)					REGIONÁLNÍ MUZEUM				
LÁTERIT				NÁSTROJ ŽENCE					HLUK					
ČESKÝ PŘÁVNÍK				SMLUVENÉ SETKÁNÍ					1150 ŘÍMSKÝMI ČÍSLY				POMŮCKA: DART; EIRA; INTRA; IMOLA; OIT; OVETT	

Autor citátu: Francesco Caracioli

Autor křížovky: Mgr. Miroslav Svoboda

Tajenku zašlete e-mailem do 31. 1. 2013 na adresu krizovka@euroveletrhy.cz.

Ze správných odpovědí vylosujeme tři výherce, kterým pošleme knihu **Sladkovodní kuchařka** (254 rybářských receptů).

Výherci z minulého vydání: Marie Vaculíková, Poříčí nad Sázavou a Martina Černostová, Praha 8