BILLA Bonus club

JARO 2014

BILLA

gusto

MAGAZÍN CLUBU

Vydání №06

19,90 Kč PRO ČLENY KLUBU ZDARMA

Seznamte se s rebarborou

3 báječné recepty

Česko-Slovensko má Velikonoce!

18 STRANA Pivo s duší

Vítání jara

Jídla plná vitaminů a energie

8 590344 705348

SOUTĚŽ NA FACEBOOKU BILLA

POROTA

Veronika "KOKO" Kokešová
Blogerka roku 2013 v kategorii Food

SLÍZNĚTE SMETANU ZA NEJLEPŠÍ JARNÍ RECEPT!

ITS BILLA TRAVEL

VYHRAJTE TÝDENNÍ POBYT V MAĎARSKÉM WELLNESS HOTELU!

- Hrajte od 5. 3. do 2. 4. 2014 na Facebooku BILLA o zájezd do Maďarska
- Pošlete fotografii vašeho nejlepšího jarního receptu
- 10 soutěžících s nejvíce „lajky“ vyhrává pekáč s poklicí
- Z těchto 10 finalistů vybere vítěze porota
- Vítěz vyhrává pobyt ve wellness hotelu
- Více na Facebooku BILLA

ITS BILLA TRAVEL

Simona Breen

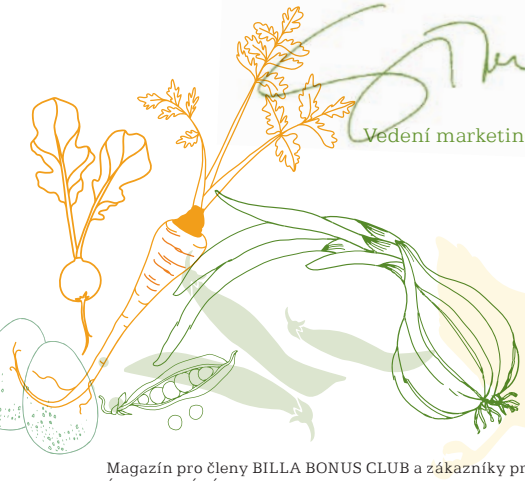
Magické momenty

První petrklíče otáčejí své hlavičky k slunci, které má stále větší sílu. Jeho paprsky probouzejí k životu ranou zeleninu plnou svěžesti a vitaminů. Pojměte jaro jako příležitost vyzkoušet jídla a chutě, které jste dosud nikdy neokusili. Po pár prvních soustech bílé ředkve (str. 7), si odpřisáhnete, že ji už navždy zařadíte do svého jídelníčku. Vyhýbali jste se až doposud rebarboře? Velká škoda, protože stonky téhle šťavnaté zeleniny mají doslova zázračné účinky a v kuchyni existuje mnoho způsobů, jak rebarboru využít. Jakmile se pustíte do některého z našich receptů (najdete je na stranách 12-17), zmocní se vás vzrušení objevitele. Rebarbora se mění před očima, chutná naprosto báječně a garantujeme vám, že v podobě dezertu bude spolehlivým lákadlem. Pokud vám připadá, že zima zanechala na vašem těle patrné stopy, využijte jaro k formování nových návyků. Zaměřte se na jednoduchá jídla, která nezatíží organismus (str. 52-57). Velkou detoxikační mocí vládnou také čerstvé bylinky, protože dokážou každé jídlo pozvednout o několik úrovní výše. Nešetřete s nimi do pesta (str. 32) ani do marinády (str. 57).

Za svou snahu se nezapomeňte odměnit svátečním velikonočním menu. Inspiraci jsme tentokrát čerpali u našich sousedů (str. 24-33), kteří se s námi podělili o recepty na tradiční slovenská jídla. Opravdové poklady si vyžadují speciální příležitost a Velikonoce právě takový svátek představují.

Jaro plné chutí vám přeje.

Vedení marketingu a BILLA BONUS CLUBU



Magazín pro členy BILLA BONUS CLUB a zákazníky prodejen BILLA. VYDAVATEL: BILLA, spol. s r. o., Modletice 67, 251 01 Říčany u Prahy, infolinka: 800 153 976, e-mail: info@billa.cz
KREATIVNÍ ZPRACOVÁNÍ A LAYOUT: moodley brand identity. KREATIVNÍ/VÝTVARNÁ ŘEDITELKA: moodley brand identity; Almut Becvar. REDAKCE: Veronika Marešová (koordinace), Eva Rýznerová (texty, recepty).
KOREKTURY: Jana Micková. FOTOGRAFIE A OBRAZOVÝ MATERIÁL: Gunda Dittrich, Peter Mayr, Sonja Priller, Shutterstock, moodley brand identity; Michael Königshofer.
KOORDINACE: moodley brand identity; Olivia Forstmayr. DTP ZPRACOVÁNÍ: Mario Rott. SUPERVIZE: Simona Breen.
TISK: Tiskárna Moraviapress, a. s. TIŠTĚNÝ NÁKLAD: 380 000 kusů. MK ČR E 20913. Tiskové chyby vyhrazeny.
PEFC/06-39-08

Legenda: = počet porcí = doba přípravy = náročnost (1 – snadné, 2 – středně obtížné, 3 – náročné)

TO NEJLEPŠÍ

z obsahu

01
STRANA

Editorial

vydání
№06

07
STRANA

První sklizeň

Minimum kalorií, zato moře vitaminů a minerálů. Právě teď na vás čekají šťavnaté ředkvičky, sladký hrášek, jarní cibulka...

24
STRANA

Česko-slovenské Velikonoce

Pozvali jsme k jednomu stolu české a slovenské kolegy a vyzvali je, ať připraví typické velikonoční pokrmy.

40
STRANA

Chvála jednoduchosti

Pochutnejte si na jídlech, která nevyžadují náročnou přípravu a poslouží i jako hlavní chod. V jednoduchosti je krása!

12
STRANA

Známá neznámá rebarbora

Možná má trochu špatnou pověst kvůli své nakyslé chuti. Velká škoda, protože rebarbora do jarního jídelníčku patří.

18
STRANA

Kde se pivo vaří...

Víte, že v Česku je průměrná roční spotřeba 140 litrů piva na jednoho Čecha? Vypravili jsme se do Nové Paky, kde se vaří pivo podle tradice.

46
STRANA

Velikonoční věnec

Upečte si dezert, který zároveň vytvoří velikonoční zátiší. Věnec z kynutého těsta ozdobí každý sváteční stůl.

52
STRANA

Sólo pro fantazii

Odlehčování jídelníčku může být zábava. Zvláště když zapojíte jahody a jarní bylinky. Fantazii se meze nekladou!

ROVIO
ANGRY BIRDS™ & © 2009 - 2013 ROVIO ENTERTAINMENT LTD. ALL RIGHTS RESERVED.

U nás letí ANGRY BIRDS™

Také miluješ jednu z nejoblíbenějších her na světě? Teď máš šanci získat originální Angry Birds v BILLE. Jsou plyšoví, krásně barevní a je jich osm.

Pochytej si všech osm plyšáků za nálepky v BILLE.
200 Kč nákupu = 1 nálepka,
Angry Bird za 15 nálepek + **199,90 Kč** nebo 20 nálepek + **49,90 Kč**.

Doba trvání akce: 12. 3. - 10. 6. 2014.
(výdej samolepek do 3. 6. 2014, výdej hraček do 10. 6. 2014)

Fotografie: moodley brand identity; Michael Königshofer

mont BUDA
FINE WINE & PEOPLE

1. ŘEDKEV BÍLÁ
Obsahuje enzymy usnadňující trávení.

2. ŘEDKEV VODNICE
Nejjednodušší úprava: nastrouhat, posolit, zakapat citronem.

3. HRÁŠEK CUKROVÝ
Lehce stravitelný a bohatý na bílkoviny.

4. JARNÍ CIBULKA
Nedráždí tolik jako syrová žlutá cibule.

5. KAROTKA SVAZEK
Nejlepší zdroj vitaminu A.

6. ŘEDKVIČKY VE SVAZKU
Výrazná chuť vynikne nejen v tvarohové pomazánce.

7. BÍLÝ CHŘEST
Pomocník při detoxikaci organismu.

8. ZELENÝ CHŘEST
Mladé výhonky nemusíte loupat.

Jarní probuzení

Právě máte možnost vychutnat si prvotřídní plody první sklizně! Dopřát si jich můžete opravdu hodně, protože obsahují minimum kalorií.

Fotografie: Sonja Priller
Styling: Franz Karner

VELIKONOČNÍ výslužka

Kdo nestihne obarvit vajíčka, ať obdaruje koledníky nápaditými cukrovinkami.

1. Bonboniéra Toffifee 3x 125 g **2. Čokoládový zajíček KitKat z mléčné čokolády s cereálními křupinkami** 100 g
3. Čokoládová vajíčka s lískovými ořechy, mandlemi a pistáciemi Lindt 90 g
4. Čokoládové minipralinky plněné vanilkovým krémem Lindt 90 g
5. Bonboniéra Toffifee zajíček 216 g **6. Čokoládový zajíček Lindt** 50 g nebo 100 g

Fotografie: Sonja Priller
Styling: Franz Karner

1. Čokoládová slepička plněná lentilkami 117,5 g **2. Čokoládová vajíčka Lindt ve 4 barvách** sáček 120 g
3. Čokoládová vajíčka Lindor Lindt balení 140 g **4. Mini kuřátka z mléčné čokolády Lindt** 5 x 10 g
5. Čokoládová vajíčka Lindor stracciatella Lindt sáček 90 g
6. Čokoládová vajíčka Merci sáček 120 g **7. Mini zajíčci z mléčné čokolády Lindt** 5 x 10 g
8. Čokoládové vajíčko Orion 25 g **9. Čokoládové vajíčko Studentská pečeť plněné čokoládovým dražé** 80 g
10. Čokoládový zajíček Merci 120 g

Mléko je základ

Na význam mléka a mléčných výrobků upomíná každoročně Mezinárodní den mléka, který letos připadá na 27. května.

Pro člověka je mléko nejpřirozenější potravinou, protože jeho chuť známe doslova od kolébky. Vždyť je první výživou, kterou přijímá dítě z těla své matky. Ze statistik ale vyplývá, že spotřeba mléka v Česku oproti Evropě klesá a je nižší průměrně o pět litrů na osobu ročně. A to je škoda, protože důvodů, proč pít mléko, existuje opravdu mnoho. Ve výživě současné populace zajišťují mléčné výrobky asi 70 % přísunu vápníku. Vápník je do kostí ukládán díky vitaminům A a D, které jsou v mléce také obsaženy, a má prvořadý vliv na velikost kostí, ale také na kostní hmotu. Vysoká kostní hmota v dospívání chrání před osteoporózou, která se u člověka projevuje až kolem šedesáti let a s přibývajícím věkem riziko jen dále narůstá. Mléko má kromě vápníku ideální poměr fosfátů a hořčíku, což je důležitá kombinace pro správný vývoj kostry.

Vysoký podíl bílkovin obsažených v mléce je nezbytný pro obnovu tkání. Železo, další z minerálů, má vliv na proces krvetvorby a správnou činnost mnoha enzymů. Protože se do krmných směsí dojnic přidává jód, je obsažen i v mléce a mléčných výrobcích. Jeho nedostatek způsobuje poruchy funkce štítné žlázy, u dětí dokonce poruchy duševního vývoje. Právě mléko je jedním z nejvýznamnějších zdrojů tohoto prvku. Mléko je odborníky považováno za pomocníka i při hubnutí a četné vědecké studie poukazují na příznivé působení vápníku na hmotnost. Konzumentům mléčných výrobků nehrozí zvýšené ukládání tuků, protože vápník příznivě zasahuje do tvorby tukové tkáně. Pokud milujete chuť čerstvého mléka, ochutnejte BILLA Plnotučné mléko, které si díky šetrnému tepelnému ošetření uchovává veškeré zdraví prospěšné látky. Ještě stravitelnější než samotné mléko je podmáslí a kysané výrobky jako jogurty, tvaroh, kefír a zakysaná smetana. To, že je Billa Zakysaná smetana kvalitním výrobkem, dokazuje 2. místo v lednovém dTestu zakysaných smetan na našem trhu.

Mléko je přirozenou složkou našeho jídelníčku a záleží jen na vás, zda rozvinete jedinečné schopnosti mléčných výrobků a vyzdvihnete je v každodenním jídelníčku tam, kam patří – do čela žebříčku zdraví prospěšných potravin. Protože mléko je nezbytnou součástí vyvážené stravy, najdete lákavý výběr mléčných výrobků prvotřídní kvality v prodejnách BILLA. Vyzkoušejte např. BILLA Máslo, které je díky technologii výroby a vyššímu obsahu mléčného tuku (84 %) velmi dobře roztíratelné. Snadno ho zvládnou namazat i děti. Při přípravě lahodných pomazánek či při ranní snídani jistě využijete BILLA Přírodní sýr s vysokým podílem tvarohu (79 %). Díky krémové smetanové konzistenci si snadno oblíbíte Billa Smetanové jogurty ve 4 příchutích vyrobené z mléka pocházejícího přednostně od českých farmářů. Novinkou v sortimentu mléčných výrobků BILLA jsou Dezerty z tvarohu a jogurtu ve dvou příchutích – čokoládová a vanilková. Kromě jogurtové kultury obsahují i kulturu Bifidobacterium BB-12. Dbejte na své zdraví a zpestřete svůj jídelníček jedinečnými mléčnými výrobky. Začít můžete už dnes...

*** TIPY A RADY ***

NEJČASTĚJŠÍ MÝTY O MLÉCE

Mléko zahleňuje

Mléko vytváří na sliznici trávicího traktu ochranný film (emulze tuku a vody), který se po velmi krátké době trávením rozkládá na základní živiny. Vždyť již naše babičky podávaly při nachlazení teplé mléko s medem!

Mléko způsobuje zdravotní komplikace

Pití mléka není vhodné pouze pro osoby s alergií na mléčnou bílkovinu či pro osoby s nesnášenlivostí mléčného cukru.

Mléko je příliš tučné

Obsah tuku v mléce závisí na stupni odstředění mléka. Trh s mléčnými výrobky nabízí široké spektrum produktů s různým obsahem tuku od plnotučných výrobků přes polotučné až po nízkotučné. Navíc je potřeba zdůraznit, že energetický obsah sklenice polotučného mléka odpovídá energetickému obsahu poloviny jablka.

Mléko obsahuje hormony

Přítomnost hormonů v kravském mléce vědci nepopírají, ale argumentují tím, že jde o tak miniaturní množství, že na lidské zdraví nemůže mít absolutně žádný vliv. Množství těchto hormonů v mléce je podle nich v porovnání s množstvím hormonů, které produkuje naše tělo, naprosto zanedbatelné.

NOVÉ V BILLE

Trvanlivé plnotučné mléko
3,5 %, 1 l

Čerstvé plnotučné mléko
3,5 %, 1 l

Zakysaná smetana
16 %, 200 g

Smetanové jogurty
(meruňka, oříšek, jahoda, borůvka)
150 g

Máslo
84%, 250 g

Přírodní sýr
120 g

Dezert z tvarohu a jogurtu
(čokoládový, vanilkový)
130 g

Malá čarodějka

Jakmile rozmrzne půda, vyžene rebarbora první načervenalé řapíky. Její nakyslá svěží chuť vynikne v moučnících, ale báječně ladí i s masem. Pozornost si rozhodně zaslouží – obsahuje totiž hodně vlákniny a čistí krev.

Fotografie: Sonja Priller
Styling: Franz Karner

KŘUPAVÝ REBARBOROVÝ crumble

ŠTRÚDL S KARAMELIZOVANOU rebarborou

Jehněčí na rebarboře A ZÁZVORU

Blue Sky
Rio 2
AQUILA Kolekce
Partner Aquila kolekce
KRÁLOVSTVÍ HRAČEK BAMBULE
Sbírej kódy nebo hvězdičky
z produktů Aquila, získej odměny
a užij si spoustu zábavy
100
Míč Ø 23 cm
50
2× bublifuk
200
Dřevěné Pexeso
Člověče, nezlob se
350
Člověče, nezlob se
Na křídlech zábavy
v kinech od 14. dubna
také ve 3D

INZERCE

OD NEPAMĚTI
NÁŠ NEJOBLÍBENĚJŠÍ
LEDOVÝ ČAJ
Z PRAVÝCH ČAJOVÝCH LÍSTKŮ
Z PRAMENITÉ VODY AQUILA
S OVOCNOU ŠŤÁVOU
BEZ KONZERVANTŮ
AQUILA Team
Zázvorový čaj se šťávou z citronu
AQUILA Team
Zelený čaj se šťávou z citronu

Křupavý rebarborový **crumble**

INGREDIENCE

- 400 G OČIŠTĚNÉ REBARBORY
- 100 G MÁSLA BILLA
- 150 G HLADKÉ MOUKY NAŠE BIO
- 100 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 100 G TŘTINOVÉHO CUKRU NAŠE BIO
- KŮRA Z POLOVINU CITRONU NAŠE BIO

4 40

Mladé a čerstvé stonky rebarbory nakrájejte na kostky o hraně 1 cm. Přendejte je do hlubší zapékací mísy, posypejte třtinovým cukrem a pořádně rukama promněte, aby rebarbora začala pouštět šťávu. Z másla, mouky, moučkového cukru a citronové kůry si připravte drobenku, kterou nasypejte na rebarboru. Zapékací nádobou několikrát zatřeste, aby se drobenka rozptýlila až ke dnu. Pečte 30 minut v troubě předehřáté na 190 °C a servírujte teplé. Podávejte s vanilkovou zmrzlinou nebo ozdobte kopečkem zakysané smetany.

– TIP –

Hladkou mouku můžete zčásti nahradit moukou ovesnou, kterou si doma snadno připravíte: stačí jen najemno rozmixovat ovesné vločky. Pokud chcete chuť vloček zvýraznit, před mixováním je nasucho opražte. Jídlu dodají jemně nasládlou příchuť a obohatí ho o vlákninu.

Štrúdl **s rebarborou**

INGREDIENCE

- 400 G OČIŠTĚNÉ REBARBORY
- 150 G TŘTINOVÉHO CUKRU NAŠE BIO
- 100 G MÁSLA BILLA
- 5 LŽIC STROUHANKY

TĚSTO:

- 280 G HLADKÉ MOUKY NAŠE BIO
- 210 G MÁSLA BILLA + 50 G ROZPUŠTĚNÉHO MÁSLA
- 200 G CUKRU
- 2 ŽLOUTKY Z VAJEC BILLA
- 5 LŽIC KYSANÉ SMETANY BILLA
- 1 LŽÍCE BÍLÉHO VÍNA
- ŠPETKA KYPŘICÍHO PRÁŠKU

12 40

Rebarboru nakrájejte na kousky dlouhé 3 cm. Posypejte 50 g třtinového cukru a nechte 15 minut odstát. Na másle opražte strouhanku a přidejte zbývající cukr. Ze směsi oddělte jednu třetinu a tu promíchejte s rebarborou. Do prosáté hladké mouky rozkrájejte máslo, přidejte cukr, žloutky a kypřicí prášek. Přidejte tekutiny a zpracujte v těsto. Dobře vypracované těsto rozválejte, několikrát přeložte a nechte hodinu odpočívat v lednici. Pak rozválejte těsto dotenka, naneste na něj rebarborovou směs, posypejte zbývající opraženou strouhankou a zakapejte rozpuštěným máslem. Okraje přehněte, opatrně zaviňte a přendejte na plech vyložený pečicím papírem. Pečte 20 minut při teplotě 190 °C a ještě horké pocukrujte.

– TIP –

Práci vám usnadní listové těsto BILLA.

Jehněčí na rebarboře **a zázvoru**

INGREDIENCE

- 4 JEHNĚČÍ KOTLETY NAŠE BIO
- 2 STONKY REBARBORY
- 6 LŽIC OLIVOVÉHO OLEJE NAŠE BIO
- 1 ŠALOTKA
- 1 ČERSTVÁ CHILLI PAPRIČKA
- 2CM KOUSEK ZÁZVORU
- 2 STROUŽKY ČESNEKU
- 1 DL SUCHÉHO BÍLÉHO VÍNA
- 1 LŽÍCE TŘTINOVÉHO CUKRU NAŠE BIO
- 3 LŽÍCE POMERANČOVĚ ŠŤÁVY
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI
- ČERSTVÁ MÁTA

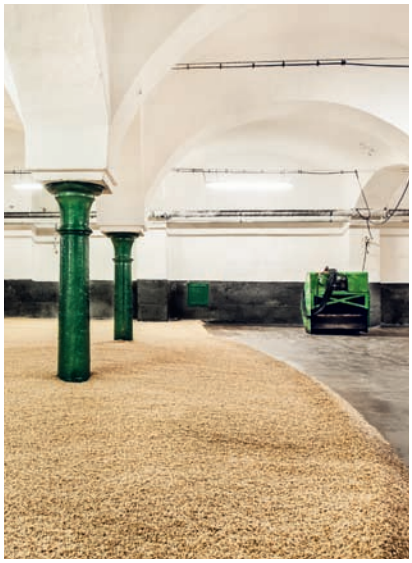
4 25

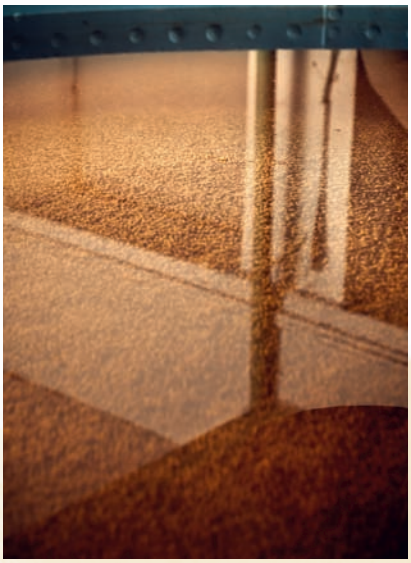
Nejdříve si připravte rebarborovou omáčku. V pánvi osmahněte na 3 lžících oleje nadrobno nasekanou šalotku, přidejte rebarboru nakrájenou na kostičky, rozmačkaný česnek, nakrájenou chilli papričku a nastrouhaný zázvor. Podlijte bílým vínem a pomerančovou šťávou a duste, dokud rebarbora nezesklovatí a nezměkne – asi 15 minut. Mezitím osolte a opepřete kotlety a na zbývajícím oleji je zprudka opečte z obou stran. Servírujte s rebarborovou omáčkou a sypejte čerstvě nasekanou mátou.

Pivo s duší

Kdyby se natáčely Postřižiny 2, novopacký pivovar by v nich klidně mohl hrát hlavní roli. V majestátní budově, která se pyšně tyčí nad pivovarským rybníkem, se vaří zlatavý mok „postaru“.

S prvními krůčky do sladovny v suterénu novopackého pivovaru se před námi otevírá svět tajemných chutí a postupů, které se chystáme objevit. „K výrobě piva potřebujete kvalitní suroviny: vodu, ječmen a chmel. Žádnou z nich nesmíte ošidit,“ vysvětluje místní sládek Pavel Kučera. „Vodu bereme z nedalekého artézského vrtu hlubokého 85 metrů. Ječmen nakupujeme od zemědělského družstva ze Studence, které ho pěstuje pouze pro naše potřeby na sto třiceti hektarech osevní plochy, a chmel pochází ze Žatecka.“ Kdo chce vařit dobré pivo, musí respektovat postupy předků, a těch se novopacký pivovar, založený už roku 1872, drží i dnes. Ve dvou obrovských náduvnících se právě namáčí tisíce ječných zrníček. Proces, kdy ječmen zvolna absorbuje vodu, trvá s provzdušňováním a výměnou vody až 72 hodin. Téměř alchymistický proces štěpení složitých cukrů na jednoduché začíná v humnové sladovně, ve které se ročně vyrobí až 600 tun sladu. „Ve sladovně se právě vidruje,“ informuje nás sládek. Přehazování namočeného ječmene se provádí ručně pomocí dřevěné lopaty, aby mohla všechna zrna dýchat a snáze klíčila. Klíčení je důsledkem enzymatického procesu, kdy se škrob v zrnu převádí na maltózu.





Ze zrna ječmene vyrůstá kořínek s vysokým obsahem bílkovin, nežádoucích pro slad. Po pěti dnech se tento zelený slad sebere a nastře na hvozdy umístěné na půdě. Na hvozdu se slad odsouší, potom se ve speciálním stroji očistí od odsoušených kořínků (ty nakupují zemědělci jako vysoce hodnotné krmivo) a očištěný slad se uloží na sladovou půdu, kde se nechá odležet. „Ochutnejte naklíčený ječmen," pobízí nás průvodce. Slupka zrna už změkla a chutná opravdu nasládle a svěže. Ostatně pojmenování pro slad je odvozeno právě od typické sladké chuti naklíčeného zrna. „To je chuť sluníčka schovaná uvnitř ječmene," směje se sládek. Aby výsledná chuť piva nebyla sladká, přidává se při vaření do směsi chmel. A k tomu dochází ve dvojnádobové varně, která se skládá z vystírací a scezovací kádě.

Kde se pivo vaří, tam se dobře daří

„Uleželý slad je kvalitním základem, zodpovědným za většinu chuti, barvy a charakteru piva," vysvětluje odborník. Várka začíná tím, že se do kádě napustí odměřené množství vody o teplotě 35 °C, do níž se našrotují přibližně 2 tuny sladu a za stálého míchání, přečerpávání a úprav teploty se pivo vaří 10 až 11 hodin. Chmel dodávající hořkost a vyvažující sladkou chuť sladu se v průběhu várky přidává natřikrát. Potom se celá várka přečerpá do vířivé kádě, kde se vzniknuvší mladina nechá asi 45 minut odstát a potom se zchlazuje na zákvasnou teplotu 6-8 °C. Z jedné várky se připraví až 180 hektolitrů piva, které putuje do spilky. „Otevřenou spilku, tedy místo, kde kvasí pivo v otevřených kádích, už také skoro nikde neuvidíte," upozorňuje nás Pavel Kučera. Právě v tomto úseku dochází při teplotě kolem 3 °C k přirozenému procesu kvašení, kdy se cukr mění na alkohol, tolik ceněný už od počátků civilizace. Sládek zbavuje bez otálení káď deky, asi pěticentimetrové vrstvy pěny, a zve nás do ležáckého sklepa, kde se zachvějeme zimou.

Při kombinování jídla a piva se držte jednoduchého pravidla. K jemnějším pokrmům patří slabší piva, naopak chuťově výrazné pokrmy se nebojte zapíjet více chmelenými pivy.

NA ZDRAVÍ!

Kvalita si žádá čas

Pivo dokvašuje v uzavřených ležáckých tancích při nízké teplotě, a právě zde se vytváří jeho charakteristická chuť, pěnivost a chlebnatost. Právě dozrává i unikátní speciál – Dědečkovo hromniční řezané pivo s obsahem alkoholu 7,1 %, které budete mít možnost ochutnat v BILLE v jarním období. Desetistupňové pivo si poleží v tancích třicet dní, dvanáctka až pětačtyřicet. Metoda zrání piva ležením v chladu vznikla pravděpodobně na počátku 15. století v okolí Mnichova, kde místní sládkové uchovávali pivo v chladných alpských jeskyních. Tímto způsobem chránili pivo v letních měsících před zkysnutím a vlastně náhodou zjistili, že ležení příznivě ovlivňuje kvalitu piva. Po řádném dokvašení se pivo musí ještě filtrovat, aby se zbavilo látek, které by mohly nepříznivě ovlivnit jeho trvanlivost. Ale my máme právě neopakovatelnou šanci ochutnat pivo nepřefiltrované. „Dejte si náš kvasničák," pobízí nás sládek a předává nám korbel piva načerpaný přímo z ležáckého tanku. Hned první doušek nezvyklé hustoty nás přesvědčuje, že tady vaří pivo opravdoví mistři. Přefiltrované pivo je poté uloženo do přetlačných tanků, z nichž je následně čerpáno do stáčíren lahví nebo sudů. Pivo se stáčí do skleněných nebo PET lahví, dokonale zvenku i zevnitř očištěných. Inspekční zařízení kontroluje kvalitu mytí a vyřadí mechanicky poškozené nebo nedokonale vyčištěné. Po naplnění jsou skleněné láhve uzavřeny korunkou, PET lahve šroubovým uzávěrem. V nabídce supermarketů BILLA najdete PET lahve o objemu 1,5 litru, které skrývají novopacké pivo Brouček. Jde o lehké osvěžující pivo spadající do kategorie světlých výčepních piv s obsahem alkoholu 4 %. Po poctivé prohlídce celého pivovaru dostáváme udivující informaci – celková doba výroby piva, tedy od přípravy sladu až po hotové pivo, trvá pět měsíců! „U nás zkrátka vaříme dobré české pivo tradičním způsobem," loučí se s námi ředitel Jaromír Bulko. Vedle vrátnice posedává vodník Pivílko, který podle místní legendy každou první zářijovou sobotu slaví narozeniny, a dohlíží na čilý ruch. Zdejší pivovar vyprodukuje 46 000 hl piva ročně, jeho sortiment se skládá ze třinácti druhů piva a není pochyb, že díky tradičním postupům, kvalitním surovinám a také řemeslné hrdosti vzniká v Nové Pace jedinečné pivo.

**** INFO ****

HISTORIE PIVA

Pivo je starobylý a ušlechtilý nápoj. Jeho historie sahá až do počátků civilizace a první důkazy o jeho výrobě pocházejí od Sumerů a Babylóňanů. Vyrobit z obilí alkohol lidé dokázali již před osmi tisíci lety. Pivo z ječmene se vařilo také ve starověkém Egyptě a přídělem ho dostávali otroci při stavbě pyramid. Z Egypta se znalost vaření piva rozšířila do Evropy. Ověřené důkazy výroby piva v naší blízkosti pocházejí z doby zhruba 800 let př. n. l. z území Bavorska. Veškeré kvašené nápoje svým obsahem alkoholu a mnohdy i díky přítomnosti jiných prospěšných látek zaručovaly ochranu proti infekci a pily se po celý den. Byly ale opravdu jen minimálně alkoholické. U Slovanů pivo zpočátku soupeřilo o přízeň s medovinou a vytlačilo ji až v 16. století. Dlouho se pivo vařilo v malém množství v domácnostech. Změna přišla s rozmachem měst v období vrcholného středověku, kdy začaly vznikat první pivovary a pivovarnické cechy.

Velikonoce **bez hranic**

K slavnostní náladě přispěje i to, když porušíte zaběhnutá pravidla a osvěžíte velikonoční menu novými pokrmy. Stačí překročit hranice a inspirovat se slovenskými recepty. Vyzkoušejte velikonoční menu, které odráží to nejlepší z obou tradic.

Fotografie: Peter Mayr
Styling: Bernadette Wörndl

Děkujeme
Janě Oščádalové,
Lucii Vidové, Pavlu Fárymu
a Jakubu Pažinovi za
účast na focení.

Slovensko

ŠKVARKOVÉ pagáčiky

Slovensko
PEČENÁ ŠUNKA
se sladkokyselou glazurou
Velikonoční SYREK
Slovensko

česko

ŠPENÁTOVÁ POLÉVKA S PESTEM

Česko

MLADÁ KRŮTA s hráškovou nádivkou

Slovensko
KRÉMEŠ

Škvarkové **pagáčiky**

Slovensko

INGREDIENCE

- 250 G HLADKÉ MOUKY NAŠE BIO
- 100 ML VLAŽNÉHO MLÉKA BILLA
- 100 G VLAŽNÉHO SÁDLA
- 3 VEJCE BILLA, ŽLOUTKY A BÍLKY ZVLÁŠŤ
- 100 G ŠKVARKŮ
- 10 G SUŠENÉHO DROŽDÍ
- LŽIČKA SOLI
- MÁK, SŮL, KMÍN, SEZAMOVÁ SEMÍNKA NA POSYPÁNÍ

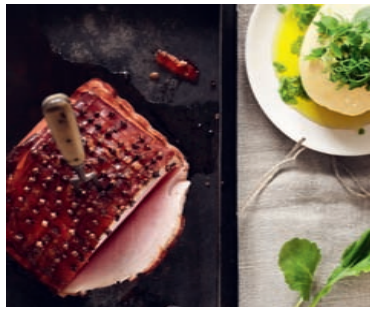
40 | 40 + HODINA NA KYNUTÍ

Mouku promíchejte s droždím a solí a zalijte mlékem, ve kterém jste rozkvedlali sádlo se žloutky. Zapracujte škvarky a středně tuhé těsto nechte hodinu kynout na teplém místě. Těsto rozdělte na tři díly a z každého vyválejte placku vysokou 1 cm. Skleničkou o průměru 4 centimetry vykrajujte kolečka, která přemístěte na plech vyložený pečicím papírem. Pagáčiky pomažte rozšlehaným bílkem a posypejte podle vlastní fantazie. Pečte 20 minut v troubě předehřáté na 200 °C.

– TIP –

Vegetariáni mohou nahradit škvarky uzeným tofu nebo výraznějším sýrem, například bryndzou nebo sýrem Grana Padano BILLA.

Pečená šunka se sladkokyselou glazurou **a syrek**



Slovensko

INGREDIENCE

- 1,5 KG VAŘENÉ NEBO DUŠENÉ ŠUNKY VCELKU
- 5 LŽIC JAVOROVÉHO SIRUPU NAŠE BIO
- 5 LŽIC TŘTINOVÉHO CUKRU NAŠE BIO
- 5 LŽIC PORTSKÉHO VÍNA
- 5 LŽIC JABLEČNÉHO DŽUSU
- BALENÍ HŘEBÍČKU

10 | 1h40

- 12 VAJEC BILLA
- 2 L PLNOTUČNÉHO MLÉKA BILLA
- 1 LŽIČKA SOLI
- 1 LŽIČKA CUKRU
- 4 HŘEBÍČKY
- ŠPETKA MUŠKÁTOVÉHO KVĚTU

10 | 15 + NOC NA VYKAPÁNÍ

V pánvi svařte javorový sirup s cukrem, vínem, džusem a 1 dl vody. Do většího pekáče umístěte šunku a do povrchu zapíchejte hřebíčky. Pět lžic glazury dejte stranou a zbytkem potřete šunku ze všech stran. Dejte péct do trouby vyhřáté na 180 ° C. Pečte hodinu a půl a 10 minut před dopečením potřete šunku zbývající glazurou. Syrek: Vejce rozkvedlejte v mléce, přidejte sůl a ostatní přísady. Směs přelejte do kastrůlku a za stálého míchání pomalu ohřívejte, dokud se nezačnou oddělovat hrudky. Na čistý hluboký hrnec upevněte plátno nebo utěrku a přelijte do něj směs. Konce svažte kuchyňským provázkem a nechte přes noc vykapat. Druhý den nakrájejte vzniklou hrudku sýra na tenké plátky a podávejte k snídani na Boží hod velikonoční nebo jako součást studené obložené mísy.

Špenátová polévka **s pestem**

Česko

INGREDIENCE

- 250 G LISTOVÉHO ŠPENÁTU CHEF MENU
- 1 L ZELENINOVÉHO VÝVARU
- 180 ML SMETANY
- 2 ŽLOUTKY Z VAJEC BILLA
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI
- 4 LŽÍCE ZAKYSANÉ SMETANY BILLA

PESTO:

- 100 ML OLIVOVÉHO OLEJE BILLA
- 50 G ČERSTVÝCH BAZALKOVÝCH LISTŮ
- 100 G NASTROUHANÉHO SÝRA GRANA PADANO BILLA
- 50 G PINIOVÝCH OŘÍŠKŮ
- 2 STROUŽKY ČESNEKU
- SŮL

6 | 30

Do vařícího zeleninového vývaru vložte očištěný špenát. Uvařte doměkka. Horkou polévku rozmixujte ponorným mixérem a zahustěte žloutky rozmíchanými ve smetaně. Na pesto utlučte v hmoždíři nebo rozmixujte ponorným mixérem všechny uvedené ingredience. Po rozdělení do talířů či hlubokých misek ozdobte každou porci lžící zakysané smetany a pestem.

Mladá krůta s hráškovou nádivkou

Česko

INGREDIENCE

- 2 BABY KRŮTY
- 100 G MÁSLA BILLA
- SŮL

NÁDIVKA:

- 5 VAJEC BILLA, ŽLOUTKY A BÍLKY ZVLÁŠŤ
- 5 ROHLÍKŮ
- 100 G MRAŽENÉHO HRÁŠKU
- 2 STROUŽKY PROLISOVANÉHO ČESNEKU
- SŮL A PEPŘ NA DOCHUCENÍ
- ŠPETKA MUŠKÁTOVÉHO KVĚTU
- 2 DL MLÉKA BILLA

12 2h

Rohlíky nakrájejte na kostky, přidejte žloutky a mléko. Mražený hrášek přelijte horkou vodou, nechte pět minut odstát, potom ho přeceďte a přidejte k rohlíkům. Směs dosolte, opepřete, přidejte česnek, ochuťte muškátovým květem a vmíchejte do ní sníh z pěti bílků. Krůty nechte před pečením hodinu odstát v pokojové teplotě. Máslo rozpusťte a pořádně jím krůty promasírujte. Nádivku vložte do břišních dutin a lžící upěchujte. Volnou kůži přetáhněte přes dutinu a spojte párátkem nebo jehlicí na špízy. Každou krůtu umístěte do samostatného pekáče. Zbyde-li vám nádivka, rozprostřete ji vedle krůty. Drůbež trochu podlijte horkou vodou a pečte 20 minut při 190 °C. Potom teplotu snižte na 160 °C, pekáče přikryjte alobalem a dopékejte hodinu a půl. Na závěrečných 20 minut odstraňte alobal a zvyšte teplotu na 190 ° C. Během pečení maso přelévejte vypečenou šťávou.

Krémeš

Slovensko

INGREDIENCE

- 400 G LISTOVÉHO TĚSTA BILLA
- 250 ML SMETANY NA ŠLEHÁNÍ
- 100 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 1 ZTUŽOVAČ ŠLEHAČKY
- MOUČKOVÝ CUKR NA POSYPÁNÍ

VANILKOVÝ KRÉM

- 500 ML PLNOTUČNÉHO MLÉKA BILLA
- 1 VANILKOVÝ PUDINKOVÝ PRÁŠEK
- 2 POLÉVKOVÉ LŽÍCE RUMU
- 2 VELKÉ ŽLOUTKY Z VAJEC BILLA
- 140 G MOUČKOVÉHO CUKRU

12 40

Listové těsto rozdělte na dva díly a rozválejte na pláty. Každý plát umístěte na plech vyložený pečicím papírem, propíchejte vidličkou a pečte 20 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. Pudinkový prášek rozmíchejte ve 100 ml mléka. Ve zbývajícím mléce rozšlehejte žloutky s cukrem, tuto směs přelijte do hrnce a přiveďte k varu. Jakmile začne směs vřít, zamíchejte do tekutiny pudinkový prášek rozkvedlaný v mléce. Na mírném ohni vařte do zhoustnutí, odstavte z plotny a nechte vychladnout. Smetanu vyšlehejte se ztužovačem a cukrem dotuha. Vychladlý plát listového těsta potřete vanilkovým krémem a na první vrstvu přidejte vyšlehanou smetanu. Přiklopte dalším plátem listového těsta a pocukrujte. Krájejte druhý den nožem namočeným v teplé vodě a dosucha otřeným.

GIUSEPPE DOPORUČUJE

KOUZLO VELIKONOC

O Velikonocích se probouzí příroda a všechna jídla odrážejí podle tradice dění v přírodě. Pokrmem, který k Velikonocům neodmyslitelně patří, je nádivka. Existuje pro ni mnoho regionálních jmen, známá je například pod názvy hlavička nebo nadívanina. Tradičně se do nádivky používaly až tři druhy masa, někdy i vnitřnosti a uzeniny, ale hlavní je přídavek jarních bylinek jako mladé kopřivy, petrželka, pažitka, tymián či špenát. Chystaly se také bezmasé nádivky, třeba s houbami. Nejproslulejší je nádivka s uzeným masem, které by mělo pocházet z poslední prosincové zabijačky.

TRADIČNÍ POKRMY

Velikonoční svátky jsou spojeny s řadou dalších tradičních jídel: na Popeleční středu se dělaly trhance (protože jídlo mělo vypadat ošklivě a nepovedeně), na Zelený čtvrtek se vařilo něco zeleného, většinou z kopřiv nebo špenátu, na Velký pátek se držel půst a jedly se ryby nebo husté polévky, na Bílou sobotu se pekla velikonoční nádivka a mazanec. Nedělní Boží hod Velikonoční byl vyvrcholením velikonočních svátků. Vedle buchet, mazanců a jidášů nechyběl na stole silný vývar a pečené maso, většinou jehněčí. Oblíbenou specialitou byla nadívaná holoubata. Na Velikonoční pondělí se jedla především jídla z vajec, protože vejce bylo symbolem znovuzrození.

MÁME TĚ RÁDI, MAMI

Druhá květnová neděle je důvodem k radostné oslavě. Vyznat lásku a obdiv na Den matek můžete třeba formou dezertu.

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

JAHODOVÉ cupcaky

ČOKOLÁDOVÁ pěna

Cake POPS

Mléko z vybraných farem

Mléko pochází z tradičních oblastí, které si zachovaly čisté přírodní prostředí a vhodné podmínky.

Mlékárna Kunín

INZERCE

Jahodové **cupcaky**

INGREDIENCE

- 250 G JAHOD
- 150 G POLOHRUBÉ MOUKY
- 180 G MÁSLA BILLA
- 160 G KRUPICOVÉHO CUKRU
- 1 VEJCE BILLA
- 1 LŽIČKA PRÁŠKU DO PEČIVA
- 2 LŽÍCE BÍLÉHO JOGURTU NAŠE BIO
- 80 ML MLÉKA BILLA
- 16 PAPÍROVÝCH KOŠÍČKŮ O PRŮMĚRU 5 CM

JAHODOVÝ KRÉM:

- 300 G PLNOTUČNÉHO TVAROHU
- 100 ML SMETANY
- 150 G JAHOD
- 2 PLÁTKY ŽELATINY
- 100 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- CELÉ JAHODY NA ZDOBENÍ

16 40

Jahody omyjte a nakrájejte na menší kousky. Změklé máslo utřete s cukrem a vejcem do pěny. Po lžících zapracujte mouku smíchanou s práškem do pečiva, mléko a jogurt. Na závěr do těsta zamíchejte jahody. Papírové košíčky vložte do formiček na muffiny a naplňte je do jejich výšky. Pečte 25 minut v troubě vyhřáté na 180° C. Upečené muffiny nechte vychladnout. Na krém rozmačkejte jahody s cukrem, přidejte tvaroh. Želatinu namočte ve studené vodě. Smetanu ohřejte těsně pod bod varu a přidejte do ní namočenou želatinu. Míchejte, dokud se želatina nerozmělní, a po vychladnutí směs přimíchejte do tvarohu. Krém vyšlehejte do pěny a nechte vychladit. Pomocí cukrářského sáčku nastříkejte krém na vychladlé muffiny. Zdobte celými jahodami.

Čokoládová **pěna**

INGREDIENCE

- 250 ML SMETANY KE ŠLEHÁNÍ
- 50 G CUKRU
- 80 G MLÉČNÉ ČOKOLÁDY NAŠE BIO
- 80 G HOŘKÉ ČOKOLÁDY NAŠE BIO
- 150 G ČERSTVÉHO OVOCE (JAHODY, MALINY, BORŮVKY)
- PÁR LÍSTKŮ ČERSTVÉ MEDUŇKY

4 20 + 60 MINUT NA TUHNUTÍ

Smetanu s cukrem zahřejte těsně pod bod varu. Vmíchejte obě čokolády nalámané na kousky a nechte rozpustit. Důkladně promíchejte. Směs zakryjte fólií a vychlaďte minimálně hodinu v ledničce, ideálně však přes noc. Vyšlehejte dotuha ručním šlehačem a naneste do pohárků. Ozdobte čerstvým ovocem a lístky meduňky.

– TIP –

Do Evropy se čokoláda dostala přes Španělsko, kam ji ze svých dobyvatelských výprav do Latinské Ameriky přivezl Hernán Cortés. Po Evropě se tak začaly od 16. století šířit čokoládovny, kde se podávala horká čokoláda po celý den.

Cake **Pops**

INGREDIENCE

- 35 ŠPEJLÍ
- 400 G ČOKOLÁDY (NAŠE BIO, MLÉČNÉ NAŠE BIO NEBO BÍLÉ)
- 175 G MÁSLA BILLA
- 150 G MASCARPONE
- 200 G TŘTINOVÉHO CUKRU NAŠE BIO
- CUKROVÉ NEBO ČOKOLÁDOVÉ SYPÁNÍ NA OZDOBU

TĚSTO:

- 6 VAJEC BILLA, ŽLOUTKY A BÍLKY ZVLÁŠŤ
- 350 G POLOHRUBÉ MOUKY
- 170 G CUKRU
- 50 G MÁSLA BILLA
- 70 G MLETÝCH LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ
- 2 NELOUPANÉ MANDLE
- KŮRA Z POLOVINY CITRONU NAŠE BIO
- 2 LŽÍCE PRÁŠKU DO PEČIVA

35 40 + 60 MINUT NA TUHNUTÍ

Máslo vymíchejte se žloutky, cukrem a citronovou kůrou do pěny. Přidejte strouhané mandle a lískové oříšky a do tekuté směsi postupně zapracujte mouku. Na závěr lehce vmíchejte sníh. Těsto nalijte na plech vyložený pečicím papírem a pečte 30 minut při teplotě 180 °C. Po vychladnutí těsto rozdrobte rukama. Zamíchejte do něj máslo, mascarpone a cukr a z hmoty tvarujte malé kuličky o průměru 3 cm. Vyskládejte je na talíř vyložený potravinářskou fólií a dejte na 30 minut zatuhnout do ledničky. Ve vodní lázni rozehřejte čokoládu, namočte do ní okraj špejle a na ni napíchněte kouli. Teprve když čokoláda na špejli zaschne, namočte do lázně celou kouli. Obalte v barevném sypání a dejte na 30 minut do ledničky zatuhnout.

Čistá energie

Sněhy tají a do našich jídelníčků se zase vracejí barvy. V rámci jarní detoxikace zkuste dvakrát týdně snížit kalorický příjem a vyzkoušejte chutnou přílohu jako hlavní chod.

Fotografie: Sonja Priller
Styling: Franz Karner

CHŘEST SE ŠUNKOU a poširovaným vejcem

ZAPEČENÉ BRAMBORY s uzeným masem

Jarní zelenina s MEDOVOU ZÁLIVKOU

ADRIATIC QUEEN

královna vašich pokrmů

SARDINKOVÝ SALÁT

2 konzervy sardinek v olivovém oleji
3 středně velké cibule (nakrájené na kroužky)
1/2 kg konzervovaného hrášku
100 g konzervovaných fazolek
4 rajčata nakrájená na osminky
1 zelenou papriku nakrájenou na proužky
5-6 oliv
vinný ocet
sůl a pepř
2 vejce uvařená natvrdo a nakrájená na kroužky

Všechny ingredience smícháte a podáváte jako přílohu nebo studený předkrm.
Přejeme dobrou chuť!

SARDINKY

se zeleninou 100 g **v olivovém oleji** 100 g **v sojovém oleji** 100 g

AJVAR

ORIGINÁLNÍ ZELENINOVÁ PŘÍLOHA

Pikantní **Jemný s lilkem**

Vyrobená dle domácí receptury. Neobsahuje konzervační látky a umělá barviva. Bez lepku.
Vyzkoušejte náš tip na zdravé oživení vařených, grilovaných a nebo studených pokrmů.

Sardinka je považována za královnu ryb. Obsahuje velké množství výživných látek, obzvláště omega 3 mastné kyseliny a i z toho důvodu je doporučena její konzumace v týdenním intervalu. Sardinky Adriatic Queen jsou pečlivě vybrané sardinky z Jaderského moře s pečlivě vyváženými příchutěmi, aby byly zachovány její chuťové a výživové vlastnosti. Je možné ji konzumovat samostatně nebo jako součást složitějších jídel.

Kromě obchodů Billa zakoupíte i na našem e-shopu
www.terravita.cz

Laska Dalboss
www.ldalboss.cz

INZERCE

ČESKÉ HOVĚZÍ MASO PRO OPRAVDOVÉ GURMÁNY

Máme pro vás tip na opravdu kvalitní české maso, na kterém si nejen pochutnáte, ale bude se vám s ním krásně pracovat.

Jedná se o výjimečné a šťavnaté porce, kterým speciální balení umožňuje uchovat si přirozenou chuť a vůni. V prodejnách Billa můžete zakoupit hovězí roštěnou, vysoký roštěnec a hovězí svíčkovou.

Nyní lze ve vybraných prodejnách Billa zakoupit také stařené, chcete-li vyzrálé, české hovězí maso pro skutečné gurmány, které je nabízeno ve specializovaných restauracích.
Toto maso hledejte po tímto symbolem.

VYZRÁLÉ 35+ DNŮ
OD BEZNIKŮ Z KOSTELCE
STAŘENÉ HOVĚZÍ MASO

Chřest se šunkou a pošírovaným **vejcem**

INGREDIENCE

- 400 G ZELENÉHO CHŘESTU
- 150 G SCHWARZWALDSKÉ ŠUNKY
- 4 VEJCE BILLA
- 50 G SÝRA GRANA PADANO BILLA
- 3 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE BILLA
- 3 LŽÍCE BÍLÉHO VINNÉHO OCTA
- 1 BOBKOVÝ LIST
- SŮL A PEPŘ

4 30

Tenké stonky chřestu očistěte a ulomte dřevnaté konce, dlouhé asi 3 cm. Nevyhazujte je a použijte je později například k přípravě zeleninového vývaru. Stonky svažte kuchyňským provázkem do svazečků a vložte do vařící osolené vody na 10 minut. Ihned po uvaření ponořte chřest do studené vody, aby se zastavil var a zachovala se křehkost a barva zeleniny. Chřest rozdělte do 4 svazečků, každý zabalte do šunky, přemístěte do zapékací mísy a zakapejte olivovým olejem. Vložte do trouby předehřáté na 190 °C a zapékejte po dobu 15 minut. Mezitím si připravte ztracená vejce: do rendlíku dejte vařit 300 ml vody, ocet, lžičku soli a bobkový list. Když voda začne vřít, snižte teplotu, aby voda jen jemně probublávala ode dna. Pomocí vidličky vytvořte ve vodě vír a vklepněte do něj vejce. Po 4 minutách bílek na povrchu ztuhne, ale žloutek uvnitř zůstane měkký. Vejce opatrně vyjměte, rozložte na zapečený chřest, opepřete a osolte.

Zapečené brambory **s uzeným masem**

INGREDIENCE

- 500 G VAŘENÝCH BRAMBOR TYPU A
- 200 G VAŘENÉHO UZENÉHO MASA
- 40 G NASTROUHANÉHO SÝRA GRANA PADANO BILLA
- 40 G NASTROUHANÉHO EMENTÁLU
- 200 ML SMETANY
- 3 VEJCE BILLA
- ŠPETKA MUŠKÁTOVÉHO KVĚTU
- MÁSLO NA VYMAZÁNÍ PEČICÍ NÁDOBY + STROUHANKA
- SŮL A PEPŘ
- ČERSTVÁ PETRŽELKA

4 30

Brambory oloupejte a nakrájejte na tenké plátky, uzené maso nakrájejte na kostičky. V misce smíchejte smetanu s vejci a oběma druhy sýra. Osolte, opepřete, přidejte muškátový květ. Pečicí nádobu vymažte máslem, vysypejte strouhankou a na dno položte první vrstvu brambor, posypejte uzeným masem, zakapejte 3 lžícemi tekuté směsi a pokračujte ve vrstvení až do spotřebování surovin. Zapékejte ve středně vyhřáté troubě 20–30 minut a servírujte posypané čerstvou petrželkou.

Jarní zelenina s medovou **zálivkou**

INGREDIENCE

- 100 G MLADÉ MRKVE
- 100 G LUSKŮ ZELENÉHO HRÁŠKU
- 100 G KEDLUBEN
- 100 G ZELENÝCH FAZOLEK
- SŮL
- ŘEDKVIČKY NA OZDOBU

ZÁLIVKA:

- 3 LŽÍCE EXTRA PANENSKÉHO OLIVOVÉHO OLEJE BILLA
- 2 LŽIČKY ACETO BALSAMICO NAŠE BIO
- 1 LŽIČKA MEDU BILLA
- 1 LŽIČKA CITRONOVÉ ŠŤÁVY NAŠE BIO

4 15

Hrášek vyloupejte z lusků, mrkev a kedlubny očistěte a nakrájejte. Fazolky zbavte vlákna uprostřed a přepulte. Do velkého hrnce dejte vařit vodu, osolte ji. Jakmile začne vřít, vhoďte do ní mrkev, počkejte minutu, přidejte kedlubny a fazolky. Po další minutě přidejte kuličky hrášku. Vařte 6 minut – tak, aby byla zelenina „na skus“, ani příliš měkká, ani tvrdá. Zeleninu přeceďte a teplou ji promíchejte se zálivkou, kterou připravíte smícháním všech ingrediencí. Zdobte ředkvičkami nakrájenými na plátky.

Velikonoční Věnec

Velikonoční VENEC

Svátky jara jsou jako stvořené k tomu, abyste je přivítali poctivě připraveným moučníkem. Kynuté těsto symbolizuje hojnost a tvar věnce oznamuje vítězství nad zimou.

INGREDIENCE

- 500 G POLOHRUBÉ MOUKY, PROSÁTÉ
- 250 ML VLAŽNÉHO MLÉKA BILLA
- 120 G ROZPUŠTĚNÉHO MÁSLA BILLA
- 1 KOSTKA DROŽDÍ
- 150 G MOUČKOVÉHO CUKRU + LŽÍCE DO KVÁSKU
- 2 ŽLOUTKY Z VAJEC BILLA
- 2 VEJCE BILLA
- 50 G SPAŘENÝCH ROZINEK NAŠE BIO
- 20 G OLOUPANÝCH A NASEKANÝCH MANDLÍ NAŠE BIO
- KŮRA Z POLOVINY BIO CITRONU NAŠE BIO
- ŠPETKA SOLI

10 60 + 90 MINUT NA KYNUTÍ

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

I Všechny ingredience nechte půl hodiny před zpracováním odležet v pokojové teplotě.

* * *

II Z kostky droždí, lžíce cukru a 50 ml mléka připravte kvásek a nechte ho půl hodiny kynout.

* * *

III Do velké mísy nalijte zbývající mléko, přidejte polovinu rozpuštěného másla, oba žloutky, 1 vejce, rozinky, špetku soli, citronovou kůru, cukr a mouku.

* * *

IV Vypracujte tuhé těsto.

* * *

V Nechte hodinu kynout na teplém místě, až těsto zdvojnásobí objem.

* * *

VI Vykynuté těsto vyválejte na obdélník, potřete ho zbytkem rozpuštěného másla, složte natřikrát. Znovu rozválejte a znovu složte natřikrát. Tímto postupem odstraníte z těsta vzduchové bubliny.

* * *

VII Těsto rozdělte na pět dílů a vyválejte z nich dlouhé válečky.

* * *

VIII Z pěti válečků upleťte věnec, konce spojte dohromady. Věnec nechte půl hodiny kynout na plechu vyloženém pečicím papírem. Rozšlehejte zbývající vejce a potřete jím povrch věnce. Posypejte mandlemi.

* * *

IX Troubu předehřejte na 200 °C a věnec nechte 15 minut zprudka zapéct. Potom snižte teplotu na 180 °C a zvolna dopékejte po dobu asi 40 minut. Pokud se povrch připéká, přikryjte věnec alobalem. Zda je těsto upečené, zkontrolujte špejlí – upečené těsto by se nemělo lepit. Po vychladnutí můžete střed věnce ozdobit barvenými vajíčky.

GIUSEPPE DOPORUČUJE

Aby těsto řádně vykynulo, dodržujte základní pravidla: s těstem pracujte v teplé místnosti, aby se kvasinky mohly dobře rozmnožovat. Pozor ale na přehřátí mléka, vysoké teploty kvasinky spaří. Kvásek nesmí přijít do přímého styku se solí, proto sůl vždy promíchejte s některou ze zbývajících surovin. Těsto před kynutím řádně propracujte, jen tak se ke kvasinkám dostane čerstvý vzduch a mohou bujet. Těsto kyne i během pečení, a aby se nesrazilo, vždycky ho vkládejte do vyhřáté trouby.

V rytmu čardáše

Pokud se vám zamlouvá střední Evropa a její jistoty, bude pro vás objevování Maďarska pohodlné a dobrodružné zároveň.

****SOUTĚŽ****

VYHRAJTE TÝDENNÍ POBYT V MAĎARSKÉM WELLNESS HOTELU!

VÍCE INFORMACÍ NAJDETE V ÚVODU ČASOPISU A NA FACEBOOKU BILLA.

Vzdálenost Praha – Budapešť činí pouhých 550 km a po jejím překonání se ocitnete v zemi mnoha tváří. Budapešť patří díky své poloze na Dunaji a pestrosti krajiny mezi nejmalebnější města střední Evropy. Nezapomenutelný je pohled na dunajský břeh s parlamentem postaveným v roce 1905, který je považovaný za nejhonosnější maďarskou stavbu. Maďarsko se díky příznivému klimatu, výhodné poloze a úrodné půdě stalo jednou z nejstarších osídlených oblastí Evropy. Málokterý národ prožil tak dramatické zvraty osudu jako Maďaři. Jejich kulturní památky byly po staletí ničeny, aby byly nově restaurovány a některé dokonce znovu postaveny od základů. Už před tisíci lety přikázal svatý Štěpán, zakladatel maďarského státu, ochranu a péči o cizí poutníky procházející územím. Odtud pramení proslulá maďarská pohostinnost.

Sladké moře

Veletok Dunaj rozděluje území Maďarska na dvě části – východní a západní. A právě v západní části Maďarska, na okraji Zadunajského středohoří, se zrodilo před jedním milionem let jezero Balaton. Se svojí plochou 596 km² je největším jezerem ve střední a západní Evropě. Pokud se ubytujete v Siófoku, nejnavštěvovanějším místě jižního pobřeží Balatonu, čeká vás 70 km dlouhé koupaliště s travnatými i písečnými plážemi, ale i rušný společenský život. Cestovní kancelář ITS BILLA Travel nabízí ubytování v hotelu přímo na pláži. Za prozkoumání stojí i letoviska Zamárdi, Balatonfüred či poloostrov Tihany. Při západním konci jezera leží městečko Keszthely, hlavní středisko místní kultury. Městské lázně byly roku 1892 vystavěny na umělém ostrůvku, který protáhle vybíhá do jezera. V Keszthely můžete navštívit i Muzeum Balatonu, zaměřené na výzkum jezera.

Země termálních vod

Léčebné a termální prameny patří k největším přírodním bohatstvím Maďarska. Dobře to věděli staří Římané, kteří tyto léčivé vody využívali už před 2000 lety, jak dokazují archeologické nálezy. Římané dokonce vystavěli kolem přírodních pramenů celá ozdravná centra s lázeňskými domy vyzdobenými freskami a mozaikami. Mnoho zřídel se nachází v Budapešti, která je jediným velkoměstem na světě, které se pyšní více než stovkou činných termálních a léčivých pramenů. K nejznámějším termálním střediskům patří už 200 let Hévíz. Mimořádným rysem Hévízu je termální jezero vulkanického původu o ploše 47 500 m², jehož mírně radioaktivní voda obsahuje síru, alkálie, hydrogenuhličitany, a zejména soli vápníku. Pramen poskytuje 86 milionů litrů vody denně, takže voda v jezeře se úplně vymění každých 28 hodin. Blahodárné účinky má také rašelinové bahno, které pokrývá dno jezera v několikametrové vrstvě a vodě dává tmavé zabarvení. Horkou vodu pod širým nebem si můžete užívat i v lázeňských střediscích Zalakaros nebo Hajduszoboszlo ve východní části Maďarska. Cestovní kancelář ITS BILLA Travel (www.itsbillatravel.cz) nabízí také pobytové zájezdy do historických měst Sopron nedaleko rakouských hranic, nebo do starobylého Visegrádu.

ITS BILLA TRAVEL
www.itsbilla.cz

GASTRONOMIE

CHUTĚ MAĎARSKA

Z maďarských jídel si získal světovou proslulost guláš. Jeho jméno vlastně není jménem pokrmu, ale označením toho, kdo ho připravoval. Gulyásové jsou pastevci skotu v maďarské nížině, kteří si během pastvy připravovali na ohni vydatné jídlo – kousky nakrájeného hovězího masa s cibulí paprikou, sádlem a vodou. Maďaři od sebe rozlišují perkelt (hustší guláš připravený z různých druhů masa) a paprikáš, který má více šťávy, víc papriky a na závěr se do něj přidává mouka rozmíchaná v kyselé smetaně. Pod názvem tokáň se skrývají nudličky masa, dušené na cibuli a zelenině, s přidáním hub a případně klobásky.

GASTRONOMIE

MAĎARSKÉ VÍNO

Z maďarských vín se proslavilo zejména tokajské. Pěstuje se ve vinařské oblasti Tokaj-Hegyalja na západním břehu řeky Bodrog. Sláva tokajského začala už v 17. století. Francouzský král slunce Ludvík XIV. ho prý nazval „vínem králů a králem vín“. Základem výjimečné lahodnosti tokajského vína je zvláštní mikroklima na jižních východních svazích Tokajských vrchů. V Maďarsku je úředně vyhlášeno 22 vinařských oblastí. Každá z nich má svůj speciální charakter a aspoň jedno víno považované pro danou oblast za špičkové. Například Egerská oblast je proslulá vínem Egri bikavér, což v překladu znamená „býčí krev“.

Méně je více

Přeměňte sezónní potraviny v úžasné klenoty. Přichystejte netuctová jídla, ve kterých necháte vyniknout sílu přírody a kterými nezatížíte svůj organismus.

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

CHLEBOVÉ tyčinky

Marinovaná FETA

Svěží salát s jahodami

Jahodovo-bazalková LIMONÁDA

INGREDIENCE

- 300 G ČERSTVÝCH JAHOD
- 2 HRSTI BAZALKY
- 4 LŽÍCE JAVOROVÉHO SIRUPU NAŠE BIO
- 2 LIMETKY
- 700 ML PERLIVÉ VODY NEBO OCHUCENÉ MINERÁLNÍ VODY

8 15

Polovinu jahod rozmixujte s hrstí bazalky a javorovým sirupem. Směs můžete přecedit přes plátno, čímž se zbavíte zrníček a hrubých kousků. Do velkého džbánu nakrájejte zbývající jahody, přidejte druhou hrst bazalky a limetky nakrájené na měsíčky. Zalijte perlivou vodou a podávejte s ledem.

INZERCE

Krajanka
excelent
Jogurtový dezert

Nechte se unést jedinečnou kombinací excelentního ovoce a jogurtového dezertu.

Marinovaná **feta**

INGREDIENCE

- 400 G FETY NEBO BALKÁNSKÉHO SÝRA NAŠE BIO
- 100 G ZELENÝCH A ČERNÝCH OLIV
- 2 DL OLIVOVÉHO OLEJE BILLA
- 4 STROUŽKY ČESNEKU NAŠE BIO
- HRST NASEKANÝCH BYLINEK (PETRŽEL, TYMIÁN, BAZALKA, MÁTA)
- ŠŤÁVA Z JEDNÉ LIMETKY
- SŮL A ZRNKA CELÉHO PEPŘE

8 | 10 + 48 H NA MARINOVÁNÍ

Sýr nakrájejte na kostičky. Z oleje, rozmělněného česneku, bylinek, soli, pepře a limetkové šťávy připravte marinádu, do které naložte sýr a nechte dva dny v chladu odležet. Marinovaný sýr podávejte posypaný olivami. Chutná výborně s domácím pečivem.

– TIP –

Sýr vyndejte z lednice minimálně hodinu před konzumací a uvolněte ho z obalu, aby se plně projevila jeho chuť, vůně a konzistence. V kombinaci s bylinkami a olivovým olejem je pro vaše tělo zdrojem kvalitního vápníku a bílkovin.

Chlebové **tyčinky**

INGREDIENCE

- 150 G HLADKÉ MOUKY NAŠE BIO
- 150 G ŽITNÉ MOUKY NAŠE BIO
- 20 G ČERSTVÉHO DROŽDÍ
- 200 ML VLAŽNÉHO MLÉKA BILLA
- 2 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE BILLA
- SŮL
- LŽIČKA CUKRU DO KVÁSKU
- SŮL A KMÍN NA POSYPÁNÍ TYČINEK

4 | 30

Do vlažného mléka rozdrobte droždí, přidejte cukr a lžičku mouky. Kvásek nechte vzejít. Do mísy prosejte oba typy mouky, přidejte sůl, olivový olej a kvásek. Vypracujte pružné těsto a nechte hodinu kynout. Poté vytvarujte váleček a odkrajujte z něj stejně velké kousky o průměru 5 cm, které vyválejte do tvaru 20 cm dlouhých tyčinek. Tyčinky přeneste na pečicí papír, osolte je, pokmínujte a nechte půl hodiny kynout na teplém místě. Pečte v troubě vyhřáté na 200 °C po dobu asi 25 minut, dokud povrch nezezlátne.

Svěží salát **s jahodami**

INGREDIENCE

- 200 G SMĚSI LISTOVÝCH SALÁTŮ (RUKOLA, POLNÍČEK, ČEKANKA)
- 100 G BABY ŠPENÁTU CHEF MENU
- 100 G JAHOD
- 100 G MĚKKÉHO KOZÍHO SÝRA NAŠE BIO

ZÁLIVKA:

- 3 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE BILLA
- 1 LŽIČKA MEDU BILLA
- LŽIČKA FRANCOUZSKÉ HOŘČICE
- ŠŤÁVA Z POLOVINY POMERANČE
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI

4 | 15

Listy salátů a baby špenátu propláchněte a nechte důkladně okapat. Jahody omyjte a nakrájejte na plátky. Na zálivku zahřejte v kastrůlku všechny přísady a nechte na mírném ohni propojit. Směs listových salátů, špenát a plátky jahod rozdělte na talíře, přidejte sýr a pokapejte vlažnou zálivkou. Ozdobte jarními květy (macešky, sedmikrásky, měsíček lékařský).

– TIP –

Pokud nejsou jahody vyzrálé, můžete je před přípravou půl hodiny macerovat. Jahody nakrájejte na kousky, zasypte je třtinovým cukrem, zalijte portským vínem a přidejte kapku balsamikového octa. Jahody pustí šťávu a získají specifickou chuť. Vzniklý sirup můžete přidat do zálivky.

Vitana®

Koření všech barev a chutí

žijte s chutí

KUBÍK

Ideální svačinka do školy, na hřiště či výlety

- 100% ovocný podíl
- Bez přidaného cukru
- Bez konzervantů

OLMA
DĚTEM

Olmíci

Velká jarní soutěž o 100 tabletů!

HLEDEJ KÓDY
POD OBALY OLMÍKŮ,
JDI NA WWW.OLMICI.CZ
A SOUTĚŽ O 100 TABLETŮ!

Více informací na www.olmici.cz.
Soutěž trvá od 3.3.2014 do 4.5.2014.

INZERCE

DZ KLATOVY ®

JARNÍ KUŘÁTKO Z KLATOV

+ nádivka ZDARMA

Pečte s námi!

DRŮBEŽ Z ČESKÝCH FAREM

Snadno, rychle a chutně!

Drůbežářský závod Klatovy a.s. 5. května 112 339 01 Klatovy www.dzklatovy.cz

Ludwig

víc než víno

Ludwig přináší vína
z nejlepších moravských vinic
až na Váš stůl.

Seznamte se s celým sortimentem vín Ludwig na www.vinnesklepy.cz

INZERCE

Pâté du Chef

Zpestřete si jaro s paštikami Paté du Chef!

Velikonoční paštika s brusinkami a camembertem.

www.pateduchef.cz

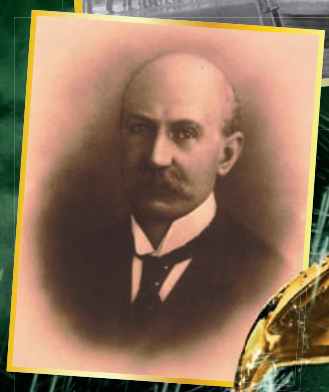
THE LEGENDARY IRISH WHISKEY

TULLAMORE D.E.W. ORIGINAL

Původní irská blended whiskey, která na světě proslula svou jemností a vyváženou komplexností. Naše whiskey nejprve projde trojitou destilací a pak trpělivě zraje v sudech po bourbonu a sherry, kde získává svou pověstnou jemnost. Následné míchání tří druhů whiskey dodává Tullamore D.E.W. její komplexní chuť. Díky sladové a pot still whiskey vstupují do její chuti citrusové a kořenité podtóny.

KDE TO VŠE ZAČALO

Hluboko v srdci Irska, na břehu Canal Grande, stojí celní sklad z 19. století. Za zdmi této ohromné budovy žije skutečná legenda. Toto je místo, kde cílevědomý člověk vybudoval vysněné impérium a kde vykvetla a vyrostla tradice výroby whiskey. Místo, kde zakladatel dokonale ovládl své řemeslo a stvořil irskou whiskey hodnou jeho jména. Toto je domov Tullamore D.E.W.



MUŽ, KTERÝ STOJÍ ZA INICIÁLY D.E.W.

Daniel E. Williams byl rozhodně výjimečný muž. Své první dny v palírně přehazoval lopatou sladový ječmen a spával v seníku. Velmi rychle se ale vypracoval, v roce 1887 se stal ředitelem palírny a následně jejím vlastníkem, kterému se podařilo z dobré whiskey udělat skvělou. Brzy potom co dosáhl nejvyšší kvality začal s hrdostí na každé lahvi z palírny Tullamore používat své iniciály D.E.W.

NOVÁ REKLAMA

Irská povaha je komplexní a utvářela ji bohatá směs hudby, literatury, poezie a politické rebelie. Na jednu stranu jsou Irové společenští a vřelí, na druhou se dokážou vyptávat a rýpat. A právě díky těmto dvěma protipólům je Irsko stále zajímavé. Rozporuplná povaha Irů je začleněna i do nové reklamy, která skvěle vystihuje charakter Irska, Irů a samozřejmě i irské whiskey Tullamore D.E.W.

VYHRAJTE ŠPERK PODLE SVÉHO GUSTA

KAŽDOU SOUTĚŽNÍ HODINU
2 VÝHERCI

Již od 7 bodů jste v soutěži!

1 balení kapslí = 1 bod
kávovar NDG = 4 body

Čím více bodů máte, tím bohatší šperk VYHRÁVATE!

Více na www.vyhrajtegustosperk.cz.
Soutěž probíhá od 3. 3. do 27. 4. 2014.

PROTOŽE KÁVA NENÍ JENOM ČERNÁ

NESCAFÉ Dolce Gusto

INZERCE

ČESKÁ POHOSTINNOST VE SVĚTOVÉM DESIGNU

Vychutnejte si oblíbené recepty v exkluzivním skle Vitrum

BILLA Bonus club

-46%
Skleničky na long drink
35,5 cl, 3 ks
nebo 129,90
BILLA Bonus club 69,90 + 150 BILLA bodů

-46%
Skleničky na caffè latte
2 ks
nebo 129,90
BILLA Bonus club 69,90 + 150 BILLA bodů

-44%
Misky
110 × 110 mm, 4 ks
nebo 179,90
BILLA Bonus club 99,90 + 250 BILLA bodů

-44%
Miska
235 × 235 mm, 1 ks
nebo 179,90
BILLA Bonus club 99,90 + 250 BILLA bodů

-46%
Skleničky na whisky
30 cl, 3 ks
nebo 129,90
BILLA Bonus club 69,90 + 150 BILLA bodů

STAŇTE SE ČLENEM SVĚTA ATRAKTIVNÍCH NABÍDEK A SLEV!

Akce platí od 8. 1. do 6. 5. 2014.

spolu dětem — 1 Kč z každého výrobku pro Spolu dětem o.p.s.! www.sance.cz

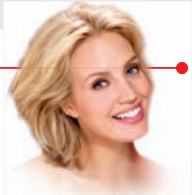
dms — Zašlete sms ve tvaru DMS SPOLUDETEM na číslo 87777. Cena jedné SMS je 30 Kč. Spolu dětem obdrží 28,50 Kč.

www.billa.cz/bonusclub

Vyberte si, co VÁM vyhovuje nejlépe!

ÚLEVA OD BOLESTI CITLIVÝCH ZUBŮ

BĚLENÍ



MAX WHITE ONE
Za jeden týden o odstín bělejší zuby

OCHRANA DÁSNÍ

PRO•GUM HEALTH
Redukuje problémy s dásněmi až o 88 %

Colgate® Expert solutions

49,90 Kč

PŘI NÁKUPU S KUPÓNEM

Kupón platí pro zubní pastu
Colgate Total Pro-Gum Health
75 ml

- 33 %

8 590344 705416

BILLA
PŘESNĚ PODLE MÉHO GUSTA.

Kupón platí od 1. 4. 2014 do 30. 4. 2014 a je použitelný pouze v prodejnách BILLA. Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

49,90 Kč

PŘI NÁKUPU S KUPÓNEM

Kupón platí pro pro zubní pastu
Colgate Sensitive Pro-Relief
75 ml

- 50 %

8 590344 705423

BILLA
PŘESNĚ PODLE MÉHO GUSTA.

Kupón platí od 1. 4. 2014 do 30. 4. 2014 a je použitelný pouze v prodejnách BILLA. Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

49,90 Kč

PŘI NÁKUPU S KUPÓNEM

Kupón platí pro všechny zubní pasty
Colgate Max White One
75 ml (různé druhy)

- 44 %

8 590344 705430

BILLA
PŘESNĚ PODLE MÉHO GUSTA.

Kupón platí od 1. 4. 2014 do 30. 4. 2014 a je použitelný pouze v prodejnách BILLA. Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

49,90 Kč

PŘI NÁKUPU S KUPÓNEM

Kupón platí pro zubní kartáček
Colgate 360° Max White One

- 50 %

8 590344 705447

BILLA
PŘESNĚ PODLE MÉHO GUSTA.

Kupón platí od 1. 4. 2014 do 30. 4. 2014 a je použitelný pouze v prodejnách BILLA. Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

NE NAHRAZOVÁNÍ PŮVODNÍCH SUROVIN

Díky jednoznačnému NE náhražkám je Budweiser Budvar jedním z mála českých piv, které používá stejné ingredience jako před 117 lety. Jen tak totiž mohla být zachována jeho kvalita a nenapodobitelná chuť.

Budweiser Budvar

NE Z NÁS DĚLÁ TO, ČÍM JSME

CO SNÍDAJÍ PRINCEZNY NA PIRÁTSKÉM OSTROVĚ?

NOVÉ MYSLI PRO HOLKY A KLUKY

Snídaně je považována za základ celodenní stravy. Děti, zejména ty školní, potřebují ráno doplnit energii z plnohodnotné snídaně, aby se mohly při vyučování dobře soustředit.

Zdravou alternativou snídaně speciálně pro školáky je nové **Mysli pro princezny** a **Mysli pro piráty**, které pomůže rodičům naučit děti zdravě snídat.

Oproti jiným druhům křupavého müsli obsahuje **Emco Mysli** pro děti **o 30 % méně cukru**. Křupavý základ je navíc ochucen ovocnou složkou, díky které má specifickou chuť. Mysli je také obohaceno **7 vitamíny**, převážně skupiny B a **minerály** vápníkem a železem. Děti tak s touto snídaní přijímají část doporučené denní dávky tolik důležitých složek potravy.

o 30 % méně cukru

s ovocnou šťávou

zdroj vitamínů a minerálů

emco

www.emco.cz

Přivítejte jaro chutí Mexika!

Fajitas

4 porce

400 g kuřecího masa pokrájeného na kousky
2 papriky, červená cibule
1 bílý jogurt
1 balení Santa Maria Fajita koření
1 balení Santa Maria Original Wrap tortilla
olivový olej
1 balení Santa Maria Taco Sauce Mild
zakysaná smetana

Postup

1. Jogurt rozmícháme s Fajita kořením. Smícháme tuto směs s kousky kuřecího masa a necháme je tak chvíli naložené.
2. Mezitím z papriky odstraníme jádřinec a rozkrájíme na čtvrtky. Cibuli podélně pokrájíme na proužky.
3. Maso a papriku položíme na rozpálený gril. Opékáme z obou stran, dokud nebude maso šťavnatě propečené a paprika pěkně ogrilovaná.
4. Maso i papriku pokrájíme na proužky a spolu s cibulí balíme do nahřátých tortil. Doplníme salsou a zakysanou smetanou dle chuti.

Připravíte samozřejmě i na pánvi.

Náš tip

Koření můžete také použít na maso při grilování, na ochucení opečených brambor či na grilovanou zeleninu.

TEX MEX
Santa Maria
Yours truly

Najdete nás na www.facebook.com/santa.maria.ceska.republika

1. GELOVÉ KAPSLE

OBJEVTE JEDINEČNÝ LESK

NOVINKA

Vyzkoušejte

NEJSILNĚJŠÍ PUR VŠECH DOB!

DVOJÍ SÍLA
proti
MASTNOTĚ + PŘIPÁLENINÁM

ÚKLID hrou

PUR
dvojitá síla
prostředek na
mytí nádobí
900 ml

SOMAT
gelové tablety
do myčky
40 ks

BREF
6x Effect gel
Total Protection
750 ml

Houbičky na
nádobí Spontex
5 ks v balení

Antibakteriální
houbové utěrky
Spontex
3 ks v balení

CLIN
prostředek
na čištění oken
500 ml

Vypuďte z hlavy představu, že úklid znamená dřinu. Odstranit špínu, vyházet zbytečnosti, otevřít okna dokořán a nechat bytem proudit čerstvou jarní energii je přece radost!

Fotografie: moodley brand identity; Michael Königshofer

Mazanec jak ho **máme rádi**

Je to dort nebo mazanec? Překvapte rodinu nebo návštěvu mazancem tak, jak ho asi neznají. Můžete servírovat velikonoční pochoutku, na kterou se nezapomíná.

Suroviny:

- Mazanec Penam
- 300 g smetany ke šlehání
- 500 g mascarpone
- malinový jam
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 4 lžíce moučkového cukru
- 200 g čerstvých nebo mražených malin
- 1 lžíce cukru krupice
- nasekané pistácie a mandle na obalení
- vajíčka z čokolády
- karamel na dozdobení

Postup přípravy:

Maliny omyjte, nechte je na cedníku několik minut okapat a rozmačkejte s džemem. Ze smetany připravte šlehačku, promíchejte s mascarpone, vanilkovým extraktem a moučkovým cukrem. Část krému si nechte na boky. Do zbytku přidejte malinovou směs. Seřízněte boky mazance, dvakrát jej podélně rozřízněte, spodní díl potřete připraveným malinovým krémem, přikryjte prostředním dílem, který opět natřete krémem a zakryjte vrškem mazance. Mazanec uložte na několik desítek minut do chladu. Po vychlazení mazanec potřete odloženým krémem a obalte v sekaných pistáciích a mandlích. Mazanec dozdobte.

WWW.PENAM.CZ

REJSTŘÍK RECEPTŮ

Cake pops **39**
Čokoládová pěna **39**
Chlebové tyčinky **57**
Chřest se šunkou a pošírovaným vejcem **45**
Jahodové cupcaky **41**
Jahodovo-bazalková limonáda **55**
Jarní zelenina s medovou zálivkou **45**
Jehněčí na rebarboře a zázvoru **17**
Krémeš **33**
Křupavý rebarborový crumble **17**

REJSTŘÍK RECEPTŮ

Marinovaná feta **57**
Mladá krůta s hráškovou nádivkou **33**
Pečená šunka se sladkokyselou glazurou **32**
Svěží salát s jahodami **57**
Syrek **32**
Škvarkové pagáčiky **32**
Špenátová polévka s pestem **32**
Štrúdl s rebarborou **17**
Velikonoční věnec **47**
Zapečené brambory s uzeným masem **45**

Dotěky LÉTA

Svěží jídla, která chutnají nejlépe u vody, vyzkoušené kombinace masa a ovoce, kterých se nemusíte bát, a především chladivé nápoje a saláty.

Plus: Sladké hříchy
Existuje něco lákavějšího než koláče plné letního ovoce?

Příští číslo časopisu Gusto vychází
4. 6. 2014

NOVINKY OD MILKY

Milka jemné pečivo

Troufni si na jemnost. Milka

BILLA

gusto

* 1. 3. 2014 do 31. 3. 2014 *

-30%

BILLA Bonus club **79,90**

běžná cena
114,90 Kč

Víno Sovín
0,75 l

Platnost kupónu je od 1. 3. 2014 do 31. 3. 2014
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

-45%

BILLA Bonus club **67,90**

běžná cena
124,90 Kč

REX
Gel na praní 20 dávek,
Mediterranean Freshness

Platnost kupónu je od 1. 3. 2014 do 31. 3. 2014
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

-20%

BILLA Bonus club **79,90**

běžná cena
99,90 Kč

Mléčné lanýžky
100 g

Platnost kupónu je od 1. 3. 2014 do 31. 3. 2014
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

-30%

BILLA Bonus club **89,90**

běžná cena
129,90 Kč

Syoss šampony
balzámy a styling

Platnost kupónu je od 1. 3. 2014 do 31. 3. 2014
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

-26%

BILLA Bonus club **21,90**

běžná cena
29,90 Kč

Adriatic Queen sardinky
se zeleninou, v sójovém oleji, 100 g

Platnost kupónu je od 1. 3. 2014 do 31. 3. 2014
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

-25%

BILLA Bonus club **29,90**

běžná cena
39,90 Kč

Adriatic Queen sardinky
v olivovém oleji, 100 g

Platnost kupónu je od 1. 3. 2014 do 31. 3. 2014
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

BILLA

gusto

∗ 1. 3. 2014 do 31. 3. 2014 ∗

BILLA

-45%

8 590344 705362

REX

Gel na praní 20 dávek,
Mediterranean Freshness

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

-30%

8 590344 705409

Víno Sovín

0,75 l

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

-30%

8 590344 705393

Syoss šampony

balzámy a styling

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

-20%

8 590344 705355

Mléčné lanýžky

100 g

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

-25%

8 590344 705386

Adriatic Queen sardinky

v olivovém oleji, 100 g

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

-26%

8 590344 705379

Adriatic Queen sardinky

se zeleninou, v sójovém oleji, 100 g

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.