BILLA Bonus club

LÉTO 2014

BILLA

gusto

MAGAZÍN CLUBU

Vydání №07

PRO ČLENY KLUBU ZDARMA 19,90 Kč

Sláva výletům

Rychlé svačinky do batohu

Léto plné nanuků a zmrzlin

Zahradní slavnost Grilujte s námi!

14 Na kozí farmě STRANA

8 590344 705577

NEJZÁŘIVĚJŠÍ PARTY

www.**nejzarivejsiparty**.cz

SOUTĚŽ

PARTY V UNIKÁTNÍM **METAXA**® BYTĚ

BARMANSKÁ SHOW

PARTY VYCHYTÁVKY

Soutěž probíhá od 1. 6. 2014 do 30. 11. 2014.
Úplná pravidla soutěže najdete na www.nejzarivejsiparty.cz

pijsrozumem.cz

Simona Breen

Sto letních dnů

K létu neodmyslitelně patří dovolená, ale co dělat po návratu do vyjetých kolejí všedních dnů? Jednoznačně – proces dovolené prodloužit a věřte, že to jde. K pravým ingrediencím dobré dovolené patří kvalitní suroviny, jejichž chuť vám ulpívá na jazyku ještě dlouho. Nemusíte sedět v restauraci na břehu moře, aby vaše chuťové buňky zažívaly blaho. Pojďme si tento přístup zachovat a vydejme se ve všech letních dnech po stopách nejkvalitnějších přísad. Ty dokážou napsat další kapitolu vaší dovolené.

Cukety a lilky jsou jedinečnou letní pochoutkou a my vám představíme recepty, ve kterých se dokážou tak sblížit, až se rozplývají na jazyku. Rozpálenou troubu vyměňte v letních měsících za gril, naplno zaměstnejte mrazák a naplňte ho domácími zmrzlinami. Barva pečeného masa bude ostře kontrastovat s oblohou a letmý pohled do mrazáku potěší nejen děti. Pozorovat, jak ledová hmota plná ovoce postupně houstne, je velkou zábavou i pro dospělé. Stejně jako chystání pestrých svačinek na výlet – vždyť i malá víkendová túra může nést stopy dovolené.

Kouzlo léta spočívá i v tom, že konzumujeme plodiny, o kterých víme, že o ně bude po zbytek roku nouze. Jahody, meruňky, broskve, nektarinky, saláty – užijte si jich právě v těchto dnech dosyta. Stejně jako jedinečných chvil, kdy nad báječným jídlem uzrávají vztahy a přátelství.

Léto plné prožitků 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, 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
№07

05
STRANA

Sladké jako med

Vzhledem k vysokému podílu vody zaženou melouny žízeň raz dva. Ochutnejte letos některou z nových odrůd.

30
STRANA

Mnoho tváří salátu

Salát rozhodně nemusí být nuda. Stačí pár správných přísad a rychlý oběd nebo večeře jsou připraveny za patnáct minut.

38
STRANA

Sláva nazdar výletu

Nepodceňujte přípravu na expedici za krásami české země. Vaše chuťové buňky poctivou svačinu ocení, protože na čerstvém vzduchu pořádně vyhládne.

08
STRANA

Spřízněné duše

Jakmile v oddělení zeleniny zahlédnete lilky a cukety, naplňte jimi celý košík. Způsobů, jak je v kuchyni nechat zazářit, existuje opravdu mnoho.

20
STRANA

Vaše rozmarné léto

Modré nebe nad hlavou a vůně grilovaného masa. Znáte snad lepší kombinaci? Rozehřejte gril a užijte si mnoho chutí najednou.

44
STRANA

Rychlá jahodová charlotta

Máme pro vás návod na dezert, který nemusíte péct, což oceníte zejména v horkých dnech. Kombinace jahod, svěžího krému a piškotů vás nadchne.

50
STRANA

Jde to i doma

Šťavnaté, sladké a plné vitaminů – přesně takové je letní ovoce. Zkuste ho proměnit ve zmrzlinu a pozorujte, jak rychle zmizí.

APEROL Spritz

TO PRAVÉ LETNÍ OSVĚŽENÍ

3 díly Prosecco

2 díly Aperol

1 díl soda

www.facebook.com/AperolSpritzCZ

pijsrozumem.cz

Čas zralých melounů

Barva, vůně a úžasná struktura melounů láká k okamžitému zakousnutí. Dopřejte si ochutnávku více druhů a hledejte svého favorita. Nebude to snadné, jeden meloun je totiž sladší než druhý.

1. MELOUN ŽLUTÝ MEDOVÝ

Dopřejte si ho s plátkem sušené šunky.

2. MELOUN VODNÍ

Vzhledem k vysokému obsahu vody v létě snadno zažene žízeň.

3. MELOUN CANTALOUPE

Podávejte vychlazený – vynikne jeho výrazně vanilková chuť.

4. MELOUN ŽLUTÝ VODNÍ KRÁJENÝ

Zářivá barva dužiny potěší nejen děti.

5. PIEL DE SAPO

Dužina se nerozpadá a vynikne v ovocných salátech.

6. MELOUN VODNÍ BEZPECKATÝ

Pecky nehledejte a rovnou se zakousněte.

7. MELOUN GALIA

Dužinu rozmixujte dohladka a podávejte jako studenou polévku ochucenou bazalkou.

Fotografie: Sonja Priller
Styling: Franz Karner

1. Soudek **Pilsner Urquell**, světlý ležák, 5 l
2. Kvašený sladový nápoj, jemně perlivý s příchutí brusinek, **Frisco brusinka**, 330 ml
3. Nealkoholické osvěžení se zázvorovou příchutí, **Birell ochucený**, 0,5 l **4.** Světlý ležák **Zlatopramen**, 1,5 l
5. Míchaný nápoj z výčepního piva s příchutí grapefruitu, **Gambrinus šťavnatý grep**, 0,5 l
6. Jablečný cider, **Kingswood**, 400 ml **7. Velkopopovický Kozel**, pivo výčepní světlé, 0,5 l
8. Staropramen Cool grep, mix piva a ovocné šťávy, 1,5 l

ONA A ON

Naslouchejte potřebám svého protějšku. Správně zvolený nápoj povzbudí smysly a prohloubí požitek z jídla.

1. J.P. Chenet, Grenache-Cinsault 2013, polosuché víno, Francie, 0,75 l
2. Rulandské modré rosé, Ludwig, jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů 2011, polosuché, ČR, 0,75 l
3. Rulandské modré/Zweigeltrebe 2012, Ludwig, jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché, ČR, 0,75 l
4. Rosé, Víno Mikulov, jakostní víno odrůdové, suché, ČR, 0,75 l **5. Fantasy Muscat Migdal**, polosladké víno, Moldavsko, 1 l
6. Merlot Rosé, polosladké víno, Moldavsko, 0,75 l

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

Fotografie: Sonja Priller
Styling: Franz Karner

Dokonalý pár

Když se v letní kuchyni potkají cukety s lilky, vzplane mezi nimi okamžitě vášeň. Dopřejte jim prostor a pozorujte, jak jim to spolu sluší.

SICILSKÁ caponata

ZÁVITKY plněné kuskusem

Těstoviny s cuketou a krevetami

Sicilská **caponata**

INGREDIENCE

- 500 G LILKŮ, 500 G CUKET, 500 G RAJČAT
- 300 G ŘAPÍKATÉHO CELERU
- 2 ČERVENÉ CIBULE
- 100 G VYPECKOVANÝCH ČERNÝCH OLIV
- 60 G PINIOVÝCH OŘÍŠKŮ NEBO BILLA MANDLÍ
- 1 DL BÍLÉHO VINNÉHO OCTA
- 50 G KRUPICOVÉHO CUKRU
- HRST KAPARŮ NALOŽENÝCH V SOLI, OPRANÝCH
- NAŠE BIO OLIVOVÝ OLEJ
- BILLA HRUBOZRNNÁ SŮL
- SŮL A PEPŘ NA DOCHUCENÍ
- ČERSTVÁ BAZALKA NA OZDOBU

4 | 40 + 20 MINUT NA VYPOCENÍ

Lilky a cukety nakrájejte na kostičky, posypejte hrubou mořskou solí a nechte 20 minut vypotit. V horké osolené vodě povařte dvě minuty řapíkatý celer nakrájený na kousky. V pánvi rozehřejte dvě lžíce olivového oleje a osmahněte na něm blanšírovaný celer. V jiné pánvi opečte na třech lžících olivového oleje nakrájenou cibuli. Přidejte olivy, piniové oříšky a rajčata nakrájená na kostičky. 20 minut poduste na mírném ohni a odstavte. Mezitím opláchněte lilky a cukety vodou a osušte je. V hrnci rozehřejte 6 lžic olivového oleje a vložte na něj lilky. Zprudka opékejte po dobu šesti minut, potom přidejte na dvě minuty cukety – ty musí zůstat tužší. Do hrnce přidejte opečené kousky řapíkatého celeru a směs s rajčaty. Zasypejte cukrem a zalijte vinným octem. Duste na mírném ohni, dokud se nevstřebá ocet. Podle chuti můžete dosolit a opepřit. Ozdobte bazalkou a podávejte vychlazené jako předkrm nebo přílohu k hlavnímu jídlu.

Závitky **plněné kuskusem**

INGREDIENCE

- 2 STŘEDNĚ VELKÉ LILKY
- 2 STŘEDNĚ VELKÉ CUKETY
- 100 G NAŠE BIO KUSKUSU
- 1 LŽIČKA MLETÉHO ZÁZVORU
- 1 LŽIČKA ČERVENÉ PAPRIKY
- 1 LŽIČKA KARI KOŘENÍ
- 3 LŽÍCE RAJČATOVÉHO PROTLAKU
- 2 LŽÍCE BILLA OLIVOVÉHO OLEJE
- 2 MRKVE NAŠE BIO, NAKRÁJENÉ NA NUDLIČKY
- 1 MLADÁ ČERVENÁ ŘEPA, NAKRÁJENÁ NA NUDLIČKY
- 1 ČERVENÁ PAPRIKA, NAKRÁJENÁ NA NUDLIČKY
- BILLA HRUBOZRNNÁ MOŘSKÁ SŮL
- ČERSTVÝ KORIANDR

6 | 30 + 20 MINUT NA VYPOCENÍ

Lilky a cukety nakrájejte na centimetr silné plátky. Posypejte solí a nechte 20 minut vypotit. Mezitím si připravte kuskus. V míse smíchejte kuskus, zázvor, mletou červenou papriku a kari se dvěma lžícemi olivového oleje a rajčatovým protlakem. Zalijte 2 dl vroucí vody a načechrejte vidličkou. Nechte stát 15 minut, dokud se tekutina nevsákne. Cukety a lilky opláchněte a osušte kuchyňskou utěrkou. Grilovací pánev vytřete olivovým olejem a po obou stranách zprudka opečte plátky lilků a cuket. Rozložte je na široký podnos a naplňte směsí kuskusu. Navrch přidejte čerstvou nakrájenou zeleninu (mrkev, řepu, papriku) a srolujte do závitku. Ihned podávejte posypané čerstvým koriandrem.

– TIP –

Místo kuskusu vyzkoušejte bulgur.

Těstoviny **s cuketou a krevetami**

INGREDIENCE

- 350 G BILLA ŠPAGET NEBO JINÝCH DLOUHÝCH TĚSTOVIN
- 300 G CUKET
- 300 G MRAŽENÝCH LOUPANÝCH KREVET
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE
- 200 ML ZELENINOVÉHO VÝVARU
- 1 JARNÍ CIBULKA
- 200 G SMETANY
- 2 DL BÍLÉHO VÍNA
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI

4 | 25

V hluboké pánvi rozehřejte olivový olej a osmažte na něm nadrobno nakrájenou jarní cibulku. Když zesklovatí, vsypte krevety a podlijte je bílým vínem a vývarem. Když se tekutina zredukuje na polovinu, přidejte do pánve cukety nakrájené na nudličky. Dvě minuty poduste, na závěr přilijte smetanu, důkladně promíchejte a nechte krátce probublat. Podle chuti osolte a opepřete. Špagety uvařte podle návodu na obalu, aby zůstaly pevné na skus. Scezené těstoviny přidejte do pánve a důkladně promíchejte s omáčkou.

– TIP –

Ideální jídlo pro všechny, kdo nemají rádi těstoviny s rajčatovou omáčkou. Kombinaci cukety a plodů moře zjemňuje smetana, kterou milovníci hustých omáček můžou nahradit mascarpone. Svěží příchuť dodá směsi kapka čerstvé citronové šťávy.

Kozí mléko nad zlato

Fotografie: Sonja Priller, moodley brand identity; Michael Königshofer.
Styling: Franz Karner

Slané dortíky s kozím sýrem a fíky

Pohled na volně pasoucí se stádo koz na Farmě Zahrádka vás okamžitě naladí na touhu splynout s přírodou. To nejlepší se z čistého prostředí přenáší do zdejších výrobků z kozího mléka, které si rozhodně nesmíte nechat ujít.

Certifikované kozí bio produkty vyrábí pro privátní značku Naše bio Farma Zahrádka. Rodinná ekologická kozí farma hospodaří na 90 hektarech půdy a sází na několik základních druhů mléčných výrobků, u kterých zaručuje nejvyšší kvalitu. Malá obec Zahrádka je schovaná uprostřed čisté přírody ve zvlněném kraji plném lesů, nevšedních balvanů rozličných tvarů, skal, rybníčků, potůčků a tajemných tůní. Tam, na pomezí středočeského a jihočeského kraje, se táhnou pastviny daleko za obzor. Kozí stádo Františka Pešičky čítající čtyři sta kusů vyrůstá v přirozeném prostředí a kozy dávají mléko, které v sobě zachycuje všechny kvality pastvy v čisté přírodě a šetrného zacházení. Jedním ze zázraků spojených se sýry je skutečnost, že z jedné suroviny, tedy mléka, může vzniknout tolik různých druhů výrobků. Mléka si na farmě cení natolik, že ho odmítají prodávat. Jedná se totiž o velmi cennou surovinu: „Kozí mléko je naše zlato. Na mléčné výrobky je kozího mléka třeba opravdu hodně. Z jednoho litru dostanete deset dekagramů tvarohu, základní suroviny pro zpracování měkkého sýra,“

vysvětluje Jana Pešičková, která se věnuje výrobě sýrů v rodinné farmě. Původně pracovala jako pečovatelka, ale pak se rozhodla manžela podpořit v podnikání. Zkušenosti získávali Pešičkovi zejména objížděním farem. O výrobě sýrů hovoří s nefalšovaným nadšením a ochotně se s námi dělí o získané vědomosti.

Pevný bod v životě

„Nejdříve jsem měl kozy jako koníčka," směje se František Pešička, majitel dynamicky rostoucí farmy a začíná své vyprávění. „V rodině jsme chovali hospodářská zvířata a já byl odmalička zvyklý se o ně starat. Když jsem se dozvěděl o možnosti odkoupení stáda, neváhal jsem ani minutu." Převzal provoz farmy, obnovil stávající zakázky a pustil se do výroby. „Nejhorší byly první dva měsíce, kdy vzniklo jakési vakuum, než se nastartoval koloběh výroby." Dnes běží provoz farmy jako na obrátkách. Ve výrobě pracují jen čtyři zaměstnanci a dodržují postupy ověřené mnohaletou zkušeností. Většina předpisů na mléčné výrobky je stará několik staletí, ale protože doba pokročila, využívají se i moderní technologie. Po ranním dojení, které probíhá od tří do šesti hodin, dochází ke zpracování čerstvého mléka. Celý proces začíná u pasterizace – zahřátí mléka na vysokou teplotu, kdy dojde ke zničení choroboplodných zárodků. Až mléko vychladne, přichází na řadu další zpracování podle typu výrobku. Zdejší farma proslula produkcí vynikajícího měkkého čerstvého sýra a základní surovinou pro jeho výrobu je tvaroh bílý jako sníh. Poté, co se mléko naočkuje sýrovou kulturou, se nechá směs „pracovat" a do druhého dne se stane malý zázrak. Mléko se vysráží a po oddělení sušiny a syrovátky se vzniklá tvarohová hmota našlehá se solí. Hotovo! Zatímco se sýry plní do obalů, dozrávají ve zrací místnosti s přesně řízenou teplotou jogurty. Během osmi hodin, kdy jogurty odpočívají při 45 °C, začíná pracovat jogurtová kultura. Jogurty zkysnou a zhoustnou a oproti jogurtům z kravského mléka se mohou chlubit jemnější strukturou. O kousek dál se stáčí do plastových lahviček kefír – ručně! Ručně probíhá i dezinfekce obalů. Celý provoz voní čistotou a všechny výrobky Farmy Zahrádka – měkký sýr, kefír i jogurty – chutnají snad ještě lépe, než si

Kozí jogurt s granolou

dokážete představit. Vynikají neuvěřitelnou lehkostí a příjemně voní. „Čím čerstvější mléko se zpracuje, tím méně jsou produkty cítit ‚kozinou´," vysvětluje František Pešička. A dušuje se, že jejich výrobky chutnají i zarytým odpůrcům kozích výrobků. Právě tato typická příchuť je ovšem vyhledávána gurmány z celého světa. Měkký kozí sýr může být skvělým začátkem, jak vstoupit do báječného světa kozích sýrů.

Holky, jdeme

Jaro a léto jsou období, kdy si kozy pochutnávají na trávě a jejich mléko je plné bílkovin. Sýry vyráběné z takového mléka jsou velmi měkké a také nejkvalitnější. Dopoledne se kozy vydávají na pastvu. Jakmile se otevřou vrata chléva, stádo se vydá úprkem na louku plnou vzrostlé zeleně. Protože má zdejší farma certifikát bio, nepoužívá se ke hnojení pastvin žádná chemie a ani krmení nenese stopy náhražek. Každá koza je označena a zapsána v plemenné knize, aby při křížení nedocházelo ke spojením vedoucím k degeneraci. Kozy plemene česká bílá a hnědá krátkosrstá jsou opravdové krásky. A někdy dokážou být pěkně tvrdohlavé. „Když se koza něco naučí, těžko se to odnaučuje," směje se paní Štemberková, která žene kozy na pastvu. Na pasoucí se kozy s láskou dohlíží František Pešička: „Sedím v kanceláři, ale radši bych byl u koz," říká pyšně. O tom, že svou malou farmu vede dobře, svědčí stohy objednávek a nákladní auta, která se střídají ve dvoře. A také několikaletá spolupráce s BILLOU, která pro své privátní značky velmi pečlivě vybírá dodavatele. Chovatel má zájem rozšiřovat své stádo dál a v menším chlévě se stará o sto kůzlat. „Nestíháme vyrábět," popisuje majitel. Není divu, protože zdejší prostředí nastoluje v člověku klid, který se stejnou měrou odráží i ve vyráběných produktech.

**** INFO ****

PROČ JÍST VÝROBKY Z KOZÍHO MLÉKA

V současné době trpí alergií na kravské mléko a nesnášenlivostí laktózy stále více dětí i dospělých. Takový organismus však často akceptuje výrobky z kozího mléka, které sice také obsahují laktózu, ale jen v nízkém množství. Z hlediska výživy existuje mnoho důvodů, proč do jídelníčku zařadit právě kozí produkty. Kozí mléko obsahuje vysoce hodnotné bílkoviny (kasein, albumin, globulin), velmi hodnotné a lehce stravitelné tuky, které chrání buňky, minerální soli a vitaminy A, B1, B2, B12, C, D, E. Díky konzumaci kozího mléka je naše tělo chráněno před škodlivými vlivy životního prostředí a celou řadou nemocí. Ukázalo se, že kozí mléko je přírodním lékem pro nervovou soustavu a jeho pravidelné používání vede k odstranění nervových poruch a příznivě léčí poruchy koncentrace. V řadě Naše bio najdete čerstvý kozí sýr, kefír a jogurty z kozího mléka. Vychutnat si je můžete jak samostatně, tak při vaření.

Vaše rozmarné **léto**

Kombinace vody, dětského smíchu a voňavých dobrot z rozpáleného grilu je prostě dokonalá. Jediná věc, na kterou si musíte dát pozor, je, abyste si čerstvé jídlo co nejlépe vychutnali.

Fotografie: moodley brand identity; Michael Königshofer
Styling: Bernadette Wörndl

Děkujeme našim zaměstnancům
Ladě Duchoňové, Zuzaně Hanzelínové,
Jiřímu Wegmannovi, Vratislavu Soukupovi
a dětem Karolíně a Marku Soukupovým
a Sebastianu Breenovi za účast na focení.

LOSOSOVÝ BURGER s koprovým dipem

Steak s kukurici a čerstvou mátovou omáčkou

PIZZA se zeleninou

BURBERRY

SATAY z krkoličky

Broskve s vanilkovou zmrzlinou

Steak s kukuřicí a čerstvou mátovou **omáčkou**

INGREDIENCE

- 4 VOCÍLKA HOVĚZÍ STEAKY
- 4 CHEF MENU KUKUŘIČNÉ KLASY, PŘEDVAŘENÉ, VAKUOVĚ BALENÉ
- ČERSTVĚ MLETÝ PEPŘ
- BILLA HRUBOZRNNÁ MOŘSKÁ SŮL
- NAŠE BIO OLIVOVÝ OLEJ

MÁTOVÁ OMÁČKA:

- HRST ČERSTVÉ MÁTY
- 2 LŽIČKY NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 2 LŽIČKY BÍLÉHO VINNÉHO OCTU
- SŮL A PEPŘ

4 | 20

Před grilováním nechte maso hodinu odležet v pokojové teplotě. Rozpalte gril a z obou stran steak opečte podle své chuti. Dvě minuty po jedné straně stačí na krvavý steak, dobře propečený steak vyžaduje pět minut po každé straně. Po stažení z grilu maso ještě dochází, proto je třeba nechat steaky odstát, aby se uvolnila jejich šťáva a vůně. Stejným způsobem ogrilujte ze všech stran i kukuřičné klasy. Podávejte na nahřátých talířích a těsně před konzumací maso a kukuřici osolte, opepřete a zakapejte olivovým olejem. Na mátovou omáčku nasekejte čerstvou mátu a smíchejte se třtinovým cukrem. Zalijte dvěma lžícemi horké vody a míchejte dřevěnou vařečkou, dokud se cukr nerozpustí. Přidejte bílý vinný ocet, osolte, opepřete a před podáváním nechte půl hodiny odležet, aby se chutě propojily.

Lososový burger s koprovým **dipem**

INGREDIENCE

- 400 G ČERSTVÉHO LOSOSA
- 4 PLÁTKY BILLA BÍLÉHO MÁSLOVÉHO TOASTOVÉHO CHLEBA
- 2 LŽÍCE BILLA MLÉKA
- 1 BÍLEK Z BILLA VEJCE
- SŮL A PEPŘ

KOPROVÝ DIP:

- HRST NASEKANÉHO KOPRU
- 1 BILLA ZAKYSANÁ SMETANA
- ŠŤÁVA Z POLOVINY LIMETKY
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI

6 | 20 + 30 MIN NA ODLEŽENÍ

Toastový chléb zprudka opečte na grilovací pánvi nebo v troubě. Nakrájejte na kostičky a zakapejte mlékem. Lososa zbavte kůže a nasekejte na kostičky. Smíchejte s vlhkým chlebem, přidejte našlehaný bílek, mírně osolte, opepřete a propojte v těsto. Dejte na půl hodiny odležet do lednice a potom ze směsi mokrýma rukama tvarujte kuličky o průměru tři centimetry. Položte na rozpálený gril a mírně přitlačte. Jen tak se maso nevyboulí a zachová tvar. Po každé straně grilujte 2-3 minuty. Burger nikdy neotáčejte více než jednou, narušili byste jeho strukturu. Na koprový dip smíchejte všechny uvedené ingredience a podávejte s lososovým burgerem.

Satay **z krkovičky**

INGREDIENCE

- 400 G VOCÍLKA KRKOVIČKY
- ČERSTVÝ KORIANDR NA POSYPÁNÍ

MARINÁDA:

- 1 LŽÍCE STROUHANÉHO ZÁZVORU
- 2 LŽÍCE ARAŠÍDOVÉHO MÁSLA
- 1 JARNÍ CIBULKA
- 1 ZELENÁ CHILLI PAPRIČKA
- 3 STROUŽKY ČESNEKU
- 3 LŽÍCE SÓJOVÉ OMÁČKY
- 3 LŽÍCE RYBÍ OMÁČKY
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 1 LŽÍCE ČERSTVÉ LIMETKOVÉ ŠŤÁVY
- 1 LŽÍCE SLUNEČNICOVÉHO OLEJE

6 | 20 + 1 H NA ODLEŽENÍ

Maso nakrájejte přes vlákno na dlouhé proužky široké jeden centimetr. Na marinádu rozmixujte všechny uvedené ingredience a maso naložte na hodinu do směsi. Připravte si dřevěné špejle, které namočte do vody. Na špejle napichujte a zároveň omotávejte kolem osy jednotlivé proužky masa. Za stálého otáčení a potírání zbylou marinádou ogrilujte dozlatova, celkem po dobu 5-6 minut. Podávejte posypané čerstvým koriandrem. Zbylou marinádu můžete ohřát a použít jako přeliv na masové špízy.

Pizza **se zeleninou**

INGREDIENCE

- 1 BILLA TĚSTO NA PIZZU
- 300 G LETNÍ ZELENINY (CUKETY, PAPRIKY, RAJČATA, CHŘEST)
- 1 BILLA MOZZARELLA, ODKAPANÁ
- NAŠE BIO OLIVOVÝ OLEJ
- ČERSTVÁ BAZALKA
- SŮL

8 | 20

Zeleninu nakrájejte, přemístěte na grilovací tácek, osolte a zakapejte olivovým olejem. Položte na gril a deset minut opékejte na středně rozpáleném ohni. Mezitím si připravte těsto na pizzu. Na vrchní straně ho vydatně potřete olivovým olejem a dejte zhruba na minutu na gril. Otočte a opečenou krustu pokryjte vrstvou grilované zeleniny. Na zeleninový základ rozdrobte mozzarellu a zakápněte olivovým olejem. Dvě minuty grilujte na mírnějším ohni. Po stažení z ohně posypejte bazalkou a podávejte horké.

– TIP –

Určitě víte, že nejlépe chutná pizza právě vytažená z pece na dřevo. Grilovaná pizza vám zprostředkuje podobný zážitek, jen musíte být opatrní, aby se těsto při pokládaní na žhavé uhlí nepřipálilo, proto postupujte krok za krokem a jako podklad použijte izolační aluminiové tácky nebo extra silný alobal. Náplň do pizzy můžete zkombinovat podle vlastní fantazie. Sýr přidávejte vždy na konec, aby si zachoval pružnost a nerozpekl se příliš.

Broskve s vanilkovou **zmrzlinou**

INGREDIENCE

- 4 BROSKVE
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 2 LŽIČKY RUMU NEBO OBLÍBENÉHO LIKÉRU
- 1 LŽIČKA SKOŘICE
- 250 ML NAŠE BIO VANILKOVÉ ZMRZLINY

4 | 15

Broskve rozpulte a zbavte pecek. Připravte si grilovací tácek nebo silnou vrstvu alobalu. Ovoce umístěte do tácku nebo na alobal, posypejte třtinovým cukrem, skořicí a zakapejte rumem. Opečte na mírně vychladlém grilu. Sundejte z ohně, nechte chvíli odpočinout a podávejte s vanilkovou zmrzlinou.

– TIP –

Že nejde připravit na grilu moučníky? Přesvědčte své hosty o opaku a ogrilujte sezónní ovoce. Kromě broskví můžete položit na gril i meruňky nebo nektarinky. Nic nezkazíte ani grilovanými banány nebo ananasem. Takto připravený dezert zdobte čerstvým ovocem, které nádherně vynikne. Svěžest dodá čerstvá bazalka, máta nebo meduňka.

GIUSEPPE DOPORUČUJE

MASO S CHUTÍ OHNĚ

Pečení horkým vzduchem na ohni, uhlí nebo na rozpálených kamenech je nejstarším historicky doloženým způsobem přípravy potravin, při němž nebylo zapotřebí žádných nádob. Naši předkové správně poznali, že maso chutná nejlépe, když se rychle upeče v prudkém žáru, protože jen tak zůstane šťavnaté. Římané používali tzv. černou kuchyni, klenutý prostor v zadní či boční části domu s otevřeným komínem, kde stálo ohniště, na které se přikládalo dřevo. V domácím grilu, ať už plynovém, elektrickém nebo na dřevěné uhlí lze poměrně snadno upravovat maso, uzeninu, ryby a zeleninu. Ačkoli se jedná o rychlou úpravu, spěch se nevyplácí. Před samotným grilováním nechte maso odležet hodinu i déle v pokojové teplotě a po grilování ho nechte „dojít“ aby se chutě a šťáva uvnitř rozložily od středu k okrajům. Větší kusy masa je třeba upravovat déle a za stálého otáčení, aby se maso propeklo i uvnitř.

IDEÁLNÍ POMOCNÍK

Milovníci grilování dobře vědí, že k rituálu grilování neodmyslitelně patří pivo. Nejen k osvěžení, ale v kombinaci s medem a olivovým olejem vytvoří také skvělý základ chutné marinády. Jako dokonalého partnera ke grilovaným masům vyzkoušejte české pivo Velkopopovický Kozel 11, které díky použití tří druhů sladu vyniká jemnou hořkostí. Jeho vypilovaná chuť umocní požitek z konzumace a hořké látky obsažené v chmelu zároveň podpoří trávení.

Vitana
Užijte si všechny chutě poctivého grilování
VELKOPOPOVICKÝ Kozel
ZVE KE STOLU
Farmářský steak
Farmářské brambory
Farmářský burger
Kozel 11°
POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
www.napivosrozumem.cz

Cesta kolem světa

Využijte momentu překvapení a potěšte své blízké domácími nápoji.

Ledový čaj

- 6 SÁČKŮ KVALITNÍHO ČERNÉHO ČAJE
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO JAVOROVÉHO SIRUPU
- 100 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 500 ML JABLEČNÉHO DŽUSU
- 4 NAŠE BIO CITRONY

Sáčky černého čaje zalijte horkou vodou a nechte pět minut louhovat. Přidejte javorový sirup a cukr, rozmíchejte a nechte vychladit v lednici. Po vychladnutí smíchejte s jablečným džusem a plátky citronu.

6

Jahodové mojito

- 4 LIMETY
- SVAZEK ČERSTVÉ MÁTY
- 8 LŽIC NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 4 DL MINERÁLNÍ VODY
- 2 DL RUMU (PŘI PODÁVÁNÍ DĚTEM VYNECHEJTE)
- JAHODY, MALINY, RYBÍZ
- LEDOVÁ TŘÍŠŤ

V hlubší míse rozmačkejte macerovací paličkou nebo obrácenou stranou vařečky cukr s nakrájenými limetkami. Až se uvolní šťáva, přidejte mátu a opatrně promíchejte. Vysoké sklenice naplňte do poloviny ledovou tříští, přidejte čerstvé ovoce a limetkovou směs. Dolijte rumem a sodou a ozdobte lístkem máty.

4

Broskvové bellini

- 400 ML BÍLÉHO SUCHÉHO ŠUMIVÉHO NEBO PERLIVÉHO VÍNA
- 4 VYZRÁLÉ BROSKVE NEBO
- 200 ML BROSKVOVÉHO DŽUSU

Broskve oloupejte, vyjměte pecku a rozmixujte tyčovým mixérem. Připravte si čtyři sklenice a na dno rozdělte broskvové pyré nebo broskvový džus. Dolijte dobře vychlazeným vínem. Ozdobte plátky čerstvé broskve a ihned podávejte.

4

V roli hvězdy

Listové, zeleninové nebo míchané saláty jsou nejen zdravou přílohou, ale i osvěžujícím letním obědem či večeří. Tajemství úspěchu spočívá v čerstvosti a použití kvalitních přísad na dochucení.

MELOUNOVÝ SALÁT se sýrem feta

SALÁT z Nice

Caesar Salát s křupavým kuřetem

Mlékárna Kunín …
…letní osvěžení s chutí přírody

Mlékárna Kunín.
Založena v Beskydech 1946.

INZERCE

Melounový salát **se sýrem feta**

INGREDIENCE

- 300 G VODNÍHO MELOUNU, VYPECKOVANÉHO
- 300 G ČERNÝCH OLIV
- 100 G SÝRU FETA
- 1 ČERVENÁ CIBULE
- 2 LŽÍCE ČERVENÉHO VINNÉHO OCTA
- ČERSTVÁ MÁTA
- ŠŤÁVA Z POLOVINY POMERANČE
- NAŠE BIO OLIVOVÝ OLEJ PODLE CHUTI
- ČERSTVĚ NADRCENÝ PEPŘ

4 15

Červenou cibuli nakrájejte na tenké plátky a v míse smíchejte s vinným octem. Po pěti minutách cibuli vyndejte a osušte ji papírovou utěrkou. Meloun nakrájejte na plátky a smíchejte s marinovanou červenou cibulí a černými olivami. Zasypejte rozdrobeným sýrem feta a lístky máty. Na talířích zakapejte čerstvou pomerančovou šťávou, olivovým olejem a posypejte čerstvě nadrceným pepřem.

– TIP –

Meloun nejdříve zbavte semínek. Práci vám usnadní meloun bezpeckatý, který je k dostání v BILLE. Je stejně chutný jako ten se semínky a pěstuje se speciálním biologickým postupem. BILLA nabízí kromě klasického vodního melounu s růžovou dužinou i meloun žlutý, který ocení zejména děti.

Salát **z Nice**

INGREDIENCE

- 4 BILLA VEJCE, UVAŘENÁ NATVRDO
- 4 RAJČATA, ROZKROJENÁ
- 4 NOVÉ BRAMBORY, VAŘENÉ VE SLUPCE
- 100 G VAŘENÝCH ZELENÝCH FAZOLEK
- 200 G BILLA TUŇÁKA V OLIVOVÉM OLEJI
- 70 G BILLA ČERNÝCH OLIV
- HRST BAZALKOVÝCH LISTŮ
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI
- 6 LŽIC NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE
- 20 ML BÍLÉHO VINNÉHO OCTA
- 8 ANČOVIČEK

4 30

Uvařená vejce nechte odstát ve studené vodě, oloupejte a nakrájejte na plátky. Na čtyři talíře naaranžujte vejce, brambory, rozpůlená rajčata, vařené fazolové lusky, tuňáka, olivy, nakrájené ředkvičky a listy bazalky. V míse smíchejte olej s vinným octem, solí a pepřem a zálivkou pokapejte salát. Posypejte ančovičkami a servírujte.

Caesar salát s křupavým **kuřetem**

INGREDIENCE

- 1 ŘÍMSKÝ SALÁT
- 100 G SÝRU BILLA GRANA PADANO
- 200 G KUŘECÍCH PRSOU
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI
- 1 CIABBATA

ZÁLIVKA:

- 2 ŽLOUTKY Z BILLA VAJEC
- 1 LŽIČKA DIJONSKÉ HOŘČICE
- 1 LŽIČKA BILLA MEDU
- 100 G BILLA SLUNEČNICOVÉHO OLEJE
- 1 STROUŽEK ROZDRCENÉHO ČESNEKU
- 2 ANČOVIČKY
- PÁR KAPEK WORCESTERSKÉ OMÁČKY
- ŠŤÁVA Z POLOVINY CITRONU

4 30

Listy salátu operte a osušte v papírové utěrce. Ciabattu nakrájejte a kousky vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem. V troubě předehřáté na 210 °C zprudka opečte. V grilovací pánvi rozehřejte olivový olej a opečte na něm ze všech stran kuřecí prsa. Osolte a opepřete, nechte vychladnout a nakrájejte na plátky. Na zálivku utřete všechny uvedené ingredience v hluboké míse. Přidejte listy salátu a důkladně je v zálivce obalte. Rozprostřete listy salátu na talíře, ozdobte opečenými plátky kuřete, hoblinkami sýru Grana Padano a kousky křupavé ciabbaty. Zakapejte zbývající zálivkou a podávejte se sklenicí vychlazeného bílého vína.

Středomořský SALÁT

1

BALENÍ CHEF MENU SALÁT DE LUXE

2

100 g Chef Menu rukoly

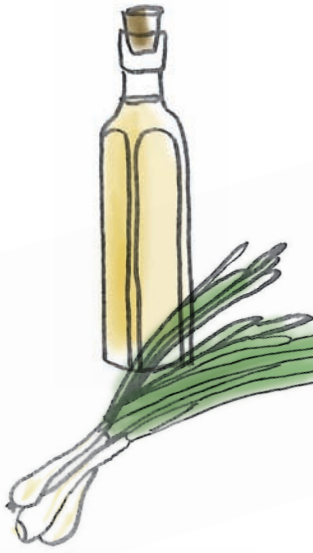
3

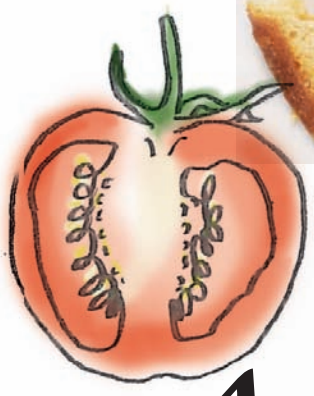
100 G CHEF MENU ŠPENÁTU BABY

8

Zálivka:

1 LŽÍCE NAŠE BIO ACETO BALSAMICO
1 JARNÍ CIBULKA NASEKANÁ
3 lžíce Naše bio olivového oleje
1 LŽIČKA HRUBOZRNNÉ HOŘČICE
1 LŽIČKA NAŠE BIO JAVOROVÉHO SIRUPU
sůl a pepřpodle chuti





4

60 G BILLA SUŠENÝCH RAJČAT

5

4 křepelčí vejce vařená natvrdo

100 g sýra BILLA Grana Padano

6

7

ČERSTVÉ BYLINKY NA DOKONČENÍ

Téměř bez práce

Salát představuje gejzír vitaminů a stopových prvků. Není třeba komplikovaných technik či nákladných přísad, aby výsledek předčil očekávání. Připravit lahodný salát je rychlé a snadné.

NÁŠ RECEPT

STŘEDOMOŘSKÝ SALÁT PRO LETNÍ MĚSÍCE

4 · 15

Příprava jednoduchého a přitom chutného salátu vám nezabere ani patnáct minut. Salátové lístky přendejte do velké mísy a přidejte sušená rajčata, nakrájená na kousky. Smíchejte přísady na zálivku, přelijte ji přes salát a zlehka promíchejte. Navrch nastrouhejte sýr a korunujte vařeným křepelčím vejcem. Posypejte čerstvými bylinkami a podávejte.

Odborníci se shodují, že saláty jsou pro naše tělo mimořádně přínosné a že bychom si měli dopřát minimálně 100 g salátu denně. Představuje totiž dokonalý mix vitaminů, hořkých látek podporujících trávení, enzymů a vlákniny. Konzumací salátu do sebe můžete dostat až 20 procent denní potřeby hydratace, což zejména v létě vaše tělo ocení. V BILLE jsou celoročně k dostání směsi salátů, které představují revoluci při kulinárním zpracování. Maximálně šetří čas, a přitom zaručují zeleninu v nejvyšší kvalitě. Saláty privátní značky Chef Menu se vyplatí mít stále k ruce, protože v praktických baleních najdete namíchané chuťově zajímavé odrůdy jako frisée, štěrbák, čekanku červenou nebo římský salát. Zasloužené pozornosti se v posledních letech těší rukola. Její jemně nahořklá chuť se skvěle doplňuje s rajčaty a měkkými sýry jako lučina či mozzarella nebo vyzrálými tvrdými sýry typu Grana Padano. Pro pověstný obsah železa, ale i pro velký podíl kyseliny listové a vitaminů nezapomeňte do směsi salátů použít lístky mladého špenátu. Praktické balení salátů Chef Menu nabízí mladý špenát a další saláty již oprané a tedy ihned připravené k dalšímu použití. Salátový základ by bez zálivky z kvalitního olivového oleje nikdy nechutnal tak dobře. Pro zvýraznění chuti se dále používá čerstvá citronová šťáva, balsamikové octy, javorový sirup nebo med a samozřejmě sůl a pepř. Nemusíte se trápit otázkou, kde tyto přísady seženete. Široký výběr najdete v našich obchodech u privátních značek Naše bio a BILLA, které vám pomohou k naprosté spokojenosti. Aby se zachovala křehkost salátových lístků, zapracovávejte zálivku opatrně, ideálně rukama. Salát podávejte ihned, jakmile spojíte křehké zelené lístečky se zálivkou.

Chef Menu Salát De Luxe 200 g

Chef Menu Salát Sezonní 200 g

Chef Menu Salát Rukola 100 g

Chef Menu Salát Špenát Baby 130 g

Billa Sušená rajčata 280 g

Billa Sýr Grana Padano 250 g

Naše bio Olivový olej 500 ml

Naše bio Aceto Balsamico 500 ml

Naše bio Javorový sirup 250 ml

Sláva výletu

Zabalte do batohu svačinu a vypravte se na romantickou túru. Na čerstvém vzduchu pořádně vyhládne, a o to právě jde! Posaďte se do trávy a královsky si vychutnejte každé sousto.

OVOCNÉ tartaletky

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

SENDVIČ Club

Tříbarevné letní MUFFINY

Chuť, která si vás omotá
NOVINKY 2014
KORŮNNÍ
SIRUP
malina citron
bezinka jablko
broskev nektarinka
jahoda granátové jablko
44,90
fakt hustý
KORŮNNÍ
Akční cena platná od 1. 6. do 30. 6. 2014

INZERCE

Léto plné ovoce!
Capri-Sonne Mystic Dragon
Capri-Sonne Multi Vitamin
Capri-Sonne Apfel Apple
Capri-Sonne Orange
NEW
Capri-Sonne Red Fruits
Capri-Sonne
zábava a osvěžení
www.vitar.cz

Ovocné **tartaletky**

INGREDIENCE

- 250 G NAŠE BIO HLADKÉ MOUKY
- 150 G BILLA MÁSLA
- 100 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- ŠPETKA KYPŘICÍHO PRÁŠKU
- 1 ŽLOUTEK Z BILLA VAJEC
- KŮRA Z POLOVINY CITRONU

NÁPLŇ:

- 300 G VYPECKOVANÝCH NEKTARINEK, MALIN A OSTRUŽIN
- 250 G MASCARPONE
- 2 ŽLOUTKY Z BILLA VAJEC
- 100 G MOUČKOVÉHO CUKRU + DALŠÍ NA POSYPÁNÍ

10 40 + 30 MINUT NA ODLEŽENÍ TĚSTA

Z mouky, másla, žloutku, citronové kůry a kypřicího prášku vypracujte hladké těsto. Zabalte ho do potravinářské fólie a nechte v lednici 30 minut odpočinout. Odleželé těsto vytvarujte na pomoučené ploše do válečku o průměru 5 cm. Nakrájejte kousky velikosti vlašského ořechu a vpracujte do kulatých formiček na tartaletky vymazaných máslem. Propíchejte vidličkou a pečte 10 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. V míse vyšlehejte mascarpone se žloutky a moučkovým cukrem do hladkého krému. Předpečené korpusy naplňte krémem, na který položte očištěné ovoce. Pečte 15 minut při 180 °C. Ovoce můžete pro intenzivnější chuť opéct na másle s troškou cukru. Hotové tartaletky posypejte moučkovým cukrem.

Sendvič **Club**

INGREDIENCE

- 12 PLÁTKŮ TOASTOVÉHO CHLEBA
- 6 LŽIC MAJONÉZY
- ŘÍMSKÝ SALÁT
- 4 RAJČATA
- 100 G ANGLICKÉ SLANINY
- 150 G KRŮTÍCH PRSOU
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI

4 20

Plátky chleba opečte v topinkovači nebo na grilovací pánvi. Anglickou slaninu opražte na sucho v pánvi s nepřilnavým povrchem. Do výpeku přidejte olivový olej a dozlatova na něm orestujte krůtí prsa nakrájená na tenké plátky. Osolte a opepřete. Na tác rozložte čtyři plátky opečeného chleba. Každý z nich potřete majonézou, rozdělte na ně římský salát, plátky rajčat a slaniny. Přiklopte dalším plátkem toastového chleba, který opět potřete majonézou. Na druhý plátek chleba rozdělte zbývající listy salátu, rajčata a plátky krůtích prsou. Přiklopte poslední vrstvou chleba, jehož spodní stranu potřete majonézou. Sendvič rozřízněte na dva trojúhelníky a každý zpevněte párátkem.

Tříbarevné letní **muffiny**

INGREDIENCE

- 100 G NAŠE BIO HLADKÉ MOUKY
- 150 G POLOHRUBÉ MOUKY
- 2 LŽIČKY KYPŘICÍHO PRÁŠKU
- 2 BILLA VEJCE
- ŠPETKA SOLI
- 100 G STROUHANÉHO EIDAMU
- 50 G BILLA KUKUŘICE
- 70 G BILLA SUŠENÝCH RAJČAT
- 6 VÝHONKŮ ZELENÉHO CHŘESTU, VAŘENÉHO
- 3 BILLA LŽÍCE SLUNEČNICOVÉHO OLEJE
- 200 ML NAŠE BIO BÍLÉHO JOGURTU

6 30

V hluboké míse smíchejte všechny sypké ingredience: oba druhy mouky, kypřicí prášek, sůl, strouhaný sýr, kukuřici, sušená rajčata nakrájená na kousky a vařený chřest pokrájený na centimetrové kostičky. Bílý jogurt promíchejte s vejci a olejem a postupně zapracujte do sypké směsi. Formy na muffiny vyložte papírovými košíčky a do dvou třetin je naplňte těstem. Pečte po dobu 20 minut v troubě předehřáté na 190 °C.

– TIP –

Pro odlehčení zkuste nahradit část mouky (doporučuje se maximálně jedna třetina) zeleninou – například cuketou. Před zapracováním do těsta cuketu nastrouhejte, zasypejte solí a nechte půl hodiny vypotit. Poté ji propláchněte, osušte papírovou utěrkou a přidejte k uvedeným ingrediencím.

Karlota

Rychlá a jahodová charlotta

Jahodová sezóna je v plném proudu a právě teď jsou jahody nejsladší. V kombinaci s lehkým smetanovým krémem a piškoty vytvoříte nádherný moučník, na kterém jahody zazáří jako rubíny.

INGREDIENCE

- 25 CUKRÁŘSKÝCH PIŠKOTŮŮ
- 500 G ČERSTVÝCH JAHOD + ČERSTVÉ JAHODY NA ZDOBENÍ
- 200 G SMETANY KE ŠLEHÁNÍ
- 200 G BILLA ZAKYSANÉ SMETANY
- 100 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 3 PLÁTKY ŽELATINY

10 40 + ČAS NA TUHNUTÍ

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

I Na charlottu můžete použít jakýkoliv druh letního ovoce, my jsme zvolili jahody.

* * *

II Plátky želatiny namočte do studené vody.

* * *

III Nabobtnalou želatinu rozpusťte za stálého míchání na mírném ohni (do 60 °C).

* * *

IV Jahody nakrájejte na kousky a posypejte cukrem. Nechte půl hodiny odstát, dokud jahody nepustí šťávu, a promíchejte s prochladlou želatinou.

* * *

V V míse vyšlehejte dotuha dobře vychlazenou smetanu.

* * *

VI Obracečkou opatrně spojte vyšlehanou smetanu a zakysanou smetanu s marinovanými jahodami.

* * *

VII Kulatou rozkládací dortovou formu vyložte po obvodu pečicím papírem. Cukrářské piškoty na spodním konci seřízněte, aby dobře stály, a vyložte jimi celý obvod formy a dno.

* * *

VIII Směs nalijte do formy a nechte ztuhnout, ideálně přes noc. Povrch ztuhlého moučníku ozdobte čerstvými jahodami.

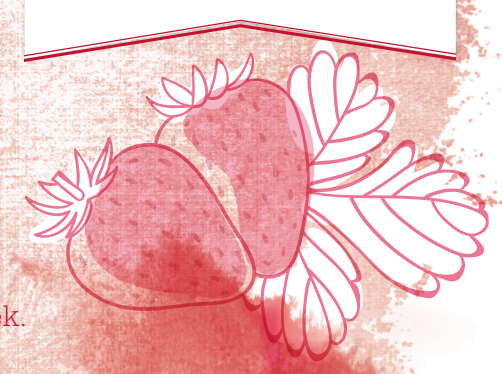
* * *

IX Obvod charlotty převažte pro ozdobný efekt stuhou a pro dekoraci využijte jedlých květů, například sedmikrásek. Tato drobná bílá kvítka působí protizánětlivě a podporují látkovou výměnu v játrech.

GIUSEPPE

DOPORUČUJE

Samotná vůně jahod tak vábí, že se nemůžeme dočkat, abychom se do sladkých plodů léta co nejdříve zakousli. Těsně před zpracováním jahody opláchněte proudem studené vody a nechte okapat. Stopek se nejsnáze zbavíte tak, že je ukroutíte, nikoliv utrhnete. Středně velké až malé jahody bývají obvykle sladší, proto při nákupu vybírejte pečlivě. Jahody nepotřebují žádnou tepelnou úpravu, nejlepší jsou čerstvé. Proslulá kombinace jahod se smetanou se poprvé objevila na slavnostním stole anglického krále Jindřicha VIII., odkud se rozšířila do celého světa.



Slunce nad Jadranem

Jadranské pobřeží českým turistům učarovalo. Svědčí o tom statistiky – každoročně přicestuje do Chorvatska více než 600 000 Čechů!

Jadranské pobřeží můžete objevovat bez stresu, jako turista, který stráví dovolenou v bezpečně známém hotelovém komplexu, nebo pomalu - coby milovník přírody, gurmán a obdivovatel zašlých tradic. Chorvatsko je situováno na křižovatku mezi střední Evropou a Středomořím. Díky této strategické poloze procházelo chorvatským územím mnoho kmenů, které zde zakládaly sídla a pokoušely se území ovládnout. Jen málo států na světě má tolik ostrovů jako Chorvatsko. Jejich počet činí 1185. K nejoblíbenějším ostrovům patří Brač, Korčula, Pag, Krk, Hvar.

Chorvatské pobřeží Jadranu je mimořádně členité, což přispívá k jeho půvabu a malebnosti. Tam, kde je pobřeží vápencové, jsou břehy vysoké, strmé, skalnaté a zkrasovělé. Nejkrásnější pláže, např. na Makarské riviéře, se nacházejí na pobřeží zcela opačného rázu, nízkého a písčitého (chorvatsky se takovému pobřeží říká žalo). Jadran patří k mimořádně čistým mořím a z Česka je lehce dostupný autem. Zhruba 1100 kilometrů se dá ujet za necelých jedenáct hodin, pokud ovšem neuvíznete v zácpě. Nejoblíbenější trasa vede přes Prahu, Mikulov, Vídeň, Graz, Maribor až do Záhřebu. Do Chorvatska lákají kromě průzračné vody a slunečního svitu i historické památky. Mnohá pobřežní města si zachovala středověkou podobu jako například Dubrovník, ale dochovaly se i římské památky, zejména na Istrii, největším poloostrově Chorvatska. Nejstarší část regionálního a hospodářského centra oblasti – Pula – kopíruje původní půdorys starověkých římských ulic. Nejimpozantnější ze stop působení Římanů je římský amfiteátr z 1. století. Pro Římany byla Pula důležitou základnou v největší a nejlépe chráněné zátoce Istrie. Nedaleko od centra, na polostrově Verudela, se rozkládá živá rekreační oblast, nabídku rodinných apartmánů v této oblasti najdete také na stránkách ITS BILLA Travel (www.itsbilla.cz).

ITS BILLA TRAVEL
www.itsbilla.cz

Mezi mořem a nebem

Od Rijeky až na jih k Dubrovníku se táhne pobřežní pás, který se dá nazvat chorvatským přímořím. Podél celého pobřeží vede Jadranská magistrála, naprosto jednoznačně určující příjezdové trasy k jednotlivým letoviskům. Na Kvarnerskou riviéru navazuje Dalmácie, která tvoří významnou část Chorvatska. Najdete zde římské ruiny, báječné pláže, staré rybářské přístavy, středověkou a renesanční architekturu. Milovníci koupání mohou volit mezi dlouhým pobřežím u Makarské riviéry, dlouhé 60 km, nebo ostrovy Hvar, Šolta, Vis. Kromě krásných oblázkových pláží s dostatkem vegetace zde naleznete typický dalmatský kolorit měst a vesnic. Se svými možnostmi koupání a pěší turistiky v tak zajímavém prostředí není divu, že má v této oblasti turistika dlouholetou tradici. Malebná pobřežní scenerie je zdůrazněna Dinárskými Alpami, které odděluji 2500 m vysokou bariérou Dalmácii od Bosny. Jihovýchodní cíp Chorvatska je ozdobený drahokamem celého pobřeží – městem Dubrovník. Jenom málo měst na světě si může osobovat větší právo tvrdit o sobě, že je ideálem. Dubrovník na to plné právo má. Staré město sevřené silnými hradbami, které ho chránily po sedm století před útoky agresorů, bylo v roce 1979 zařazeno organizací UNESCO na seznam památek Světového kulturního dědictví. Ticho i turistický ruch, míchání nejrůznějších kulturních vlivů, západ slunce na dosah ruky a šumící moře těsně u nohou. Vítejte v Chorvatsku. Dobro došli!

GASTRONOMIE

DOBAR TEK – DOBROU CHUŤ!

Pro kontinentální kraje jsou typické slovanské kořeny a nově i kontakty s maďarskou, rakouskou a tureckou kuchyní. Od vepřového se zelím jako pozůstatku rakouské monarchie přes balkánské čevapčiči, ražniči a pljeskavicu. Avšak jedno jídlo spojuje celé Chorvatsko - sušená šunka pršut nechybí jako předkrm v žádné restauraci. Pobřežní regiony jsou charakteristické vlivem Řeků, Římanů a Ilyrů. Jako aperitiv si dejte sklenku známého Maraschina - dezertního likéru ze zdejšího druhu višně Maraška. Poté si objednejte pažský sýr - nejvyhledávanější chorvatský sýr vyrobený z mléka ovcí, které na ostrově Pag spásají voňavé středomořské byliny. Z masitých pokrmů, mimo jehněčího a telecího masa připravovaného „pod pekou" (hliněný pečicí zvon) a plodů moře, je zvláštní specialitou brodet, vývar z ryb a plodů moře, nebo ve vnitrozemí z úhořů a žab. Ve Splitu vyzkoušejte slavnou dalmatskou „pašticadu", masitý pokrm z vařeného jehněčího, pro jehož přípravu jsou zapotřebí dva dny. Jako hlavní chod si dopřejte čerstvou rybu na roštu, posolenou solí z ninského nebo pažského solivaru. Mezi nejoblíbenější ryby patří orada (pražma), zubatac (zubatec) nebo skuša (makrela).

RÁJ NA DOSAH

Ledové dobroty uhasí sluneční žár a na jazyku zanechají božskou chuť ovoce. Vždyť prázdniny patří k nejšťastnějším okamžikům života...

MRAŽENÝ NEKTARINKOVÝ krém

Fotografie: Sonja Priller
Styling: Franz Karner

Ostružinovo-malinová ZMRZLINA

Ovocné OSVĚŽENÍ

SMETANOVÉ NANUKY s čokoládou

Tvarohový „míša" s PISTÁCIEMI

Oslaď si DÁMSKOU jízdu!

NOVINKA

INZERCE

Svěže britský zážitek
se 4% alkoholu.
Vyroben z ručně sbíraných
jablek a nejšťavnatějších třešní.

MADE IN BRITAIN. SERVED ON ICE.

Určeno osobám starším 18 let.

Mražený nektarinkový **krém**

INGREDIENCE

- 400 G NEKTARINEK
- 200 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 2 DL POMERANČOVÉHO DŽUSU
- 3 LŽÍCE NAŠE BIO JAVOROVÉHO SIRUPU

Nektarinky rozpulte a vypeckujte. Tyčovým mixérem rozmixujte s cukrem, džusem a javorovým sirupem. Naplňte do formy na nanuky a nechte 4 hodiny ztuhnout.

Ostružinovo-malinová **zmrzlina**

- 200 G OSTRUŽIN
- 200 G MALIN
- 200 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 2 DL JAHODOVÉHO DŽUSU
- 3 LŽÍCE NAŠE BIO AGÁVE SIRUPU

Maliny a ostružiny rozmixujte s cukrem, džusem a agáve sirupem. Pokud chcete docílit jemnější struktury, přeceďte ovocnou směs přes plátno, které zachytí zrníčka. Ovocné pyré nalijte do tvořítek na nanuky a nechte 4 hodiny ztuhnout.

8 | 15 + 4 HODINY NA MRAZENÍ

Limetkovo-jahodové **osvěžení**

INGREDIENCE

- 200 G KRUPICOVÉHO CUKRU
- 6 DL OCHUCENÉ OVOCNÉ VODY (NE BARVENÉ)
- ŠŤÁVA Z JEDNÉ LIMETKY
- 2 LIMETKY
- 6 JAHOD

Vodu svařte s cukrem. Nechte vychladnout a vmíchejte limetkovou šťávu. Do tvořítek na nanuky nalijte polovinu směsi, vložte plátky limetek a jahod a dolijte zbylou tekutinou. Dejte do mrazáku ideálně přes noc.

Sorbet plný **vitaminů**

- 200 G KRUPICOVÉHO CUKRU
- 6 DL VODY
- 2 KIWI
- 2 LIMETKY
- ŠŤÁVA Z JEDNOHO CITRONU

Vodu svařte na mírném ohni s cukrem. Nechte vychladnout a vmíchejte citronovou šťávu. Do tvořítek na nanuky nalijte polovinu směsi, vložte kiwi a limetky nakrájené na kolečka a dolijte zbylou tekutinou. Nechte mrazit minimálně 6 hodin. Před servírováním opláchněte tvořítka na zmrzlinu vlažnou vodou, aby se lépe vyklápěla.

6 | 15 + 6 HODIN NA MRAZENÍ

– TIP –

Při experimentování s náplní popusťte uzdu své fantazii. Připravte nanuky třeba s želatinovými bonbony nebo jedlými květy (okvětní lístky růže, fialky, sedmikrásky).

Tvarohový „míša“ **s pistáciemi**

INGREDIENCE

- 200 G KRUPICOVÉHO CUKRU
- 400 G TUČNÉHO TVAROHU NEBO RICOTTY
- 150 G NAŠE BIO MLÉČNÉ ČOKOLÁDY
- HRST PISTÁCIOVÝCH OŘÍŠKŮ

Tvaroh smíchejte s cukrem a nalijte do tvořítek na nanuky. Dejte na 4 hodiny do mrazáku. Formy vložte na chvíli do vlažné vody a vyklopte nanuky. V páře rozpusťte čokoládu, do tekuté čokolády ponořte nanuky a obalte v pistáciích. Vložte obráceně do formy na nanuky tak, aby čokoládová část mohla zaschnout.

Smetanové nanuky **s čokoládou**

- 2 ŽLOUTKY Z BILLA VAJEC
- 200 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 1 VANILKOVÝ CUKR
- 400 ML SMETANY KE ŠLEHÁNÍ
- 150 G NAŠE BIO TMAVÉ ČOKOLÁDY
- MAKADAMOVÉ OŘÍŠKY

Žloutky se třtinovým a vanilkovým cukrem postavte nad hrnec s vroucí vodou a šlehejte 6 minut, dokud směs nezhoustne. Smetanu ušlehejte a vmíchejte do vychladlé žloutkové směsi. Nalijte do tvořítek na nanuky a dejte na 4 hodiny do mrazáku. Formy vložte do vlažné vody a vyklopte nanuky. V mikrovlnné troubě rozpusťte čokoládu a ponořte do ní nanuky, obalte v makadamových oříšcích. Vložte obráceně do formy na nanuky tak, aby čokoládová část mohla zaschnout a chlaďte minimálně hodinu.

6 | 20 + 4 HODINY NA MRAZENÍ

Strážní ANDĚLÉ

1. Mléko na opalování ve spreji, OF 20, **Astrid**, 2. Dětské mléko na opalování, OF 25, **Astrid**, 200 ml, 3. Mléko na opalování s beta-karotenem, OF 6, **Nivea Sun**, 200 ml, 4. Pleťový krém na opalování, OF 30, **Astrid**, 75 ml, 5. Intenzivní mléko na opalování Protect and Bronze, OF 20, **Nivea Sun** 200 ml, 6. Hydratační mléko po opalování, **Nivea Sun**, 400 ml, 7. Dětský sprej na opalování Sensitive, OF 50+, **Nivea Sun**, 200 ml, 8. Sprej na opalování Sensitive, OF 30, **Nivea Sun**, 200 ml, 9. Neviditelný sprej na opalování Protect and Refresh, OF 20, **Nivea Sun**, 200 ml, 10. Sluneční brýle s UV faktorem

Fotografie: moodley brand identity; Michael Königshofer

Právě teď nastal čas doplnit povinnou letní kosmetickou výbavu. Soustřeďte se na pomocníky, kteří ochrání pokožku a vlasy a vaše tělo zaplaví svěžestí.

1. Sprchový gel, **Nivea Pure Fresh** 250 ml, 2. Šampon pro oslabené, lámavé vlasy, **Garnier Ultra Doux** (Trésors de Miel), 250 ml, 3. Šampon pro slabé a jemné vlasy s tendencí vypadávat, **Elseve Arginine Resist Light**, 250 ml, 4. Šampon pro jemné vlasy bez hustoty, **Elseve Fibralogy**, 400 ml, 5. Krémové tělové mléko do sprchy, **Nivea**, 400 ml, 6. Sprchový gel, **Nivea Creme Care**, 250 ml, 7. Neviditelný krémový deodorant 48 h, **Garnier néo**, 40 ml, 8. Antiperspirant Powder Touch 48 h, **Nivea**, 150 ml, 9. Balzám pro oslabené, lámavé vlasy, **Garnier Ultra Doux** (Trésors de Miel), 200 ml

KUP ILLY, POŠLI SMS a VYHRAJ KÁVOVAR
iperspresso X7.1
Live intense live issimo
cappuccino
latte macchiato
caffè macchiato
illy issimo
ITALIAN ESPRESSO STYLE
24,90 Kč
Akce platí od 1. 6. do 30. 6. 2014. Více se dozvíte na www.illy-soutez.cz

INZERCE

Zasněte se s vaším oblíbeným ledovým nápojem
hochwald
EISSCHOKO
EISKAFFEE
Typisch nach italienischer Art
Eiskaffee 500 ml
Eisschoko 500 ml
Eiskaffee plech 250 ml

NOVINKA

VYZKOUŠEJTE NOVINKU

JACOBS CREMA GOLD

s jemnou
CHUTÍ
a bohatou
PĚNOU

Dr.Oetker

Kvalita je nejlepší recept.

Zavařujte s námi s fantazií

Rychlé a snadné zavařování s výrobky Dr.Oetker!

- ✓ Výborný domácí džem uvaříte již **za 6 minut**.
- ✓ **Sami si zvolíte množství ovoce a cukru** ve Vaší zavařenině.
- ✓ **Želírovací látky**, **pektiny**, v přípravcích Dr.Oetker jsou získávané **pouze z citrusů a jablek**.
- ✓ **Kvalitu domácího džemu Vám garantuje značka Dr.Oetker!**
- ✓ Nápadité recepty najdete na **www.zavarovani.cz**

BONA VITA®

KRÁSNÉ RÁNO ZAČÍNÁ S CEREÁLIEMI BONAVITA

Speciality
Zlaté kuře

VODŇANSKÉ KUŘE
Vždy čerstvé, vždy chutné!

VYHRADNĚ Z ČESKÝCH FAREM

SOUTĚŽ
10x POBYT NA VENKOVĚ
+ 3 KG MASA

Sesbírejte si kompletní sadu
VYPEČENÝCH MAGNETEK

Soutěž probíhá od 28. 4. do 6. 7. 2014.
více na www.vodnanskekure.cz

VYSOKÁ KVALITA MASA
ovlivněna delší dobou výkrmu

Garance dosledovatelnosti českého původu

SPECIÁLNĚ ŠLECHTĚNÉ
s přirozeně žlutým zbarvením

INZERCE

Jediný původní český sýr

A.W.
Založeno 1876
olomoucké tvarůžky

Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr. Mezi sýry vynikají díky svým nutričním hodnotám – obsah tuku jen do 1 %, přitom jsou zdrojem plnohodnotných bílkovin a vápníku. Mají jemně pikantní chuť, charakteristickou a nezaměnitelnou vůni.

Olomoucké tvarůžky jsou nejen zdravé, ale poskytují nepřeberné možnosti kulinářských experimentů, které dozajista obohatí každý jídelníček. Pro letní grilovací sezónu jsme pro Vás připravili jeden vyzkoušený recept.

CHRANĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ

www.tvaruzky.cz

Masové šišky s překvapením

200 g mletého libového vepřového masa, 200 g mletého hovězího masa, 200 g Olomouckých tvarůžků, 1 vejce, strouhanka, tuk, sladká i pálivá paprika, rozmarýn, sůl

Mleté maso smícháme s vejcem, solí a kořením, podle potřeby přidáme strouhanku a důkladně propracujeme. Tvarůžky zabalíme do odpovídajícího množství masové směsi. Takto vzniklé šišky položíme na vymaštěný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. V letní sezóně můžeme i grilovat.

Palma

www.palmagroup.eu

Tradice a kvalita od roku 1920

NENÍ OLEJ JAKO OLEJ

RACIOL

- **Lahodný řepkový olej pro moderní kuchyni**
- Vhodný pro tepelnou úpravu pokrmů - smažení
- Obsahuje omega-3 a omega-6 mastné kyseliny
- Z vybraných odrůd řepky

HELIOL

- **100% slunečnicový olej s delikátní chutí**
- Obsahuje přírodní vitamin E
- S vysokým obsahem polynenasycených mastných kyselin
- Vhodný pro studenou i teplou kuchyni - pečení

INZERCE

Colgate® MAX WHITE ONE

Tipy pro krásu

Máte rádi kávu, černý čaj nebo červené víno? A co na to Váš bílý úsměv? Zubní sklovina má v průběhu života tendenci tmavnout kvůli konzumaci různých nápojů, kouření nebo nedostatečné hygieně. V dnešní době je důležité vypadat a cítit se dobře, a proto by Vám neměl chybět zářivý úsměv! Ten je totiž tím nejlepším módním doplňkem, který Vám dodá sebevědomí a díky kterému se budete cítit úspěšní a krásní každý den. A jak na to? Nemějte obavy. Nová zubní pasta Max White One Vám dodá zářivě bílý úsměv už za jeden týden!

ZA JEDEN TÝDEN O ODSTÍN BĚLEJŠÍ ZUBY.

INZERCE

KOSTELECKÉ UZENINY

ZALOŽENO 1917 V KOSTELCI

POCTIVÉ PÁRKY

S obsahem masa

90%

Každá kočka má právo na tu nejlepší PÉČI

NOVÁ RECEPTURA

✓ NOVÁ RECEPTURA

Nová vylepšená receptura pro neodolatelnou chuť.
Propesko dbá o to, aby krmivo kočkám chutnalo.

✓ S KOMPLEXEM FOR LIFE

Propesko dbá o to, aby krmivo bylo pro kočky vyvážené.
100% kompletní krmivo poskytující potřebné živiny a energii pro každý den.

- ***Omega mastné kyseliny*** *– napomáhají udržet lesklou srst.*
- ***Vitamin A*** *– napomáhá udržet zdravý zrak.*
- ***Vitamin D_3*** *– napomáhá udržet zdravé kosti a zuby.*
- ***Vitamin E*** *– je důležitý pro správnou funkci imunitního systému.*

OMEGA FATTY ACIDS FOR LIFE VITAMINS A+D3+E

INZERCE

BIO®

BC® BIONE COSMETICS

Český výrobek

Cannabis

BEZ PARABENŮ A SILIKONU

Produkty CANNABIS obsahují nejen konopný olej, ale i extrakt z celé zelené rostliny. To dodává kosmetice unikátnost a spotřebiteli maximum cenných látek.

Přírodní pleťová a tělová kosmetika pro krásu a zdraví.

Casa Vinicola Zonin, v Itálii největší soukromá vinařská společnost, představuje nové PROSECCO, víno ke všem životním prožitkům.

PROSECCO je živé, šumivé víno, které patří k italskému stylu. Je suché, svěží, s ovocnou chutí, aby se dalo vhodně kombinovat s jakýmkoliv druhem pokrmu či občerstvení. Velice elegantní aperitiv.

Ocenění:
Prague Wine Trophy 2013 – 84 bodů
Berliner Gold - Berliner Wein Trophy 2010
Bronze Medal – Sommelier India Wine Competition 2009
Bronze Medal - Japan Wine Challenge 2007

PRAGUE WINE TROPHY

www.unitedbrands.cz

UNITED BRANDS®
FINE WINES AND SPIRITS

INZERCE

BILLA Bonus club

VYUŽIJTE JEDINEČNOU SLEVU 20 % V HOTELECH

V PRAZE A VE ŠPINDLEROVĚ MLÝNĚ OD HOTELOVÉ SPOLEČNOSTI HOTELPRO S.R.O.

Stačí vyměnit **100** BILLA bodů za slevovou poukázku v období **od 11. 6. do 7. 10. 2014**. Za dalších **250** BILLA bodů získáte přistýlku pro dítě ve věku 4–11 let včetně zdarma. Při rezervaci vybraného hotelu zadejte kód ze slevové poukázky. Více na **www.billa.cz**

Praha:

Hotel Anna ***
malý rodinný hotel umístěný v rezidenční části Vinohrad

Hotel Atlantic ***
hotel situovaný v srdci města, 200 m od náměstí Republiky

BEST WESTERN Hotel Páv ***
hotel řetězce Best Western, 400 m od Národního divadla

BEST WESTERN PLUS Hotel Meteor Plaza ****
hotel řetězce Best Western, 100 m od Prašné brány

Špindlerův mlýn:

Hotel Start ***
rodinný hotel, vzdálený 200 m od centra střediska

Rezervaci je možné provést na pobyty do 23.12.2014 včetně.

SMALL CHARMING HOTELS Prague

STAŇTE SE ČLENEM SVĚTA ATRAKTIVNÍCH NABÍDEK A SLEV! www.billa.cz/bonusclub

INZERCE

KRÁSNÉ RÁNO PRO JEŠTĚ HEZČÍ DEN

It all starts with a NESCAFÉ

Lobkowicz Premium
hrdý partner MFF Karlovy Vary
Karlovy Vary
International Film Festival
Akce platí:
červen – srpen
2014.
BILLA
Bonus club
16,90
+ záloha na láhev 3,-
LOBKOWICZ
ANNO 1466
Šlechtic mezi pivy

Lobkowicz Premium Nealko
vítěz degustační soutěže
v kategorii nealkoholických piv
ZLATÉ DOČESNÁ
1
2013
Akce platí:
červen – srpen
2014.
BILLA
Bonus club
10,90
+ záloha na láhev 3,-
LOBKOWICZ
ANNO 1466
Šlechtic mezi pivy

INZERCE

agricol
s.r.o.
POLIČKA
Tatarská omáčka
ochucená / ochutená majonéza
100 ml
Poličanka
majonéza
Omega 3
100 ml

JSEM ŽIVEL

Jan Becher

ZAŽIJ LEDOVOU A PÁLIVOU CHUŤ V JEDNOM

Inspirován tradicí bylinných likérů přináší Jan Becher nový výjimečný drink ICE&FIRE.

www.iceandfire.cz

www.pijsrozumem.cz

REJSTŘÍK RECEPTŮ

Broskve s vanilkovou zmrzlinou **27**
Broskvové bellini **29**
Caesar salát s křupavým kuřetem **35**
Jahodové mojito **29**
Koprový dip **26**
Ledový čaj **29**
Limetkovo-jahodové osvěžení **55**
Lososový burger **26**
Mátová omáčka **26**
Melounový salát se sýrem feta **35**
Mražený nektarinkový krém **55**
Ostružinovo-malinová zmrzlina **55**
Ovocné tartaletky **43**
Pizza se zeleninou **27**

REJSTŘÍK RECEPTŮ

Rychlá jahodová charlotta **45**
Salát z Nice **35**
Satay z krkovičky **26**
Sendvič Club **43**
Sicilská caponata **13**
Smetanové nanuky s čokoládou **55**
Sorbet plný vitamínů **55**
Steak s kukuřicí **26**
Středomořský salát **37**
Těstoviny s cuketou s krevetami **13**
Tříbarevné letní muffiny **43**
Tvarohový „míša“ s pistáciemi **55**
Závitky plněné kuskusem **13**

Podzimní SKLIZEŇ

Nepromarněte ani chviličku a zpracujte podzimní plody do lákavých podob. Husté omáčky se šťavnatým masem, přílohy plné barev a polévky, které zahřejí.

Plus: Objevte mnoho podob dýně, královny podzimu.

Příští číslo časopisu
Gusto vychází
3. 9. 2014

Sedlčanský

Hermelíny na gril

Užijte si letní grilování s našimi sýry.

BILLA Bonus club

LÉTO 2014

BILLA

gusto

MAGAZÍN CLUBU

Vydání №07

PRO ČLENY KLUBU ZDARMA 19,90 Kč

Sláva výletům

Rychlé svačinky do batohu

Léto plné nanuků a zmrzlin

Zahradní slavnost Grilujte s námi!

14 Na kozí farmě STRANA

8 590344 705577

NEJZÁŘIVĚJŠÍ PARTY

www.**nejzarivejsiparty**.cz

SOUTĚŽ

PARTY V UNIKÁTNÍM **METAXA**® BYTĚ

BARMANSKÁ SHOW

PARTY VYCHYTÁVKY

Soutěž probíhá od 1. 6. 2014 do 30. 11. 2014.
Úplná pravidla soutěže najdete na www.nejzarivejsiparty.cz

pijsrozumem.cz