BILLA Bonus club

LÉTO 2016

BILLA

gusto

MAGAZÍN CLUBU

Vydání № 15

19, 90 Kč PRO ČLENY CLUBU ZDARMA

Zadáno pro muže

Maso od Vocílky, vychlazené pivo a grilování může začít

50 STRANA Den dětí

Česká farma speciál

Průvodce českým letním ovocem a zeleninou

8 590344 707106

APEROL Spritz

NALADÍ PO PRÁCI

3 díly Prosecco

2 díly Aperol

1 díl soda

Aperol Spritz

na ledu a s plátkem pomeranče

DOPORUČUJEME SERVÍROVAT DO VINNÉ SKLENKY

pij s rozumem · cz

Simona Breen

O českém létě

Celá řada tradičních českých receptů vychází ze surovin dozrávajících na našem sluníčku. Jejich pravý čas přichází právě teď, protože nejlépe chutnají krátce po sklizni. V tomto vydání časopisu Gusto jsme se pustili po stopách národních klenotů, jako jsou například jahody. Na Žatecku v severních Čechách se sklízejí sladké červené plody plné českého slunce, které v BILLE hledejte pod privátní značkou ČESKÁ FARMA. Naši reportáž a inspiraci pro zpracování jahod najdete na stranách 16–21. Existuje ale i mnoho dalších letních plodů, jejichž úloha je v našem jídelníčku nezastupitelná. Nakyslou chuť červeného rybízu (strana 10–15) nebo rebarbory (strana 46–49) nic nenahradí. Přesuňte se na chalupu, třeba jen ve vzpomínkách, a přivolejte zpět sladký čas dětství. Květáková polévka nabo plněné papriky uspokojí malé i velké (strana 22–33).

Věříme, že důvod k oslavě se u vás doma vždycky najde, a protože prázdniny jsou za rohem, překvapte své ratolesti báječnou párty (strana 50–57). I naše povznesená nálada z oslav 25. narozenin stále trvá! Rozdáváme více než 25 000 cen, soutěžit můžete až do 28. června. Stačí nakoupit v BILLE za 300 Kč a vymyslet slogan nebo poslat fotografii na zadané téma. Více se dozvíte na internetových stránkách www.billa25.cz.

Léto plné českých chutí vám přeje

Vedení marketingu a BILLA Bonus Clubu

Magazín pro členy BILLA BONUS CLUBU 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; Nora Obergeschwandner, Corina Breban. REDAKCE: Veronika Marešová (koordinace), Eva Rýznerová (texty, recepty). KOREKTURY: Jana Micková. FOTOGRAFIE A OBRAZOVÝ MATERIÁL: Gunda Dittrich, Shutterstock, moodley brand identity; Tina Herzl, Julian Mullan, Clemens Schneider. KOORDINACE: moodley brand identity; Samina Gheorghe, Valentina Glatz. DTP ZPRACOVÁNÍ: Mario Rott. SUPERVIZE: Simona Breen.
TISK: Jiskra TIŠTĚNÝ NÁKLAD: 380 000 kusů. MK ČR E 20913. Tiskové chyby vyhrazeny.

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

Kaiserka non E

je poctivé pečivo, z prvotřídních surovin, bez přídatných látek, obsahuje složky doporučené odborníky na výživu, se skvělou jemnou chutí nasládlé slunečnice. Ostatní zdraví prospěšné celozrnné složky jsou v té nejjemnější formě celozrnné mouky a jemných otrub. Kaiserka je dochucena přírodními složkami pekaři používanými po staletí – ječným sladem, pšeničným kvasem, mléčnou syrovátkou, kukuřičnou krupicí.

ČESKÝ VÝROBEK S GARANCÍ KVALITY...

Královská žemle

nejpřirozenějším využitím ovesného zrna je pekařský výrobek naše královská žemle. Pyšní se vyšším obsahem bílkovin a vlákniny, přirozenou chutí a dlouhodobou čerstvostí.

Kaiserka cereální

patří k velice oblíbenému druhu pečiva v prodejnách BILLA.
Pro kaiserku cereální je důležitou složkou vysoký obsah cereálií a společně s vyšším obsahem vlákniny přináší příjemný pocit nasycenosti.

ProFrost

PROFROST a.s. je ryze českou společností a hrdým dodavatelem pro společnost BILLA CZ

www.profrost.cz

TO NEJLEPŠÍ

z obsahu

01 STRANA

Editorial

vydání

№15

---

05 STRANA

Neodolatelná rajčatová salsa

Dopřejte si chuť rajských jablíček vyzrálých na českém sluníčku. Jednoduchá salsa nahradí kečup a poslouží jako atraktivní doprovod ke grilovaným masům nebo zelenině.

10 STRANA

Přichází čas rybízu

Rybíz se pro svou jedinečnou sladkokyselou chuť těší oblibě špičkových šéfkuchařů a kraluje na jídelních lístcích nejluxusnějších restaurací. Dejte mu příležitost i vy.

16 STRANA

Jahody plné českého slunce

Období českých jahod je krátké, o to víc máme důvodů, proč v sezóně upřednostnit ty naše. Navštívili jsme české jahodové plantáže, na nichž se pěstují jahody pro privátní značku ČESKÁ FARMA.

22 STRANA

Léto na chalupě

Právě v tomto období, za horkých dnů a teplých nocí, vyzrává české letní ovoce a zelenina. Přeneste se do venkovské kuchyně a připravte si jídla připomínající dětství.

34 STRANA

Ve stínu olivovníku

Představte si, že sedíte v taverně s výhledem na moře a nechte se okouzlit řeckou kuchyní, ve které se odrážejí paprsky slunce a radost ze života.

40 STRANA

Zadáno pro muže

Nakupte maso od Vocílky, postavte své muže ke grilu a kochejte se jejich zručností.

46 STRANA

Podivuhodná rebarbora

Co byste řekli snoubení nakyslé rebarbory s nadýchaným sýrovým korpusem? Dokonalost sama! Vyzkoušejte mini cheesecaky s rebarborou.

50 STRANA

Stolečku, prostři se!

Připravte pro děti párty plnou lákavých dobrot, které se berou dobře do ruky, a nechte ožít svět pohádek.

S NOVOU PRIVÁTNÍ ZNAČKOU BILLA EASY MÁTE KVALITNÍ JÍDLO SNADNO A RYCHLE!

BILLA EASY!

BILLA EASY ZNAMENÁ VYSOKOU KVALITU A ÚSPORU ČASU S PŘÍPRAVOU JÍDLA.

Billa Easy zahrnuje širokou nabídku salátů, obložených baget a sendvičů, předvařené zeleniny a hotových jídel.

OSVĚŽUJÍCÍ RAJČATOVÁ salsa

Dopřejte si chuť rajských jablíček vyzrálých na českém sluníčku, třeba těch, která najdete pod značkou ČESKÁ FARMA. Jednoduchá salsa nahradí kečup a poslouží jako atraktivní doprovod ke grilovaným masům nebo zelenině.

INGREDIENCE

- 10 ZRALÝCH ČESKÁ FARMA RAJČAT
- 1 ČERSTVÁ CHILLI PAPRIKA, NASEKANÁ NADROBNO
- 1 LŽÍCE ČERVENÉ CIBULE, NASEKANÉ NADROBNO
- 3 LŽÍCE BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA PANENSKÉHO
- 1 LŽIČKA NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 2 LŽIČKY BILLA MOŘSKÉ SOLI
- HRST KORIANDRU, NASEKANÉHO
- ŠŤÁVA Z JEDNÉ LIMETKY
- ČERSTVĚ MLETÝ PEPŘ

8 | 20 + čas na vychlazení

Připravte si nerezový hrnec a dejte vařit 1 litr vody. Jakmile voda začne vřít, vložte do ní rajčata, jejichž slupku předtím nařízněte křížem. Nechte v horké vodě 2 minuty stát, potom rajčata vyjměte děrovanou naběračkou a vložte je do mísy se studenou vodou. Slupka by se měla začít odlupovat. Rajčata oloupejte, nakrájejte na drobné kostičky a smíchejte se všemi uvedenými ingrediencemi. Před podáváním nechte vychladit.

– NÁŠ TIP –

Vyzkoušet můžete také intenzivnější chuť salsy – dosáhnete jí, když rajčata před použitím zprudka ugrilujete.

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

Léto v BILLE

Léto, jak ho všichni milujeme, se neobejde bez zmrzliny a nanuků, perlivých minerálních vod, zdravých lehkých jídel a mnoha chutných překvapení. V BILLE jsme jich pro vás přichystali dost.

Rychlá příloha

Toužíte mít stále po ruce zeleninu, díky níž vykouzlíte dokonalou přílohu? Vyzkoušejte BILLA Fazolové lusky celé (350 g), které jsou extra tenké a perfektně očištěné. Připravíte je opravdu snadno – stačí, když je prohodíte na pánvi v olivovém oleji a okořeníte.

Algida plná fantazie

Algida Carte d'Or Lemon Pie (900 ml) je inspirována tradičním francouzským receptem a zaujme kombinací citronové zmrzliny s kousky sušenek. Nadýchaná zmrzlina je protkaná jemným citronovým krémem a posypaná sněhovými pusinkami.

Oblíbený nanuk Míša rozšířil rodinu o nového člena, Míšu Termix (55 ml). Jde o chutné spojení tradičních dobrot, tvarohového Míši a tvarohového dezertu Termix. Míša Termix kakaový v bílé polevě chutná všem, dětem i dospělým.

Zmrzlinové speciality

Milujete zahuštěný sladký krém Pikao? Pak si vychutnejte mléčnou zmrzlinu Prima Pikao (70 ml) s toppingem z pravého Pikaa.

Skvělou kombinaci chutí představuje zmrzlina Häagen Dazs Honey Walnut and Cream (500 ml), která obsahuje med, vlašské ořechy a smetanovou zmrzlinu.

BILLA Easy ušetří váš čas

Privátní značka BILLA Easy je zárukou pro přípravu rychlého jídla v kteroukoliv denní dobu. V tomto sortimentu najdete širokou škálu obložených baget, sendvičů, salátů a hotových jídel, která jsou připravená k okamžité spotřebě.

Novinka nejen pro sportovce

Rádi sportujete a přemýšlíte, co posnídat nebo posvačit? Řada Fit den značky Penam přináší unikátní Sporty chléb (350 g), který díky sacharidům dodává energii, představuje zdroj bílkovin a vlákniny a přirozený obsah vitaminů a minerálních látek. Je výborný jen tak, i bez namazání.

Nádech exotiky v nových minerálkách

Ondrášovka, tradiční český výrobce minerálních vod, přichází se dvěma novými příchutěmi. Zcela novou svěží kombinaci tvoří kiwano, často také nazývané africká rohatá okurka, a šťavnaté jablko. Vaše smysly okouzlí i další novinka – minerální voda se svěží příchutí mandarinky.

Žijte na maximum

Nápoj maximální generace zaručuje maximální gravitaci a podněcuje maximální genialitu. Nový energetický drink Maximal G dostanete exkluzivně v prodejnách BILLA a PENNY MARKET.

Nápadité bagety ke grilu

Hledáte nejvhodnější přílohu ke grilování? Vyzkoušejte Grill bagetu z kamenné pece! Díky obsahu restované cibulky a jemnému koření představuje vhodnou přílohu k masu. Vždy měkká a nadýchaná střída přímo vybízí k namočení do masové šťávy. Toužíte po bagetě s vůní Středomoří? Pak se zakousněte do Grill bagety Modena, která obsahuje rajčata, červenou a zelenou papriku, cibuli, česnek a pažitku. Spolu se směsí koření (drcený kmín, koriandr, fenykl a černý pepř) reprezentuje Grill bageta Modena pravou chuť Itálie.

Obě novinky přináší společnost Profrost.

Bábovka jako domácí

Překvapila vás nečekaná návštěva? Nabídněte hostům ke kávě BILLA Bábovku mramorovou (400 g) s kakovým mramorováním nebo BILLA Bábovku selskou (400 g). Bábovka je přesně taková, jakou ji znáte – jemná a našlehaná.

Prémiové máslové sušenky

V BILLE najdete pod privátní značkou BILLA PREMIUM hned tři druhy máslových sušenek, které vás nadchnou svou delikátní chutí. Díky své výjimečnosti byly nominovány do Volby spotřebitele, která oceňuje nové zboží uvedené na trh. BILLA PREMIUM Máslové křupavé oplatky, BILLA PREMIUM Mandlové sušenky a BILLA PREMIUM Máslové vafle se pečou podle tradiční belgické receptury z těch nejlepších surovin. Jednu ze základních surovin představuje máslo a je jediným tukem, který sušenky obsahují.

Mražené jahodové potěšení

Mražený jahodový krém BILLA Jahodová (90 g) obsahuje minimálně 55 % jahod. Konzumaci usnadní lžička na spodní straně kelímku.

Tvarohový BIO dezert pro děti

Rychlou a lehkou svačinku představuje NAŠE BIO tvarohový dezert pro děti s vanilkovou příchutí (100 g). Obsahuje více bílkovin než jogurt. Tvarohový dezert vyrábí Farma Zahrádka a ve složení najdete jen to, co do bio tvarohového dezertu patří: tvaroh, jogurt, třtinový cukr, vanilkový lusk a přírodní vanilkové aroma.

Novinka, která vás ohlídá!

S novou zubní pastou Colgate Total Visible Action poznáte, že si čistíte zuby dostatečně dlouho. Během dvouminutového čištění pasta zmodrá, což je jasný signál, že jsou vaše zuby dokonale čisté.

NE NAHRAZOVÁNÍ PŮVODNÍCH SUROVIN

Díky jednoznačnému NE náhražkám je Budweiser Budvar jedním z mála českých piv, které používá stejné ingredience už více než 120 let. Jen tak totiž mohla být zachována jeho kvalita a nenapodobitelná chuť.

Budweiser Budvar

NE Z NÁS DĚLÁ TO, ČÍM JSME

ČESKÁ FARMA speciál

Za horkých dnů a teplých nocí vyzrává nejlepší české letní ovoce a zelenina, které v BILLE najdete pod privátní značkou ČESKÁ FARMA. Objevte naše národní klenoty a dopřejte si v létě plody z našich polí a sadů.

Přichází čas rybízu
strana 10 - 15

Jahody plné českého sluníčka
stana 16 - 21

Na samotě u lesa
strana 22 - 33

Přichází čas rybízu

Stačí jediný pohled na hrozny jasně červeného rybízu a vzpomínky na sladký čas dětství jsou opět živé. Bobule červené jako rubíny obsahují vysoký podíl vitaminu C, ovocných kyselin a minerálních prvků. Není divu, že se rybíz pro svou jedinečnou sladkokyselou chuť těší oblibě. Dejte mu šanci i vy – v červenci najdete červený rybíz v BILLE pod značkou ČESKÁ FARMA.

--

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

Třený koláč s RYBÍZEM a drobenkou

VEPŘOVÁ PANENKA

s rybízovo-rebarborovým čatní

a dušenými fazolkami

RYBÍZOVÝ sorbet

Třený koláč s rybízem a drobenkou

INGREDIENCE

- 100 G HLADKÉ MOUKY
- 60 G MANDLOVÉ MOUKY (NEBO ROZEMLETÝCH LOUPANÝCH MANDLÍ)
- 150 G BILLA MÁSLA, ZMĚKLÉHO
- 150 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 3 BILLA VEJCE, ŽLOUTKY A BÍLKY ZVLÁŠŤ
- 1 LŽIČKA KYPŘICÍHO PRÁŠKU
- 200 G ČESKÁ FARMA ČERVENÉHO RYBÍZU, OPRANÉHO A ZBAVENÉHO STOPEK

TVAROHOVÁ NÁPLŇ

- 500 G NAŠE BIO MĚKKÉHO TVAROHU
- 2 NAŠE BIO VEJCE, ŽLOUTKY A BÍLKY ZVLÁŠŤ
- 60 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 1 NAŠE BIO VANILKOVÝ CUKR

DROBENKA

- 100 G NAŠE BIO OVESNÝCH VLOČEK
- 100 G BILLA MÁSLA, ZMĚKLÉHO
- 100 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 1 LŽÍCE HLADKÉ MOUKY

20 60

Máslo utřete s cukrem a žloutky do pěny. Bílky vyšlehejte dotuha a po lžících zapracujte do základu, společně s oběma druhy mouky a kypřicím práškem. Plech s vyšším okrajem vyložte pečicím papírem a pak na něj nalijte těsto, které stěrkou rozprostřete k okrajům. Tvarohovou náplň připravíte tak, že žloutky utřete s oběma druhy cukru a do směsi opatrně přimícháte sníh vyšlehaný z bílků. Takto připravenou náplň naneste na těsto a hustě posázejte rybízem. V hluboké míse smíchejte vločky s máslem, moukou a cukrem a vzniklou drobenkou posypte ovoce. Vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte 50–60 minut, podle výkonu trouby.

Vepřová panenka s rybízovo-rebarborovým čatní a dušenými fazolkami

INGREDIENCE

- 2 VOCÍLKA VEPŘOVÉ PANENKY
- 4 LŽÍCE BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- 6 BOBKOVÝCH LISTŮ
- 4 LŽÍCE PORTSKÉHO VÍNA
- 10 G BILLA MÁSLA
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI

RYBÍZOVO-REBARBOROVÉ ČATNÍ

- 200 G ČESKÁ FARMA ČERVENÉHO RYBÍZU, OČIŠTĚNÉHO
- 150 G REBARBORY, OČIŠTĚNÉ A ZBAVENÉ VLÁKEN
- 6 LŽIC NAŠE BIO SLUNEČNICOVÉHO OLEJE
- 1 ČERVENÁ CIBULE, NAKRÁJENÁ NADROBNO
- 2 STROUŽKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU, ROZDRCENÉ
- 100 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 4 LŽÍCE VINNÉHO OCTA
- 2CM KOUSEK ZÁZVORU, NASTROUHANÝ NAJEMNO
- 1 HŘEBÍČEK, ROZDRCENÝ
- ŠPETKA SKOŘICE
- ŠPETKA MUŠKÁTOVÉHO KVĚTU
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI

DUŠENÉ FAZOLKY

- 600 G ČESKÁ FARMA ZELENÝCH FAZOLEK (V PRODEJI OD ČERVENCE DO ZÁŘÍ), ZBAVENÝCH TUHÝCH VLÁKEN
- 200 G ŽLUTÝCH CHERRY RAJČÁTEK
- 1 ČERVENÁ CIBULE, NAKRÁJENÁ NA TENKÉ PLÁTKY
- 4 LŽÍCE BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- 1 LŽIČKA NAŠE BIO JAVOROVÉHO SIRUPU
- ŠŤÁVA Z 1 LIMETY
- SŮL A PEPŘ

8 40

Panenku opláchněte studenou vodou a osušte kuchyňskou utěrkou. Ze všech stran ji osolte a opepřete. V pánvi s nepřilnavým povrchem rozehřejte olej, vložte do něj bobkové listy a maso zprudka opečte. Podlijte vínem, a až se vypaří, stáhněte pánev z ohně. Vmíchejte máslo a vše přendejte do zapékací nádoby. Vložte do trouby vyhřáté na 200 °C a nechte 15 minut dodělat. Na čatní si připravte velký hrnec se silným dnem. Na oleji dozlatova orestujte cibuli s česnekem, přihoďte rybíz a rebarboru nakrájenou na kousky. Chvíli restujte a potom přidejte všechny zbývající ingredience. 15 minut duste na mírném ohni, v čatní by měly zůstat patrné jak kousky rebarbory, tak kuličky rybízu. Nechte vychladit a podávejte k panence, kterou nakrájejte na plátky a přelijte výpekem.

– NÁŠ TIP –

Dokonalý barevný kontrast vytvoří na talíři dušené fazolky. Do velkého hrnce dejte vařit vodu a mírně ji osolte. Až dosáhne bodu varu, ponořte do ní na 5 minut fazolky. Sceďte je a vložte do ledové vody pro zachování barvy a křehkosti. Na olivovém oleji orestujte žlutá rajčata. Rajčata přemístěte do velké mísy i s výpekem, přidejte fazolky, cibuli, dochuťte javorovým sirupem, limetkovou šťávou, solí a pepřem. Vše promíchejte a podávejte k masu.

Rybízový **sorbet**

INGREDIENCE

- 450 G ČESKÁ FARMA ČERVENÉHO RYBÍZU
- 190 ML VODY
- 300 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 2 BÍLKY Z BILLA VAJEC
- ČERSTVÁ MÁTA NA ZDOBENÍ

8 | 25 + čas na chlazení

Bobulky oddělte od stopek, několik hroznů vcelku odložte stranou, hodí se vám při zdobení sorbetu. Ovoce properte a vložte do vody společně s cukrem. Přiveďte k varu a na mírném ohni 15 minut povařte. Nechte vychladnout, přidejte bílky a vyšlehejte elektrickým mixérem. Pokud chcete dosáhnout jemnější struktury, propasírujte směs přes sítko, které zachytí jadérka. Vložte do přístroje na zmrzlinu, nemáte-li ho, přelijte směs do plastové nádoby a nechte hodinu mrazit. Potom směs znovu vyšlehejte, servírujte do vychlazených pohárků a zdobte rybízem a mátou.

*** O ČESKÉM OVOCI A ZELENINĚ ***

ČESKÁ FARMA

Záruka kvalitní zeleniny a ovoce od tuzemských pěstitelů

Příběh privátní značky ČESKÁ FARMA začíná na českých polích a v českých sadech. Naši předci nám zanechali v obhospodařované půdě velké dědictví, které musíme chránit. Nejde jenom o povinnost, ale i radost z toho, že upevňujeme vztah k naší zemi a podporujeme české farmáře. Už před šesti lety uvedla BILLA na český trh privátní značku ČESKÁ FARMA. V době sezóny nabízíme 58 položek ovoce a zeleniny z českých farem a jejich počet se nám díky dlouhodobé spolupráci s dodavateli daří navyšovat.

Ještě krásnější léto s višněmi a červeným rybízem

V tomto roce obohacujeme nabídku letního ovoce o červený rybíz (inspiraci, jak ho použít v kuchyni, najdete v tomto článku) a višně. Oboje pochází z jižních svahů Železných hor, ze sadů Bílé Podolí, které do prodejní sítě dodává společnost CZ Fruit. Tuzemské dodavatele pravidelně navštěvujeme a sdílíme s nimi radost nad poctivým farmařením. Na dalších stránkách si můžete přečíst reportáž z jahodových plantáží na Žatecku, v minulých vydáních časopisu Gusto jsme navštívili pěstitele českého chřestu v Polabí a společnost Euro Agras na Vysočině – tradičním regionu pro pěstování brambor. V podzimním Gustu přineseme reportáž z dýňové farmy pana Otakara Trojáčka, který se svou rodinou hospodaří na Mělnicku.

Naše dodavatele prověřujeme

I mnoho dalších dodavatelů splňuje náročná kritéria privátní značky ČESKÁ FARMA. Jejich kvalitu potvrzují ochranné známky SISPO a IPZ. Tyto certifikáty zaručují produkci vysoké kvality a to, že se při pěstovaní takového ovoce a zeleniny minimálně používají pesticidy a umělá hnojiva.

Proti škůdcům se přednostně nasazuje biologická ochrana (draví roztoči, ptactvo, slunéčka) a nezávadnost ovoce a zeleniny je potvrzována pravidelnými laboratorními rozbory. Mezi naše další certifikované dodavatele patří Blanická bramborářská s. r. o., od níž si můžete vychutnat české brambory, ředkvičky, cibuli, mrkev, červenou řepu či petržel, Družstvo Bramko dodává saláty nebo česnek, firma Hanka Mochov zase zelený hrášek a řapíkatý celer, na jablka a hrušky je odborníkem společnost ČEROZ.

Křížem krážem naší vlastí

Díky vzájemné spolupráci nabízíme zákazníkům BILLY čerstvé české ovoce a zeleninu, které netrpí při dlouhých transportech a skladování. Naši dodavatelé zase oceňují, že mají díky spolupráci s BILLOU zaručený odbyt a mohou investovat do nových technologií při pěstování a zpracování výpěstků. Když kupujete ovoce a zeleninu pod značkou ČESKÁ FARMA, je to, jako byste cestovali křížem krážem Českou republikou. Objevte poklady našich regionů a dopřejte svým mlsným jazýčkům pravou chuť českého ovoce a zeleniny.

JAHODY plné českého slunce

Fotografie: moodley brand identity, Julian Mullan; Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl. Text: Eva Rýznerová

Období českých jahod je krátké, o to víc máme důvodů, proč v sezóně upřednostnit ty naše, které najdete pod privátní značkou ČESKÁ FARMA. Jahody z českých plantáží zůstávají stále svěží a voňavé, protože necestují tisíce kilometrů v kamionech, doba jejich skladování je minimální a především – sbírají se při plné zralosti. I proto chutnají jahody ČESKÁ FARMA neodolatelně, přesně tak, jak mají české jahody chutnat.

„Od rána prší, přijeli jste snad v ten nejnevlídnější den," vítá nás Hubert Gögl, jeden z majitelů jahodových plantáží na Žatecku. Přesto mu na tváři hraje úsměv a v ruce drží holínky. V areálu jahodárny se zatím shromažďují brigádníci, v sezóně potřebuje firma 600 až 700 zaměstnanců. Společnost GHSH s. r. o. patří ke špičkovým českým pěstitelům jahod a pro BILLU dodává čerstvé sklizené plody pod privátní značkou ČESKÁ FARMA. Je začátek června a v Žíželicích u Hořetic se sklízí od rána do večera, za slunce i za deště. Řádky nádherně rozrostlých sazenic jsou podložené slámou, do ruda zbarvené plody ve tvaru srdce září do dálky a přitahují pozornost. Sbírat jahody není jednoduchá práce. Každou jahodu je třeba opatrně odtrhnout s krátkou stopkou a kalichem. Plody by se při trhání bez kalicha znečistily vytékající šťávou a rychle by se kazily. Podle odborníků je lepší sklízet jahody brzy ráno, kdy jsou ještě vychlazené po noci a mají vyšší obsah vody.

Vzhledem ke klimatickým podmínkám vane na zdejších plantážích často svěží větřík z hor. Díky němu jsou plody suché a přirozeně chráněné vůči plísni. Hradba Krušných hor usměrňuje silné západní větry a jahodová pole jí vděčí za dešťový stín a sušší, teplejší klima.

Jahody, poslové léta

Jahody jsou společně s třešněmi tuzemským nejranějším ovocem. Společnost GHSH obhospodařuje 100 hektarů půdy, na dalších 60 hektarech pěstuje okurky. Pro zemědělce začíná hlavní sezóna v dubnu a končí v listopadu. „Když začínají kvést jahody, na vrcholcích Krušných hor ještě leží sníh," vypráví náš průvodce.

*** INFO ***

O JAHODÁCH

Archeologické nálezy svědčí o tom, že planě rostoucí jahodník zpestřoval stravu našich předků už v době kamenné. První dochované zprávy o jahodách jako lahůdce pocházejí z období starověkého Říma, ve svých dílech je opěvovali Ovidius a Vergilius. Ve středověku se o pěstování jahod pokoušeli v klášterních zahradách mniši. Pěstování velkoplodých forem má původ až v 17. století, kdy byl do anglických zahrad z Ameriky dovezen jahodník virginský. První jahody se v Čechách začaly pěstovat koncem 19. století na Neveklovsku.

Plody jsou tvořeny z 87 % vodou, jsou velmi bohatým zdrojem vitaminů A, B, C, E, organických kyselin a vlákniny. Z minerálních látek je v jahodě zastoupený převážně draslík, zinek (působí jako afrodisiakum), hořčík, síra, vápník a pak některé netypické mikroprvky jako bor, fluor, kobalt či molybden. Už 100 gramů jahod dokáže pokrýt denní potřebu vitaminu C. Jahody se doporučují k pročištění zažívacího traktu, působí proti vzniku močových a žlučových kamenů a pomáhají při léčbě chorob srdce.

Podle statistik sní každý Čech ročně kolem tří kilogramů jahod, čerstvých i zpracovaných.

Jahody mají všestranné použití, ale pro vysoký obsah cenných látek je nejlepší konzumovat je čerstvé. Protože obsahují kyselinu šťavelovou, která může u citlivých osob vyvolávat kopřivku, doporučuje se podávat jahody dětem v kombinaci s mléčným výrobkem, který tuto kyselinu neutralizuje. Vyzkoušejte třeba jahody s tvarohem nebo se šlehačkou!

INGREDIENCE

400 G ČESKÁ FARMA JAHOD, OČIŠTĚNÝCH
200 ML VODY
100 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
BILLA SMETANA 33% KE ŠLEHÁNÍ K PODÁVÁNÍ

6 | 15 + čas na mražení

Vodu s cukrem přiveďte k varu, zmírněte teplotu a nechte jemně probublávat, dokud se cukr nerozpustí, což potrvá asi 8 minut. Nechte vychladnout. Jahody rozmixujte pomocí tyčového mixéru a propasírujte přes síto. Do jahodové směsi zašlehejte svařený cukrový roztok. Do větší plastové nebo nerezové nádoby nalijte směs a dejte na 1 hodinu zamrazit. Vyjměte, zledovatělou směs promíchejte a vyšlehejte ručním mixérem. Vložte znovu do mrazáku, po 30 minutách vyjměte a zase promíchejte a našlehejte. Tento postup opakujte několikrát, dokud nezískáte konzistenci ledových krystalek. Granitu servírujte v namražené sklence nebo pohárku.

INGREDIENCE

250 G ČESKÁ FARMA JAHOD, OČIŠTĚNÝCH
40 G NESOLENÝCH PISTÁCIÍ, NASUCHO ORESTOVANÝCH
LÍSTKY ČERSTVÉ MÁTY
PÁR LŽIČEK NAŠE BIO JAVOROVÉHO SIRUPU

4 | 15

Jahody nakrájejte na tenké plátky a rozprostřete na předchlazený talíř. Posypejte pistáciemi, které můžete částečně rozdrtit, a zakápněte javorovým sirupem. Vložte na půl hodiny do ledničky a těsně před podáváním dozdobte čerstvou mátou.

Celou cestu do severních Čech nás doprovázel déšť, ale jakmile přijedeme na pole, vysvitne slunce. „Jahody po dešti jsou plné sladké šťávy," upozorňuje pěstitel. „Dnes sice jahody zalévat nepotřebují, ale pěstujeme je pod stálou závlahou, která vede přímo ke kořínkům. Listy ani plody tak nejsou vystavené vodě a nejsou poškozované," vysvětluje Hubert Gögl a přizvedne růžici listů. „Je zajímavé, že každá rostlina vytvoří až jeden kilogram plodů, a přitom má každý úplně jinou chuť. Všimněte si, že jahoda není jen sladká, je sladkokyselá a právě to ji činí jedinečnou." Za nakyslé aroma mohou ovocné organické kyseliny jako kyselina šťavelová, salicylová a citronová, které jsou v plodech zastoupeny. Majitelé společnosti pracují v zemědělství přes 40 let a na jahodových plantážích, které v severních Čechách obhospodařují, dokážou sklidit až 10 000 tun jahod za sezónu. „Jahoda chce slunce, dozrává za dlouhých slunečných dní a krátkých nocí," dělí se s námi odborník o pěstitelské umění. „Jahoda je víceletá plodina, na jednom místě ji pěstujeme čtyři roky a potom se musíme přesunout na jiné stanoviště." Pokud si koupíte jahody z těchto plantáží pod značkou ČESKÁ FARMA, budete si pochutnávat na oblíbené odrůdě Elsanta, která byla vyšlechtěna v Holandsku. Plody jsou pravidelné, kuželovitého tvaru, barva oranžově červená a lesklá. Dužnina je tuhá, světle růžová a bez dutiny. Tato odrůda se vyznačuje až dvojnásobným obsahem vitaminu C a dobře plodí v nižších i středních polohách. „Začínali jsme se dvěma odrůdami, nyní jich pěstujeme dvaadvacet. Liší se od sebe chutí, výnosovým potenciálem, odolností vůči plísním, chorobám a škůdcům. Je důležité pěstovat různé odrůdy od raných přes polorané až k odrůdám pozdním, abychom dosáhli optimální výnosnosti."

Na jahodových polích

Mezi řádky jsou rozprostřeni sběrači. Jahodník je rostlina, která člověka donutí, aby k ní poklekl. Jinak než na kolenou se totiž k jejím plodům nepřiblížíte. I když se při zemědělských pracích využívá technika, při sběru je k ničemu. Jen hbité lidské prsty nepoškodí křehké stvoly. Rostlina neustále plodí, a kromě zralých plodů se na jedné rostlince nacházejí další květy a zárodky. Sběrači plody opatrně ukládají do plastových vaniček nebo dřevěných bedýnek. Každý plod musí dostat svůj prostor, nesmí se pomačkat. Proces zrání je začátkem června rychlý, než sběrač dojde na konec řádku, objeví se na jeho začátku nové načervenalé plody. Z pole odvážejí traktory bedny plné čerstvých jahod do třídírny, odkud putují do chladicích prostor. Po přidělení šarže je ovoce ihned expedováno k zákazníkům BILLY. Až nízké teploty ukončí další růst a vývoj rostlin se zastaví, jahodníky se ošetří a přes zimu jim bude dopřán klid. „Jahoda si zaslouží zimní spánek," vysvětluje pěstitel. A jaká je jeho nejcennější rada při pořizování jahod? „Koupit a hned sníst, čerstvé jahody jsou nejlepší," doporučuje Hubert Gögl. Tím, že v obchodní síti upřednostníte české jahody, podpoříte českou produkci jahod a tradici našeho ovocnářství. Ty nejsladší jahody vyzrálé na českém slunci hledejte v obchodech BILLA pod značkou ČESKÁ FARMA právě v těchto dnech.

NA SAMOTĚ u lesa

Fotografie: Tina Herzl
Styling: Bernadette Wörndl

Je teplé letní odpoledne a z kuchyně na chalupě se line vůně ovocného koláče. Do toho volá o pozornost praskání šťávy vycházející z pečené zeleniny a důvěrně známý pocit prázdnin je zpět! Přeneste se na venkov a připravte si jídla připomínající dětství.

ČESKÁ FARMA
ČESKÁ FARMA
ČESKÁ FARMA

JEMNÝ květákový krém s krupicovým svítkem

Plněné PAPRIKY

s omáčkou z čerstvých rajčat

Děkujeme zaměstnancům BILLY Marcele Jančové, Martinu Ertingerovi, Veronice Marešové a dětem Kačce Marešové, Aničce Marešové a Sebastianu Breenovi za účast na focení.

KRÁLÍK na letní zelenině

ČESKÁ FARMA
ČESKÁ FARMA
ČESKÁ FARMA

Meruňkové řezy s PUDINKEM

Jemný květákový krém **s krupicovým svítkem**

INGREDIENCE

- 1 ČESKÁ FARMA KVĚTÁK
- 100 G BILLA MÁSLA
- 100 G BILLA HLADKÉ MOUKY
- 4 LŽÍCE 33% BILLA SMETANY
- 2 ŽLOUTKY Z BILLA VAJEC
- 1 LŽÍCE ČERSTVĚ VYMAČKANÉ ŠŤÁVY Z NAŠE BIO CITRONU
- ŠPETKA MUŠKÁTOVÉHO KVĚTU
- SŮL A PEPŘ
- ČERSTVÁ PETRŽEL K PODÁVÁNÍ

KRUPICOVÝ SVÍTEK

- 180 ML BILLA MLÉKA
- 200 G DĚTSKÉ KRUPICE
- 100 G BILLA MÁSLA + DALŠÍ NA VYMAZÁNÍ PÁNVE
- 1 BILLA VEJCE, ŽLOUTEK A BÍLEK ZVLÁŠŤ

8 40

Květák rozeberte na růžičky a v jednom litru mírně osolené vody uvařte doměkka, což trvá asi 25 minut. Část vařeného květáku odložte stranou. Pomocí tyčového mixéru rozmixujte zbytek dohladka, dochuťte muškátovým květem, citronovou šťávou a pepřem. V jiném hrnci připravte z másla a mouky světlou jíšku a vmíchejte ji do květákového základu. Metličkou vyšlehejte žloutky se smetanou a vlijte je do polévky, kterou tak zahustíte. Souběžně s polévkou připravte krupicový svítek. V rendlíku svařte mléko s krupicí na jemnou kaši. Zašlehejte máslo, žloutek a sníh z jednoho bílku. Připravte si pánev s nepřilnavým povrchem a vytřete ji máslem. Směs vlijte do rozpálené pánve a po obou stranách opečte dozlatova. Svítek nakrájejte a vložte do polévky společně s většími kousky vařeného květáku. Zdobte čerstvou petrželkou.

Plněné papriky **s omáčkou z čerstvých rajčat**

INGREDIENCE

- 1 ČESKÁ FARMA ZELENINOVÝCH (NEBO MIX ZELENÝCH A ČERVENÝCH) PAPRIK
- 400 G VOCÍLKA VEPŘOVÉHO MĚLNĚNÉHO MASA
- 150 G BILLA RÝŽE, VAŘENÉ
- 4 LŽÍCE SUCHÉHO BÍLÉHO VÍNA
- SŮL A PEPŘ

RAJČATOVÁ OMÁČKA

- 1 KG ČESKÁ FARMA RAJČAT, NAKRÁJENÝCH NADROBNO
- 1 ČESKÁ FARMA CIBULE, NAKRÁJENÁ NADROBNO
- 2 STROUŽKY ČESNEKU, ROZDRCENÉ
- 4 LŽÍCE BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- 2 LŽIČKY NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- NASTROUHANÁ KŮRA Z POLOVINY NAŠE BIO CITRONU
- ŠPETKA SKOŘICE
- SŮL A PEPŘ
- ČERSTVÁ MAJORÁNKA NA ZDOBENÍ

5 50

Odkrojte stopku paprikového lusku a semínka vydlabejte lžičkou. Postupujte opatrně, abyste nenarušili stěnu lusku. Ve velké míse smíchejte mělněné maso s rýží, bílým vínem, solí a pepřem. Touto hmotou naplňte vzniklou dutinu paprikových lusků, upěchujte ji a přiklopte odkrojenou stopkou. Papriky přemístěte do zapékací nádoby. Mezitím osmahněte na olivovém oleji cibuli i česnek a přihoďte nakrájená rajčata. Osolte, opepřete, přidejte skořici, cukr a citronovou kůru. 15 minut povařte na mírném ohni tak, aby se všechny přísady propojily. Rajčatovou omáčkou přelijte připravené papriky a vložte do trouby vyhřáté na 210 °C. Pečte do změknutí paprik – asi 30 minut. Poté papriky opatrně vyjměte a odložte stranou. Omáčku propasírujte přes cedník nebo rozmixujte ponorným mixérem. Servírujte vždy dvě papriky na osobu, přelité rajčatovou omáčkou a ozdobené snítkami čerstvé majoránky. Podávejte s knedlíkem nebo rýží.

Králík na letní **zelenině**

INGREDIENCE

- 8 PORCÍ KRÁLÍKA (PŘEDNÍ A ZADNÍ NOHY, ROZPŮLENÝ HŘBET)
- 2 ČESKÁ FARMA CIBULE, NAKRÁJENÉ NA MĚSÍČKY
- 6 ČESKÁ FARMA RAJČAT, NAKRÁJENÝCH NA PLÁTKY
- 2 ČESKÁ FARMA MRKVE, OŠKRÁBANÉ A PODÉLNĚ ROZPŮLENÉ
- 2 STONKY ČESKÁ FARMA ŘAPÍKATÉHO CELERU, NAKRÁJENÉ NA ŠIKMÉ ŠPALÍČKY
- 150 G ČESKÁ FARMA HRÁŠKU V LUSCÍCH, SPAŘENÉHO HORKOU VODOU
- 2 DL BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- 100 G BILLA MÁSLA, ROZPUŠTĚNÉHO
- 2 DL SUCHÉHO BÍLÉHO VÍNA
- ČERSTVÝ TYMIÁN
- SŮL A PEPŘ

8 60

Jednotlivé porce králíka natřete pomocí mašlovačky rozpuštěným máslem. Osolte a opepřete. Připravte si širokou pánev s vysokým okrajem a rozehřejte v ní olej. Porce králíka vložte do rozpáleného oleje a ze všech stran je dozlatova opečte. Maso přemístěte i s výpekem do zapékací nádoby, přidejte všechnu zeleninu, kterou osolte, přihoďte tymián a zalijte bílým vínem. Přikryjte pokličkou nebo utěsněte alobalem a vložte do trouby vyhřáté na 190 °C. Pečte doměkka, asi 50 minut podle výkonu trouby. V průběhu pečení maso přelévejte výpekem a obracejte. Podlévat není třeba, protože zelenina pustí vodu. Před servírováním částečně vyloupejte hrášek, zbytek nechte v luscích. Zapékací nádobu položte doprostřed stolu a vyzvěte každého, ať si vybere oblíbený kousek. Servíruje s rozpečenou bagetou.

Meruňkové řezy **s pudinkem**

INGREDIENCE

- 500 G ČESKÁ FARMA MERUNĚK, ZBAVENÝCH PECEK, ROZPŮLENÝCH (V PRODEJI OD PŮLKY ČERVENCE DO KONCE SRPNA)
- 2 BILLA LISTOVÁ TĚSTA
- 1 BALENÍ DĚTSKÝCH PIŠKOTŮ
- 2 PUDINKY S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ
- 750 ML BILLA MLÉKA
- 50 G MOUČKOVÉHO CUKRU + CUKR NA POSYPÁNÍ KOLÁČE
- 2 BILLA ZAKYSANÉ SMETANY

20 60

Pudinky rozmíchejte v mléce, přidejte cukr a uvařte podle návodu na obalu. Po vychladnutí vyšlehejte se zakysanou smetanou. Připravte si plech vyložený pečicím papírem, na který rozprostřete jedno balení listového těsta. Pokladťe ho hustě piškoty a na ně naneste připravenou pudinkovou náplň. Obložte meruňkami a zakončete vrstvou listového těsta. Vložte na střední příčku do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte 35–45 minut, podle výkonu trouby. Před podáváním nechte koláč trochu odležet, meruňky pustí šťávu a zvláční piškoty a těsto. Prochladlý koláč nakrájejte na kostky a vydatně pocukrujte.

– NÁŠ TIP –

Pudink můžete nahradit tvarohovou nádivkou (500 g měkkého tvarohu smíchejte se 2 žloutky a 150 g moučkového cukru) nebo zkuste jinou příchuť pudinku – například kokosovou.

*** INFO ***

Z ČESKÝCH POLÍ A SADŮ:

Většina z nás dnes nemá možnost pěstovat si vlastní ovoce a zeleninu, ale můžeme se postarat o to, abychom na své talíře přinášeli ovoce a zeleninu od tuzemských dodavatelů. Český původ a vysokou kvalitu výpěstků garantuje privátní značka ČESKÁ FARMA. Z letní české zeleniny a ovoce zakoupíte v BILLE:

Červen – Zelenina: brambory rané, celer řapíkatý, celer s natí, cibule lahůdková, cuketa, česnek balený, česnek čerstvý, hlíva ústřičná, hrášek, chřest bílý, chřest zelený, kedlubna, květák, mrkev svazek, okurka krátká, okurka polní, paprika pálivá, paprika zeleninová, rajče větvička, rajče volné, ředkvička svazek, salát Crispy Biondo či Rosso, salát dubový mix, salát hlávkový, salát ledový, salát Little Gem, salát římský, zelí bílé rané, zelí čínské, žampiony zahradní a žampiony krémové.
Ovoce: jahody, třešně Kordia.

Červenec – Zelenina: brambory rané, celer řapíkatý, celer s natí, cibule lahůdková, cuketa, česnek balený, česnek čerstvý, dýně hokkaido, hlíva ústřičná, hrášek, kedlubna, mrkev svazek, mrkev volná, okurka krátká, okurka polní, paprika pálivá, paprika zeleninová, paprika zeleninová na lečo, patison, petržel s natí, rajče větvička, rajče volné, ředkvička svazek, salát Crispy Biondo či Rosso, salát dubový mix, salát hlávkový, salát ledový, Little Gem, salát římský, zelí bílé rané, zelí červené, zelí čínské, žampiony zahradní a žampiony krémové.
Ovoce: meruňky, třešně Kordia.

Srpen – Zelenina: brambory rané, celer řapíkatý, celer s natí, cibule lahůdková, cibule žlutá, cuketa, česnek balený, česnek čerstvý, dýně hokkaido, hlíva ústřičná, kedlubna, mrkev svazek, mrkev volná, okurka krátká, okurka polní, paprika pálivá, paprika zeleninová, paprika zeleninová na lečo, patison, petržel s natí, rajče větvička, rajče volné, ředkvička svazek, řepa červená, salát Crispy Biondo či Rosso, salát dubový mix, salát hlávkový, salát ledový, salát Little Gem, salát římský, zelí bílé rané, zelí červené, zelí čínské, žampiony zahradní a žampiony krémové.
Ovoce: jablka letní, meruňky, švestky.

Letos v létě můžete ochutnat tyto novinky:
višně, červený rybíz a zelené fazolky.

VE STÍNU olivovníku

Jídelníček Řeků představuje esenci středomořské stravy – spousta čerstvé zeleniny, bylinek, oliv, olivového oleje a vína. Ve všech pokrmech jako by se odrážely paprsky slunce a radost ze života. Přeneste se do malé taverny s výhledem na moře a nechte se okouzlit pověstnou řeckou pohostinností.

--

ZAPEČENÉ LILKY plněné rajčaty

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

Řecký salát

CHORIATIKI

VEPŘOVÝ ŠPÍZ souvlaki

v pita chlebu a tzatziki

– NÁŠ TIP –

Chuť grilovaného masa vynikne v kontrastu s chladivým okurkovým salátem tzatziki (rozpis ingrediencí najdete na straně 39). Nastrouhanou okurku vložte na sítko, několikrát ji rukou přimáčkněte a nechte z ní vykapat tekutinu. V hluboké míse smíchejte olivový olej s česnekem, solí a pepřem. Přimíchejte jogurt a okurku. Nechte vychladit a podávejte posypané lístky tymiánu.

Užívejte s lidmi,
které máte rádi.
Francesco Zonin
ZONIN
Prosecco
Frizzante
ZONIN
PROSECCO
ZONIN
Viticultori dal 1821.
www.unitedbrands.cz

Zapečené lilky **plněné rajčaty**

INGREDIENCE

- 4 STŘEDNĚ VELKÉ LILKY
- 6 ČESKÁ FARMA RAJČAT, NAKRÁJENÝCH NADROBNO
- 1 ČESKÁ FARMA CIBULE, NAKRÁJENÁ NADROBNO
- 2 STROUŽKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU, ROZDRCENÉ
- 6 LŽIC BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- 1 KONZERVA BILLA SEKANÝCH RAJČAT
- 1 LŽÍCE BÍLÉHO VÍNA
- 2 LŽIČKY ČERSTVĚ VYMAČKANÉ CITRONOVÉ ŠŤÁVY
- BILLA MOŘSKÁ SŮL K NASOLENÍ LILKŮ
- SŮL A ČERSTVĚ MLETÝ PEPŘ
- SMĚS NASEKANÉ MÁTY A PETRŽELE NA POSYPÁNÍ

6 60

Lilky podélně rozřízněte a dužinu posypte solí. Nechte 30 minut vypotit, potom lilky opláchněte pod proudem studené vody a osušte kuchyňskou papírovou utěrkou. Každou polovinu lilku nařízněte ostrým nožem podél obvodu ve vzdálenosti 1 centimetr od okraje. Vyjměte dužinu a nakrájejte ji. V hlubší pánvi osmahněte na 4 lžících olivového oleje cibulku a česnek. Pak přidejte čerstvá rajčata i sekaná rajčata z konzervy, dužinu z lilku, bílé víno, citronovou šťávu, sůl a pepř podle chuti. Poduste 5 minut na mírném ohni. Připravte si zapékací nádobu a vyskládejte do ní lilky, které naplňte připravenou směsí. Pokapejte dvěma lžícemi olivového oleje a zbytkem rajčatové náplně. Dejte zapéct do trouby a při 180 °C pečte 40 minut. Podávejte posypané čerstvými bylinkami.

Řecký salát **choriatiki**

INGREDIENCE

- 6 ČESKÁ FARMA RAJČAT, NAKRÁJENÝCH NA KOLEČKA
- 2 ČESKÁ FARMA ZELENINOVÉ PAPRIKY, ZBAVENÉ SEMÍNEK A NAKRÁJENÉ NA KOLEČKA
- 1 ČESKÁ FARMA SALÁTOVÁ OKURKA, NAKRÁJENÁ NA KOLEČKA
- 1 ČERVENÁ CIBULE, NAKRÁJENÁ NA KOLEČKA
- 2 LŽÍCE BILLA ČERNÝCH OLIV KALAMATA
- 150 G SÝRU FETA
- 3 LŽÍCE BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- ŠŤÁVA Z 1 NAŠE BIO CITRONU
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI
- ČERSTVÉ OREGANO

6 20

Zeleninu nakrájejte a ve velké míse promíchejte s cibulí a olivami. Zakapejte olivovým olejem a citronovou šťávou. Ozdobte plátky sýra feta (sýr můžete i rozdrobit) a podle chuti dotáhněte solí a pepřem. Při použití soli buďte opatrní, protože sýr feta je slaný. Posypejte oreganem a podávejte.

Vepřový špíz souvlaki **v pita chlebu** a tzatziki

INGREDIENCE

- 600 G VOCÍLKA VEPŘOVÉ PLECE, NAKRÁJENÉ NA KOSTKY O HRANĚ 2 CM
- 6 PITA CHLEBŮ K PODÁVÁNÍ
- PLÁTKY NAŠE BIO CITRONU K PODÁVÁNÍ

MARINÁDA

- 1 ČESKÁ FARMA CIBULE, NAKRÁJENÁ NA JEMNÉ PLÁTKY
- 2 STROUŽKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU, ROZDRCENÉ
- 100 ML BÍLÉHO VÍNA
- 5 LŽIC BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- 10 BOBKOVÝCH LISTŮ
- ŠŤÁVA ZE 2 NAŠE BIO CITRONŮ
- SŮL A ČERSTVĚ MLETÝ PEPŘ

OKURKOVÝ SALÁT TZATZIKI

- 500 G ŘECKÉHO BÍLÉHO JOGURTU
- 4 STROUŽKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU, ROZDRCENÉ
- 1 ČESKÁ FARMA SALÁTOVÁ OKURKA, NASTROUHANÁ NAJEMNO
- 1 LŽÍCE BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- SŮL A MLETÝ BÍLÝ PEPŘ
- ČERSTVÝ TYMIÁN

6 30 + čas na vychlazení

V hluboké míse smíchejte všechny přísady na marinádu a vložte do ní maso. Dobře promíchejte a nechte v chladu odležet, nejlépe přes noc. Druhý den provlékněte maso na grilovací jehly, potřete ho zbývající marinádou a opékejte ze všech stran, ideálně na grilu na dřevěné uhlí. Špízy můžete také upéct v troubě nebo na grilovací pánvi. Každý špíz zabalte do nahřátého pita chlebu.

REZERVOVÁNO PRO muže

VOCÍLKA

Zahájení grilovací sezóny přenechte letos silnějšímu pohlaví. Nakupte maso od Vocílky, postavte své muže ke grilu a se sklenkou sektu v ruce se kochejte jejich zručností.

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

VEPŘOVÉ KOTLETY na pivě

s grilovaným česnekem

MEDOVÁ ŽEBÍRKA s chilli marmeládou

Burger

s nakládanou červenou cibulí,

volským okem,
křupavou slaninou
a avokádovou majonézou

KLOBÁSKOVÉ MENU 2016

Ládi Grilemana

LáĎa Grileman

.....Griluje & Radí.....

A DALŠÍ A DALŠÍ SKVĚLÉ VYCHYTÁVKY OD LÁDI GRILEMANA třebáá Echt BAVORIŠ

K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH BILLA.

PRÉMIOVÉ SALÁMY

z Kostelce

ZA SKVĚLÉ CENY

PLATNOST CEN: 1.6. - 30.6.2016

ČEŘÍNEK 320G
119,90/KS
CENA ZA 100G: 37,47 KČ

RESERVA 1917
31,90/KS 80G
CENA ZA 100G: 39,88 KČ

KŘEMEŠNÍK Z PULTU LAHŮDEK
269,-/KG

Vepřové kotlety na pivě s grilovaným **česnekem**

INGREDIENCE

- 8 VOCÍLKA VEPŘOVÝCH KOTLET
- 4 PALIČKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU, VRŠKY ODŘÍZNĚTE
- 2 LŽIČKY NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 1 KG ČESKÁ FARMA RANÝCH BRAMBOR, VAŘENÝCH VE SLUPCE PO DOBU 10 MINUT
- HRST NASEKANÝCH BYLINEK (BAZALKA, TYMIÁN, MÁTA, OREGANO)
- 6 LŽIC BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- SŮL A PEPŘ

MARINÁDA

- 500 ML ČERNÉHO PIVA
- 6 STROUŽKŮ ČESKÁ FARMA ČESNEKU, ROZDRCENÉ
- 2 LŽÍCE SÓJOVÉ OMÁČKY
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU

8 60 + čas na marinování

Smíchejte všechny ingredience na marinádu a kotlety, naříznuté od kosti, potřete ze všech stran připravenou směsí. Maso zcela ponořte do tekutiny a nechte přes noc marinovat v chladu. Druhý den rozpalte gril a kotlety vložte na rošt. Maso za stálého potírání marinádou a otáčení grilujte dozlatova, což znamená po každé straně 4–6 minut. Předvařené brambory na několika místech příčně nařízněte a rozložte na grilovací tácek. Ve velké míse smíchejte bylinky, olej, sůl a pepř a touto směsí zakapejte brambory tak, aby se tekutina dostala do zářezů. Mezi brambory posaďte paličky česneku, které lehce posypte cukrem a zakápněte olivovým olejem. Přemístěte na rošt a grilujte 30 minut nebo déle – podle výkonu grilu. Stroužky česneku by měly být tak vláčné, že půjdou lehce rozetřít. Podávejte se sklenicí vychlazeného piva.

Medová žebírka s chilli **marmeládou**

- 2 KG VOCÍLKA VEPŘOVÝCH ŽEBÍREK, ZBAVENÝCH ZADNÍ BLÁNY

MARINÁDA

- 6 LŽIC BILLA KVĚTOVÉHO MEDU
- 6 LŽIC BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- 2 STROUŽKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU, ROZDRCENÉ
- 3CM KOUSEK ZÁZVORU, NASTROUHANÝ NAJEMNO
- ŠŤÁVA ZE 2 NAŠE BIO CITRONŮ
- ČERSTVÝ TYMIÁN

CHILLI MARMELÁDA

- 2 ČERVENÉ PAPRIKY, ZBAVENÉ SEMÍNEK A NAKRÁJENÉ NA KOSTIČKY
- 6 CHILLI PAPRIČEK, ZBAVENÝCH SEMÍNEK A NAKRÁJENÝCH NA KOSTIČKY
- 2 STROUŽKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU, OLOUPANÉ
- 1 ČERVENÁ CIBULE, NAKRÁJENÁ NA KOSTIČKY
- 2 LŽÍCE BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE
- 250 ML ČERVENÉHO VÍNA
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU

10 90 + čas na marinování

Smíchejte všechny uvedené ingredience na marinádu a ponořte do ní žebírka. Nádobu utěsněte potravinářskou fólií a dejte na pár hodin do chladu, ideálně přes noc. Druhý den žebírka vyjměte a vložte na rozpálený rošt. Maso potírejte marinádou a obracejte tak, aby teplo stejnoměrně pronikalo ke kostem. Asi po 50–60 minutách zkuste, jestli jde maso odtrhávat od kosti, pokud ano, je hotovo. Nasládlá chuť žebírek se nádherně doplňuje s palčivostí chilli papriček. Chilli marmeládu připravíte tak, že v robotu rozmixujete červené papriky, chilli papričky, česnek a cibuli. Směs přemístěte do pánve a přidejte olej, víno a cukr. Přiveďte k varu, oheň zmírněte a nechte půl hodiny probublávat. Zbytek marmelády můžete uchovat v lednici v uzavřené nádobě po dobu jednoho týdne nebo ji sterilizujte v páře. Připravte si několik misek s teplou vodou a spoustu ubrousků. To abyste se do žebírek mohli pustit rukama!

Burger **s nakládanou červenou cibulí,**

volským okem, křupavou slaninou a avokádovou majonézou

- 800 G VOCÍLKA HOVĚZÍHO MASA MĚLNĚNÉHO
- 1 LŽÍCE BILLA PREMIUM OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA PANENSKÉHO
- 4 PLÁTKY VOCÍLKA VEPŘOVÉ SLANINY
- 4 BILLA VEJCE
- 4 ŽEMLE SYPANÉ SEZAMEM, PODÉLNĚ ROZŘÍZNUTÉ
- SŮL A PEPŘ

PIKANTNÍ ČERVENÁ CIBULE

- 2 ČERVENÉ CIBULE, NAKRÁJENÉ NA MĚSÍČKY
- 50 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 10 CELÝCH KULIČEK ČERNÉHO PEPŘE
- 1 LŽÍCE NAŠE BIO JAVOROVÉHO SIRUPU
- 2 LŽIČKY BILLA ACETO BALSAMISO
- 2 LŽIČKY BILLA MOŘSKÉ SOLI

AVOKÁDOVÁ MAJONÉZA

- 250 ML BILLA MAJONÉZY
- 1 BILLA PREMIUM AVOKÁDO
- 4 STROUŽKY ČESNEKU, ROZDRCENÉ

4 30 + čas na odležení masa

Na pikantní cibuli smíchejte všechny uvedené ingredience, přendejte do uzavíratelné nádoby a nechte uležet v chladu. Mleté maso osolte, opepřete a rozdělte na čtyři části. Opláchněte si ruce studenou vodou a vytvarujte z každé části bochánek o průměru 12 cm a výšce 2 cm. Na tác potřený olivovým olejem přemístěte burgery. Vložte do lednice a nechte 15 minut odležet. Rozehřejte gril a na grilovací mřížku vložte burgery. Prsty přimáčkněte a grilujte po každé straně 1–2 minuty. Zvlášť si připravte slaninu a vejce. Na roštu nechte nahřát aluminiový grilovací tácek a vložte na něj plátky slaniny. Jakmile začne slanina zlátnout, vklepněte do mezer na tácek vejce. Osolte je, opepřete a nechte je tepelně upravit do míry, jak je máte rádi. Mezitím položte na gril řeznou stranou žemle a krátce opečte. V robotu rozmixujte avokádo s česnekem a směs přidejte do majonézy, dobře promíchejte, a je-li třeba, podle chuti osolte a opepřete. Připravte si vždy dvě půlky opečených žemlí, spodní díl potřete avokádovou majonézou. Na ni položte burger, vejce, plátek slaniny a pikantní cibuli. Přiklopte vrchním dílem a zakousněte se. Zapíjejte studeným pivem.

Podivuhodná REBARBORA

Koncem května nastává pro rebarboru okamžik slávy. Co byste řekli snoubení nakyslé rebarbory s nadýchaným sýrovým korpusem? Dopřejte si kulinární dobrodružství s touto zázračnou zeleninou a vyzkoušejte naše mini cheesecaky s rebarborou.

INGREDIENCE

- 150 G BILLA CEREÁLNÍCH SUŠENEK
- 80 G BILLA MÁSLA, ROZPUŠTĚNÉHO + MÁSLO NA VYTŘENÍ FORMY
- 30 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU

NÁPLŇ

- 600 G SÝRA PHILADELPHIA
- 2 NAŠE BIO VEJCE + 1 ŽLOUTEK Z NAŠE BIO VEJCE
- 100 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 100 ML BILLA 33% SMETANY KE ŠLEHÁNÍ
- 20 G KUKUŘIČNÉHO ŠKROBU

KARAMELIZOVANÁ REBARBORA

- 400 G ŘAPÍKŮ REBARBORY, OČIŠTĚNÝCH OD LISTŮ
- 100 G BILLA MÁSLA
- 100 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 1 LŽÍCE NAŠE BIO JAVOROVÉHO SIRUPU
- ŠŤÁVA Z JEDNOHO POMERANČE
- KŮRA Z POLOVINY POMERANČE, OMYTÉHO TEPLOU VODOU

12 90

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

I Na pracovní plochu si připravte všechny přísady.

* * *

II Sušenky rozdrťte tyčovým mixérem a smíchejte je s rozpuštěným máslem. Připravte si formu na 12 muffinů a důlky vymažte máslem. Směs natlačte na dno a upěchujte.

* * *

III V hluboké míse utřete do pěny vejce, žloutek, cukr a kukuřičný škrob. Vmíchejte sýr Philadelphia a smetanu.

* * *

IV Krém nalijte na sušenkový základ a dejte do trouby předehřáté na 160 °C. Na spodní příčku trouby vložte plech naplněný horkou vodou. Troubu půl hodiny neotevírejte a pozvolna pečte. Poté snižte teplotu na 120 °C a dalších 30 minut dopékejte. Po upečení nechte vychladnout.

* * *

V Mladé a křehké stonky rebarbory opláchněte a zbavte vláken. Pomocí škrabky na zeleninu odkrojte po celé délce stonku několik dlouhých proužků, které se budou přirozeně kroutit. Odložte je stranou a použijte k závěrečné dekoraci cheesecaků. Zbytek rebarbory nakrájejte na šikmé špalíčky dlouhé 3–4 cm.

* * *

VI V rendlíku (nejlépe keramickém nebo smaltovaném, protože v rebarboře tak zůstanou zachovány vitaminy, minerály i kyseliny citronová, jablečná a šťavelová) rozehřejte máslo s cukrem, javorovým sirupem a pomerančovou šťávou.

* * *

VII Do směsi vložte rebarboru, ztlumte oheň na minimum a přikryjte pokličkou. Duste 20 minut, pokud by se rebarbora připékala, podlijte ji mírně vodou.

* * *

VIII Nechte vychladnout.

* * *

IX Obvod jednotlivých cheesecaků obkružte nožem a opatrně je vyjměte. Přesuňte je na podnos a nechte chladit v lednici, struktura dortíků se tak zpevní. Před podáváním mini cheesecaky ozdobte karamelizovanou rebarborou a tenkými proužky rebarbory.

Stoličku, PROSTŘI SE!

Začátek prázdnin je za rohem a to je velký důvod k oslavě! Připravte pro děti párty plnou lákavých dobrot, které se dobře berou do ruky, a nechte ožít svět pohádek. Oslavu můžete během prázdnin kdykoliv zopakovat – příležitost se vždycky najde.

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

DOMÁCÍ OVOCNÁ limonáda

– NÁŠ TIP –

Příjemnou vůni dodá limonádě klásek sušené levandule nebo čerstvé kvítí jako sedmikráska či plátky růže.

Sendviče s pečeným krůtím masem, avokádem a mascarpone

Marshmallow ŠPÍZY

– NÁŠ TIP –

Které z dětí vytvoří nejoriginálnější špíz? Připravte mísy s cukrovinkami, zdobením a ovocem, které jde snadno napichovat (jahody nebo kolečka banánů), a vyhlašte soutěž.

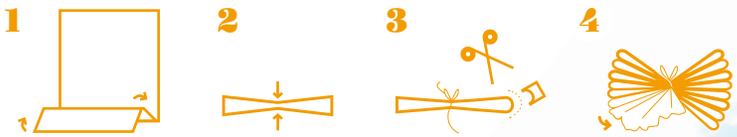
HNÍZDEČKA z popcornu

Pro šikovné ručičky

Papírové bambulky

Také se jim říká „pompony“ a nemůžou chybět na žádné oslavě.

Na výrobu pomponů si pořiďte krepový nebo dárkový hedvábný papír velikosti A4. Když použijete několik vrstev papíru (může být i různě barevný), bude pompon působit bohatším dojmem. Papír začněte skládat jako harmoniku, tak aby jednotlivé záhyby byly široké 2-3 cm. Uprostřed je převažte provázkem, vytvoříte tak motýlka. Okraje zastřihněte dokulata, záhyby rozbalte a rozviňte do šířky. Protilehlé konce můžete spojit lepidlem, aby bambulka lépe držela pohromadě.



Veselé vlaječky

Slavnostní dojem umocní parádní výzdoba.

Z tužšího dekoračního papíru s barevnými vzory nastříhejte úhledné trojúhelníky (můžete použít šablony, které se prodávají ve školních potřebách). Do protilehlých konců základny udělejte děrovačkou na papír malé otvory a provlékněte jimi pevný provázek neutrální barvy. Postupně na něj navlékněte všechny trojúhelníky.

Čím delší girlandu vyrobíte, tím větší zábavu si s ní užijete. Pověste ji na okno, dveře, zábradlí nebo na strom na zahrádce. Na výrobu vlaječek můžete použít i zbytky látek.

KORUNNÍ

Ovocné sirupy

- Malina s citronem
- Jahoda s granátovým jablkem
- Broskev s nektarinkou
- Borůvka s brusinkou
- Pomeranč s rakytníkem

Chuť, která si vás omotá

INZERCE

Nové kombinace plné fantazie

Milka

Jemnost najdeš uvnitř.

Sendviče s pečeným krůtím masem, avokádem a mascarpone

INGREDIENCE

- 20 BILLA SVĚTLÝCH TOASTOVÝCH CHLEBŮ
- 2 KRŮTÍ STEHNA
- 2 BILLA PREMIUM AVOKÁDA, NAKRÁJENÁ NA JEMNÉ PLÁTKY
- 4 NAŠE FARMA RAJČATA, NAKRÁJENÁ NA KOLEČKA
- 150 G MASCARPONE
- ČERSTVÝ TYMIÁN A ROZMARÝN
- 150 G BILLA MÁSLA, ROZPUŠTĚNÉHO
- SŮL

10 60

Krůtí stehna můžete upéct den před pořádáním oslavy. Maso se rozleží a nabyde na intenzitě chuti. Stehna osolte a mašlovačkou potřete ze všech stran máslem. Vložte do zapékací nádoby společně se snítkami tymiánu a rozmarýnu, podlijte 4 lžícemi horké vody, přikryjte alobalem a dejte do trouby rozehřáté na 200 °C. Po půl hodině stehna otočte, teplotu snižte na 180 °C a maso pečte nezakryté dalších 30 minut. Po vychladnutí maso oberte od kosti a nakrájejte na kousky. Plátky toastového chleba opečte z obou stran na grilovací pánvi. Spodní část natřete mascarpone a začněte vrstvit všechny přísady – avokádo, rajče, krůtí maso. Náplň přitiskněte druhým plátkem chleba, také potřeným mascarpone, a zpevněte párátkem.

Hnízdečka z popcornu

INGREDIENCE

- 1 SÁČEK POPCORNU, PŘIPRAVENÝ PODLE NÁVODU NA OBALU
- 100 G BILLA KŘUPAVÉHO MÜSLI
- 100 G BILLA MÁSLA
- 1 DL STUDENÉ VODY
- 1 DL NAŠE BIO AGÁVE SIRUPU
- 100 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- NA OZDOBU: DRCENÉ OŘÍŠKY, PISTÁCIE, MÁK, SEZAMOVÉ SEMÍNKO, CUKRÁŘSKÉ SYPÁNÍ

25 25

V pánvi se širokým okrajem rozpusťte máslo, přidejte vodu, agáve sirup a třtinový cukr. Při nízké teplotě nechte všechny přísady propojit. Ve velké míse smíchejte popcorn s müsli a postupně přilévejte připravenou tekutinu. Rychle promíchejte. Pomocí polévkové lžíce tvarujte hromádky, které odkládejte na plech vyložený pečicím papírem. Zdobte podle vlastní fantazie a nechte zaschnout. Před podáváním můžete hnízdečka uložit do papírových košíčků.

Marshmallow špízy

INGREDIENCE

- 1 BALENÍ ŽELATINOVÝCH BONBONŮ MARSHMALLOW
- 50 G NAŠE BIO MLÉČNÉ ČOKOLÁDY
- 50 G BÍLÉ ČOKOLÁDY
- NA ZDOBENÍ: MLETÉ OŘÍŠKY, CUKROVÉ PERLIČKY, LENTILKY, ČOKOLÁDOVÁ RÝŽE
- NÁPOJOVÁ BRČKA NEBO DŘEVĚNÉ ŠPEJLE

15 25

Na brčka nebo špejle napíchejte marshmallow tak, aby celková délka „špízu“ dosahovala 8 cm. Ve vodní lázni nebo v mikrovlnce rozpusťte oba druhy čokolády, každý zvlášť. Chyťte brčka za spodní okraj a ponořte je do čokoládové lázně. Do několika mělkých misiček si připravte různé druhy zdobení. Jakmile obalíte špízy v čokoládě, položte je do připraveného zdobení a otáčejte ze všech stran. Zasychání urychlíte, když špízy vložíte do ledničky.

Domácí ovocná limonáda

- 2 L PERLIVÉ VODY
- 200 G DROBNÉHO OVOCE (BORŮVEK, MALIN, OSTRUŽIN)
- 100 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 2 LIMETKY, NAKRÁJENÉ NA KOLEČKA
- SNÍTKY ROZMARÝNU
- NÁPOJOVÁ BRČKA A LED K PODÁVÁNÍ

10 20

V rendlíku svařte cukr s 1 dl vody a nechte vychladnout. Takto připravený cukrový roztok přelijte do skleněných džbánů, zalijte perlivou vodu, přidejte čerstvé ovoce, snítky rozmarýnu a kolečka limetky. Podávejte s ledem.

Dokonalé spojení jogurtu s medem
Zott Natur
NOVINKA
NEW
Zott Natur
Yoghurt
with honey
Zott Natura
Jogurt
Bílý/Biely Jogurt
S MEDEM
BÍLÝ JOGURT

INZERCE

kotex
UltraSorb
MODRÝ PRUH
PRO 100% JISTOTU
MODRÝ PRUH
» Ochrana, která lépe zabrání protečení.
» Je vyrobený z vysoce absorpčních vláken.
» Tampóny mají jemný hedvábný povrch.
Jednoduchý a rychlý způsob otevírání TWIST & OPEN.
TWIST & OPEN
kotex
UltraSorb
TAMPONS
16 NORMAL
TAMPÓNY

Polibky SLUNCE

Bronzová pokožka je symbolem dokonalého letního pocitu. Aby byla nejen krásná, ale i zdravá, pečujte o ni před opalováním i po něm. Při nákupech v BILLE pořídíte kompletní plážovou výbavu.

1. Sada na opalování: Dětské mléko na opalování, **Astrid Sun**, OF 30 + zdarma Hydratační mléko na opalování, **Astrid Sun**, OF 10, 50 ml, 2. Dětské mléko na opalování ve spreji, **Astrid Sun**, OF 30, 200 ml, 3. Třpytivé mléko po opalování, **Astrid Sun**, 150 ml, 4. Hydratační mléko po opalování ve spreji, **Astrid Sun**, 200 ml, 5. Hydratační mléko na opalování ve spreji, **Astrid Sun**, OF 30, 200 ml, 6. Hydratační mléko na opalování ve spreji, **Astrid Sun**, OF 15, 200 ml, 7. Hydratační mléko na opalování ve spreji, **Astrid Sun**, OF 10, 200 ml, 8. Hydratační pleťový krém na opalování, **Astrid Sun**, OF 30, 75 ml.

Fotografie: moodley brand identity; Clemens Schneider

MAXIMÁLNÍ
GENERACE
MAXIMAL G
BUĎ MAXIMÁLNÍ
WWW.MAXIMALG.COM

LáĎa Grileman

.....Griluje & Radí.....

CO TAKHLE UDĚLAT POŘÁDNOU

BURGR PÁRTY

BURGR MENU 2016

ČESKÉ HOVĚZÍ

Ládi Grilemana

LEGENDÁRNÍ

DVOURUČáK

The ORIGOŠ BURGA Z ČESKÉHO HOVĚZÍHO

DVOURUČÁK 350g + omáčka 50g

79,90/ks

cena za 100g: 19,98 Kč

NEBO NĚCO JINÉHO?

TAKY HÓÓÓDNĚ SKVĚLÉHO?

KLOBÁSKA Z PAPRIKOVA & BÍLÝ BAVOR 500g

69,90/ks

cena za 100g: 13,98 Kč

LOS ŽEBROS cca 750g

89,90/kg

Platnost cen: 1.6. – 30.6.2016

Sedlčanský

Gril párty na švestkách

Rozpalte to na grilu se švestkami!

Sedlčanský Hermelín na gril

s pikantní švestkovou omáčkou

Dr.Oetker

Kvalita je nejlepší recept.

Ovocné poklady

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**

Znáte z TV!

www.zavarovani.cz

Ochutnejte novinku Olmín. Sýr vyšlechtěný na Moravě.

OLMA

„Morava rodí krásné ženy a dobré víno odjakživa. A teď, když v Olomouci vyšlechtili první plísňový sýr, nechybí mi tu už vůbec nic.“

Václav Postránecký

INZERCE

Gato Negro
slunce z Chile

ADVEAL WINES & SPIRITS

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 nabízejí nepřeberné možnosti kulinářských experimentů, které dozajista obohatí každý jídelníček. Vyzkoušejte náš jednoduchý letní recept!

CHRANĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ

www.tvaruzky.cz

Zeleninový salát

100 g Olomouckých tvarůžků (kousky s česnekem), 1 římský salát, rajčata, paprika, salátová okurka. Na zálivku: šťáva z jednoho citronu, 2 polévkové lžíce olivového oleje, jarní cibulka

Citron s olivovým olejem a špetkou soli v míse rozšleháme metličkou a přidáme nasekanou jarní cibulku. Zeleninu omyjeme, očistíme, nakrájíme na malé kousky a dáme do mísy, kde všechno promícháme se zálivkou. Nakonec přidáme na malé kousky pokrájené tvarůžky.

INZERCE

Calvo®

Pan tuňák pro váš salát

Inspirace i soutěže na facebook.com/CalvoCR

INZERCE

TÉMA

Vyzkoušejte předplatné na 3 měsíce jen za 249 Kč.

Každý pátek budete mít časopis TÉMA ve schránce. Navíc získáte digitální verzi časopisu **ZDARMA**.

Objednávejte na **www.etema.cz/gusto** nebo nám zavolejte na **225 555 777**.

LUNTER

Grilujte z TOFU lehce a chutně

LUNTER TOFU:

- ✔ vysoký obsah bílkovin
- ✔ bez cholesterolu
- ✔ bez laktózy
- ✔ zdroj vápníku

GMO free

-20%

Tofu bílé 180 g

15,90

100 g = 8,80 Kč

-18%

Tofu ochucené 180 g

21,90

100 g = 12,20 Kč

www.lunter.cz

Akce platí od 1. 6. do 30. 6. 2016

GRILOVANÝ ŠPÍZ

2 LUNTER TOFU chilli, 3 cukety, 1 lilek, 2 cibule, 100 g cherry rajčat, 2 PL citronové šťávy, 1 PL olivového oleje,1 stroužek česneku, pepř, sůl

Zeleninu omyjeme, očistíme a nakrájíme na stejně velké kousky. Ve větší míse smícháme citronovou šťávu, olej, prolisovaný česnek, sůl a pepř. Nakrájenou zeleninu vložíme do nálevu a opatrně promícháme. Na dřevěné špejle střídavě napichujeme zeleninu a velké kostky LUNTER TOFU. Špízy grilujeme na grilu, případně na grilovací pánvi asi 5 minut z každé strany.

více inspirací najdete na www.lehke-recepty.cz

INZERCE

Zott Zottarella

Jedna z nejoblíbenějších na trhu

NOVINKA

NEOBSAHUJE Geneticky Modifikované Organismy (GMO)

Pravidla a více info na
WWW.JOJO.CZ

JOJO Mixle Pixle®

NAJDI nový tvar a VYHRAJ zimu v létě

zájezd na Antarktidu

sáňkování v Alpách

výlet za polární záři

...a dalších 10.000 cen

jízda se psím spřežením

INZERCE

MONSTER ENERGY ULTRA™
ZERO CALORIES ZERO SUGAR

Některé lidi není možné uspokojit. Jakmile získají, co si mysleli, že chtěli, chtějí ještě víc. Naši týmoví jezdci a Monster Girls nejsou výjimkou... a v poslední době nám něco naznačovali.

Chtěli po nás nový Monster nápoj. O něco méně sladký, s lehčí chutí a nula kalorií, ale s plnou náloží naší energetické směsi Monster. Samozřejmě, bílá je nová černá. Tady to je:
Monster Energy Ultra.

MONSTER ENERGY®, ®, MONSTER ENERGY ULTRA® and UNLEASH THE ULTRA BEAST!® are registered trademarks of Monster Energy Company.

DOBRÁ VODA
Bez konzervantů
Hustý
S vitaminem C
Dobrý Sirup
JAHODA
LESNÍ PLODY
POMERANČ
MALINA

INZERCE

BÍLÁ – VYCHLAĎ
MODRÁ – VYPIJ
NOVINKA
COLD EDGE
LIMITOVANÁ EDICE
NEALKO
STAROPRAMEN Cool
WWW.STAROPRAMENCOOL.CZ
VYCHUTNÁVEJTE ZODPOVĚDNĚ. DĚKUJEME.
URČENO POUZE OSOBÁM STARŠÍM 18 LET.

OSVĚŽUJÍCÍ CHUŤ BRITÁNIE.
NEJLEPŠÍ NA LEDU.
CARLING BRITISH CIDER APPLE
CARLING BRITISH CIDER LIME & MINT
CARLING BRITISH CIDER CHERRY
VYROBENO Z RUČNĚ SBÍRANÝCH JABLEK.
ORIGINÁLNÍ ZÁŽITEK SE 4 % ALKOHOLU.
CARLING BRITISH CIDER
URČENO OSOBÁM STARŠÍM 18 LET.

VODŇANSKÉ KUŘE
Vždy čerstvé, vždy chutné!

VYSOKÁ KVALITA MASA
ovlivněna delší dobou výkrmu

SPECIÁLNĚ ŠLECHTĚNÉ
s přirozeně žlutým zbarvením

Garance dosledovatelnosti českého původu

Zlaté kuře
Speciality

www.vodnanskadrubez.cz

INZERCE

Bonduelle

Nejez co tě nepálí!

EXTRA PÁLIVÁ KUKUŘICE S CHILLI PAPRIČKAMI

www.bonduelle.cz

NOWACO

Čerstvá ryba, královna grilování!

Pražma královská

Mořský vlk

Okoun nilský filet

Losos obecný filet

INZERCE

Vitana®

VÍTEJTE V DOBĚ GRILOVACÍ

Využijte mimořádné nabídky

+50% MAMUTÍ PORCE KOŘENÍ

Ve vybraných obchodech BILLA

POZVI PARTU NA JEDNO

JEDNO NÁS SPOJUJE

STAROPRAMEN

Vychutnávejte zodpovědně. Děkujeme. Určeno osobám starším 18 let.

INZERCE

KUPTE SI PRODUKT BONECO A ZAVAŘUJTE

LIMITOVANÁ EDICE DESIGNOVÝCH VÍČEK

Sleva od 20% na produkty v období od 1. 6. – 14. 6. 2016

BONECO® Majolka®

VÍCE RAD A TIPŮ NAJDETE NA WWW.BONECO.CZ NEBO NA FB BONECO

v prodejnách Billa

Chio

PŘITÁHNOU KAŽDÉHO!

Chio chips
130 g, více druhů

29,90

100 g = 23 Kč

Akce trvá od 20. 6. do 30. 8. 2016.

INZERCE

ARARAT

ARARAT 5* je 5letá brandy s jemným a osvěžujícím aromatem švestek, broskví a sušeného ovoce s dotekem hořké čokolády.

5letému ARARAT brandy „5 stars“ byla udělena během XVI. celosvětové mezinárodní soutěže lihovin stříbrná medaile.

LEGENDÁRNÍ ARMÉNSKÁ BRANDY

PIJTE S ROZUMEM

REJSTŘÍK RECEPTŮ

Burger s nakládanou červenou cibulí, volským okem, slaninou a avokádovou majonézou **45**
Domácí ovocná limonáda **57**
Hnízdečka z popcornu **57**
Jahodová granita **20**
Jahodové carpaccio s mátou a pistáciemi **20**
Jemný květákový krém s krupicovým svítkem **32**
Králík na letní zelenině **33**
Marshmallow špízy **57**
Medová žebírka s chilli marmeládou **45**
Meruňkové řezy s pudinkem **33**
Osvěžující rajčatová salsa **5**
Plněné papriky s omáčkou z čerstvých rajčat **32**

REJSTŘÍK RECEPTŮ

Rebarborové mini cheesecaky **47**
Rybízový sorbet **15**
Řecký salát choriatiki **39**
Sendviče s pečeným krůtím masem, avokádem a mascarpone **57**
Třený koláč s rybízem a drobenkou **14**
Tzatziki **37**
Vepřová panenka s rybízovo-rebarborovým čatní a dušenými fazolkami **14**
Vepřové kotlety na pivě s grilovaným česnekem **45**
Vepřový špíz souvlaki v pita chlebu s tzaziki **39**
Zapečené lilky plněné rajčaty **39**

Hojnost PODZIMU

Co všechno sklízíme na podzim? Jablka, hrušky, brambory, dýně, řepu, zelí... Nabídneme vám pokrmy z plodů, které na naše stoly přináší podzimní sezóna.

Plus: Navštívíme farmu specializovanou na pěstování dýní hokkaido. Dozvíte se, co potřebují dýně k růstu, jak se sklízejí, a těšit se můžete také na dýňové recepty.

Příští číslo časopisu Gusto vychází

na začátku září.

Colgate

JEDINÁ ZUBNÍ PASTA S PEROXIDEM VODÍKU URČENÁ PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ V EVROPĚ.

Colgate Max White One Expert White
zubní pasta, 75 ml

99,90

100 ml = 133,20 Kč

ODSTRAŇUJE ROKY ZAŽLOUTNUTÍ ZUBŮ

S URYCHLOVAČI BĚLENÍ – VHODNÉ PRO KUŘÁKY

Colgate Max White One Active
zubní pasta, 75 ml

64,90

100 ml = 86,53 Kč

PALMOLIVE GOURMET

Řada extra hustých sprchových gelů

Palmolive Gourmet
sprchový gel, 250 ml
více druhů

39,90

100 ml = 15,96 Kč

Akční ceny platné od 1.6.2016 do 15.6.2016

INZERCE

Rozbalíme to! ;)
S NESCAFÉ 3in1 COCONUT DREAM

Pokecáme? :)
S NESCAFÉ 3in1 WARMY CARAMEL

:D klídek...
S NESCAFÉ 3in1 SWEET VANILLA

Bav se!!! :*
S NESCAFÉ 3in1 CHOCO HAZELNUT

TVOŘTE S KÁVOU A VYHRÁVEJTE

více na www.dolce-gusto.cz

CAFÉ ATELIER
NESCAFÉ® Dolce Gusto®

ŘEKNI TO PŘÍCHUTÍ

It all starts with a NESCAFÉ

NESCAFÉ Dolce Gusto

BILLA

gusto

∗ 1. 6. 2016 do 30. 6. 2016 ∗

-54%
běžná cena
76,90 Kč

BILLA Bonus club
34,90

100 ml = 46,53 Kč

Zubní pasta Colgate

Maximum Cavity, 2 druhy, 75 ml

Platnost kupónu je od 1. 6. 2016 do 30. 6. 2016
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

-33%
běžná cena
29,90 Kč

BILLA Bonus club
19,90

100 g = 26,53 Kč

Knoppers

3pack, 75 g

Platnost kupónu je od 1. 6. 2016 do 30. 6. 2016
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

-33%
běžná cena
29,90 Kč

BILLA Bonus club
19,90

100 g = 3,98 Kč

Emco ovesné vločky jemné

500 g

Platnost kupónu je od 1. 6. 2016 do 30. 6. 2016
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

-36%
běžná cena
469,00 Kč

BILLA Bonus club
299,00

1 l = 427,14 Kč

Ararat Brandy

0,7 l

Platnost kupónu je od 1. 6. 2016 do 30. 6. 2016
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

-41%
běžná cena
119,90 Kč

BILLA Bonus club
69,90

1 l = 17,48 Kč

Pivní Kufr Černá Hora

8x0,5 l

Platnost kupónu je od 1. 6. 2016 do 30. 6. 2016
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

-16%
běžná cena
119,90 Kč

BILLA Bonus club
99,90

100 ml = 27,75 Kč

Magnum mini

6x60 ml

Platnost kupónu je od 1. 6. 2016 do 30. 6. 2016
a je platný pouze v prodejnách BILLA.

BILLA

gusto

∗ 1. 6. 2016 do 30. 6. 2016 ∗

BILLA -33%

8 590344 707120

Knoppers

3pack, 75 g

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA -54%

8 590344 707113

Zubní pasta Colgate

Maximum Cavity, 2 druhy, 75 ml

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA -36%

8 590344 707144

Ararat Brandy

0,7 l

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA -33%

8 590344 707137

Emco ovesné vločky jemné

500 g

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA -16%

8 590344 707151

Magnum mini

6x60 ml

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA -41%

8 590344 707168

Pivní Kufr Černá Hora

8x0,5 l

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.