



27/2012
30 Kč
Předplatné 25 Kč

TYDENÍK
květy

ZALOŽENO J. K. TYLEM
V ROCE 1834

Navíc **TV**
program
od 6.7.
do 15.7. **2**
NA
VÍKENDY

Navíc luxusní
módní časopis
MARIE CLAIRE
ZDARMA!

RODINNÉ VZTAHY

Když prarodiče
BOJUJÍ
o vnoučata

POKUS

**Život za
tisícovku**

Student,
důchodce,
rodina:

**Jak dlouho
jim peníze
vydrží?**

**TEST
KVĚTŮ**

*Pomůžeme
vám vybrat
sáčekový
vysavač*

**VĚŘÍM
V DOBRÉ
KONCE**

MARTIN
DEJDAR

Upřímný rozhovor o koních, lidech a naději



9 770862 898008

27

TIP NA PŘEDKRM



Paprikový pohár

■ 200 g paprik nakládanych v olivovém oleji ■ 100 ml 30% smetany na šlehání ■ 150 g čerstvého kozího sýra ■ sůl ■ mletý černý pepř ■ 1 snítky oregana

Papriky necháme okapat, nakrájíme je na kousky a vložíme do pohárů. Našleháme smetanu a necháme ji spolu s poháry v ledničce alespoň dvě hodiny vychladit. Poté v misce smícháme kozí sýr s vychlazenou šlehačkou. Směs osolíme, opepříme a lehce zamícháme. Ochucenou šlehačku vložíme na papriky a ozdobíme lístky oregana.

Jablka, špek a víno

Chlouba Jižního Tyrolska nejsou jen přírodní krásy, ale také kvalitní potraviny vyprodukované na vlastním území. Jablka, špek a víno jsou navíc chráněné geografickou polohou a známkou původu.



Z typických jihotyrolských produktů je radost vařit

Tři vybrané potraviny mají na jídelníčku Jihotyrolanů tradičně nezastupitelné místo a dodnes se nejvíce konzumují. Unikátní na nich je, že se zpracovávají způsobem, který zaručuje jejich vysokou kvalitu.

Jihotyrolská jablka s chráněným zeměpisným označením (CHZO) se pěstují v polohách až 1 100 m n. m. v mírném podnebí, kde po většinu roku svítí slunce a jen na jaře mají dostatek vláhy. Známku EU bylo v roce 2005 označeno 11 odrůd: Golden Delicious, Red Delicious,

Gala, Fuji, Braeburn, Elstar, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft a Winesap. Místní přidávají toto ovoce nejen do moučnicků, ale také pro osvěžení chuti do různých tradičních jídel, například do rizota.

Zdejší špek (CHZO) se vyrábí z nejlepší libové vepřové kýty, která se podle starých postupů pouze trochu osolí, udá a pak suší na čerstvém vzduchu. Lze ho konzumovat na prkénku nakrájený na strojově tenounké plátky nebo ručně na kostičky či proužky proti vlákně. Samozřejmě je to také výborná

součást tradičních pokrmů – těstovin či bramborových noků.

Žádná jihotyrolská hostina se neobejde bez vyhlášených místních vín, jež nesou označení DOC (Denominazione di Origine Controllata). Jižní Tyrolsko je jediná vinařská oblast celé Itálie, kde je 98 % všech vinic (na ploše o rozloze celkem 5 300 ha) zapsáno do registrů DOC. Mezi nejznámější druhy patří bílé odrůdy Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer a červené Schiava (Vernatsch), Pinot Noir a pouze zdejší Lagrein. ■

Novinky do nákupní tašky



Jablečný cider

Budějovický Budvar uvádí na český trh prémiový jablečný cider dánské značky Somersby. Vyrábí se z kvašeného jablečného moštu. Je mírně perlivý a obsahuje 4,5% alkoholu. Láhev nebo plechovka (0,33l) přijde na 24,90 Kč.



S vůní vanilky

Sušenky Fibroki Tost mají jemnou máslovou chuť a vanilkové aroma. Obsahují fruktózu, jsou obohaceny o vlákninu; ve 100 g mají 22,6 g tuku, z něj tvoří 9,4 g nasycené mastné kyseliny. Balení (375 g) je za 227 Kč.



Extrémně svěží

Žvýkačky Airwaves Extreme II se vyznačují silnou kombinací mentolu a máty, jsou bez cukru a balení po 10 kusech stojí 14 Kč.



Bavaria Radler

Díky spojení piva a citronové limonády Bavaria Radler se docílí osvěžujícího nápoje s nízkým obsahem alkoholu (2%). Cena plechovky (0,5l) činí 17,90 Kč.

KNIHOVNIČKA V KUCHYNI



Lenka Žák – Biolenka: Víme, co jíme

Autorka, která se zabývá skupinovými kurzy vaření, připravila kuchařku zaměřenou na obiloviny. Vařit zdravě například z pohanky, špaldy nebo jáhel, ale přitom chutně můžou podle ní lidé s bezlepkovou dietou, alergici, vegani, vegetariáni i všichni, kteří chtějí zpestřit svůj jídelníček.

UŽITEČNÝ POMOCNÍK

Jedna z nejstarších metod konzervace, při níž se uchovává v ovoci či zelenině hodně vitaminů, je sušení. Kromě slunce lze využít elektrickou sušičku, která dobu sušení podstatně zkrátí. Orava SU-101 má pět nastavitelných mřížek a vysokoúčinný ventilátor. Teplotu je možné nastavit od 35 °C do 70 °C. Stojí 829 Kč.

