

COOP NOVINKY

OCHUTNÁVKA Z OBSAHU:

- ▶ DRUŽSTEVNÍ PODNIKY
BUDUJÍ LEPŠÍ SVĚT
... strana 1–2
- ▶ COOP CENTRUM
NADĚLOVALO
... strana 1, 4
- ▶ COOP DOBRÉ JISTOTY
... strana 5

DRUŽSTEVNÍ PODNIKY BUDUJÍ LEPŠÍ SVĚT



Letošní rok vyhlásila Organizace spojených národů Mezinárodním rokem družstev. Co to znamená pro skupinu COOP, která disponuje nejbustší sítí prodejen v České republice a je ryze českým maloobchodním řetězcem?

Jedná se o jedinečnou možnost jak upozornit na význam družstevnictví ve světě a především v České republice. Družstevnictví je u nás zastoupeno přes 160 let a vždy hrálo v ekonomice významnou roli. Kdyby vývoj družstev nebyl přerušen obdobím totality a následně privatizací, měla by družstva nepochybně silnější postavení, jak tomu je například

ROK 2012 BYL UZNÁN ORGANIZACÍ SPOJENÝCH NÁRODŮ JAKO MEZINÁRODNÍ ROK DRUŽSTEV (INTERNATIONAL YEAR OF CO-OPERATIVES). JEDNÁ SE O UZNÁNÍ ZE STRANY MEZINÁRODNÍHO SPOLEČENSTVÍ, ŽE DRUŽSTVA DOBRĚ ŘÍDÍ SVOU EKONOMIKU, REAGUJÍ NA SOCIÁLNÍ ZMĚNY, JSOU ODOLNÁ VŮČI GLOBÁLNÍ EKONOMICKÉ KRIZI A JSOU DŮLEŽITÝMI, ÚSPĚŠNÝMI FIRMAMI VYTVÁŘEJÍCÍMI VÍCE NEŽ 100 MILIONŮ PRACOVNÍCH MÍST VE VŠECH ODVĚTVÁCH SVĚTOVÉHO HOSPODÁŘSTVÍ. O ROZHOVOR JSME PROTO POŽÁDALI ZDEŇKA JURAČKU, PŘEDSEDU SVAZU ČESKÝCH A MORAVSKÝCH SPOTŘEBNÍCH DRUŽSTEV (SKUPINA COOP) A ZÁROVEŇ PREZIDENTA SVAZU OBCHODU A CESTOVNÍHO RUCHU ČESKÉ REPUBLIKY.

v současnosti ve Finsku, Itálii nebo Švýcarsku. Mezinárodní rok nám dává možnost prezentovat základní principy a postavení družstevního obchodního modelu a více je zpopularizovat.

Podle OSN má Mezinárodní rok družstev tři cíle, a to zvýšení povědomí široké veřejnosti o družstvech, podporu rozvoje družstevních podniků a zlepšení legislativních podmínek pro existenci a působení družstev. Co vám nejvíce pomáhá či brání při naplňování těchto cílů?

Určitým handicapem pro nás jsou předsudky, které mnozí obyvatelé České

republiky stále mají vůči spotřebním družstvům, resp. vůči družstvu jako takovému. Důležitým krokem, jak tyto předsudky vyvracet, je proces rebrandingu, kdy jsme změnilí vzhled prodejen a sjednotili je pod společnou střešní značkou COOP. Touto změnou chceme našim klientům i ostatním zákazníkům mimo jiné prezentovat, co COOP znamená, že jsme domácí obchodník, jenž podniká v zájmu svých členů a jehož zisky neodplouvají na rozdíl od četných nadnárodních konkurentů do zahraničí, ale jsou vedením a členy družstev zpětně reinvestovány v regionech, kde byly vytvořeny.

pokračování na straně 2

COOP CENTRUM NADĚLOVALO

OPRAVDU VESELÉ VELIKONOCE MĚLI VÝHERCI VELKÉ VELIKONOČNÍ SOUTĚŽE V PRODEJNÁCH COOP TUTY, COOP TIP A COOP STAVEBNINY. TŘEM ŠTĚSTLIVCŮM TOTIŽ NADĚLIL BERÁNEK NOVÉ OSOBNÍ AUTOMOBILY. SLAVNOSTNÍ PŘEDÁNÍ TĚCHTO VÝHER SE USKUTEČNILO 15. KVĚTNA V PROSTORÁCH AQUAPARKU V PRAZE-ČESTLICÍCH A ROZHODNĚ NEŠLO O OBYČEJNOU AKCI.



K jedné tabuli zde zasedli výherci spolu s rodinnými příslušníky, organizátoři soutěže, zástupci dodavatelů a sponzorů i vedení společnosti COOP Centrum. Došlo k výjimečnému setkání, při němž si mohly všechny strany vyměnit své názory a rozšířit dosavadní obzory.

Ředitel COOP Centra Josef Holub po přivítání všech přítomných vyjádřil upřímnou radost a uspokojení z toho, že se soutěž setkala s ohromným úspěchem u zákazníků.

pokračování na straně 4

MILÉ ČTENÁŘKY A MILÍ ČTENÁŘI,

máme to v našich zeměpisných šířkách dobře zařízené. Střídají se roční období a každé přináší něco zajímavého. Teď nás čeká několik měsíců, kdy vládne slunce, krátké noci, dlouhé dny, dovolené, prázdniny. Pokud je to jen trochu možné, zvolníme, pobýváme co nejdéle v přírodě. Máme-li vlastní zahradu, stává se pro nás v tomto období největším obyvácím pokojem a kuchyní dohromady. Chaty a chalupy jsou plné malých a velkých obyvatel. Když žádný kousek přírody neovlastníme, projdeme se alespoň cestou do zaměstnání a zpátky parkem.

Pořád je kolem nás co obdivovat. Spoustu rozkvetlých květin, rychle dozrávající úrodu ovoce a zeleniny. Pánové jistě oceňují krásu mladých dívek a žen, v horku minimálně oblečených.

Složité vaření v letních měsících také nepřipadá v úvahu. Na svíčkovou ve třicetistupňovém vedru asi většina z nás chutí nemá. Protože je k dispozici spousta zeleniny, hlavní roli čím dál víc hrají v naší populaci k radosti vyznavačů zdravé stravy nejrůznější saláty.

Ze zahrad se také line neopakovatelná vůně grilovaného masa. To si vychutnáváme společně s rodinou a přáteli hlavně o víkendech a ve volných dnech. A takový špekáček na ohýnku nemá chybu! O rady pro správné grilování jsme tentokrát poprosili odborníky na slovo vzaté. Společnost Váhala Vás tedy provede grilovacími figly, no a my představíme hit „coopáckého“ letního sortimentu, úžasný gril 3v1.

Aby to však nevypadalo, že v létě neděláme vůbec nic užitečného. Někdy je úrody tolik, že nevíme, co s ní. Pak ji ale přece můžeme schovat na zimní měsíce ve sklenicích. V našich COOP Novinkách Vám předkládáme rady, ze kterých i naprostí začátečníci poznají, že zavařování je hračka. A v zavařovacím hrnci z COOPu to jde skutečně samo. Své dílo v zimě jistě oceníte!

Zavzpomínáme i na úspěšnou Velkou velikonoční soutěž a představíme Vám výherce hlavních cen, osobních automobilů.

Pro chvíle letní pohody a lenošení u vody jsme připravili křížovku, ve které hrajete o dárkové balíčky společnosti Váhala. Jistě v nich najdete mnoho pochoutek na Váš gril.

*Abyste si letní dny užili, jak to jen nejvíc a nejlíp půjde, Vám přeje
redakce COOP Novinek*

DRUŽSTEVNÍ PODNIKY BUDUJÍ LEPŠÍ SVĚT

pokračování ze strany 1

Motto Mezinárodního roku družstev zní: „Družstevní podniky budují lepší svět.“ Víte, že spolupracujete s družstvy z Finska, Velké Británie či Itálie, jak vlastně taková spolupráce vypadá, co může přinést a už dnes přináší?

Mnohá spotřební družstva v Evropě mají daleko lepší pozici, než tomu je v České republice. Spoluprací s nimi získáváme mnohé zkušenosti a ověřujeme si s nimi i například správnost našeho uvažování u námi připravovaných rozvojových projektů, k nimž v nedávné době patřilo úspěšné zavedení finančních služeb (bezhotovostní platby, výběr hotovosti na pokladně, dobíjení kreditu mobilních telefonů) v prodejnách COOP.

Spolupráce probíhá rovněž při vývoji a výrobě potravin prodávaných pod našimi vlastními značkami. To se primárně týká dlouhodobé spolupráce s našimi partnery na Slovensku, Maďarsku a Bulharsku.

Změní se v letošním roce, právě v návaznosti na Mezinárodní rok družstev, něco pro vaše zákazníky?

Pro naše zákazníky se změní pouze to, že se budou moci ve větší míře setkávat s logem Mezinárodního roku družstev a hodnotami, které v souvislosti s tímto logem mezinárodního společenství družstev spojuje a komunikuje na našich prodejnách, informačních materiálech, obchodních letácích a také na veletrzích, jichž se letos účastníme (potravinářský veletrh SALIMA v Brně, zemědělský veletrh Země živitelka v Českých Budějovicích).

Připravujete nějaké speciální akce?

Speciální akcí bude doprovodný program na veletrhu Země živitelka, kdy spotřební družstva přebírají patronaci nad propagací právě Mezinárodního roku družstev, a pro tuto příležitost plánujeme několik zajímavých událostí.

Prodejny COOPu jsou převážně na vesnicích a menších městech. Ale léta fungují i ve velkých městech jako supermarkety. Hodláte rozšiřovat stávající síť?

Stávající síť se rozšiřuje trvale. Většinou ovšem dochází k nájmu dle nabídky stávajících prostor, neboť investice do nových prodejen jsou rok od roku finančně náročnější a mimoto strategická místa pro

VÍTE, ŽE:

- ▶ historie družstevnictví se v českých zemích datuje **od roku 1847**, kdy vznikl **Pražský potravní a spořitelní spolek**?
- ▶ České družstevnictví má **vazby na Mezinárodní družstevní svaz** už od dob jeho vzniku v roce **1895**?
- ▶ COOP je obchodní značkou Svazu českých a moravských spotřebních družstev, který **sdrůžuje 57 spotřebních družstev**?
- ▶ skupina COOP disponuje **nejhustší sítí prodejen v ČR** a je **největším rýze českým maloobchodním řetězcem**?
- ▶ výše maloobchodního obrátu řadí skupinu COOP na **šestou příčku největších obchodníků v ČR**?
- ▶ jeden z nejslavnějších světových fotbalových klubů FC Barcelona funguje na obdobném principu jako družstvo? Populární „Barca“ je vlastněna a řízena svými fanoušky, více než 170 tisíc z nich rozhoduje rovným hlasem o dění ve „svém“ klubu?
- ▶ u zrodu rozhledny v Praze na Petříně, inspirované Eiffelovou věží v Paříži, stálo od roku 1890 **Družstvo rozhledny na Petříně**?

novou výstavbu jsou již dávno obsazena obchodními řetězci nebo je mají developeři zadány pro budoucnost. V současné době se poměrně daří mnohým družstvům intenzivní jednání s obcemi, kde je hledána možnost společné investice do řešení obchodní obslužnosti v příslušné lokalitě a někdy i ke společným investicím. Už dávno neplatí, že na venkově, stejně jako kdekoli jinde, dopravní obslužnost vyřeší trh. Rentabilita venkovských prodejen je čím dál tím složitější problém a lze ji zajistit výhradně na základě dlouholetých zkušeností z tohoto typu podnikání, což systém COOP určitě má. Investice do větších prodejen typu Terna se, pokud vím, zatím v rámci systému COOP nechystají.

Tyto největší prodejny v posledních letech stagnují se svým maloobchodním obrátem, a ačkoliv jsou stále nedílnou součástí skupiny COOP, na jejich rozšiřování zatím nepomýšlíme.

Nabízíte svým zákazníkům něco specifického, co v jiných obchodních řetězcích nenajdou?

Skupina COOP opustila strategii přímé konkurence s obchodními řetězci. Zjistili jsme velmi brzy, že řetězcům se nedá konkurovat převzetím stejného stylu podnikání, stejných marketingových aktivit a zejména ne cenovou válkou. Šli jsme tedy cestou hledání odlišné marketingové strategie a specifickým přístupem k našim zákazníkům.

Cenové výhody a širokou nabídku řetězců nahrazujeme nebo se alespoň o to snažíme přívětivým prostředím vytvořeným na prodejně a doplněným o dobrý personál schopný se zákazníkem komunikovat a vytvořit mu dojem přímé účasti při naplňování vlastních nákupních potřeb. K tomu jsme v posledních letech přidali trvale i rozšiřování tzv. služeb s přidanou hodnotou, ke kterým patří dobíjení telefonů, placení kreditní kartou, cash back a v poslední době i peněžní služby. Chceme tím bránit nutnosti úniku zákazníka z oblasti našeho zájmu do větších měst, aby si mohl naplnit své potřeby například využitím přímých poštovních služeb, banky a podobně. S rozvíjením služeb tohoto charakteru máme velmi dobré zkušenosti a podle možností finančních i organizačních budeme v těchto nabídkách pokračovat.

Co byste přál COOP Centru nejen v letošním Mezinárodním roce družstev, ale i v těch následujících?

COOP Centrum zanedlouho oslaví 20 let od svého založení. Za toto období se z malé nezkušené nákupní centrály stal nejsilnější obchodní subjekt tohoto charakteru v České republice. Obchodujeme s více než 500 dodavateli, zabezpečujeme výrobu, ale i kontrolu jakosti a další rozšiřování vlastních značek COOP, spolupracujeme se zahraničními systémy COOP, jsme členy nadnárodní nákupní aliance COOP EURO a tak bych mohl pokračovat. Rád konstatuji, že COOP Centrum má ještě jeden fenomén a tím je stabilita vrcholového managementu i orgánů tohoto družstva. Podle statistiky jde o zcela výjimečnou záležitost, kdy ve funkci generálního ředitele, ale i předsedy představenstva a kontrolní komise pracují téměř dvacet let stejní lidé. Co si tedy více přát, než aby ještě nějakou dobu byla zachována trvalá



ZDENĚK JURAČKA

pracuje pro spotřební družstva od roku 1969, kdy nastoupil do Jednoty SD Praha – západ. V roce 1991 byl zvolen do funkce předsedy družstva. Byl u zrodu největší nákupní aliance v České republice – družstva COOP Centrum, v jejímž čele stojí. Je předsedou představenstva od založení v roce 1993.

COOP Centrum obdrželo v roce 2007 za zlepšení výkonnosti organizace Národní cenu České republiky za jakost. Od roku 2000 je Zdeněk Juračka místopředsedou dozorčí rady COOP EURO, a.s., se sídlem v Bratislavě. V říjnu roku 2004 byl zvolen předsedou Svazu českých a moravských spotřebních družstev. Za úspěšnou implementaci strategických projektů získala skupina COOP řízená Zdeněkem Juračkou prestižní ocenění Zlatý dukát 2009 v kategorii Obchod.

Osobně získal Zdeněk Juračka řadu významných ocenění, v roce 2009 to byl Velký modrý delfin – Marketér roku 2008 a dále cena Anežky Žaludové za rok 2009 udělená za mimořádný osobní přínos k rozvoji a péči o kvalitu v ČR. V dubnu 2008 byl Zdeněk Juračka po několika letech ve funkci viceprezidenta zvolen prezidentem Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR.

harmonie lidí a podnikatelských aktivit v tomto subjektu.

Přál bych COOP Centru, aby zde v budoucnu dobře proběhla i výměna generací na vedoucích postech, což beru v rámci družstevnictví jako jeden z nejsložitějších problémů. Samozřejmě přejí hodně obchodních úspěchů, protože z tohoto důvodu jsme tuto nákupní centrálu založili a toto je zároveň cílem našich veškerých aktivit.

Za rozhovor děkuje Zuzana Volaříková

JAK SE FOTÍ KALENDÁŘ

O TOM, ŽE PRÁCE FOTOMODELKY NENÍ JEDNODUCHÁ ZÁLEŽITOST, SE PŘESVĚDČILA VÍTEŽKA LETOŠNÍ SOUTĚŽE COOP SYMPATIKA USMĚVAVÁ ILONA FIALOVÁ. V HORKÉM KVĚTNOVÉM PÁTKU JI TOTIŽ ČEKALO PROFESIONÁLNÍ FOCENÍ KALENDÁŘE COOP CENTRA A FIRMY RAŠELINA PRO ROK 2013. JEJÍ OSOBITOST SE V ZÁPLAVĚ KVĚTIN NEZTRATILA, NAOPAK ZAZÁŘILA JEŠTĚ VĚTŠÍM ZPŮSOBEM.



Pečlivě upravený make-up, komplikovaně vybraná garderoba a desítky zvědavých očí kolem. Už to napovídalo o nelehkém údelu, který COOP Sympatiku 2011 čekal. A co teprve záludnosti skryté v neodstranitelném pylu všudypřítomných

květin. První nejisté úsměvy se našťástí brzy rozplynuly a začalo se fotit jako na běžícím pásu. Neexistovalo zákoutí, které by se nestalo dějištěm tohoto malého dobrodružství. V pauzách na občerstvení i během focení se stále ještě usmívavá ma-



minka obracela na svého synka a partnera, kteří dělali nezbytnou oporu.

Ilona Fialová zkrátka stíhá jako správná žena tisíc věcí najednou. Náročné, téměř pětihodinové focení jí nesebralo nic z energie a upřímného úsměvu. A tak jsme

jí v krátké pauze na kávu a vychladnutí stačili položit pár otázek.

V soutěži COOP Sympatika jste vybrala mimo jiné automobil. Přijela jste tedy na focení sama?

Ne, teprve si dělám řidičák. Na konci května bych to měla mít za sebou. Pak vyrazíme někam na výlet.

Další výhrou byl poukaz na dovolenou. Už jste ho využili?

Ještě ne, zatím se pořád dohadujeme, jestli vyrazíme do Turecka nebo Řecka. Určitě to ale bude někam za teplem.

Poznávají vás zákazníci, když si přečtou noviny, ve kterých jste vyfocená jako vítězka?

Pravidelní zákazníci to vědí, gratulovali mi. Byli rádi, že vítězství zůstalo doma. **Těšila jste se na dnešní focení nebo jste byla nervózní?**

Těšila jsem se. Nervózní jsem byla na vyhlášení COOP Sympatiku, teď už ne. **Toužila jste jako malá holka po kariéře modelky?**

To vyzkoušené ne, ale párkrát už jsem štěstí zkoušela, před lety například v soutěži Missis. Po dnešku ale můžu říct, že mě tahle práce docela bavila. Nic zásadního mi nevadilo, je ale úplně jinak náročná.

NAŽHAVTE GRIL SEZONA GRILOVANÝCH DOBROT PŘÁVĚ ZAČÍNÁ

KE SLUNCEM ZALITÝM DNŮM PATŘÍ NEODMYSLITELNĚ GRILOVÁNÍ – PŘÍJEMNÉ CHVÍLE STRÁVENÉ S VAŠIMI BLÍZKÝMI NA ZAHRADĚ, KDE SI SPOLEČNĚ POCHUTNÁVÁTE NA GRILOVANÝCH POCHOUTKÁCH. ABY VŠAK MĚLO GRILOVÁNÍ TEN SPRÁVNÝ ÚSPĚCH, JE TŘEBA PEČLIVĚ VYBÍRAT, JAKÉ POTRAVINY VLOŽÍTE NA ROŠT GRILU. ZAMĚŘTE SE HLAVNĚ NA KVALITU.



KOŘENY GRILOVÁNÍ

Kdybychom hledali kořeny grilování, můžeme začít už v pravěku. Ovšem spojením ohně, kamene a kusu masa z ulovené zvěře je dávno za námi. Pokud bychom se však měli zaměřit na fakta, vznik grilování má pravděpodobně kořeny ve Francii. Význam jejich slov „barbe“ a „queue“ totiž spočívá v tom, že upekli na ohni vše „od fousů až po ocas“. V neposlední řadě můžeme také vzpomenout na americké osadníky indiánského původu, kteří připravovali maso na roštu ze dřeva, které se jmenovalo „barbacoa“.

CO NA GRIL?

U nás se správnému grilování teprve učíme. Dlouhou dobu totiž našim ohništím vládly klasické špekáčky. Ty postupem času doplnily také grily, na jejichž rošt ukládáme nejrůznější druhy grilovacích párečků, klobás, mas, mořských plodů nebo zeleniny.

Pokud zvolíte grilovací klobásy, párečky nebo špekáčky, pečlivě vybírejte, po kterých sáhnete. Například **Grilovací klobásky**, **Grilovací párečky**, **Špekáčky extra** či **Špekáčky pikant** značky Váhala



obsahují vysoký podíl masa, neobsahují žádné náhražky, jako je strojně oddělené maso, mouka a sója. Navíc si po opečení zachovávají svoji křehkost, každé sousto příjemně křupe a je šťavnaté. Ten správný gurmánský zážitek pak můžete završit ogrilovaným plátkem Váhalovy slaniny. Po opečení bude totiž pěkně křupavá a plná chuti. Je zbavena kůže a chrupavek a navíc je označena značkou kvality Klasa.

Ke správnému grilování však také patří kus dobře ugrilovaného masa. I zde je třeba vybrat kvalitní a pěkné maso, které se hodí pro úpravu na gril. Gur-

mány určitě uctíte hovězí svíčkovou nebo roštěnou či vepřovou panenkou a steaky z krkovic či kýty. Pokud ale chcete své hosty opravdu překvapit, připravte jim skopová žebírka.

KOŘENIT, ČI NEKOŘENIT?

Těm gurmánům, kteří dávají přednost čisté chuti masa, doporučujeme maso předem nekořenit ani nesolit, jen lehce potřít olejem nebo máslem. Jakmile bude váš steak hotový, odložte jej na talíř a nechejte „vydýchat“. Na talíři steak dojde. Před servírováním můžete zlatavý plát masa osolit a okořenit pepřem či čerstvými bylinami.

Připravujete-li se na grilování masa a steaků, maso můžete také marinovat. Maso bude křehké a měkké, navíc zkrátíte dobu jeho přípravy. Jakou zvolíte marinádu, je čistě na vašich chuťových preferencích. Připravit můžete klasickou z oleje, soli a pepře. Ostřejší chutě pak zaručí takové přísady, jako jsou chilli, česnek a různé druhy pepře. Netradiční chuťové kombinace můžete vyčarovat pomocí nejrůznějších druhů bylin. Maso by mělo být v marinádě naloženo alespoň jeden den předem.

PÁR TIPŮ, KTERÉ VÁM DOPOMŮŽOU KE SPRÁVNÉMU GRILOVÁNÍ

1. Vždy pečlivě připravte gril – grilovací mřížku dobře očistěte od všech napálenin a nečistot.
2. Na grilování používejte pouze kvalitní suroviny – maso, grilovací párečky a klobásy, zeleninu, olej, bylinky...
3. Pokud se pustíte do grilování masa, naložte je do marinády.
4. Maso ukládejte do skleněných, keramických, plastových a nerezových nádob. Naopak nikdy nevkládejte maso do hliníkových nádob či nádob vyrobených z čistého železa, maso by mohlo nasát kovovou pachuti.
5. Před uložením masa na gril potřete rošt či grilovací mřížku olejem.
6. Maso během grilování průběžně potřete marinádou.
7. Na obracení masa a grilovacích párečků či klobás používejte dřevěné nebo teflonové kleště.
8. Grilované dobroty nikdy nepropichujte vidličkou, mohly by totiž ztratit šťávu a během dalšího grilování byste je mohli vysušit.

Gurmánský zážitek každý den vám přeje VÁHALA a spol. s r. o.

GRIL 3v1 JE BOMBA!

JARO UŽ JE V PLNÉM PROUDU, DNY SE PRODLUŽUJÍ A SLUNÍČKO KONEČNĚ ZAČÍNÁ HRÁT. A TO JE TA PRAVÁ PŘÍLEŽITOST VYRAZIT VEN NA ČERSTVÝ VZDUCH, NA POSEZENÍ S PŘÁTELI U DOBRÉHO JÍDLA A PITÍ. JE ČAS ŠŤAVNATÝCH STEAKŮ, KŘUPAVÝCH KLOBÁSEK, GRILOVANÉ ZELENINY NEBO TŘEBA OVOCE A SÝRŮ.

Jak si ale vybrat ten správný gril z neřeberné nabídky na trhu? Dnes vám přinášíme tip na multifunkční pomocníka, který nejenom skvěle griluje, ale dokáže se proměnit i v domácí udírnu.

TŘI ZA CENU JEDNOHO

Multifunkční gril 3 v 1 jistě ocení všichni milovníci grilování. Umožní vám totiž doma udit, grilovat i opékat. Využijete ho také na chatě, chalupě, u rybníka nebo v kempu na dovolené.

Pokrm je tepelně připravován nad nádobou s vodní lázní pomocí tepla a dýmu. Tím nedochází ke vzniku zdraví škodlivých látek, které by se jinak dostávaly do připravovaných pokrmů.

Gril se skládá ze tří na sebe nastavitelných částí, které lze použít jako ohniště, vyšší gril nebo uzavřenou udírnu.

Dvě spodní části jsou opatřeny dvířky pro přikládání a kontrolu ohně, součástí vrchního poklopu je teploměr se stupnicí do 300 °C, dvě tyče určené pro zavěšení uzených pokrmů a odklápecí otvor pro vypouštění kouře.

JAK TO FUNGUJE

Topí se v dolní části na malé mřížce uložené v kovové nádobě pomocí dvířek v plášti grilu. Ve střední části je umístěna druhá kovová nádoba s vodou, nad níž se na kovové mřížce grilují pokrmy. Pokud nechcete gril využívat jako vodní, vyjměte nádobu z grilu a připravujte pokrmy pouze nad otevřeným ohněm. Možné je také udit maso či klobásy buď na kovové mřížce, nebo zavěšením na tyč ve víku udírny. Intenzitu žáru ohně lze regulovat dvířky v plášti grilu nebo pomocí větrací-



**SUPER NABÍDKA
V PRODEJNÁCH
COOP**

ho ventilu ve víku grilu. Spodní díl s nádobou a malou mřížkou lze využít i jako otevřené ohniště na terase nebo tam, kde není prostor na přírodní ohniště.

Ke grilování je nejvhodnější dřevěné uhlí, k uzení je nejlepší suché dřevo z ovocných stromů a jiných listnáčů.

GRILOVÁNÍ SNADNO A RYCHLE

Doba grilování závisí na druhu masa. Ryby, steaky a klobásy se připravují cca 10 – 40 minut. Časy tepelného zpracování jsou udávány v poměrně širokém rozmezí, protože velmi záleží na teplotě úpravy masa, která je odvislá nejen od způsobu topení, ale i od použitého dřeva. Maso na vodním grilu není třeba během úpravy otáčet, protože horký vzduch okolo něho cirkuluje ze všech stran. Uvnitř grilu je dostatek místa pro přípravu i většího množství kuřat, steaků a ryb.

Nezbývá tedy než popřát mnoho příjemně strávených chvil s grilovanými pochoutkami a zároveň dobrou chuť!

COOP CENTRUM NADĚLOVALO

pokračování ze strany 1

Co do počtu cen i bezproblémové organizace akce se COOP družstvo může poměřovat s velkými západními řetězci. Jak uvedl, v dalších měsících se budou podobné soutěže opakovat v bohatší

firmy COOP Centrum a zejména cenné přátelství fungující mezi oběma stranami. To bylo ostatně i důvodem k tomu, proč se tato finská společnost obchodující s hygienickým papírem rozhodla věnovat do soutěže právě osobní vůz. Bohatou historií Budějovického Budvaru zmínil



Výherci právě zjišťují, jaké auto si vykoledovali ve Velké velikonoční soutěži.

i početnější podobě. „Vzhledem k tomu, že společnost COOP má před sebou dvacáté narozeniny, bude se jednat o velkou akci.“

Mezi přítomnými nemohli chybět zástupci dodavatelů, kteří auta do soutěže věnovali. Za společnost Metsä Tissue promluvil obchodní ředitel Igor Malík. Ocenil bezproblémovou spolupráci

ve svém projevu keyaccount manager Zdeněk Novák. A protože kvalita jde ruku v ruce s tradicí, tak i Budějovický Budvar spolupracuje velmi rád se společností COOP už od samého počátku. Byť, jak obě strany shodně uvádějí, navazování užších obchodních vztahů nebylo se státním podnikem právě nejjednodušší.

Obdobné trhliny zmínil i Petr Boček, keyaccount manager Kosteckých uzenin. O to lepší spolupráci však očekává do budoucna. Jedná se o ryze českou společnost, jejíž počátky sahají až k roku 1917. Proto při výběru vhodného vozu do soutěže sáhli po „českém“ automobilu, respektive cizí značce vyráběné v nedalekých Nošovicích.

Za výherce se jako první slova ujala paní Harantová ze Zdítkova, zastupující celou rodinu alias Homolkovy. „Jsem učitelka, takže klidně půjdu jako první.“ Do COOPu chodí nakupovat pravidelně, až ji prý manžel občas vynadá. Do vánoční soutěže s COOPem posílali asi třicet losů a nic nevyhráli. „O Velikonočních jsem poslala první los s tím, že je první a poslední, a on vyhrál. V ten den, kdy jsme se o výbře dozvěděli, jsme už měli vybrané auto ke koupi, takže teď budeme mít vozy dva. Dcera bude mít narozeniny a tímto bychom jí auto rádi věnovali.“

Loškoví z Loučovic měli podobné štěstí. Paní Lošková udělala nákup přes

řidičský průkaz, a jak sama říká, ani si ho ve svém věku nehodlá dodělat.

Jako poslední výherci dostali slovo Krčilovi z Golčova Jeníkova. Také z nich sršela vynikající nálada – jak pan Krčil prohlásil, přijeli jako správní vesničani podívat se konečně do města. „Kupony za nákup se nám doma bromadily tak dlouho, až je manželka vzala a zeptala se, jestli je pošlu, nebo to má vyhodit. Takže jsem je třináctého v pátek poslal. Pro někoho je to smolný den, ale nám přinesl štěstí. Netušil jsem, jaké se rozpoutá peklo, když mi přijde SMS, že jsem něco vyhrál, ale nedá se na ni odpovědět. Během jediného dne jsem stačil zkazit náladu operátorovi, call centru i zaměstnancům COOP Centra,“ směje se.

Po spořádání tříchodového menu už byli výherci natěšení na finální losování. Věděli sice, že vyhráli osobní vůz, ale konkrétní značku si vylosovali až na místě. Jak se zdálo dle bezprostředních reakcí, štěstí přálo všem třem. Každý si totiž vylosoval „to své“ vytoužené. A kam výherci vyrazí na první výlet? No přece se pochlubit svým nejbližším!



Zástupci dodavatelů s výherci (zleva): p. Boček (Kostecké uzeniny), sl. Harantová, pí Lošková, p. Malík (Metsä Tissue), p. Holub (COOP Centrum), p. Krčil, p. Novák (Budějovický Budvar)

šest set korun a s ním dostala také dva losy. „Tak jsem je poslala a říkám – tatínku, posílám si auto. Čtvrtého bylo losování a páteho ve tři čtvrtě na sedm ráno jsem měla budíček. Jedna sousedka mi přišla říct, že jsem vyhrála auto.“ Výhru si ovšem nejvíce užije manžel, protože paní Lošková nemá

A že se jednalo o skutečně vydařené setkání, napovídá i závěr celého odpoledne. Josef Holub všechny zúčastněné pozval na další ples COOP Centra. Jak uvedl, přesně takhle spontánně vznikají nejlepší přátelství i spolupráce.

(drei)

FAKTA O VELKÉ VELIKONOČNÍ SOUTĚŽI

- ▶ soutěž se konala v době od 1. března do 14. dubna 2012;
- ▶ soutěžit jste mohli v 80 prodejnách COOP Tip, 281 prodejnách COOP Tuty a 7 prodejnách COOP Stavebniny;
- ▶ celkem bylo vtištěno a distribuováno 300 000 kusů hracích karet s originálním hracím kódem;
- ▶ soutěž probíhala v 6 kolech;
- ▶ v každém kole bylo rozdáno 66 cen;
- ▶ v 1., 4. a 6. kole se hrálo o osobní automobily;
- ▶ do soutěže přišlo 11 982 správně vyplněných hracích karet, 26 327 odpovědí pomocí SMS a 42 148 kódů bylo zasláno přes internet.

INZERCE

SOMERSBY

REFRESHINGLY CRISP TASTE!

SOMERSBY APPLE CIDER

ORIGINAL ALC. 4,5% VOL.

SOMERSBY

Přestože je u nás cider prakticky neznámým nápojem, v celé Evropě jeho popularita roste a podle průzkumů trhu tomu tak bude i nadále. Vítaným zpestřením nabídky proto bude dánský prémiový cider značky Somersby, který se na pultech obchodů i v restauracích objeví od května. Výhradním dovozcem v ČR bude Budějovický Budvar, n. p.

Somersby je nápoj na bázi kvašeného jablečného moštu s obsahem alkoholu 4,5% a svěží vůní jablek. V segmentu off-trade i on-trade bude prodáván ve formátech 0,33 l láhev a 0,33 l plech. Cider je méně opojný než víno, méně hořký než pivo, méně sladký než limonády, méně šumivý než sycené vody.

Díky těmto výjimečným vlastnostem je kategorie ciderů ideální volbou pro spotřebitele, kteří v současné době stále častěji hledají alternativu k tradičním alkoholickým nápojům.

BUĎTE SI JISTI S NOVOU ZNAČKOU „COOP DOBRÉ JISTOTY“

Poslední dobou nás každou chvíli média upozorňují na nebezpečné potraviny. Posypová sůl místo klasické, dioxiny v německých vejcích, kyselina mravenčí v kysaném zelí a okurkách, vaječná moučka s jedovatým olovem, ale bez vajec. Výčet by mohl být ještě mnohem delší. Naučili jsme se číst složení výrobku z jeho obalu. Poznáme, co našemu organismu škodí. Ale kde máme vzít jistotu, že v tom, co se tváří nezávadně, není ukryto něco, co naše zdraví poškodí?

S všetečným nadáním začal COOP před několika měsíci připravovat novou řadu privátních značek, COOP Dobré jistoty.



MYŠLENKA ZNAČKY COOP DOBRÉ JISTOTY

Všechny řetězce nabízejí zákazníkům privátní značky v klasické, standardní a výjimečné kvalitě. Ovšem COOP chce svým zákazníkům dát víc. Chce jim dát jistotu, že to, co si koupí, je opravdu to nejlepší a splňuje určitá, předem stanovená kritéria. Mezi nimi je na prvních místech bezpečnost a kvalita.

Testování jsou podrobovány výrobky ze standardní nabídky privátních značek (Ranko, Varoma, Dle Gusta atd.). Produkty, které splní náročné požadavky, získají na svůj obal logo COOP Dobré jistoty, oranžový pruh na okraji etikety a speciální komunikační panel s důležitými informacemi pro zákazníky.

KRITÉRIA ZNAČKY COOP DOBRÉ JISTOTY

- 1 **BEZPEČNÝ:** Logo COOP Dobré jistoty může získat jen výrobek bez geneticky upravených vstupů, bez kontroverzních aditiv, umělých barviv a dalších kontroverzních přídatných látek (pro určité věkové nebo zdravotně specifické skupiny).
- 2 **POCTIVÝ:** Výrobek s logem COOP Dobré jistoty obsahuje přírodní a přirozené suroviny, deklarované složky, a to pouze v množství, které odpovídá textové části na obalu výrobku.
- 3 **OVĚŘENÝ:** Výrobek je testován ochutnávkami s větším počtem externích respondentů, je ověřen renomovanými pracovišti, specializovanými médii, např. časopisem Dtest. Testování je doloženo protokolem.
- 4 **ČESKÝ:** Je garantována výroba v České republice s uvedením místa výroby, kde je výrobek vyroben. Minimální podíl české práce činí 90 % a podíl českých vstupních surovin 80 % s výjimkou výrobků, v nichž jsou obsaženy nezbytné suroviny, které přirozeně nemohou mít původ v ČR.
- 5 **EKOLOGICKÝ:** Výrobek není testován na zvířatech, splňuje podmínky ekologicky obnovitelných zdrojů, obal nezatežuje životní prostředí.
- 6 **SPOLEČENSKY ODPOVĚDNÝ:** Produkt s logem COOP Dobré jistoty nebyl vyráběn dětmi, je společensky pří-

nosný – určité procento z prodejní ceny je odváděno na nadační či charitativní účely, výrobce je společensky bezúhonný atd.

CO NÁM OBAL ŘEKNE NOVÉHO

Kromě loga COOP Dobré jistoty je novinkou na obalech speciální komunikační panel. Zákazník z něj načerpá řadu důležitých i zajímavých informací. Pochopitelně zde najdete průměrné výživové hodnoty výrobku. Chuťové kvality výrobku potvrzuje ikonka „Lahodná chuť“. Další symboly mohou udávat, že výrobek je bez konzervantů, bezlepkový, že neobsahuje aditiva apod.

Atraktivní novinkou jsou ikony, které udávají, že jedna porce výrobku dodá energii na tolik a tolik minut chůze nebo běhu. Příklady vidíte v následující tabulce.

VÝROBEK	MINUTY		
	PORCE	CHŮZE	BĚH
Ranko Acidofilní mléko plnotučné	100 g	19	4
Ranko Jogurt bílý	100 g	36	9
Ranko Papánek vanilkový	70 g	48	11
Varoma Špagety vaječné	150 g	173	41
Dle Gusta Sterilované okurky	100 g	9	2

Kritérium ekologičnosti naplňují komunikační prvky, které vybízejí k třídění odpadu. U jogurtů nám říkají, že kelímek patří do žlutého kontejneru na plasty a víčko do komunálního odpadu. Také

u acidofilního mléka patří lahev do plastů, naopak etiketa mezi papír. Vše je graficky podpořeno i malými obrázky barevných kontejnerů.

V komunikačním panelu najdete také odkaz na webové stránky www.dobrejistoty.cz.

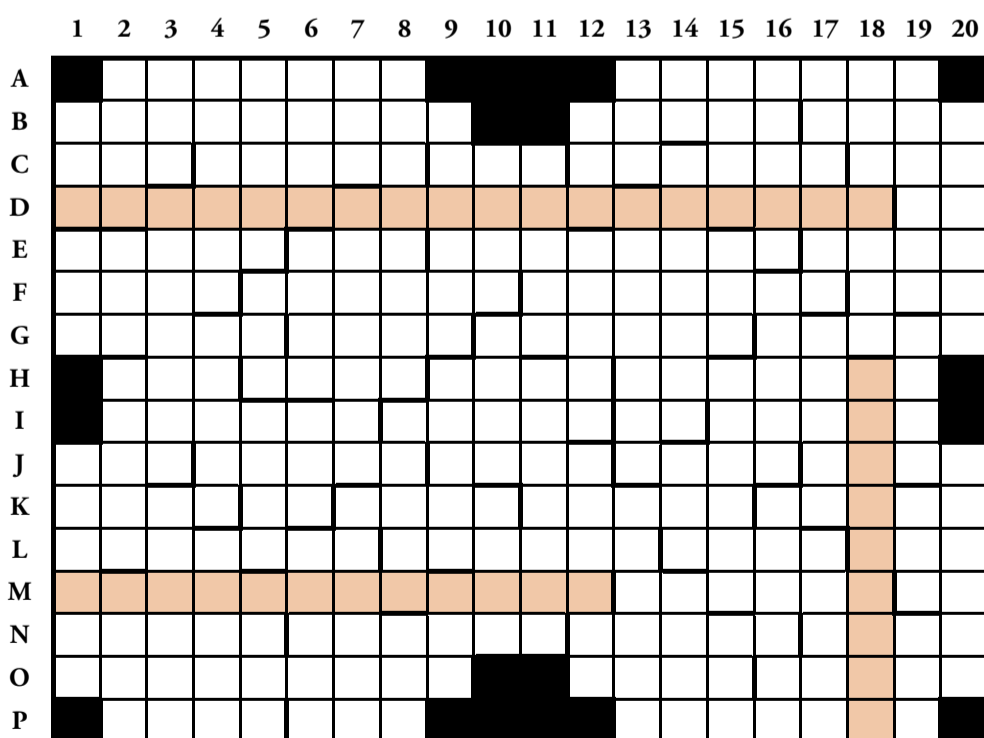
PRVNÍ VLAŠTOVKY



Z hodnocení současného složení privátních značek lze usuzovat, že z celkového počtu cca 380 food položek COOP Standard může obdržet pečeť „COOP Dobré jistoty“ 90 – 100 položek. U všech

z nich dáva a bude dávat COOP svým spotřebitelům garanci, že v plné míře splňují výše uvedené hodnoty. První z těchto výrobků si již mohou naši spotřebitelé v prodejnách COOP postupně zakoupit.

LUŠTÍME S VÁHALOU



POMŮCKA: Aima, bueno, cokna, Isa, Laen, Leon, moi, OLN, roan, silt, Stura,

Správné znění tajenky od vás budeme očekávat do **31. července 2012** na adrese **Delex, s. r. o., Denisovo nábřeží 4, 301 00 Plzeň**. Řešení můžete zaslat i na e-mailovou adresu coopclub@coopclub.cz, kde do předmětu zprávy uveďte „COOP Novinky – křížovka“. Jména deseti vylosovaných výherců, kteří obdrží **dárkový balíček od společnosti Váhala**, budou zveřejněna na adrese www.coopclub.cz v sekci soutěže a v příštím čísle COOP Novinek.

LEGENDA

VODOROVNĚ:

- A:** nepřetržitě; nazdařbůh
- B:** italský sochař; volně (hud.); přístavní hráz
- C:** jméno Ježíše v Koránu; bujará; shluk lidí; číselný hlavolam; slágr
- D:** 1. díl tajenky; cit. odporu
- E:** cetka; had z Knihy džunglí; přejíždět válcem; emblém
- F:** západoafrický stát; nadejít; být užitečný (o věci); španělská exkrálovna
- G:** špan. „dobrý“; místo v týmu; typ letounu; hltavě pít
- H:** franc. „já“; dřívě; dánské městečko (region Arhus); Blodkova opera
- I:** obkročení; Kafkův hrdina (Řehoř); chem. zn. oerstedu; okamžitě
- J:** Správa družstevních realit (zkr.); dotažek; karlovarský grandhotel; druh psa; jinak
- K:** trojice; polní míra; nebezpečná hornina; radiolokátor; kolonie
- L:** románská stavba; starořecká bohyně měsíce; print; mazlavá hornina
- M:** 3. díl tajenky; správce muzea; čínská míle
- N:** obyvatel Arábie; druh úcesu; mdle; legendární Bessonův film
- O:** Boccacciovo dílo; dokonce; útvar na rtu
- P:** značka vaty; jekot; maličký orel

SVISLE:

- 1:** zázrak; Technické muzeum Brno (zkr.); zpěvný pták
- 2:** angl. „nos“; bývalý německý prezident; modrá barva; starořecký bůh války
- 3:** os. zájmeno; druh hvězdy; Odysseův domov
- 4:** získati; žádná osoba; český kreslíř
- 5:** západoalpská řeka; uzlík v tkanině; angl. „ovčí kůže“; dodavatel sluchových implantátů
- 6:** pyrenejská řeka; sladkovodní ryba; žlutohnědá barva; vědro
- 7:** kanadská TV stanice; basová kytara (hovor.); japonské třešně
- 8:** pleskat se; akta; strana
- 9:** oblékat; cíp (nář.); zkr. minuty
- 10:** odrůda křemene; divadelní akademie (zkr.); fyzikální veličina
- 11:** evr. řeka; přístroj na vaření kávy
- 12:** halucinogenní droga; zoubek u krajky; středoaamerický stát
- 13:** něm. „nový“; zařízení pro dopravu vody; úbytek kapalin při přepravě
- 14:** vztažné zájmeno (zast.); zvracet; angl. „oves“; děloha
- 15:** útvar ze slámy; zn. čistícího prášku; mezopotámská řeka; egyptská řeka
- 16:** hltavě pít; poskok; vnitřní konstrukce tunelu
- 17:** druh různorodé směsi; denudace; sladké pečivo
- 18:** čeledín; 2. díl tajenky
- 19:** kadidlo; Verdiho opera; část; Občanský konzervativní klub (zkr.)
- 20:** vycepovat; okrasný keř

ZAHRADNÍKŮV ROK



ČERVEN

KALENDÁŘ ČERVNOVÝCH PRACÍ NA ZAHRADĚ

- ▶ vysazování kedlubnu, růžičkové kapusty a póru;
- ▶ okopávání a přihnojování keřů rybízů a angreštů;
- ▶ kombinovaný postřik jabloní a hrušní;
- ▶ pletí, okopávání, zalévání, přihnojování obecně;
- ▶ přihrnování raných brambor;
- ▶ jednou týdně sekání trávníku.

Červen je zcela ve znamení hlavní zahrádkářské sezony. V zelinářské zahradě začínáme sklízet rané druhy zeleniny a zahrady i balkóny jsou překrásně rozkvetlé. Ovšem mezi nejdůležitější činnosti nyní patří zalévání a výživa rostlin. Počátkem měsíce také vysazujeme pozdní zelí a pro podzimní sklizeň sejeme na záhony salát a rané kedlubny k předpěstování sazenic. Tyčková rajčata vyvazujeme a zaštipujeme jim zálísky. Do konce měsíce ukončíme sklizeň chřestu a rebarbory. Sklízíme a sušíme bylinky. Začínáme sklízet rané brambory a vysévat špenát pro ranou podzimní sklizeň. Ve vinici pokračujeme ve vyvazování révy a důkladně vyštípujeme zálísky zvláště u keřů v hustých výsadbách. Pokračujeme v přihnojování a v ochraně proti chorobám a škůdcům. Přihnojování potřebuje i ovocná zahrada. Ovšem s přihnojováním dusíkatými hno-

jiviny je nejlépe skončit v polovině měsíce. Podkládáme také trsy jahodníku, abychom zabránili znečištění plodů, které postupně sklízíme. Angrešt rozmnožujeme letními řízků a ukončíme probírku husté násady jablek a broskví. Odstraňujeme „vlky“ na přeroubovaných stromech. Sklízíme rané třešně, koncem měsíce začínáme sklízet rané odrůdy rybízů, angreštu a malin. V okrasné zahradě vyštípujeme růžím pro řez postranní poupata a růže přihnojujeme roztoky plných hnojiv například Ceresitem. Dokončujeme také řez odkvetlých okrasných keřů. Trávník pravidelně sekáme, hnojíme a zavlažujeme. Cibule tulipánů a hyacintů sklídíme dříve, než se zcela zatáhnou, a uložíme je v suchu.



ČERVENEC

KALENDÁŘ ČERVENCOVÝCH PRACÍ NA ZAHRADĚ

- ▶ pravidelné vydatné zalévání;
- ▶ mělká okopávka;
- ▶ pletí a okopávání;
- ▶ sklizeň zeleniny;
- ▶ osazování záhonů po rané zelenině pro podzimní sklizeň;
- ▶ přistřihování živých plotů;
- ▶ odřez odkvetlých růží i se stonkem;
- ▶ vyčištění záhonů jahodníku;
- ▶ sběr spadlých plodů;
- ▶ řez třešní, višní a meruněk po sklizni.

V červenci zakládáme nové výsadby jahodníku, tříleté porosty rušíme a záhony využijeme pro pěstování pozdní zeleniny nebo je osejeme rostlinami na zelené hnojení. Vyséváme například slunečnici, pohanku, hořčici, řepku či měsíček. Můžeme zvolit i různé kombinace a přebytky osiva zeleniny a vysít na zelené hnojení třeba salát, špenát, fazole, košťáloviny a podobně. Zelenou hmotu posečeme v době květu, kdy je její obsah nejhodnotnější. Nesmí však dojít k dozrání semen, která by posléze klíčila v době, kdy na záhonech chceme pěstovat zeleninu a nikoliv zelené hnojení.

Posečené rostliny ihned zapravíme do půdy, zaoráme či zaryjeme. Za trvale teplého počasí chráníme švestky a jablka proti obalečům. Na stromy se zrajícím ovocem zavěšujeme lapače vos. V polovině měsíce se pustíme do řezu jádrovin. Sklízíme bobulové a peckové ovoce a koncem měsíce i raná jablka. Ve vinici pokračujeme ve vyštípování zálísky, vyvazování letorostů a provádíme postřiky proti padlí. V zelinářské zahradě ukončíme výsadbu pozdních kedluben, růžičkové kapusty, květáku a póru. Na záhony sejeme černou ředkev, v polovině měsíce čínské zelí a až do poloviny srpna špenát pro pozdní podzimní sklizeň. V druhé polovině července sklízíme cibuli sazečku, koncem měsíce česnek. Tyčkovým rajčatům seřízneme koncem měsíce vrcholy, aby se plody dobře vyvinuly a dozrály. V okrasné zahradě odstriháváme odkvetlé růže i ostatní květiny. Za sucha okrasné rostliny zavlažujeme a podle potřeby hnojíme fosforečnými a draselnými hnojivy. Řízkujeme růže a vřesovištní rostliny.



I COOP Sympatika 2011 Ilona Fialová se svým synem musí v létě zalévat...



SRPEN

KALENDÁŘ SRPNOVÝCH PRACÍ NA ZAHRADĚ

- ▶ řez peckovin, rybízů, angreštů a malinů po sklizni;
- ▶ podpěry pod větve přetížené ovocem;
- ▶ průběžná sklizeň zeleniny;
- ▶ sekání trávníku 1 až 2krát za dva týdny;
- ▶ sběr spadlého ovoce.

V okrasné zahradě dělíme a sázíme pivoňky, kosatce, lilie bílé a primule. Přehouštělé trsy narcisů vyzvedneme, cibule roztřídíme a uložíme. Řežeme živé ploty. Růže přihnojíme, vyséváme semena skalnic s krátkou dobou klíčivosti (koniklec, sasanky či pryskyřníky). Na skalce omezujeme bujně se rozrůstající rostliny. Stavíme novou skalku, aby se kameny do výsadby rostlin usadily a zem se slehla. V zelinářské zahradě sejeme bílou ředkev, ředkvičky a polníček. Vysazujeme rané odrůdy kedluben, do poloviny měsíce rané odrůdy salátu. Lze vysévat i černý kořen a cibuli. Pozdní košťáloviny a celer vydatně zaléváme. Pór přihrneme, aby měl dlouhé bílé krčky, u růžičkové kapusty seřízneme vrchol, aby se lépe vyvinuly růžičky. Ve vinici přihnojujeme mladé keře a hrozny chráníme proti vosám a ptactvu, sklízíme rané stolní odrůdy. V ovocné zahradě pokračujeme v průklestu angreštů, rybízů a raných peckovin. U ořešáků upravujeme korunku řezem. Po dvacátém srpnu zkracujeme letorosty broskvoní. Za suchého počasí kontrolujeme vyskyt svilušky a děláme chemickou ochranu. Sklízíme letní jablka, hrušky a peckovicové ovoce. Ve druhé polovině měsíce ještě můžeme řízkovat polovyzrálými řízků rybízů. (zizi)

MUŠKÁTY A LETNIČKY

KRASAVICE, KTERÉ BY NEMĚLY CHYBĚT NA ŽÁDNÉM OKNĚ NEBO TERASE. HÁDÁTE SPRÁVNĚ, V DALŠÍM KVĚTINOVÉM SERIÁLU SE ZAMĚŘÍME NA MUŠKÁTY A NAKOUKNEME K LETNIČKÁM. CO JINÉHO TOTIŽ DOKÁŽE VYKOUZLIT Z KAŽDÉ FASÁDY, ZAHRADY ČI SKLENÍKU PESTROBAREVNOU POHÁDKU!

Pokud se rozhodnete zvolit pro okrasu exteriéru muškáty (pelargonie), musíte si nejprve stanovit, jaký druh vlastně vybrat. U pěstitelů se řadí mezi nejoblíbenější muškáty převislé (pelargonium peltatum) a páskaté (pelargonium zonale). Vydrží vám dělat radost po několik sezón a jejich péče není časově ani finančně náročná. Do truhlíku můžete vysazovat jeden druh nebo si pohrát s fantazií a kombinovat nejen barvy muškátů, ale zasadit je např. spolu s lobéliemi či afrikány.

JARO, LÉTO

Během jarního a letního období je třeba umístit truhlíky na slunné místo a dopřát rostlinám dostatek závlivky. Od jara do podzimu byste také měli muškáty pravidelně přihnojovat. Přestože se jedná o krásky, které se vzpamatují z téměř každého šoku včetně sucha, nevydrží vše. V době kvetení je třeba rostliny pravidelně přihnojovat. Ideální je použít při zasazování substráty určené pro muškáty, které obsahují správné množství všech potřebných látek. Přihnojovat můžete zakoupeným

hnojivem nebo tím, co nabídne příroda – trusem či kompostem. Při nakupování těchto přípravků je třeba vědět, zda chcete nasazovat na květ nebo vyhnat zelené části rostliny!

PRVNÍ MRAZÍK

Rostliny vydrží dělat okrasu až do prvních mrazíků. Pak je vhodné je ostříhat a přemístit na chladné (5–10 °C) a tmavé místo, kde je necháme odpočívat až do

jara. Zpět na okna je nedávejte dřív, než pomínou jarní mrazíky! V srpnu nebo před jarní výsadbou můžeme muškáty rozmnožovat řízků.

OBLÍBENÉ LETNIČKY

Hodláte-li vyzkoušet jiné druhy letniček/balkónovek, než jsou právě muškáty, nabízíme alespoň stručné tipy, které nikoho neurazí. Severně situovaná okna či balkóny se stínem či polostínem krásně ozdobí barevné fuchsie či netýkavky. Okna s dostatkem nepřímého světla si naopak zamilují begonie. (drei)

ZNÁTE Z LETÁKU

Muškat převislý jednoduchý květ
10 ks v balení, variace barev (1 balení = 1 barva), nerozkvetlý, světlé, slunné stanoviště, teplota nad 15 °C, pravidelná závlivka, od jara do podzimu pravidelné přihnojování od jara do začátku podzimu (cca 2x týdně).

Letničky (ledovka, balzamína, lobélie, petúnie, afrikán, verbena)
10 ks v balení, různé druhy, polostín až slunné stanoviště, teplota nad 15 °C, ven po 15. květnu, pravidelná závlivka, hnojit v době květu (1 krát týdně při závlivce).

Montano Květiny s. r. o.
Montano Květiny s. r. o.
Montano Květiny s. r. o.


STAVEBNINY

KDO NEMÁ PERGOLU, NENÍ „IN“

KDO BY SI RÁD NEPOSEDĚL NA VENKOVNÍ TERASE U DOMU S ŠÁLKEM DOBRÉ KÁVY NEBO SI NEUŽÍVAL SIESTU VE STÍNU S VÝHLEDEM NA ROZKVETLOU ZAHRADU? MOŽNÁ I VÁM UŽ NEPŘÍZEŇ POČASÍ PŘEKAZILA POŘADÁNÍ ZAHRADNÍ PARTY S PŘÁTELI ČI KOUPEL V BAZÉNU. A PROČ TEDY NEMÁTE PERGOLU? NEHCETE-LI SE NADÁLE NECHAT PŘIPRAVOVAT O ZAHRADNÍ POHODU KVŮLI NEPŘÍZNI POČASÍ, JE NEJVYŠŠÍ ČAS PUSTIT SE DO STAVBY PERGOLY. SEZÓNA SE POMALU BLÍŽÍ, TAKŽE S CHUTÍ DO PRÁCE.

ZAČÍNÁME OD ZÁKLADŮ



Zemní vruty jsou perfektním řešením pro rychlou a spolehlivou instalaci základů pergoly. Pro ukotvení pergoly se nejčastěji používají zemní vruty s ukončením U, na které se upevňují základové trámký. Obvykle je potřeba 4–6 zemních vrutů pro svislé trámky. Tunová pergola vyžaduje obvykle trámky o tloušťce 70–80 mm a 4 vruty typu KSF U 66x550. Finanční náklady při použití zemních vrutů jsou velmi příznivé. Oproti betonování se navíc ušetří i spousta času – všechny čtyři vruty lze včetně zaměření nainstalovat za cca 20 minut. Těžší přístřešek, opatřený střešnou z pálených tašek, je vhodnější postavit na vruty KSF M 76x800–M12. Ty snesou velké zatížení. Pokud je potřeba pergolu situovat do mírného svahu, zemní vruty si s nerovností poradí. Stačí je nechat vyčnívat ze země, tj. nezavrtávat je celé, případně použít delší trámeček. Pro trámky je možné použít i vrut KSF 66 s vloženou T redukcí. Zemní vruty jsou velmi vhodné pro budování základů dřevostaveb, neboť díky nim materiál dřevostaveb nepříjde do přímého kontaktu se zemí a lépe odolává vlhkosti či plísni. Drtivá většina pergol je dřevěných, proto je volba zemních vrutů logickým krokem. Na tyto vruty postavíte dřevěný skelet pergoly. Záleží jen na vás, jakou velikost a tvar vymyslíte.

DLAŽBU ROZBÍT NEMUSÍTE

Co dělat v případě, kdy pergola navazuje přímo na dům a podklad tvoří

vydlážděná terasa? V takovém případě si lze těžko představit rozkopání složitě vybrané dlažby pro vytvoření stabilních základů. Řešení nabízí moderní chemické kotvicí malty na bázi polyesterové nebo vinylesterové pryskyřice bez styrenu. Jsou určeny k velice rychlému a bezpečnému upevňování závitových a výtuzných tyčí M8 až M30, čepů a profilů do betonu a dutého zdiva. Používají se všude tam, kde není žádoucí pnutí v podkladovém materiálu a kde je zapotřebí minimální vzdálenost kotev od okrajů nebo od sebe. V případě použití chemických kotev stačí



k vytvoření pevných základů pouze běžná domácí vrtáčka, pomocí které vyvrtáte na předem určených místech otvor o předepsaném rozměru pro použitou závitovou tyč. Vyvrtaný otvor vyčistíte kartáčkem a profouknete pumpou. Odšroubujete uzávěr kartuše chemické kotvy a našroubujete směšovač. Vložíte kartuši do aplikační pistole. Rovnoměrně vytlačíte materiál z kartuše (prvních 10 cm materiálu nepoužívejte). Otvor vyplňujete ode dna až do 1/3 až 1/2. Do takto vyplněného otvoru zašroubujete závitovou tyč, svorník nebo prut. V případě dutých materiálů vložíte do vyvrtaného otvoru plastové nebo kovové sítko, které zcela vyplníte kotvicí maltou. Do takto vyplněného otvoru opět zašroubujete závitovou tyč, svorník nebo prut. Výhodou tohoto ukotvení nosných prvků pergoly je rychlost stavby, protože chemická kotva tvrdne během několika málo minut a bez dlouhého čekání lze pokračovat ve stavbě.

NÁTĚRY KAŽDÝ ROK? NETŘEBA



Máte hrůzu z toho, že budete muset každý rok natírat podlahu nebo stěny pergoly? I na to máme dobrou radu. Dřevoplastový decking Grenadeck je známý také jako WPC – Wood-Plastic Composite (umělé dřevo). Jde o výrobek ze směsi dřeva a plastu – kombinace dřevěných pilin a plastu – kombinace dřevěných pilin se zdravotně nezávadným, termoplastickým polypropylenem. Dřevěný podíl činí 60%, polypropylen 40%. Tato kombinace je naprosto unikátní díky své extrémní životnosti, odolnosti vůči povětrnostním vlivům a minimálním nárokům na údržbu. Materiál podlahového profilu Grenadeck je probarven ve hmotě, takže při poškození plochy či poškrábání se zobrazí stále stejný a celistvý barevný tón. Při střídání extrémních situací (trvajícím mrazem do -20 °C – dlouhotrvajícím oblevem – znovu mrazem) dosahuje Grenadeck stejných hodnot a změn jako masivní dřevo. Grenadeck je vůči povětrnostním vlivům odolnější než dřevo, možnost napadení dřevokaznými houbami je podstatně menší než u dřeva. Velmi kvalitně nahrazují exotické dřevo. Podlahy Grenadeck jsou až o polovinu lehčí než při použití exotického dřeva. Jsou bez vad – nemají žádné růstové defekty (suky, otvory po hmyzu apod.). Nejsou v nich ani hrubé třísky a trhlíny, neštěpí se, nekroučí a nejsou kluzké ani za deště. Bezúdržbová prkna Grenadeck není třeba upravovat nátěrem ani speciálním olejem, náklady na konzervaci jsou nulové. Systém Grenadeck se snadno montuje i rozebírá a je opracovatelný běžnými dřevobráběcími stroji i nástroji. Na svislou konstrukci můžete použít WPC prkna GrenaFence, další bezúdržbový produkt, který není třeba upravovat nátěrem ani speciálním olejem, tzn. nulové náklady na konzervaci, mimořádně dlouhá životnost, záruka 10 let. Použití se dá na oplacení, zábradlí, zástěny, paravány.

KVALITNÍ STŘECHA JE ZÁKLAD

Za posledních 15 let prošla technika zastřešování pergol rychlým vývojem. Lepenky postupně nahradily desky ze sklolaminátu, ty posléze ustoupily komůrkovému polykarbonátu, který vzápětí nahradily vlnité a trapézové desky z PVC. Nejnovější trend představují vlnité nebo trapézové desky řady Marlon CS/CSE. Jedná se o nerozbitné desky z polykarbonátu, které je možné použít i v těch nejnáročnějších aplikacích. Polykarbonátové desky v komůrkovém i plném provedení nacházejí díky svým vynikajícím vlastnos-

tem široké uplatnění i jinde. Čím je tento materiál výjimečný? V první řadě je nerozbitný a má nízkou hmotnost, což oceníte zvláště při transportu. Je rovněž odolný vůči kroupám. Záruční lhůta na odolnost proti krupobití je výrobcem prodloužena na 10 let. Materiál si zachovává své mechanické vlastnosti v rozmezí od minus 20 °C až do plus 115 °C, není tedy citlivý na teplotní výkyvy, vlivem zahřátí se nedeformuje, vlivem mrazu nekřehne. Státním zdravotnickým ústavem je schválen jako zdravotně nezávadný. Každý kutil ocení především snadnou opracovatelnost a montáž.

Podrobný montážní návod na pokládku střechy obdržíte společně s deskami Marlon při jejich nákupu. Z montážních doplňků budete potřebovat pouze vruty s ochrannou čepičkou a distanční podložky. Deska se na jedné straně přišroubuje k nosnému profilu, druhá se přeloží přes krajní vlnu té předchozí a rovněž se přišroubuje k podkladu. Tento postup se opakuje.



Další významná přednost těchto desek je v jejich vysoké odolnosti proti UV záření a vysoké prostupnosti světla.

Desky se nabízejí v dvou řadách: Marlon CS a Marlon CSE. Marlon CS je řada průhledných trapézových nebo vlnitých prosvětlovacích desek, oboustranně hladkých. V prodeji je v pěti barevných variantách. Můžete vybírat z čiré, modré a bronzové, které jsou průhledné, či z neprůhledné šedé nebo opálu. Marlon CSE je řada průsvitných trapézových či vlnitých prosvětlovacích desek s povrchovou krupičkou na vnitřní straně desky určenou k rozptýlení světla. Povrchová krupička způsobuje, že dopadající světlo na desku neprochází deskou přímo jako u hladké čiré desky, ale láme se pod jiným úhlem a část paprsků je pak vedena materiálem desky. V důsledku toho vzniká efekt tzv. rozsvícení desky při dopadu slunečního záření. Zbýlé světlo je jemně rozptýleno. Vnější strana je bez struktury. I v nejpřesvědčivějším slunci je možné si pod pergolou číst, aniž by oči trpěly, neboť je zde příjemné rovnoměrné osvětlení. V prodeji jsou barvy jak průsvitné – čirá a kouřově hnědá, tak neprůhledné – červená, zelená nebo šedá. Na český trh se desky Marlon dodávají v různých typech a v šířce cca 1 m, v délce od 2 do 6 m. Deska dlouhá například 2 m váží asi 3 kg. K deskám nabízíme i široký sortiment originálních kvalitních montážních doplňků.

Kromě dřevěného skeletu, všechny tyto uvedené materiály můžete za výhodné ceny nakoupit v prodejních řetězcích COOP Stavebniny, kde vám naši prodejci poskytnou i odbornou radu.

ZAVAŘOVÁNÍ JE OPĚT IN

ZATÍMCO V MINULOSTI ŠLO PŘEDEVŠÍM O UCHOVÁNÍ POTRAVIN A ZÁSOBNÍ SPÍŽE, DNES JE ZAVAŘOVÁNÍ HROU S VLASTNÍ NÁPADITOSTÍ. SKLADBA CHUTÍ, VYUŽÍVÁNÍ EXOTICKÝCH SUROVIN, MODERNÍ ZAVAŘOVACÍ TECHNIKA A POSTUPY, INTERNETOVÁ ZÁSOBÁRNA ZKUŠENOSTÍ, TO VŠE ČINÍ ZE ZAVAŘOVÁNÍ KULINÁŘSKOU DISCIPLÍNU. ČÍM DÁL TÍM VÍC NEJDE JEN O CHUŤ, ALE TAKÉ O TO, ABY OBSAH SKLENIČKY POTĚŠIL OKO.

Připomeňme si základní fakta: Zavičkováná sklenička se při sterilaci ohřívá na teplotu kolem 85 °C nebo vyšší ve vodě nebo v páře. Pokrm se uvaří či dovaří a také pasterizuje. Díky tomu je chráněn před mikroorganismy a zkažením. Ze sklenice je při vysoké teplotě vytlačen přebytečný vzduch. Po zchlazení se vzduch uvnitř smrští, vznikne podtlak, který drží víčko. Potravina je tak uchována ve vzduchotěsném prostředí.

POMŮCKY NA ZAVAŘOVÁNÍ

Pokud zavařujete jen pár sklenic okurek či kompotů, nevyplatí se kupovat speciální hrnec, ale v každém případě jsou praktickým pomocníkem teploměr a kleště na vytahování sklenic. Někdo dává přednost šroubovacím víčkům (Twist-off),

SLÁVA FRANCOUZI!

Po tisíce let naši předci uchovávali potraviny sušením, uzením, nakládáním do soli nebo medu. Na přelomu osmnáctého a devatenáctého století vynalezl francouzský kuchař a cukrář **Nicollas Apert** postup sterilace, která dodnes nebyla překonána.

Sterilace probíhá ve dvou jednoduchých krocích:

1. **Uzavření potravin do nepropustného obalu, který zabraňuje pronikání mikroorganismů dovnitř.**
2. **Zabíjení potravin na vysokou teplotu, která všechny toxiny zničí.**

jiný zůstává věrný víčkům Omnia. K jejich uzavření se neobejdete bez kvalitní zavařovací hlavy.

PLNĚNÍ DO SKLENIC

Sklenice s kulatým okrajem plníme až do spodní hrany okraje. Ostatní zavařovací sklenice plníme do výšky 2 cm pod okraj. Dnem sklenice během plnění občas klepneme o měkkou podložku, aby ovoce nebo zelenina pokud možno vytvořily kompaktní náplň.

Víčka Omnia uzavřeme pohybem shora zavařovací hlavou, šroubovací víčka neuzavíráme zcela nadoraz, aby při sterilaci mohl vzduch unikat ven, napevno utáhneme až po vyjmutí ze zavařovacího hrnce.

STERILACE V ZAVAŘOVACÍM HRNCI

Sklenice stejné velikosti a obsahu postavíme na drátěnou vložku nebo utěrku do zavařovacího hrnce, nikdy ne přímo na dno zavařovacího hrnce! Zalijeme vodou, která by měla mít stejnou teplotu jako obsah sklenice. Sklenice s horkým obsahem tedy postavíme do horké vody, sklenice se studeným obsahem postavíme do studené vody.

Sterilační doba uvedená v receptech začíná běžet okamžikem dosažení uvedené sterilizační teploty. Tuto teplotu musíme bezpodmínečně udržovat po celou dobu sterilace. Teploměr kontrolujeme v pravidelných intervalech.

STERILACE V ELEKTRICKÉ TROUBĚ

Na dno trouby nebo na mřížku na nejnižší poloze vložíme pekáč. Naplníme ho do výšky 1 cm horkou vodou. Připravené sklenice (stejně velikosti a stejného obsahu!) postavíme do horké vody. Sklenice se nesmějí vzájemně dotýkat. Teplotu nastavíme na 180 °C.

Sterilační doba začne běžet v okamžiku „perlení“, tzn. tehdy, když ve sklenici začínou stoupat v malých intervalech po sobě bublinky. Poté snížíme teplotu na hodnotu uvedenou v receptu a necháme sklenice při této teplotě po uvedenou dobu dále sterilovat.

Po ukončení doby sterilace ihned sklenice z hrnce nebo trouby vyjmeme, dáme do dřezu, přikryjeme mokrou utěrkou a opatrně poléváme nejprve vlažnou, poté studenou vodou, tak, aby sklenice nepopraskaly! Správně uchycená víčka jsou po sterilaci jemně promáčklá směrem dovnitř. (koř)

V PRODEJNÁCH COOP TUTY A COOP TIP
NABÍZÍME VŠE POTŘEBNÉ K ZAVAŘOVÁNÍ.

Začala sezóna zavařování

Zavičkováná sklenička se při sterilaci ohřívá na teplotu kolem 85 °C nebo vyšší ve vodě nebo v páře. Pokrm se uvaří či dovaří a také pasterizuje. Díky tomu je chráněn před mikroorganismy a zkažením. Ze sklenice je při vysoké teplotě vytlačen přebytečný vzduch. Potravina je tak uchována ve vzduchotěsném prostředí.

Jak zavařovat:

1. Sklenice a víčka umyjeme, a to i nová, poté je vyvaříme a necháme okapat.
2. Naplníme sklenice a zavičujeme.
3. Na horní dno zavařovacího hrnce vyskládáme sklenice. Chceme-li zavařovat v páře, nalijeme vodu jen pod sklenice. Při zavařování ve vodě zalijeme sklenice do čtvrtiny až poloviny. Použijeme-li teplý nálev, může být voda v hrnci horká. Hrnec přiklopíme pokličkou a vodu rychle uvedeme do varu. Sledujeme teplotu a čas podle druhu zavařovaných surovin.
4. Poté sklenice vyskládáme na podložku, která nesmí být studená, aby sklenice nepraskly. Až nyní zcela dotáhneme ještě horké sklenice se šroubovacím uzávěrem.
5. Po zchlazení sklenice obrátíme dnem vzhůru, čímž zjistíme, zda-li nám víčka těsní. Poklepem by měla vydávat dutý zvuk. Sklenice uložíme v suchu, chladnu a temnu.

Vyvarujte se nejčastějších chyb:

- Zpracovávejte jen kvalitní, dobře omyté suroviny.
- Nedoplňujte sklenice nálevem až těsně k hrdlu.
- Nikdy nezavařujte maso s cibulí (cibule v zavařených pokrmech okamžitě kvasí).

499,- akce

Zavařovací hrnec 30 l
cena za 1 ks

24⁹⁰ akce

Víčko 83C 20 ks
na sklenice 0,7 l
cena za 1 ks = 1,25

21⁹⁰ akce

Víčko 68C 20 ks
na sklenice 0,3 l
cena za 1 ks = 1,09

17⁹⁰ akce

Víčko Twist 82 10 ks
šroubovací
cena za 1 ks = 1,79

14⁹⁰ akce

Víčko Twist 66 10 ks
šroubovací
cena za 1 ks = 1,49

54⁹⁰ akce

Zavařovací sklenice
Omnia 0,3 l, 10 ks
cena za 1 ks = 5,49

69⁹⁰ akce

Zavařovací sklenice
Omnia 0,7 l, 8 ks
cena za 1 ks = 8,74

64⁹⁰ akce

Zavařovací sklenice
Moravia 0,37 l, 10 ks
se šroubovým uzávěrem
cena za 1 ks = 6,49

74⁹⁰ akce

Zavařovací sklenice
Moravia 0,73 l, 8 ks
se šroubovým uzávěrem
cena za 1 ks = 9,36

24⁹⁰ akce

Hlava zavařovací
plastová 83/68
cena za 1 ks

54⁹⁰ akce

Hlava zavařovací
kuličková
cena za 1 ks

119,- akce

Kleště na vytahování
zavařovacích sklenic
cena za 1 ks

85⁹⁰ akce

Teploměr
zavařovací 44 x 1 cm
+50 °C/+120 °C
cena za 1 ks

54⁹⁰ akce

Pouzdro
na zavařovací teploměr
cena za 1 ks

www.coop-tuty.cz www.coop-tip.cz

Seznam prodejen COOP TUTY (281 prodejen), COOP TIP (80 prodejen) a COOP Stavebniny (7 prodejen) naleznete na příslušných webových stránkách: www.coop-tuty.cz, www.coop-tip.cz, www.coop.cz/coop-stavebniny/.

COOP NOVINKY – NOVINY ŘETĚZCOVÝCH PRODEJEN COOP

VYDAVATEL: DELEX, s. r. o., Denisovo nábřeží 4, 301 00 Plzeň, tel.: 378 218 112, fax: 377 325 972, IČO: 00519049
| PROJECT DIRECTOR: Luboš Liška | REDAKCE: Mgr. Zdeňka Čížková | GRAFICKÁ ÚPRAVA, SAZBA: BcA. Alena Janečková, DiS.
| INDIVIDUÁLNÍ OBJEDNÁVKY: Mgr. Zdeňka Čížková, e-mail: cizkova@delex.cz, tel.: 724 151 095

COOP CENTRUM DRUŽSTVO

| Sídlo: Na Poříčí 30, 110 00 Praha 1 | Korespondenční adresa: U Rajské zahrady 3, 130 00 Praha 3 | Generální ředitel: Ing. Josef Holub
| Marketing COOP: Jitka Wohrabová, Andrea Mouralová, tel.: 224 106 145, 224 106 146; fax: 224 106 140, e-mail: redakce@coop.cz,
internet: www.coop.cz | REGISTROVÁNO POD ČÍSLEM: MK ČR E 20318 | TIŠTĚNÝ NÁKLAD: 73 500 ks