

COOP NOVINKY



Dobrá známka

DVACET ÚSPĚŠNÝCH LET

Když je člověku dvacet let, považuje se on sám za dospělého. I jeho okolí ho tak právem vnímá. Právě do takového věku dospělo COOP Centrum družstvo, největší obchodní subjekt svého druhu v České republice. A všichni, kdo se na jeho chodu podílejí, od vrcholového managementu až po zaměstnance na jednotlivých prodejnách, si mohou brdě říci: „Přes všechna úskalí, se kterými se český trh musí neustále potýkat, to byly úspěšné roky a rozhodně se nemáme za co stydět.“



Vážení zákazníci,
ve Vašem městě, obci chodíte
potravinu, drogerii a další sorti-

ment denní potřeby nakupovat
například do Jednoty nebo Kon-
zumu, ZKD, Terna, Tuty, Tipu,

Discontu, Stavebnin. Veselých,
moderních, oranžových prodejen
s nepřehlédnutelným logem COOP.

Jsm rádi, že vítáte naši snahu, aby v naší nabídce byly čerstvé, kvalitní výrobky za přijatelnou cenu. Již nyní prodáváme v našich členských družstvech více než 50 % všech výrobků od regionálních dodavatelů, čímž jsme se jednoznačně stali největšími prodejci těchto produktů v České republice. Víme, že tento náš princip oceňujete, protože „svě“ pekaře, dodavatele masa a uzenin, ovoce a zeleniny ve většině případů znáte a nemusíte mít tedy obavy, že byste domů přinesli výrobek, který by byl šizený, neodpovídal svému deklarovanému složení, obsahoval zdravotně závadné příměsi.

Objem integrovaných nákupů členských družstev, uskutečněný prostřednictvím COOP Centra, u jehož zrodu jsem stál, se každoročně pohybuje okolo 10 miliard Kč, což staví tento subjekt do trvalé pozice největší rýze české nákupní centrály v České republice. Dokonce ani v letech, kdy musíme všichni díky všeobecné krizi zvažovat své nákupy, jsme nepocítili odliv zákazníků.

Na pracovištích COOP Centra si proto nejvíc vážím toho, že dokáží obstát v nelehké situaci českého maloobchodního trhu a na mnohých místech se prosazovat před zahraničními řetězci. Cílem spotřebních družstev není prosazovat stejné věci, jako propagují ostatní řetězce, ale cílit na to, co nás odlišuje.

pokračování na straně 2

DVACET ÚSPĚŠNÝCH LET



pokračování ze strany 1
Těmito odlišnými prvky je právě regionalita, českost a blízký kontakt se zákazníkem. Snažíme se co nejvíce reagovat na potřeby našich klientů a například prostřednictvím doprovodných služeb na našich prodejnách jim nabídnout servis, pro který by museli jinak dojíždět. Vybavili jsme prodejny více než 2 200 platebními terminály, zavedli platby kartou i v nejmenších vesnicích, dobýváme telefony, umožňujeme zákazníkům inkaso hotovosti,

platby složenek a chystáme další služby.

Víme, že se při nakupování kromě ceny zaměřujete stále více i na kvalitu zboží. Proto již od roku 1999 nabízíme 3 řady privátních značek, které objednáváme přímo u výrobce a dbáme na vysokou kvalitu v porovnání s konkurenčním zbožím, avšak za příznivější ceny. Zachováváme systém třístupňového dělení těchto značek na řadu ekonomickou (Klasik), řadu skupiny Standard a prémiovou řadu – COOP

ING. ZDENĚK JURAČKA stál u zrodu největší nákupní aliance v České republice – družstva COOP Centrum Praha. A od samotného založení tohoto významného obchodního seskupení v roce 1993 stojí v jejím čele



ve funkci předsedy představenstva. Od roku 2000 je také místopředsedou dozorčí rady COOP EURO, a. s., se sídlem v Bratislavě. V roce 2003 byl zvolen viceprezidentem Svazu obchodu a cestovního ruchu České republiky a od roku 2008 je prezidentem tohoto svazu.

Premium. Ovšem COOP chce svým zákazníkům dát víc. Chce jim dát jistotu, že to, co si koupí, je opravdu to nejlepší z hlediska kvality a ceny a navíc splňuje další předem stanovená kritéria. Mezi nimi jsou na předních místech bezpečnost a orientace na české výrobce, kteří zaručují vysokou kvalitu. Z těchto důvodů COOP zavedl do portfolia svých vlastních značek zcela novou, unikátní řadu – COOP DOBRÉ JISTOTY.

Pohybujeme se už řadu let v neklidném světě. Otevíráme noviny, rozhlas, televizi s obavami, jaké špatné zprávy tam zase najdeme. Chtěl bych Vám slíbit, že vzdor tomu, že COOP Centrum má díky přetrvávající ekonomické i právní nestabilitě České republiky velmi složité podmínky k naplňování svých cílů, neopustí je. V popředí stejně jako před dvaceti lety zůstává spokojený zákazník. Přejeme všechno dobré!

*Ing. Zdeněk Juračka
předseda představenstva
COOP Centrum družstva
a předseda Svazu
českých a moravských
spotřebních družstev*

JAK SE FOTÍ SYMPATIKY?

Získáním titulu COOP Sympatika to rozhodně nekončí! O tom se přesvědčily finalistky soutěže pro rok 2012. V květnu je totiž čekalo profesionální focení pro reklamní účely COOP družstev.

Pod rukama vizážistek finalistky rozkvetly do krásy a málokdo by poznal, že se nejedná o profesionální modelky. Ženská část našich čtenářek jistě pochopí, s jakým nadšením se soutěžící probíraly nepřeberným množstvím modelů, botiček a módních doplňků.

Do nového make-upu a úpravy účesu je samozřejmě také nikdo nenutil násilím!

Naopak značná část redakce tiše záviděla a ráda by si s nimi vyměnila role. A přestože focení nebylo v žádném případě prací jednoduchou, všechny dámy se shodly v tom, že by ho absolvovaly klidně znovu!

ČTVERO ROČNÍCH DOB

Během několika hodin se v ateliéru vystřídala snad všechna



roční období a veškeré svátky a tematika, jaké vám přijdou na mysl. Nejkurioznější však bylo focení zimní krajiny. Teplé čepice a huňaté svetry by v tuto chvíli jistě Lucie Ulicové i Jana Šidlákové rády shodily. Teplota venku totiž šplhala ke třiceti stupňům a také před fotoaparátem bylo pořádné horko. Nejmladším členům fotografického týmu – pětiletým Natálkám (Ulicové a Šidlákové) – bylo nutné vysvětlit, že pečlivě zabalené dárky neskrývají žádné překvapení! Největší zkoušku pro chuťové pohárky představoval jubilejní dort k výročí 20 let od založení COOP Centra. Naštěstí vydržel bez újmy až do posledního blesku. Pak teprve byl naporcován a sněden na počest COOPu. Chutnal fantasticky!

pokračování na straně 3


Sympatika 2012

JAK SE FOTÍ SYMPATIKY?

pokračování ze strany 2

MINISYMPATIKY

Velká poklona patří především oběma Natálkám – tedy nejmenším modelkám, jež se svých rolí zhostily na výbornou. Obě se nemohly dočkat, až se s novými zkušenostmi pochlubí ve školce. Jedinečnou atmosféru navíc dokreslovali zvířecí modelové – bostonský teriér Bastien a rezatá kočičí slečna Týna. Spolupráce s nimi sice vyžadovala notnou dávku trpělivosti a zvířecích pamlsků, ale odměnou byly nejenom nádherné fotky, ale zároveň kopa legrace.

SYMPATIKY, KAM SE PODÍVÁŠ

A kde se můžete na fotografie podívat? Už v létě bude možné zakoupit igelitové tašky s COOP Sympatikou Lucíí Ulicovou a její dcerou Natálkou a finalistkou Janou Šidlákovou a dcerou Natálkou. Pozorným čtenářům pak jistě finalistky soutěže neunikly v letáčích jednotlivých jednot i našich magazínech.

JAK SE ŽIJE SYMPATIKÁM PO PLESE

PAVLÍNA JOHNOVÁ

Změnilo vás nějak umístění v soutěži?

Ne, ani trochu. Rozhodně jsem nezpychla! *(smích)*

Jedna z výher byla dovolená dle vlastního výběru.

Už jste se rozhodla, kam poletíte?

Zrovna včera jsem byla zamluvit dovolenou na Rhodos.

Akorát jsem tím doma manželovi zkřížila plány, ten chtěl v létě dělat plot. Takže poletíme až v září a teď se bude makat na plotu.

A co kolegyně, rodina, známí – přejí vám výhru?

Se závistí jsem se nesetkala. V práci jsem už dřív spunktovala poslání fotek já, přihlásilo se nás tenkrát víc. Zkoušela jsem to dokola a říkala si, že maximálně do čtyřiceti. Takže letos to bylo naposled. *(smích)*



Nelitujete, že jste se do tohoto kolotoče přihlásila?

Vůbec! Kdybych neřekla, že do čtyřiceti, tak určitě jedu dál. *(smích)* Teď se snažím přihlásit kolegyni, abych ji mohla doprovázet. Hlavně na ples! Ten byl úžasný. My jsme zvyklí na vesnické plesy, takže tohle pro nás bylo něco úžasného.

Oslavy proběhly?

Určitě, doma i v práci. Byla jsem ráda, že jsem to všechno zvládla. Následně jsem se radovala, že českou Miss vyhrála holka s krátkými vlasy.

Jak se vám líbí dnešní focení?

No, dobrý to bylo. Dost se mi klepaly koutky, protože jsem byla nervózní. Ale vždycky někdo řekl nějakou hlášku, takže se člověk uvolní.

LUCIE ULICOVÁ

Jak jste si užila focení?

No, je to úžasné. Jsou tady vynikající lidi a všechno je perfektní. Paní vizážistka je moc šikovná a tolik oblečků – prostě nádhera.

Dnes s vámi přijela na focení i dcera Natálka. Jak to prožívá? Těšila se?

No, určitě se bude chlubit ve školce. Ale jinak se jí tady asi nejvíc líbí pejsek. Focení jí zatím nic moc neříká.

Stala jste se COOP Sympatikou 2012. Změnilo se pro vás něco?

Ani ne, akorát jsem poznala spoustu sympatických lidí a dostala se na skvělé akce.

Vybrála jste mj. osobní automobil. Už máte řidičák?



Ještě ne, ale dělám autoškolu a za chvíli budu končit.

Tvrdila jste, že auto nikomu nepůjčíte a budete si ho zatím ležet v garáži.

To je pravda, zatím s ním nikdo nejel. *(smích)*

Co bylo na soutěži nejpříjemnější?

Všechno bylo skvělé. Nejvíce se mi líbil ples. Ale jak říkám, jsou tady skvělí lidé, takže všechny akce mají něco do sebe.

VERONIKA ČERNÁ

Změnila vás nějak výhra v soutěži?

Ne, to určitě nezměnila.



Jedna z výher byla dovolená podle vlastního výběru. Chystáte se někam?

Ještě jsme nic nevybrali. Ale určitě vyrazíme někam za potápěním.

Jak jste si užila dnešní focení? Nebyla to moc velká muka?

Na začátku jsem se vůbec necítila dobře, ale nakonec to šlo. Akorát bych si na sebe většinu věcí jindy neoblékla. Takže to spíš bylo něco pro mamku. Ta je nadšená, že jsem na sobě konečně měla šaty! Ale bylo to dost dlouhé a únavné.

Takže litujete, že jste se do soutěže vůbec přihlásila?

Ne, to ne. Určitě bych do toho šla znova.

Našla jste na dnešním focení i něco pozitivního?

Byla tady dobrá parta lidí a nevládla žádná rivalita.

▼
Přihlásit se do soutěže
COOP SYMPATIKA se
opravdu vyplatí. Neváhejte!
Další ročník se již připravuje.

VELIKONOCE KONČÍ V KVĚTNU

Přesněji řečeno Velká velikonoční soutěž v prodejnách COOP Tuty, COOP Tip a COOP Stavebniny. Trojice nejšťastnějších výherců zamířila 16. května do pražského sídla COOP Centrum družstva a převzala zde hlavní ceny – automobil Kia Picanto a dvě elektrokola Leader.



Předávání cen zahájil generální ředitel COOP Centrum družstva Ing. Josef Holub. Všem zákazníkům poděkoval za stálou přízeň, kterou prodejnám řetězce COOP věnují a díky které si COOP může dovolit připravovat i takovéto soutěže o hodnotné ceny.

Jeho slova potvrdil také Ing. Rozsypal, předseda druž-

stva Jednota, SD Plasy. Ve svém nabitém programu si našel čas, aby osobně poblahopřál vítězce ze „své“ Jednoty – paní Věře Litvínové.

Oběd plynul v příjemné atmosféře a přátelském hovoru. I když výherci přiznali, že v nich stále hlodal malý červíček pochybností, jestli doopravdy vyhráli, nebo je to jen vtip.



Pochybnosti se rozplynuly, když šťastní vítězové postupně přebírali dárkové poukazy, fotografovali se a přijímali gratulace. A pak už jen dojatě sdělovali své dojmy.

JANA KOČOVÁ
VÝHERKYNĚ OSOBNÍHO
AUTOMOBILU KIA PICANTO

U Kočových soutěžili všichni. Protože prodejna COOPu je jediným obchodem ve městě, nakupují pouze tam. Kupónů posílali hodně a soutěží pravidelně. Ve vánoční soutěži například vyhráli holicí strojek, ale že získají automobil, to opravdu nečekali. Když byli telefonicky informováni o výhře, mysleli si, že si z nich někdo utahuje. Teď už svému štěstí věří. Co vzkazuje šťastná výherkyně ostatním zákazníkům COOPu? „Soutěžte, soutěžte, soutěžte. Vyplatí se to!“

**MILOSLAVA
KODEŠOVÁ**
VÝHERKYNĚ
ELEKTROKOLA LEADER

Na kole s elektrickým pohonem už se prohání dcera

paní Kodešové. Také u Kodešů měli z výhry ohromnou radost a svému štěstí nevěřili. Také Kodešovi soutěží s COOPem pravidelně, zatím však nic nevyhráli. Že štěstí chodí všelijakými uličkami, dokazuje skutečnost, že do soutěže poslali jen šest kódů. I to stačilo k zisku jedné z hlavních cen. Také Kodešovi se budou dále soutěžit s COOPem účastnit. Třeba hned té připravované narozeninové v září.

VĚRA LITVÍNOVÁ
VÝHERKYNĚ
ELEKTROKOLA LEADER

Paní Litvínová je vášnivá cyklistka a elektrokolo určitě využije. Zatím nemá představu, jak stroj funguje a jak rychle jede, těší se ale, až ho otestuje. Pak možná dojde na závod elektrokolo versus normální kolo a paní Věra doufá, že to chlapům v rodině natře.

Když jí přišla SMS s informací o výhře, zůstala na ni doslova civět. S COOPem soutěží pravidelně, ale nikdy nic nevyhrála. Proto tentokrát poslala pouhé čtyři kódy a ani se nepodívala, o co se hraje. Vše nechala na náhodě, o to příjemnější překvapení pro ni byla zpráva, že tentokrát uspěla.

*I ostatním zákazníkům
prodejen COOP radí,
aby se nevzdávali.*

Jednou to vyjde.

NAROZENINOVÁ SOUTĚŽ

Když někdo slaví narozeniny, chce to oslavu. Když jsou to kulatiny, chce to pořádnou oslavu. A když COOP Centrum družstvo slaví 20. narozeniny, chce to opravdu bombastickou oslavu se všemi jeho věrnými zákazníky.

Jak ale slavit, máte-li přes 2 500 prodejen, a tedy několik set tisíc zákazníků? Jak jim dát najevo, že si jejich přízně vážíte?

Přece Velkou narozeninovou soutěží o hodnotné ceny. Ta tentokrát nebude určena jen pro řetězcové prodejny COOP Tuty, COOP Tip a COOP Stavebniny, ale zapojeny budou všechny prodejny členských družstev COOP Centra.

Od 1. do 30. září můžete slavit spolu s COOPem a získat



3 osobní automobily nebo jednu z více než 400 hodnotných cen. Protože osvědčené věci se nemají měnit, zůstává mechanika soutěže stejná jako na Vánoce a Velikonoce. Za nákup v hodnotě 299 Kč získáte hrací kartu s unikátním kódem, který pošlete pomocí SMS, přes internet nebo celou kartu poštou. Pak už si jen držíte palce, aby se na vás štěstí usmálo!

Internetoví hráči budou mít navíc opět možnost zahrát si pexeso a získat bonusové výhry pro nejrychlejší pexesáře.

COOP NAŠE ZDRAVÍ



STÁLE JE CO ZLEPŠOVAT

Značka COOP Naše zdraví je námi doslova hýčkaná a rozmazlovaná. K dnešnímu dni máme proškoleno 1 853 zaměstnanců a stále proškolujeme další, aby mohli tyto výrobky prodávat ve více prodejnách a ještě většímu počtu zákazníků.

Řadu se snažíme neustále doplňovat o nové a pro zákazníky atraktivní produkty. Nasloučáme vašim hlasům a přáním a podle nich sortiment rozšiřujeme.

Co nového tedy nabízí řada vlastních výrobků COOP Naše zdraví?

ÚČELNÉ ROZDĚLENÍ SORTIMENTU

Produkty, které mají celoroční použití, zůstávají v naší nabídce po celý rok. Ostatní výrobky jsme pro přehlednost a účelnost rozdělili na dvě velké skupiny podle ročních období. První skupina zahrnuje období jara a léta (duben – září), druhá podzim a zimu (říjen – březen).

Asi by bylo zbytečné nutit vás v prosinci, abyste si koupili roztok po bodnutí hmyzem, a v létě třeba pruduškový čaj. Zato náplasti, obinadla či Panadol najdou uplatnění během celého roku.

Při tomto rozdělení se také snaže přemýšlet, co dalšího by značka COOP Naše zdraví měla obsahovat.



NOVINKY V SORTIMENTU PRYČ S BOLESTMI

První novinkou je zavedení **Nurofenu, přípravku proti bolesti**, do podzimního sortimentu.

Nurofen se používá u mírných až středně silných bolestí různého druhu. Např. bolesti hlavy a migréna, bolesti zubů, menstruační bolesti, bolesti zad, svalů a kloubů, revmatické bolesti, bolesti po operaci. Indikuje se i při nachlazení, zvýšené

teplotě a horečce. Ztišuje záněty horních cest dýchacích.

MYSLÍME NA NAŠE MAZLÍČKY

Další novinka byla zavedena na základě vašich četných požadavků a dopisů. Sortiment výrobků pro čtyřnohé mazlíčky jsme rozšířili o **Arpalit, šampon proti parazitům pro zvířata**.

Jedná se o jemný šampón určený k mytí srsti kožesinových zvířat. Má ovicidní a larvicidní

účinky, tj. ničí vajíčka a larvy parazitů.

Přípravek obsahuje přídavek vitamínů, bambusového extraktu, olivového oleje a elastinu. Je určený k hubení ektoparazitů (cizopasnici žijící na těle hostitele), jako jsou blechy, klíšata, vši a všenký. Vhodný je jak pro dospělé psy a kočky, tak i pro štěňata, koťata, ale i další kožesinová zvířata.

Skvěle srst myje, čistí a ošetřuje. Díky vitamínům B3 a B5, olivovému oleji a elastinu nevyusušuje a nedráždí pokožku. Srst je po jeho aplikaci jemná, pevná a pružná, s vysokým leskem a jasným zbarvením.

O CO USILUJEME

Dnešní uchvátaná doba, sedavá zaměstnání a nedostatek času způsobují, že své tělo velice často zanedbáváme. Nenajdeme si prostor na sportování ani masáž. Neustálý stres nám na kondici také nepřidá. Jaký div, že stále více a více lidí si stěžuje na bolavá záda.

Rádi bychom proto řadu COOP Naše zdraví rozšířili o prohřívací náplasti na bolavá záda. Pravidelné cvičení sice nenahradí, ale do 20 minut spolehlivě uleví od bolestí zad a pocítíte, jak se vašim tělem šíří příjemné teplo, které trvá několik hodin.

Ocení ji také ti z vás, kteří trpí revmatismem, ischiasem nebo svalovou únavou.

Doufejme, že již brzy obohatí prohřívací náplasti nabídku COOP Naše zdraví.

ZEMĚ ŽIVITELKA



COOP si dovoluje všechny své příznivce pozvat na letošní ročník výstavy Země živitelka v Českých Budějovicích.

Jubilejní 40. ročník proběhne ve dnech 29. srpna až 3. září a COOP zde opět bude mít svůj stánek.

V něm se všichni návštěvníci budou moci seznámit s výrobky

vlastních značek COOP. Připraveny budou lákavé ochutnávky. Představí se stojan se sortimentem COOP Naše zdraví. A hlavně po celou dobu výstavy budou zákazníkům k dispozici

laskaví a usměvaví zaměstnanci COOPu, kteří ochotně zodpoví jakékoliv dotazy.

Co všechno si pro vás COOP připravil, se dozvíte, zavítáte-li na jeho stánek na Zemi živitelce. Jste srdečně zváni.

GRILOVÁNÍ K LÉTU PATŘÍ

Když dva dělají totéž, není to vždy totéž. To platí i v případě grilování. Můžeme mít sice stejný gril a stejné náčiní, dokonce se můžeme rozdělit i o maso, ale přesto mezi našimi ugrilovanými výtvy může být markantní rozdíl. Chuť pokrmu dodá naše kulinářské umění, fantazie, ale také například rafinovaná marináda. Překvapte své hosty netradičními marinádami a sýrovými delikatesami.

PIVNÍ MARINÁDA

- ▶ ½ l světlého piva
- ▶ 2 lžíce worcestru
- ▶ 1 lžíce plnotučné hořčice
- ▶ 1 cibulka
- ▶ 2 lžíce cukru
- ▶ sůl



Cibulky nakrájíme nejmenší a smícháme s ostatními surovinami. Plátky vepřového masa naložíme do marinády alespoň na hodinu, nejlépe však marinujeme přes noc. Při grilování potíráme zbytkem marinády. Podáváme pochopitelně s dobře vychlazeným pivem.

PIKANTNÍ MARINÁDA Z RAJSKÉHO PROTLAKU

Časově náročnější na přípravu, ale můžete ji udělat ve větším a uchovat v chladu ve skleničkách. Při grilování s ní jistě sklídíte úspěch.

- ▶ 300g protlaku
- ▶ 3 lžíce hořčice
- ▶ 3 stroužky česneku
- ▶ 1 střední cibule
- ▶ ½ l vody
- ▶ ¼ l octa
- ▶ 2 lžíce cukru
- ▶ 1 lžíce pálivé papriky
- ▶ 2 lžíce sladké papriky
- ▶ 3 hřebíčkové
- ▶ 2 lžičky soli
- ▶ 2 lžičky pepře
- ▶ 1 dl oleje
- ▶ 1 dl



worcestru ▶ 3 feferonky ▶ šťáva z 1 citronu

Cibuli nakrájíme nejmenší a spolu s ostatními surovinami kromě citronu zvolna vaříme 1 hodinu. Poté přecedíme, znovu povaříme do husté šťávy a zjemníme citronem. Maso do marinády nakládáme alespoň na 2 hodiny a během grilování jej zbylou marinádou potíráme.

LEHKÁ JOGURTOVÁ MARINÁDA S BYLINKAMI

- ▶ 250 ml bílého jogurtu
- ▶ 2 hrsti bylinek (petržel, pažitka, libeček, tymián, oregano, saturejka atd.)
- ▶ 2 lžíce olivového oleje
- ▶ 2 prolisované stroužky česneku



Ingredience smícháme, necháme chvíli odstát, aby se chuť a vůně propojily. Používáme na grilování vepřového masa, zvláště kotlet, krkovičky, panenky.

HOŘČIČNÁ MARINÁDA NA KUŘECÍ MASO

- ▶ 3 lžíce křemžské hořčice
- ▶ 4 lžíce oleje
- ▶ 5 prolisovaných stroužků česneku
- ▶ 1 lžíce



sójové omáčky ▶ 1 lžíce nasekané čerstvé bazalky ▶ podle chuti kari ▶ sladká a pálivá paprika ▶ sůl



Suroviny na marinádu smícháme, koření přidáváme dle chuti. Necháme proležet. Používáme ke grilování kuřecího masa.

ŠVESTKOVÁ MARINÁDA NA STEAKY

- ▶ 3 lžíce švestkových povidel
- ▶ 2 lžíce dezertního vína
- ▶ 2 lžíce olivového oleje
- ▶ 1 feferonka
- ▶ 1 stroužek česneku
- ▶ 1 lžička sójové omáčky
- ▶ trochu zázvoru



Česnek prolisujeme a smícháme s ostatními surovinami. Marinádu používáme k potírání steaků.

JSI DOBŘE NALOŽENÝ?

K posezení u zahradního grilu se hodí také nakládané sýry. Příprava není složitá, úspěch zaručený.

Nejčastěji se k nakládání používají sýry s plísní na povrchu (hermelín, camembert), ale do sklenic můžete připravit také balkánský sýr, nivu, olomoucké tvarůžky, uzené sýry. Buď můžete mít sklenice jednodruhové,

nebo můžete namíchat lákavou směs voňavých sýrů. K tomu kus grilovaného masíčka, mísu zeleniny, sklenku piva či vína – může být něco krásnějšího?

TROCHA SÝROVÉ TEORIE

Camembert a jeho česká varianta hermelín je sýr kulovitěho tvaru s jemnou bílou plísní na povrchu. Uvnitř se jeho struktura mění, protože sýr prochází neustálým procesem zrání. Čím déle jej máte v lednici, tím je měkčí a pikantnější. Pořádně vyzrálý chutná namanovaný na čerstvém pečivu nebo v pomazánkách. Můžeme jej ale také smažit v klasickém trojobalu nebo grilovat. A pochopitelně nakládat.

NAKLÁDANÝ CAMEMBERT – ZÁKLADNÍ RECEPT

- ▶ 3 camemberty
- ▶ 4 feferonky
- ▶ 4 stroužky česneku
- ▶ 2 cibule
- ▶ 5 bobkových listů
- ▶ nové koření
- ▶ celý pepř
- ▶ olivový olej na zalití



Sýry nakrájíme na kostky a naskládáme do sklenice. Prokládáme kolečky cibule, tenkými plátky česneku, feferonkami a kořením. Zalijeme olejem tak, aby byly sýry zcela potopené. Sklenici uzavřeme a necháme týden proležet.

VARIACE: PLNĚNÝ CAMEMBERT

V tomto případě sýry podélně rozkrojíme a vydlabeme lžičkou. Vydlabanou hmotu smícháme s prolisovaným česnekem, pálivou paprikou a bílým pepřem. Hmotou naplníme sýry, vložíme kolečko cibule a obě poloviny sýra spojíme k sobě. Nakládáme jako v předešlém případě.

CAMEMBERT S KYSANÝM ZELÍM

- ▶ 3 camemberty
- ▶ 250 g kysaného zelí
- ▶ 2 střední cibule
- ▶ 1 lžíce provensálského koření
- ▶ celý pepř
- ▶ olej



Sýry rozkrájíme na čtvrtiny. Cibuli nakrájíme na tenká kolečka, zelí scedíme, popř. vymačkáme. Do sklenice střídavě vrstvíme cibuli, zelí, sýr. Poslední vrstvu tvoří zelí. Přidáme koření, zalijeme až po hrdlo olejem a dobře uzavřeme. V chladu necháme týden uležet.



NAKLÁDANÝ BALKÁNSKÝ SÝR

- ▶ 200 g balkánského sýra
- ▶ 1,5 dl olivového oleje

- ▶ 2 lžíce jablečného octa
- ▶ 1 feferonka
- ▶ ½ lžičky oregana
- ▶ ½ lžičky soli

Ve 100 ml vody svaříme koření s octem a solí. Pak přidáme olej, promícháme a necháme zchladnout. Balkánský sýr nakrájíme na centimetrové kostky, vložíme je do sklenice a zalijeme vlažným nálevem. Uzavřeme a v ledničce necháme dva dny proležet.

SÝROVÁ SMĚSKA

- ▶ 300 g libovolných druhů sýra (camembert, niva, balkánský sýr, parenička, akawi)
- ▶ 2 cibule
- ▶ 3 stroužky česneku
- ▶ 200 g sterilovaných kapii
- ▶ grilovací koření
- ▶ slunečnicový olej



Sýry nakrájíme na kostky a obalíme v grilovacím koření. Cibuli a česnek nakrájíme na plátky, kapie scedíme. Do sklenice vrstvíme cibuli s česnekem, sýry, kapii. Zalijeme olejem a sklenici uzavřeme. Necháme alespoň 5 dní uležet.

GRILOVANÝ CAMEMBERT SE SLANINOU

- ▶ 4 camemberty
- ▶ 8 větších plátků slaniny
- ▶ 4 stroužky česneku
- ▶ 2 jarní cibulky
- ▶ 2 rajčata
- ▶ grilovací koření
- ▶ olej
- ▶ sůl



Sýr podélně rozkrojíme a řezné plochy potřeme česnekem utřeným se solí. Půlky opět složíme a camembert obalíme v grilovacím koření. Na čtverec alobalu položíme křížem dva



plátky slaniny a doprostřed umístíme připravený sýr. Na něj nasypeme drobně pokrájenou cibulku a kolečka rajčete.

Slaninu, která dole vykukuje, přehneme nahoru a sýr do ní zabalíme. Zakápneme olejem a zabalíme do alobalu. Takto postupujeme i u zbývajících sýrů. Necháme alespoň dvě hodiny proležet a poté grilujeme, dokud hermelín nezměkne. Podáváme s čerstvým pečivem.

HRUŠKOVÝ CAMEMBERT

- ▶ 3 camemberty
- ▶ 2 hrušky
- ▶ hrst sekaných vlašských ořechů
- ▶ lžíce nakládaných brusinek
- ▶ chilli
- ▶ trochu oleje



U sýrů seřízneme vršky a vnitřek vydlabeme. Sýrovou hmotu rozmačkáme vidličkou a přidáme nadrobno nakrájené oloupané hrušky. Směsí naplníme camemberty, posypeme ořechy a brusinkami. Přiklopíme, můžeme dle chuti posypat chilli. Každý camembert dáme na alobal, pokapeme olejem. Zabalíme a grilujeme cca 6 minut.

-zc-

Dobrou chuť!

INZERCE



COOP
Croissant slany
DLE GUSTA 450 g

Doba pečení: 15 minut
Teplota: 180–200 °C



COOP
Croissant sladký
DLE GUSTA 450 g

Doba pečení: 15 minut
Teplota: 180–200 °C



BAGETIER

coop

Čerstvě upečený
croissant

- ▶ výborná nedělní snídaně
- ▶ skvělá svačina do školy
- ▶ rychlé občerstvení pro návštěvu



BĚŽÍ LIŠKA K TÁBORU

JEDNOTA, OBCHODNÍ DRUŽSTVO TÁBOR má dlouholetou tradici. Působí více než 100 let na českém trhu a stále zaujímá významné místo na spotřebitelském trhu. Družstvo se zabývá maloobchodním prodejem, výrobou lahůdek a velkoobchodním prodejem. Disponuje také vlastní dopravou. V současnosti provozuje v okrese Tábor 51 prodejen: 7 supermarketů COOP TIP, 17 prodejen COOP TUTY a 27 prodejen COOP Jednota (z toho 1 průmyslovou prodejnu).



Ústředí jednoty v Táboře



Velkoobchodní sklad v Soběslavi



Vlastní doprava

ZLEPŠOVÁNÍ SLUŽEB

V roce 2012 byl do všech prodejen zaveden nový centrální pokladní systém. Vedl ke zlepšení informací pro zákazníka, lepší čitelnosti, kompletním informacím na cenovkách a ke grafickému sjednocení propagace.

Nebyla opomíjena ani modernizace obchodních jednotek – od kompletní výměny zařízení přes rekonstrukce osvětlení, vstupů, opravy, nátěry fasád atd.

VELKOOBCHOD

Velkoobchodní sklad v Soběslavi zahájil činnost začátkem roku 1992. Začátkem roku 2005 proběhla přestavba na moderní sklad chlazeného zboží, který od 1. 3. 2005 zásobuje nejen prodejny tábořského družstva, ale i prodejny družstev Jindřichův Hradec a Kamenice nad Lipou. Od 1. 2. 2006 se zásobování rozšířilo o prodejny Jednoty Milevsko.

V roce 2009 byl ve volných prostorách vybudován sklad



Prodejna COOP TIP
Mladá Vožice



Prodejna COOP TUTY
Sezimovo Ústí



Prodejna COOP TUTY Čekanice



Prodejna COOP TIP Malšice

mraženého zboží. Zkušební provoz se osvědčil, a tak od 1. 2. 2010 byl zahájen rozvoz mraženého zboží i na prodejny Jednoty Jindřichův Hradec a Kamenice nad Lipou, od jara 2011 i na prodejny Jednoty Kaplice.

VLASTNÍ DOPRAVA

Jednota Tábor provozuje vlastní dopravu – distribuce

lahůdkářských výrobků z výroby Slapy, zásobování prodejen chlazeným a mraženým zbožím z velkoobchodního skladu Soběslav, dále také poskytuje nákladní dopravní služby cizím odběratelům.

ŘEDITEL DRUŽSTVA ING. VÍT SECHOVEC CHVÁLÍ „SVOJI“ JEDNOTU

Od vašeho příchodu v roce 2011 družstvo prošlo zásadními změnami. Co bylo při jejich aplikaci nejtěžší?

družstvu, co se týče indexu celkového obrátu ve všech střediscích, a dosažení zisku za družstvo jako celek. Výrazný posun zaznamenalo celoplošné zasíťování maloobchodních prodejen, a to v podstatě bez zásadního výpadku prodeje. Technicky jsme teď připraveni na všechny velké projekty COOP, jako je věrnostní program, telefonní služby, sázkové hry, poštovní a bankovní služby atp.

Mohou se zákazníci těšit na nějaké další změny a akce?

Samozřejmě je postupná

modernizace celé sítě prodejen, jak z venkovního, tak také z vnitřního pohledu zákazníků. V současném aktuálním období vedle velké celostátní soutěže skupiny COOP probíhá soutěž pro zákazníky ve spolupráci s týdníkem Tábořsko. Na 2. pololetí připravujeme i další akce, které nám umožňují již zmíněný pokladní systém. Jsou jimi např. sleva na vylosovaný nákup, „šťastná hodina“ atp.

Jaký je váš recept na úspěch, na spokojeného zákazníka?

Z mého pohledu je to každodenní práce pro družstvo. Být u všeho důležitého, naslouchat zákazníkům i jednotlivým pracovníkům a snažit se o to, aby byli v našich obchodech co nejvíce spokojeni a vraceli se k nám. Z pohledu celého družstva je to výchova kvalitních obchodníků, ochotných a v oboru znalých prodáváčů a prodavaček. Samozřejmě je celodenní nabídka kvalitních a cenově dostupných potravin s co největším podílem českých a regionálních výrobců.

LAHŮDKY PRO MLSNÉ JAZÝČKY

Málokterá rodinná oslava se obejde bez vynikajících chlebičků s vlašským salátem. Vánoce má zase většina českých strávníků spojené s bramborovým salátem. Rychlý oběd perfektně zaskočí teplá sekaná či studentský řízek. Hlavně v letním počasí však všechno musí být naprosto čerstvé a kvalitní. A proto jsme zkontrolovali, s jakou péčí přistupují k těmto delikatesám v Lahůdkářské výrobě Slapy.

Lahůdkářská výroba Slapy je součástí Jednoty Tábor a dodává kvalitní lahůdky nejen do sítě prodejen družstva, ale i velké řadě soukromníků. Je schopná zajistit i společenské akce včetně rautů. Rozhodující skupinou výrobků jsou saláty, které tvoří zhruba 60 % objemu výroby. Aby ve výrobě uspokojili chuťové buňky všech zákazníků, pracuje se zde ve dvousměnném provozu, který čítá zhruba čtrnáct zaměstnanců. Na ty přísným, ale laskavým okem dohlíží vedoucí výroby pan Milan Macháček.

KVALITA OD A DO Z

Je skutečně člověkem na správném místě. Do lahůdkárny přišel před pětadvaceti lety. Práci si zamiloval a vypracoval výrobu na špičkovou úroveň. „Za ta dlouhá léta už se nám podařilo vyselektovat kvalitní suroviny, se kterými pracujeme. Máme své dodavatele a ty neměníme. Stejně je to se zaměstnanci – vychováváme si je k obrazu svému.“ Jak pan Macháček přiznává, chuť zákazníků zůstává konstantní. „Spíše si těžko zvykají na jakékoliv novinky. Stačí drobná odchylka a už se nám ozývají, zda jsme nezměnili recepturu. Chuť našich výrobků se sice nemění, ale záleží třeba na typu brambor – někdy je salát řídkší, jindy hutnější. Zákazníci si už dávno našli svoje favority.“

VLAŠÁK HRAJE PRIM

Studené výrobě jednoznačně vévodí vlašský salát, pro který se sjíždějí lidé z dalekého okolí.



Má jemnou konzistenci, a tak se skvěle hodí i na chlebičky.



„Základem všech salátů je naše vlastní majonéza.“ Pan Macháček sype recept z rukávu, ale tajnou ingredienci neprozradí. Kvalitní suroviny lze ostatně najít i v ostatních výrobcích. „Na obložené mísy a chlebičky používáme odzkoušené uzeniny od pana Antoniho z Dolního Třebetína. Nechceme zákazníkům nabízet žádné náhražky, ale poctivé regionální výrobky.“

TRADIČNÍ POCTIVÁ SEKANÁ

Teplá kuchyně má svého favorita v podobě pečené sekané. Pečou ji podle staré tradiční receptury, obsahuje poctivé hovězí a vepřové maso, vejce, mléko a klasický špek. „Nenajdete v ní škroby, emulze kůže nebo kuřecí separát, kterým se v hodně laciných sekaných nahrazuje maso.“

POPULÁRNÍ NOVINKA

Přestože se sortiment výrobků příliš nemění, stejně jako chuť zákazníků, každoročně uvedou na trh nějakou novinku. Naposledy na sváteční stůl v předvánočním období „připlul“ aspikový kapřík plněný bramborovým salátem, zdobený šunkou. Šupiny jsou vykrájené ze syra.



KVALITA POTVRZENÁ OCENĚNÍMI

Potěšilo nás také to, že naše chuťové buňky se ani ve třicetistupňových vedrech nepletou.



Všechny saláty, aspiky i obložená mísa byly naprosto jedinečné! To ostatně potvrzují i odborníci. Lahůdkářská výroba se pravidelně zúčastňuje soutěže potravinářských výrobků Jihočeské agrární komory „Chutná hezky Jihočesky“. Ocenění získaly zelený salát s křenem, aspikové závitky s křenem, sýrové řezy, plněný šáteček s pomazánkou z nivy a aspiková podkova. Za úspěchem jistě stojí i přátelská atmosféra, která ve výrobě vládne. Proto všechny lahůdky chutnají jako od babičky!

ROZHOVOR S VEDOUČÍM PROVOZOVNY, PANEM MILANEM MACHÁČKEM

Co všechno šikovné ruce vašich pracovníků umí?

Záleží vždycky na chuti a přání zákazníka. Dělali jsme velký aspikový dort, který měl osm kilo. Také jsme zkoušeli vytvořit aspikový autobus. Máme dvě šikovné paní, které umí s aspikem výborně pracovat – aby nebyl ani moc řídký, ani moc hustý, zkrátka akorát. Je to ruční práce, stroje by to rozhodně nešlo. Řídím se heslem, že člověk jí nejprve očima. Takže se snažíme všechno připravovat nejenom chutné, ale také pěkné na pohled. **Váš vlašský salát má nezvyklou konzistenci. Ve které hlavě vznikl tento nápad?**

To už je dávno a přiznávám, že nebylo jednoduché přesvědčit zaměstnance i kolegy. Na začátku jsem si vyslechl spoustu různých jmen! Nakonec se ale povedlo a „mletý“ salát u zákazníků boduje. Drží pěkně na chlebičkách a neteče nepříjemně po rukách! -drei-

MÝTY A FAKTA O ROZPÉKANÉM PEČIVU

„Vyrobeno z mraženého polotovaru“ – nové povinné označení dopékaného pečiva vyvolalo v loňském roce mezi zákazníky diskuze o složení dopékaného pečiva. Máme se skutečně bát? Česká značka Bagetier sází na vysokou chuťovou kvalitu svých výrobků a na pečlivě kontrolovaný výrobní proces, který zaručuje, že na pultech obchodů najdete vždy čerstvé a voňavé pečivo.



ZNAČKOVÉ PEČIVO PRÁVĚ DOPEČENO!

Po prvotním zděšení nad novým značením se situace rychle vrátila do normálu. Zákazníci zjistili, že pečivo čerstvě dopečené přímo v prodejně je čerstvější a častokrát i chutnější než rohlíky a bagety, které do prodejny doputovaly po mnohahodinové cestě z pekáren. Předpečené kynuté pečivo se bez použití jakýchkoliv chemických přísad prudce hluboko zmrazí a na prodejně je dopékáno dle aktuálního zájmu zákazníků. U jemného a sladkého pečiva k předpékání nedochází,

připravené zmražené pečivo se ve voňavé pochoutky proměňuje přímo v prostorách prodejen.

ČERSTVOST

Jen výjimečně u nás najdete prodejny, které by regionální pekař zásoboval právě dopečeným pečivem několikrát denně.

Bagetier umožňuje prodejcům nabízet čerstvě upečené pečivo po celou prodejní dobu. Ve chvíli, kdy se doprodává oblíbená chutná kaiserka, obsluha již v prodejně operativně dopéká další čerstvé zboží na pult. U solidních prodejců máte jistotu, že vždy kupujete pečivo, které bylo ještě před pár desítkami minut v peci.

NOVINKY OD BAGETIER

Norský koláč
s meruňkou



Croissant
máslový
vícezrnný
Fitness



Plundrová
višňovka



SLOŽENÍ

Jednou z fám o dopékaném pečivu je jeho složení. Výrobky pro rozpékání obecně obsahují méně „ěček“ než standardní pečivo, které musí bez úhony „přežít“ mnohahodinovou cestu na prodejnu a mnohdy celodenní „směnu“ v regále. Dopékané výrobky obsahují větší množství tuku a díky tomu u nich nedochází k tak rychlému vysoušení. Výrobky pro rozpékání jsou sice určeny k přímé spotřebě do 24 hodin od zakoupení, ale, ruku na srdce, má nějaký smysl kupovat si čerstvé pečivo domů do zásoby?

CHUŤ, VZHLED A VŮNĚ

Tři základní atributy pečiva. Jak potvrzují prodavačky, které s pečivem Bagetier v prodejnách pracují, málokterý zákazník projde bez povšimnutí kolem stojanu s nadýchaným, voňavým a teplým pečivem.

Hlavním partnerem



je značka



VŮNĚ ZÁKAZNÍKY LÁKÁ

Vedoucí prodejny COOP Tip v Dobříši paní Burianová pracuje v potravinářství dlouhá léta, a proto velmi dobře zná zvyky a požadavky zákazníků. Na pečivo dopékané přímo v prodejně nedá dopustit: „Je to výhodné jak pro zákazníky, tak pro nás,“ vysvětluje.

Proč byste dopékané pečivo zákazníkům doporučila?

Dopékáme ho průběžně podle toho, jak ubývá z regálů, takže je na regále stále čerstvé a voňavé. Tomu potom v prodejně jen tak neodoláte. Vůně zákazníkům láká. Pečeme tak, abychom do večera vše prodali. Další výhodou tohoto pečiva je možnost dopéct si sortiment dle potřeby, když dojde standardní pečivo od pekaře. V obchodě díky tomu stále máme velký výběr čerstvého pečiva.

V prodejně lidé vybírají z širokého sortimentu značky Bagetier. Které výrobky se těší u zákazníků největší oblibě?

Lidé si hodně oblíbili kaiserky a všechny sladké výrobky z listového těsta. Zájem o bagety je tak velký, že už na prodejnu ani neobjednáváme bagety z běžných pekáren.

Vysvědčením pro kvalitu zboží je vždy počet případných reklamací. Jak si v tomto ohledu stojí výrobky z dopékaného těsta?

Na to je jednoduchá odpověď. Žádné reklamace od lidí nemáme. Lidem prostě chutná a každý zákazník si navíc může vybrat z hodně širokého sortimentu, který každý den na prodejně máme.

NAHLÉDNUTÍ POD FILMAŘSKOU POKLIČKU ANEB TOČTE SE, SYMPATIKY

Nejde sice o natáčení filmu, ale o nový reklamní spot řetězce COOP. Vybrané Sympatiky Lucka, Romana a Žaneta se mohly těšit na to, že v neděli 21. dubna zažijí něco výjimečného.

KRÁVA, NEBO SLEPICE?

Výjezd na Křivoklátsko připomínal bojovou hru, instrukce jsme dostávali po částech a na poslední chvíli. Večer před dnem D dorazily konečně podrobnější informace.

Pročítáme si role a válíme se smíchy, když čteme „Prodavačka-kráva“, „Prodavačka-slepice“. Okamžitě se svede boj o to, kdo tyto role dostane. O včelu a ježka překvapivě zájem není.

CHCETE JE?

Přesně dle pokynů jsem se Žaneta a Lucku v osm hodin v Řevničově. Ale nikdo nás tu nechce. Pomalu pronikáme do filmařského světa. Čekání, čekání, čekání. Po dvou hodinách se Žaneta s Luckou dostávají do kostymérny, kde jim oblečou – slušivé coopácké zástěry. Do karavanu vtrhne asistent režie. Honem, honem potřebujeme Sympatiku. Kterou? Tady jsou dvě a třetí je na cestě na Křivoklát. Proč jsou všichni překvapeni, že se na natáčení dostavily tři dámy vybrané produkční agenturou?

Chvátáme na plac. Fascinovaně sledujeme veškeré hemžení, stavění techniky, světél, rovnání zboží do regálů, posloucháme povely z vysílaček, obdivujeme trénované slepice. A čekáme.

PRVNÍ SYMPATICKÁ KLAPKA

V jedenáct je jasné, že Romana je na Křivoklátě zbytečně



brzo. Vyrážím pro ni a bojím se, abych nezmeškala Lucčinu a Žanetinu první klapku. Jsme dávno zpět a jediná změna je v tom, že místo tří tu teď čekáme čtyři.

Za všechny průtahy může prostřední slepice, která odmítá na daný pokyn upřeně koukat do výlohy, a nakonec se k výloze točí zády! Hanba!

V jednu odpoledne přijde velká chvíle pro Lucku. Poslušně nosí nákupní košíky sem a tam. Záběry se stále opakují, precizní režisér si zakládá na každém detailu.

PILNÉ JAKO VČELIČKY

Slepice střídá medová část s letící včelou. Ta bude digitální, tudíž poslušná.



Svou chvíli slávy kromě Lucky zažívá i Žaneta. Přerovnává zboží v chladicím pultu. Lucka dokola trpělivě obsluhuje jednoho a toho samého zákazníka. Romana konstatuje, že natáčení je řehole. Tolik promarněného času kvůli jednomu záběru! To oni jsou v prodejně zvyklí na úplně jiné tempo.



VZHŮRU NA KŘIVOKLÁT

Kolem páté odpolední se vše přesouvá na Křivoklát.

Dlouhé čekání si krátíme klábosením s ostřílenými komparsisty. Jsou na hodiny prostojů zvyklí a vyprávějí své zkušenosti. Máme výčitky, že všechno neustále zlehčujeme a děláme si z natáčecího hemžení legra-

ci. Raději se tedy jdeme už asi pošesté zeptat, jestli nás budou ještě potřebovat, nebo jestli už můžeme jet domů. Prý naše chvíle přijde. Čekáme.

JEŽEK A OVOCE

Pomalu se stmívá. Tentokrát za režisérem vyrazí bojovně naladěná Romana. S milým úsměvem, ale důrazně mu vysvětluje, že ji čeká dlouhá cesta do Jindřichova Hradce a ráno jde do práce. Že autem jede sama a nerada by se po okreskách kodrcala ve dvě v noci.

A stal se zázrak! Konečně si filmaři uvědomili, že tam mají prodavačky, které jsou z různých koutů republiky a musí se vrátit k běžné práci a k rodinám.

Romana se po osmi hodinách čekání dočkala své herecké příležitosti. Se Žaneta přerovnává nablýskaná jablka tak, aby se líbila nejen zákazníkům, ale i nakukujícímu ježkovi.

NEJKRÁSNEJŠÍ OKAMŽIK?

Čas 21.30. Z úst režiséra zní nádherná slova: „Děkujeme, dámy, už vás nebudeme potřebovat, můžete jet domů.“

Z úst Sympatik zní jedno velké nadšené: „Hurá!“

Cestou k autům se pokouším o minirozhovor.

Nejkrásnější okamžik natáčení?
SYMPATIKY: Že už můžeme jet domů!

Vyměnily byste práci v COOPu za práci ve filmovém štábu?

SYMPATIKY: V žádném případě!

Jak byste celý den shrnuly?

SYMPATIKY: Byla to zajímavá zkušenost. Práce při natáčení je technicky náročná, čekání nekonečné. Zaskočilo nás, kolik desítek lidí se podílí na přípravě dvacetivteřinového spotu a jak dlouho to trvá. Děkujeme za tuto zkušenost, ale jednou to stačilo. Už se těšíme do svých prodejen a na své zákazníky.

-ZC-

POPRVÉ DO ŠKOLY

Prázdniny jsou sice teprve ve své polovině, ale rodiče budoucích prvňáčků už by měli pamatovat na blížící se školní povinnosti a na včasné pořízení všeho potřebného pro malého školáka. Čas máme, odhodlání také, tak směle na nákupy!

AKTOVKA

Pro dítě je hlavním kritériem líbivost, pro rodiče účelnost a cena. Tašku vybírejte se svou ratolestí, vyhovte jejímu vkusu, ale mějte na paměti několik kritérií.

► **Jak dlouho má taška vydržet** – chcete ji jen na rok, nebo na několik let? V druhém případě by asi zcela dětské motivy nebyly to pravé ořečové.

► **Velikost tašky i dítěte** – nechcete, aby vaše dítě vypadalo spíše jako aktovka s nohama. Brašna musí na zádech dobře sedět.

► **Hmotnost** – čím lehčí, tím lepší.

► **Materiál, konstrukce** – Aktovka či batoh musí zvládnout těžký náklad, tomu by měla být přizpůsobena konstrukce (anatomicky tvarovaná, ucho na nošení v ruce atd.) i materiál. Omyvatelný má plusové body navíc.

► **Funkčnost** – různé kapsy a přihrádky pomáhají přehlednosti. Do tašky se musí vejít velký sešit, penál, učebnice nebo nezbytná svačina.

► **Bezpečnost** – reflexní prvky na tašce ochrání dítě v silničním provozu.

PENÁL

Dětem by se měl opět líbit, zároveň by však měl být přehledný, přiměřeně velký, aby se do něj vešly všechny psací potřeby. Na obyčejné pouzdro raději zapomeňte.

DO PENÁLU PATŘÍ

pastelky nebo fixy, tužky, ořezávkó, guma, nůžky (s kulatou špičkou!), pravítko, pero (u prvňáka není nutné

PRO MALÉ VÝTVARNÍKY

Ve výtvarném kufříku je nezbytná zástěra, bez ní by se dítě do výtvarné tvorby raději



od září, používat jej bude až během školního roku.

Ve škole většinou ten správný typ doporučí, **rozvrh hodin** (většina penálů obsahuje plastové okénko, kam dítěti připravíte orientační rozvrh hodin)

JDE SE CVIČIT

Na tělocvik dětem do plátěného sáčku (ne igelitové tašky, ta dlouho nevydrží) připravte **sportovní boty na ven, cvičky do tělocvičny, tričko, kratasy, teplákovou soupravu.**

pouštět vůbec nemělo. Dále do kufříku patří **hadřík, štětce, vodové barvy, voskovky, kelímek na vodu, lepidlo**. Škola své požadavky ještě upřesní. Opět není nutné vše pořizovat najednou, něco dítě dostane ve škole a rozhodně se nedá předpokládat, že by hned první školní týden používalo vodové barvy.

DÁLE PRVŇÁK POTŘEBUJE

Přezůvky a sáček na ně – opět ne igelitovou tašku, jak dlouho by asi na háčku v šatně vydržela.

Ručník, sešity a písanky (školy většinou dávají konkrétní seznam, nebo je dětem poskytují zdarma), **žakovskou knížku, notýsek, desky na sešity a na písmenka, obaly na sešity a učebnice, krabička na svačinu, nepropustnou láhev na pití.**

PÁR CENNÝCH RAD

► Všechny věci opatřete jménem dítěte.

► Školákovi pravidelně každý den kontrolujte tašku. Zabráníte tomu, aby s sebou tahal věci, které nepotřebuje. A najít zapomenutou týden starou svačinu asi také není žádná slast.

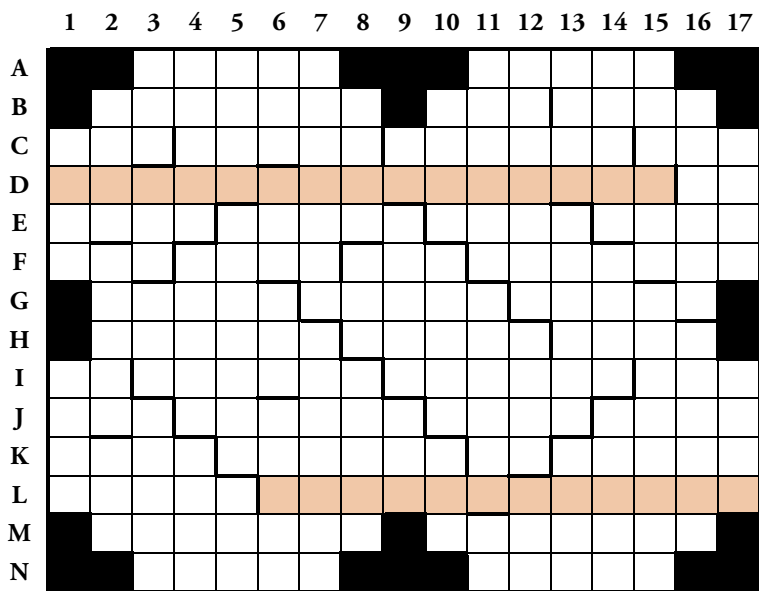
► Kontrole podrobně i penál. Zvykejte prvňáčka, aby si všechny tužky a pastelky pečlivě ořezal.

► Žakovská knížka a notýsek s úkoly mohou každý den přinášet zajímavé informace. Budete-li je pravidelně kontrolovat, vyvarujete se nemilých zjištění na třídních schůzkách.

► Pokud dítě za celý týden nemá žádný domácí úkol, je to podezřelé.

VYBERTE SI Z NAŠÍ BOHATÉ NABÍDKY HITŮ SEZÓNY A MENU TUTY-TIP

SOUTĚŽNÍ KŘÍŽOVKA



LEGENDA – VODOROVNĚ:

- | | |
|---|---|
| A: oslovení; český šlechtic a mecenáš umění | E: kanadský zpěvák (Paul); vchod; obec na Berounsku; německy „konec“ |
| B: nastupovat; deodorant (zkr.); chodský spisovatel | F: francouzsky „ty“; svahilsky „třetí“; zasyknutí; udílet trest |
| C: tes; národní lidové oděvy; řada policistů; Rožmberk | G: míchaný nápoj; nemocen; chem. prvek (At) |
| D: 1. díl tajenky; ozn. letadel Nového Zélandu | H: správce muzejních sbírek; porýpat; tep |

- I:** slovensky „ve“; hroutit; švindl; rozpouštět se
J: formát fotofilmu; patříci jistému skotu; lidový pěvec; český herec (Josef)
K: vojenské velitelství; ozdoba ženského krku; zkr. jihozápadu; zvrtnutí (kotníku)
L: odezva; 2. díl tajenky
M: Formanův film; určený k stání
N: cizí směnka; kosodřeviny

SVISLE:

- 1:** druh džezového zpěvu; jméno hudebníka Patejdl
2: vzácný plyn; odkopnutí; kód letiště Teherán
3: nejinak; lyže (zast.); opak líce; vyzářovat
4: slovensky „jiskra“; obec u Bělčic na Strakonicku; stavební stroj
5: umělá terénní vyvýšenina; koryto na vodu pro mlýnské kolo; stovky
6: němec. mužské jméno; Estonec; svatební tanec; lézt (náf.)
7: prostěradlo (zast.); velký obraz s plastickým popředím
8: esperantsky „drž“; mrchožrout; líce
9: předložka; český granát; arabské mužské jméno

- 10:** vyhynulý pták; plody rohovníku; jsoucnost
11: částečná tma; výlohy (finanční); tlak krve (zkr.)
12: posila; opevněné sídlo; dolina (náf.)
13: anglicky „hoboj“; dole; vojenské oddíly
14: americké zemědělské statky; ostych; přitakávač
15: ručitel; poškození nemoci či prostředím
16: přidělit všem (např. karty); krajina za oceánem
17: stařec; křoví porostlé trny

POMŮCKA: alterace, APS, karob; oboe, pyrop, Špork, tatu, tenu, terp

► *Správné znění tajenky zašlete do 30. 9. 2013 na adresu: Delex, s. r. o., Denisovo nábřeží 4, 301 00 Plzeň nebo na e-mailovou adresu coopclub@coopclub.cz. Na obálku nebo do předmětu zprávy napište „COOP Novinky – křížovka“.*
Vylosování výherci obdrží balíček s privátními značkami COOP.

INZERCE

TANY, spol. s r.o. - tradiční český výrobce tavených sýrů:

- Šumavská kuchyně nabízela svým obyvatelům vždy zdravé potraviny dodávající sílu a energii
- společnost TANY, spol. s r.o. v Nýrsku na tuto tradici navazuje
- tavené sýry vyráběné z vysoce kvalitních a prověřených surovin
- exkluzivní BIO tavený sýr vyráběný z vybraných BIO mlékařenských surovin
- tavené sýry v mnoha příchutích oblíbené v českých domácnostech pro své všestranné použití
- k dostání ve vybraných obchodech

TANY, spol. s r.o.,
 ul. Čsl. legií 563,
 Nýrsko
www.tany.cz

coop

STAVEBNINY

BAZÉN JE RADOST, NIKOLIV STAROST

Koupačí sezona je v plném proudu, proto se dnes zaměříme na údržbu bazénové vody v době, kdy nás rtuť na teploměru jednoznačně informuje o tom, že je tady léto.

Pro jednoduchou údržbu vody v bazénu doporučujeme kompletní kolekci výrobků CRANIT. Na základě našeho jednoduchého návodu budete mít i v nejparnějších dnech vodu čistou a průzračnou.

VODNÍ TEST

Základním pomocníkem pro identifikaci stavu vody je TESTER PRO BAZÉNY 4V1.



Tento identifikační proužek vám během několika vteřin prozradí, jaký je stav vody ve vašem bazénu.

Je velmi důležité si uvědomit, že ošetření bazénové vody vždy začíná kontrolou a vyrovnáním pH prostředí. Jakékoliv překotné používání chemie na pročištění

a zprůzračnění vody bez tohoto základního kroku je bez efektu a zbytečně provoz bazénu prodražuje.



Správná hodnota pH má být 6,8–7,6 a dosáhneme ji

použitím přípravků Cranit pH PLUS nebo Cranit pH MINUS.



pro zajištění kvalitní vody v bazénu je Cranit PROTI ŘASÁM. Tento produkt – jak již z názvu vyplývá – likviduje řasy a zabraňuje jejich růstu.



Dalším pomocníkem



Na odstranění zákalu vody a vyvložkování nečistot slouží přípravek Cranit FLOKUL ULTRA. Tento produkt zvyšuje účinnost pískové filtrace a voda se stává průzračnou a jiskřivě čistou. Je třeba jej použít tehdy, jestliže i při správných hodnotách pH a obsahu aktivního chloru je voda kalná.

VODA POTŘEBUJE ŠOK

Po úpravě pH vody v bazénu přistoupíme k šokové dezinfekci vody, tj. zlikvidujeme mikro-

biologické zárodky a organické nečistoty prostřednictvím rychlorozpuštěného dezinfekčního přípravku Cranit CHLOR ŠOK.

Ten zničí zárodky rostlinných a živočišných bakterií pomocí volného chloru, který z vody následně snadno a rychle vyprchá.

Pro běžnou údržbu pak stačí používat tablety Cranit

CO DÁL BAZÉN POTŘEBUJE

Zvláštní pozornost je třeba věnovat bazénové vodě před odjezdem na dovolenou. Zkontrolujeme pH vody a do dávkovače chloru dáme trojnásobné množství rozpustných tablet Cranit TRIPLEX, Cranit QUATRO

a přidáme dvojnásobně velkou preventivní dávku protišedivého přípravku Cranit PROTI ŘASÁM. Bazén uzavřeme nebo zakryjeme fólií a zajistíme, aby bylo denně zapínáno filtrační zařízení na dobu

uváděnou dodavatelem filtrace. Mějte na paměti, že základní krok v péči o bazénovou vodu je správné pH vody. Všechny zmínované výrobky pochopitelně naleznete v nabídce COOP Stavebniny. Produkty jsou opatřeny podrobným návodem k použití. Pokud byste i přesto potřebovali poradit s řešením případného problému, naši prodáváci jsou vám plně k dispozici.

kovou. Jejím zdrojem jsou také dešťové srážky.

BUĎTE EKOLGY A JEŠTĚ UŠETŘÍTE SVÉ PENÍZE!

Na planetě Zemi tvoří sladká voda pouhá 3 procenta z veškeré vody. Přitom podstatná část zásob sladké vody je akumulována za polárními kruhy v podobě ledu. Nejsou tato sdělení dostatečně alarmující?

Se sladkou vodou je prostě nutné šetřit. Námí nabízené plastové jímky jsou ideálním pomocníkem. Úkony, ke kterým nepotřebujeme vodu pitnou, lze snadno provádět s vodou užit-

VYUŽÍVÁNÍ DEŠŤOVÉ VODY

Nahradíme-li pitnou vodu z kohoutku například na zalívání květin, praní, mytí nádobí a podlahy vodou dešťovou, budeme se chovat šetrně nejen k životnímu prostředí, ale sníží-

me i své vlastní náklady na vodné a stočné. Pomůžeme také koloběhu vody v přírodě.

KOLIK VODY SPOTŘEBUJEME?

Údaje o průměrné denní spotřebě vody v domácnosti na osobu žijící v České republice se liší. Odhadem je to 100–200 litrů vody na osobu a den. Z tohoto množství připadá na zajištění pití a jídla pouze 5–10 litrů. Spotřeba při osobní hygieně představuje až 50 procent. Připočteme-li splachování WC a praní, dostaneme se v koupelně na celkovou spotřebu 70 procent.

CO JE MALÝ VODNÍ CYKLUS

Malý vodní cyklus je uzavřený koloběh vody. Voda vypařená z povrchu opět spadne v podobě srážek na tutéž pevninu. Malý vodní cyklus se sice honosí skromným názvem, stojí však za většinou srážek, které dopadají na zem. A vzhledem k tomu, že se stále zvyšuje odtok vody z pevniny, ubývá množství vypařující se vody, respektive té, která se vrací do malého vodního cyklu. Ubývají srážky a je narušován vodní a tepelný režim krajiny.

Proč bychom měli nechat odvádět dopadající dešťovou vodu kanalizací do řek a jimi z pevniny do moří, když ji můžeme na zemském povrchu udržet a účelně využít? Proč zbytečně napomáhat destrukci důležitého malého vodního režimu? Proč dešťovou vodu nevyužít, když díky ní můžeme výrazně ušetřit?

VYUŽITÍ DEŠŤOVÉ VODY

Jelikož dešťová voda dopadá na naše pozemky zdarma, můžeme s ní také zdarma zalévat zahradu, splachovat toaletu, prát prádlo, umýt automobil, využít ji při stavbě a podobně. Navíc udržíme-li vodu na svém pozemku, zlepšíme tak lokální klima a mikroklima vlastní zahrady.

Dešťovou vodu jímáme do nadzemních či podzemních nádrží, povrchového rezervoáru (například jezírka) nebo ji jednoduše necháme vsáknout do půdy. V takovém případě však musíme eliminovat betonové, asfaltové a jiné neprosakující zpevněné plochy. Nahradit je můžeme zatravnovací dlažbou, šterkem a dalšími propustnými materiály. Důležitá je kromě okrasných a užitkových záhonů na zahradě co největší zatravněná plocha.

VELIKOST JÍMKY

Při navrhování optimálního řešení musíme zvážit počet lidí, kteří budou dešťovou vodu využívat, srážkové úhrny v lokalitě a naše finanční možnosti. Komplexní řešení pro zachytávání srážkové vody může být finančně minimálně náročné. Pokud chceme dešťovou vodu používat i ke splachování a praní, je nutné vytvořit druhý – paralelní vodovod, kterým bude do domu přiváděna voda čerpaná ze zásobníku. Nádrže (jímky) na dešťovou vodu jsou navrhovány tak, aby mohlo docházet k jejich samovolnému přetečení. Tím se z jímky přirozeně odstraní drobné nečistoty, které plavou na hladině. Navíc se nádrž navrhuje vždy tak velká, aby v ní voda zbytečně dlouho nestála a nemohla se kazit.

PLASTOVÉ JÍMKY NA DEŠŤOVOU VODU

Tyto jímky lze v zásadě použít i pro vodu splaškovou. Jsou vybavené žebrovanou konstrukcí, která je velmi odolná, protože ji netvoří svařované desky. Životnost plastových jímek není prakticky nijak omezena, materiál

nepodléhá přirozeným rozkladným silám přírody. Zároveň však jsou stoprocentně recyklovatelné. Jímky postačí usadit do vykopané jámy a zakrýt pískem či šterko-pískem. Nemusíme tedy předem připravovat vybetonovanou jámu a ušetříme tak značnou částku ve svém finančním rozpočtu. Jímky jsou pochopitelně vybavené bezpečnostním přepadem.



Plastové jímky využijeme k akumulaci dešťových srážek a jejich následnému využití. Nemusí to být jen zalévání, praní, splachování. Ale také třeba plnění bazénů čistou vodou. Protože dešťová voda je měkká, nevzniká při jejím používání vodní kámen a my nemusíme mít strach, že by se na součástkách pračky tvořily jeho usazeniny.

V místech, kde chybí přípojky na kanalizaci, je pořízení jímky dokonce nezbytností. Ale ani v oblastech s kanalizačním připojením instalaci plastové jímky neprohloupíme.

HLAVNÍ VÝHODY PLASTOVÝCH JÍMEK



- ▶ Jedná se o vysoce kvalitní polyetylenové samonosné nádrže (jímky, septiky, žumpy) vyráběné rotačním tvářením plastů HDPE.
- ▶ Nabízíme tři velikosti jímek: 2 100, 3 300, 6 100 litrů

COOP FORTEL OCEAN:

- ▶ Jednoduchá montáž.
- ▶ Dlouhá životnost.
- ▶ Stoprocentní těsnost.
- ▶ Záruka 20 let.
- ▶ Certifikované výrobky dle systému kvality EN ISO 9001.

- ▶ Žebrovaná konstrukce zaručuje stabilitu a pevnost nádrží.
- ▶ Usazení bez betonáže a betonového podloží, výrazná úspora času a financí.

- ▶ Možnost použití různých filtrů dle potřeby.
- ▶ Možnost propojení více nádrží.
- ▶ Zajištění dopravy.
- ▶ Velmi výhodná cena.
- ▶ Lze objednat ve kterémkoliv obchodě COOP přes vedoucího prodejny.



◀ COOP Fortel Ocean 3 300 l



◀ COOP Fortel Ocean 6 100 l



◀ COOP Fortel Ocean 2 100 l

SOUTĚŽNÍ OSMISMĚRKA

Zralý muž v baru svádí mladou ženu: „Chtěl bych ti zavolat.“
„Fajn, moje číslo je v telefonním seznamu.“ „Ale nevím, jak se jmenuješ.“
Dokončení v tajence osmisměrky.

J A K V O T S U O K N I M S K O T S K O
A R U Á Y É E X I S T E N C E K Ě T Í D
N C H Z T P S E C A R O K E D L N H N O É
T A U T O M O B I L I S T A P É O K A P
A Z O C H C H O M K N L T Y S Á J K T S E R
R A V O V I P E O O S I S T S O E V K O
K K Á V A A L R V Š F E S I R É N A Í T
T O N A L G L A A I K O V T P I S Č L A
I K T T A R T E K V V O X Ř N O T I S S
D V U E M E Á A C I N U L A Y Ě V N A T
A Á R L L S C C H D A V A T Á S T Í A P R
A T B S T E N O T Y P I S T K A Č Í R O
T S O N R O V S K Š K V O R T S O Y T P

LEGENDA: Agrese, Antarktida, archa, automobilista, autoopravna, cestovatel, číro, čtyřveslice, dekorace, dítě, doktor, existence, chovatel, chuchvalec, inkoustovka, kalich, káva, klasifikace, Kmoch, kult, lano, nula, oáza, obr, okap, okénko, opisy, ostrov, pásek, pevnina, pivovar, pochvala, pravopis, saxofon, siréna, Skotsko, socha, stanovisko, stávkokaz, stenotypistka, strop, svačina, svornost, škvor, tác, těhotenství, těsto, torpédo, trpaslík, veletok, vika, vodivost, vysokoškolák.

SUDOKU

2		6	4	5		7		
4		1	6					
			1		7		4	
3						6		
9	4						3	5
		8						2
	3		2		1			
					5	3		7
		5		9	4	8		1

► Správné znění tajenky zašlete do **30. 9. 2013** na adresu: Delex, s. r. o., Denisovo nábřeží 4, 301 00 Plzeň nebo na e-mailovou adresu coopclub@coopclub.cz.
Na obálku nebo do předmětu zprávy napište „COOP Novinky – osmisměrka“.
Výlosování výherci obdrží balíček s privátními značkami COOP.

VÍTĚZ ČERVNOVÉHO KOLA SOUTĚŽE COOP DOBRÉ RECEPTY

Mezi uživateli mobilní aplikace COOP Dobré recepty si v červnu největší přízeň získal recept paní Ivy Vaškových z Korytné. Zvítězila s dezertem Čokoládové brownies.

ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES

► 100 ml smetany ke šlehání
Ranko ► 125 g rostlinného margarínu na pečení Varoma
► 200 g hořké čokolády COOP Premium
► 200 ml moučkového cukru ► 1 vanilínový cukr

Varoma ► 3 vejce
► 200 ml hladké mouky
V mikrovlnné troubě nebo nad párou rozpustíme margarín s čokoládou, moučkovým cukrem, vanilínovým cukrem a smetanou. Do vlažné tekuté směsi vmícháme vejce a po částech vmícháme mouku. Promícháme.

Plech vyložíme pečicím papírem, směs na něj rovnoměrně rozetřeme a pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 20 minut.

Necháme vychladnout a krájíme na úhledné kostky. Můžeme zdobit zbytkem neslazené vyšlehané smetany.

ŘEŠENÍ
SUDOKU

1	7	8	9	6	5	9	7	1
7	6	5	5	9	8	9	7	1
9	9	5	1	7	6	5	8	
7	7	9	5	1	6	8	5	9
5	5	1	9	8	7	7	9	6
6	8	9	7	9	5	7	1	5
9	9	6	7	7	1	5	8	5
8	5	7	6	5	9	1	7	9
5	1	7	8	5	9	9	6	7

Seznam prodejen COOP TUTY (275 prodejen), COOP TIP (90 prodejen), COOP DISKONT (24 prodejen) a COOP Stavebniny (7 prodejen) naleznete na příslušných webových stránkách:
www.coop-tuty.cz, www.coop-tip.cz, www.coop-diskont.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 Rajske zahrady 3, 130 00 Praha 3 | Generální ředitel: Ing. Josef Holub | Marketing COOP: Jan Záruba, tel.: 224 106 149, Petra Černá, tel.: 224 106 125, Andrea Mouralová, tel.: 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: 75 600 ks

DELEX
REKLAMNÍ A KOMUNIKAČNÍ AGENTURA

COOP
CENTRUM
DRUŽSTVO ČLEN SKUPINY COOP