NOVINY ZÁKAZNÍKŮ ŘETĚZCOVÝCH PRODEJEN

coop TUTY coop TIP coop STAVEBNINY coop DISKONT

2
2015

COOP CENTRUM
DRUŽSTVO ČLEN SKUPINY COOP

COOP NOVINKY

VYBÍRÁME Z OBSAHU:

| Večerníčkové pexeso | . . strana 1, 14
| Holandsko a PLMA | . . strana 1, 2–3
| Západočeské konzumní družstvo Plzeň | . . . . strana 4–5
| Privátky na grilu | . . strana 12–13
| Družstva COOP a nový věrnostní program | . . . . . strana 15

COOP PŘINÁŠÍ VEČERNÍČKOVÉ PEXESO

To je název nové sběratelské akce, která se od 15. srpna rozběhne ve vybraných prodejnách COOP. Po loňském úspěchu zoo magnetek se COOP rozhodl, že podobným způsobem oslaví také Večerníčkovy 50. narozeniny.

JAK BUDE CELÁ AKCE PROBÍHAT?

Jednoduše. Za každý nákup v hodnotě **299 Kč** získá zákazník na pokladně **sáček**, který bude obsahovat **jednu pexesovou kartičku**. Za 598 Kč získá kartičky 2 atd. Celá kolekce se skládá z 24 dvojic, tedy z motivů z 24 různých Večerníčků. Pexeso má tu výhodu, že je tištěno na tvrdším kartonu, což jistě ocení ti nejmladší pexesoví nadšenci.

pokračování na straně 14

HOLANDSKO = MLÝNY, SÝRY, DŘEVÁKY A PLMA

Holandsko máme spojené s větrnými mlýny, vynikajícími sýry, pestrobarevnými dřeváky, voňavými tulipány a skvělými fotbalisty. Pro obchodníky je však Holandsko také synonymem PLMA, světového veletrhu privátních značek, který se každoročně koná v Amsterdamu.

Zástupci jednotlivých družstev skupiny COOP se opět na veletrh vydali, aby zjistili, co nového se ve světě privátních značek urodilo. Ovšem svou náročnou expedici doplnili také o trochu těch holandských tradic.

PLMA ŘEČÍ ČÍSEL

Jak se píše v průvodních materiálech akce: *„Veletrh PLMA svým rozsahem daleko překračuje hranice Nizozemska a je největší akcí svého druhu v Evropě.“* Ta slova vůbec nejsou nadnesená. Veletrhu se pravidelně účastní vystavovatelé jak z Evropy, tak ze zámoří. Každoročně se zde prezentuje více než 3 200 vystavovatelů z 65 až 70 zemí světa.

Přínosem veletrhu je možnost přímého setkání výrobců s nákupčími z mezinárodních obchodních řetězců, kterým mohou prezentovat své výrobky.

Oficiální ročenka vyzdvihuje, že již v 15 evropských zemích překračuje prodej privátních značek 30 % celkového prodeje.

pokračování na straně 2

HOLANDSKO = MLÝNY, SÝRY, DŘEVÁKY A PLMA

pokračování ze strany 1

Podle statistik se v loňském roce poprvé podařilo třicetiprocentní hranici překročit třem státům – Švédsku, Finsku a také České republice. Dlouhodobě největší podíl mají privátní značky ve Švýcarsku (53 %) a ve Španělsku (51 %). V dalších pěti státech překračuje prodej privátních značek 40 % – ve Velké Británii a Portugalsku to je 45 %, v Německu 44 %, v Belgii 41 % a v Rakousku 40 %.

V některých oblastech prodeje jsou podle ročenky PLMA privátní značky zcela dominantní. V 11 evropských státech představují více než polovinu prodaných papírových a hygienických produktů. V 10 zemích pak dominují mražené potraviny a v 9 státech mají nadpoloviční podíl výrobky pro domácí mazlíčky.

PRIVÁTNÍ ZNAČKY A JEJICH VÝHODY

Privátní značky mají své zastoupení v čerstvých, mražených, konzervovaných i sušených potravinách. Pod privátním označením jsou prodávány snacky, etnické speciality, krmivo pro domácí mazlíčky, drogerie, kosmetika, domácí potřeby, osiva, hnojiva a mnoho dalšího.

Pro spotřebitele představují privátní značky alternativu k tzv. brandovým produktům a také možnost nakupovat kvalitní potravinářský i nepotravinářský sortiment za výhodnou cenu bez toho, že by museli čekat na akční ceny a výprodejové slevy. A jak tvrdí i veletržní ročenka, tento sortiment má stejné, mnohdy dokonce i lepší složení než „brandové zboží“. Díky tomu, že jméno nebo logo obchodníka je na obalu výrobku, má zákazník jistotu, že produkt splňuje všechny požadavky na kvalitu. Vždyť nikdo z nás by nešel se svou kůží na trh s něčím, co je nepovedené, nebo dokonce zdraví škodlivé!

CO JE PLMA

Odvětví privátních značek je zcela unikátní a má své vlastní specifické potřeby i cíle. Proto byla v roce 1979 založena nezisková mezinárodní obchodní asociace, která se věnuje jen privátním značkám – PLMA (Private Label Manufacturers Association). Organizace má svá sídla v Amsterdamu a New Yorku a zastupuje více než 3 500 výrobců a dodavatelů z celého světa – od velkých koncernů až po malé rodinné firmičky. Kromě toho pořádá také veletrhy, semináře, konference a další akce zaměřené na privátní značky.

Nejslavnějším a nejvýznamnějším podnikem pod hlavičkou PLMA je právě amsterdamský veletrh. První ročník se konal v roce 1986 a od té doby jeho sláva a význam neustále rostou. Další obdobné veletrhy se konají ještě v Chicagu a Šanghaji.

LETOŠNÍ VELETRH PLMA V AMSTERDAMU

Letos veletrh proběhl ve dnech 19.–20. května. Hned při prvním letmém procházení jednotlivých hal vás do očí udeřilo poselství, které většina vystavovatelů přinášela. Tolerance, přátelskost jak k lidem, tak k přírodě. Vystavovatelé letos kladli velký důraz na to, že jejich výrobky jsou šetrné k životnímu prostředí. Že ovocné šťávy obsahují opravdu jen ovoce. Že potraviny jsou bez konzervantů. Že jablka jsou sušena přirozenou cestou na slunci. A tak dále a tak dále. Celá francouzská sekce se hrdě chlubila heslem: „Vyrobeno ve Francii, vyrobeno s láskou.“

Tomuto trendu odpovídaly také novinky v prestižní expozici Idea Supermarket. Švédský COOP představoval svou novou řadu vegetariánských pokrmů. COOP z Itálie prezentoval výrobky z oblasti speciálních diet, např. bezlepkové těstoviny. Také ostatní vystavovatelé v Idea Supermarketu převážně prezentovali sortiment podporující zdravý životní styl, biopotraviny či produkty speciálních diet.

COOP BYL VIDĚT

Český COOP sice letos v Idea Supermarketu nevystavoval, ale i tak byl dost vidět. Řada českých i zahraničních výrobců se ráda pochlubila tím, že pro COOP privátní značky připravuje. K vidění byly kosmetické přípravky pro děti i dospělé z privátních řad **Babyland** a **Inspired** na stánku společnosti **Union Cosmetics**. **Tomil** se zase pochlubil mycími i pracími prostředky „coopácké“ řady **Klasik**. **Racio** představilo pše-

ničný chlebíček s logem **COOP Dobré jistoty**. **Spak** prezentoval majonézu i tatarskou omáčku **Klasik**. **Hamé** udělalo dokonce průřez řadami značek COOP. Na jejich stánku byly k vidění výrobky řady **Klasik**, standardní řady **Dle Gusta** i výběrové řady **COOP Premium**. Ve stánku

národní značky kvality Klasa se společnost **Carla** hrdě hlásila k tomu, že pro COOP vyrábí cukrovinky a čokoládové pochoutky. Dokonce je představila v inovovaných obalech, které v té době ještě ani nebyly v prodeji.

Když k tomu ke všemu připočteme také značnou účast COOPů z dalších evropských zemí, nezbývá než hrdě konstatovat, že logo COOP bylo na letošním veletrhu PLMA v Amsterdamu vidět opravdu na každém kroku.

A spolu s COOPem bylo vidět i jeho privátní značky, o kterých zástupci českého COOPu mluví jako o značkách vlastních, které je třeba hýčkat, rozmazlovat, propagovat a dbát na jejich vysokou kvalitu.

Doufejme, že třeba již v příští ročence veletrhu PLMA bude Česká republika figurovat mezi těmi státy, kde mají privátní značky minimálně 40% podíl na prodeji. A doufejme, že COOP k tomu svými vlastními značkami přispěje měrou vrchovatou.

MELEME, MELEME

Nedaleko Amsterdamu se nachází nejproslulejší holandský skanzen – Zaanse Schans. Tato restaurovaná vesnička dokumentuje historii jedné z nejstarších průmyslových oblastí Evropy. V rovinaté a bažinaté krajině neustále fouká silný vítr. Stromů je zde poskrovnu, jaký tedy div, že se zde začalo dařit větrným mlýnům.

Návštěva skanzenu vás rychle vyvede ze zažitého omylu, že mlýny slouží pouze k mletí mouky. Ty zdejší představují mechanismy, které díky větrné energii pohánějí všemožné průmyslové stroje a zařízení. V době největšího rozmachu bylo v oblasti Zaan až tisíc větrných mlýnů. Ve skanzenu tak najdeme mlýn sloužící jako pila, jako lisovna olejů či mlýn na tření barev.

Rekonstrukce vesničky Zaanse Schans začala v roce 1945. Do provozu byl skanzen uveden v roce 1960. Dnes nabízí ukázku holandského vesnického života v 17. a 18. století. Malebné zeleno-bílé dřevěné domky jsou lemovány vzorně posekanými trávníky a alejemi stromů. Přes vodní kanály se klenou četné lávky a ve vodě plave řada vodního ptactva. Všechno doplněno záplavou pestrobarevných květů.

Chybět pochopitelně nemůže ani ukázka tradiční holandské řemeslné výroby. Co by to bylo za holandský skanzen, kdyby v něm návštěvníkům nepředvedli výrobu dřeváků. K dostání jsou zde i další typické místní produkty – olej, barvivo, hořčice. Na své si přijdou i milovníci sýrů. Výroba, ochutnávka, možnost nákupu, to vše na jednom místě.

Ani nad lahodnými sýry však „coopáci“ nezapřeli svou profesi. Diskuze na téma, zda by u nás bylo možné skladovat sýry jinde než v chladicích pultech, byla opravdu vášnivá.

Projížďka po řece Zaan vám umožní nahlédnout do průmyslovější části holandského života – zvedacím mostem počínaje a větrnými mlýny rozličných účelů a využití konče.

A pak už účastníky čekala mnohahodinová cesta autobusem zpět do Prahy, kterou využili k probírání všech zajímavostí, jež na letošním veletrhu privátních značek viděli.

SUDOKU

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

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

ŘEŠENÍ SUDOKU

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

ZÁPADOČESKÉ KONZUMNÍ DRUŽSTVO PLZEŇ

„VÁŽÍM SI SPOLUPRÁCE DRUŽSTEV ZÁPADOČESKÉHO REGIONU.“

Tentokrát se při představování družstev skupiny COOP zaměříme na kraj neodmyslitelně spojený se zlatavým mokem. S Ing. Vlastimilem Šleisem, předsedou Západočeského konzumního družstva Plzeň, jsme si povídali nejenom o novém věrnostním programu Dobrá karta, který na jaře letošního roku v prodejnách ZKD Plzeň odstartoval, ale především o výjimečné spolupráci v rámci družstev nejzápadnějšího cípu České republiky.

Ve funkci předsedy družstva působíte poměrně krátkou dobu. Jaké novinky jste do jeho fungování vnesl nebo hodláte vnést?

Nemyslím, že bychom plánovali nějaké zásadní novinky. Předpokládám, že budeme pokračovat v nastaveném trendu, s nímž přišla předchozí předsedkyně družstva, paní Koukolíková. Naším hlavním cílem pro nejbližší období je dokončit vnitřní rebranding na prodejnách. První prodejnou, která byla upravena, byla ta největší – v Plzni v obchodním domě Centrum Doubravka. Další samozřejmě následují. V letošním roce se mohou na nové prostředí prodejen těšit např. ve Spáleném Poříčí, Štěnovicích, Dvorci u Nepomuka, Sedlci a Nezvěsticích.

Prodejny řetězce COOP vlastně vnáší na vesnici možnost zajistit všechny potřebné věci pro život.

V roce 2006 přistoupilo naše družstvo na zavedení jednotného pokladního systému, což považuji za velice úspěšný krok. Zaměstnanci prodejen přešli téměř ze dne na den z inkoustové tužky a bloku na tyto pokladní systémy a zvládli to na jedničku třikrát podtrženou. Našim družstevníkům a zaměstnancům ostatně patří největší dík. S tím, jak se neustále rozšiřují služby, které nabízíme, se musí učit nové a nové věci. Začalo to platbami kartou, službou výběru hotovosti – cashback, dobíjením mobilních telefonů, prodejem COOP Mobil, sázením SAZKY. Vybrané prodejny fungují taktéž jako výdejny internetových obchodů, prodávají léky, zajišťují vybrané poštovní služby až po nejnovější službu placení složenek. Bez ochoty našich zaměstnanců bychom to však nikdy nedokázali. Proto bych jim touto cestou rád poděkoval.

Patříte mezi družstva, která se zapojila do nového věrnostního programu Dobrá karta. Jaké jsou ohlasy ze strany zákazníků na tuto změnu?

Reakce od zákazníků samozřejmě přichází, ať už jde o pozitivní, či negativní slova. Od roku 2007 provozujeme vlastní věrnostní systém – nejprve fungoval na bázi členských výhod, později jsme jej rozšířili i na věrné zákazníky. Tento náš systém je jednodušší a není tak marketingově propracovaný. Dobrá karta zase nabízí zajímavé výhody, byť se tento systém může jevit komplikovaně.

Každému vyhovuje něco trochu jiného, proto si zákazníci zatím mohou vybrat, který ze systémů budou využívat. Každopádně jsme velmi rádi, že se nový věrnostní program týká celého západočeského regionu, protože spolupráce mezi družstvy zde funguje i např. na bázi velkoobchodních dodávek.

Když zmiňujete spolupráci v regionu, jak je na tom ZKD Plzeň s využíváním regionálních dodavatelů?

Regionální dodavatele samozřejmě využíváme v oblasti pekařských výrobků. Chválíme si také dodávky masných výrobků ze společnosti Řezpof Třemošná, od níž mé dcery milují anglickou slaninu. Významná je spolupráce s mlékárnou Milknatur, dále Hollandia, která je sice v Karlovarském kraji, ale lze ji považovat za místní. Ze zeleniny nemohu nezmínit křimické zelí. Dodávky vajec zajišťuje nám a naším prostřednictvím i dalším družstvům Š & L drůbežárna Vejprnice. Dále je nutné uvést velkého dodavatele masa a masných výrobků, Drůbežářský závod Klatovy.

Ovoce a zeleninu nakupujeme z velkoobchodu Kolinec patřícímu ZKD Sušice, který nakupuje od místních zemědělců, nejčastěji brambory. Lahůdkářské výrobky pro nás vyrábí Jednota Plasy, což je opět ukázka spolupráce družstev v rámci západočeského regionu. ZKD Plzeň zásobuje družstva v rámci regionu z velkoobchodu s chlazeným zbožím v Plzni-Liticích. Ten jsme vybudovali a otevřeli v roce 2009.

ZKD Plzeň provozuje vlastní cukrářskou výrobnu. Doplňujete tedy vy na oplátku sortiment cukrovinek Jednotě Plasy?

Naše výrobky zavážíme v menší míře a byli bychom určitě rádi, kdyby se tato spolupráce rozšířila. Nabízíme klasické české zákusky a cukrářské výrobky podle tradičních receptur, jak je známe a jak se na Doubravce vyráběly léta. Nepoužíváme žádné náhražky ani novoty typu „tiramisu“. Já mám nejraději harlekýn, místní oříškové rolády, ale samozřejmě to střídám *(smích)*.

Provozujete hotel v samém centru Plzně, což není pro družstvo příliš obvyklé. Na co láká turisty i místní?

Hotel byl otevřen v roce 1972 a nedávno prošel částečnou rekonstrukcí. Ještě nám schází to, co je nejvíce vidět z náměstí – tedy výkladce a okna. Rádi bychom dokončili terasu s jedinečným výhledem na náměstí a dovybavili pokoje ve třetím patře novým nábytkem. Myslím si, že hotel Central nabízí vynikající kuchyni. V roce 2006 navíc otevřel menší wellness centrum. Láká především návštěvníky v rámci obchodních cest.

Od roku 2008 zaštiťujete projekt Kačka, můžete ho představit?

Ve spolupráci s vybranými dodavateli je z každého prodaného kusu určitého zboží

poskytována 1 Kč na konkrétní sociální účel. Akce probíhá vždy v předvánočním období. Vybrané zboží je označeno symbolem projektu Kačka. Zákazník tak má možnost svým výběrem podpořit projekt a preferovat ty výrobky, které umí pomáhat.

ZKD Plzeň se rozhodlo podporovat Diakonii ČCE – středisko západní Čechy, domov Radost pro osoby s postižením v Merklíně.

Nově zrekonstruované atrium obchodního domu Centrum Doubravka

Zmiňoval jste obchodní dům Centrum Doubravka. Co všechno v něm zákazníkům nabízíte?

Jedná se o středně velké obchodní centrum, které jsme plně zrekonstruovali. Nabízíme v něm obchody i služby pro každodenní život. V současné době se nám podařilo obsadit zhruba 70 % kapacity. Rádi bychom zákazníkům a občanům Doubravky poskytli nabídku rychlé, ale kvalitní české kuchyně. Ta nám zatím v obchodním domě schází, stejně jako nabídka oděvů. Pořádáme zde nejrůznější kulturní aktivity tematicky zaměřené na aktuální ročnímu období. Nabízíme akce jak pro mladé, tak starší. Nezapomínáme na nikoho, takže se zákazníci mohou těšit na oslavu dne dětí, na den seniorů apod. Já mám ovšem nejraději tradiční zabijačkové oslavy.

Obchodní dům Centrum Doubravka

Děkuji za rozhovor.

ZÁPADOČESKÉ KONZUMNÍ DRUŽSTVO PLZEŇ

SKUPINA COOP

INZERCE

JISTOTA NÁKUPU ZDRAVÉ A KVALITNÍ POTRAVINY

COOP. DOBRÉ JISTOTY

PŘESVĚDČTE SE SAMI – **KVALITA A BEZPEČNOST –** TĚCHTO POTRAVIN NENÍ U NÁS V COOPU JEN POUHÉ HESLO.

NAVŠTIVTE WEBOVÉ STRÁNKY **DOBREJISTOTY.CZ**

DOBRÉ JISTOTY coop

Pouze v prodejnách coop po celé České republice.

Dle EANu a šarže vyhledáte v našem webovém katalogu COOP DOBRÉ JISTOTY právě ten svůj výrobek, který jste zakoupili v prodejně COOP, a okamžitě **si nejen ověříte, jaký je jeho obsah a složení, ale navíc si také dle konkrétní šarže výrobku vyhledáte příslušné potravinářské testy,** kterými výrobek prošel.

Výrobky s logem **COOP DOBRÉ JISTOTY** jsou bezpečné, české, ověřené, poctivé, ekologické, společensky odpovědné. Bez nebezpečných či kontroverzních „éček".

ZCELA UNIKÁTNÍ ŘADA VÝROBKŮ COOP
PRO VAŠE ZDRAVÍ A ZDRAVÍ VAŠICH DĚTÍ SE TO VYPLATÍ

NEJHEZČÍ ZDRAVÍ BYLO V KVĚTNU

Následující řádky vás přesvědčí o tom, že jsme nezešíleli a že náš titulek naopak má své opodstatnění. V květnu totiž v prodejnách COOP probíhala soutěž o nejhezčí regál Naše zdraví.

PROČ SE SOUTĚŽILO

Snad s žádnými produkty není tolik starostí jako s těmi, které nacházíte ve stojanech Naše zdraví. Aby se tento sortiment vůbec mohl v prodejnách COOP prodávat, musely prodavačky absolvovat náročné školení zakončené ještě náročnějším testem. Ale složením zkoušky starosti zdaleka nekončí.

Skladování, evidování i samotný prodej Našeho zdraví podléhá těm nejpřísnějším předpisům. Při evidenci záleží na každém slovíčku. Teplota v regálu se smí zjišťovat pouze na kalibrovaném a schváleném teploměru. Vyhrazené léčivé prostředky smí prodávat jen proškolená osoba. Je přesně určeno, jakými informacemi musí být každý regál opatřen. Takto bychom mohli pokračovat dál a dál.

Snad tento skromný výčet stačí k tomu, abyste souhlasili, že uznání si zaslouží každá prodejna, která se do projektu zapojila. Tuto skutečnost si uvědomují i pracovníci COOP Centra, a právě proto pro prodejny vymysleli již zmíněnou soutěž o nejhezčí regál Naše zdraví.

JAK SE SOUTĚŽILO

Náročná práce „v zákulisí“ není vidět. To, co je skutečně všem na očích, je samotný regál Naše zdraví. Někde jsou krabičky úhledně a logicky urovnány, jinde je to tak trochu halabala. Někde si stojan téměř hraje na schovávanou, jinde je na něj krásně vidět a je opatřen poutači. Soutěž o nejhezčí regál chtěla dokázat jednak to, že vzhled je tím, co prodává, jednak i to, že nezáleží na velikosti prodejny.

Stojan NZ – Volary

Stojan NZ – Strakonice

V soutěži se tedy kromě samotného vzhledu stojanu Naše zdraví hodnotil také obrat prodejny v sortimentu Naše zdraví od listopadu 2014 do dubna 2015. Obrat byl přepočítáván na čtvereční metry prodejní plochy, aby šanci měla i ta nejmenší prodejnička. Soutěžní fotografie a data z jednotlivých prodejen

Stojan NZ – Stachy

Stojan NZ – Hluboká nad Vltavou

se na COOP Centru shromažďovaly od 1. do 31. května. A že jich bylo!

O CO SE SOUTĚŽILO

Dárek čeká na každou prodejnu, která se do soutěže zapojila. Jako poděkování dostanou praktický desinfekční gel na ruce od společnosti BATIST. Patnáct nejlepších se může těšit na hodnotné ceny. Jsou jimi:

- **1. CENA** **iPad**
- **2. CENA** **Fotoaparát Olympus**
- **3.–5. CENA** **DVD přehrávač**
- **6. CENA** Rádio s CD přehrávačem
- **7.–8. CENA** Holicí strojek Phillips
- **9. CENA** Rádio s CD přehrávačem
- **10.–11. CENA** Dárková kosmetická sada s Kolostrem
- **12. CENA** Elektrický kartáček Oral-B
- **13. CENA** Kuchyňský šlehač
- **14. CENA** Kufr
- **15. CENA** Dárková sada čajů

JAK TO VŠECHNO DOPADLO

Tak to vám v tuto chvíli ještě neřekneme. Výsledky se stále ještě vyhodnocují a budou odhaleny až na podzimní poradě zástupců Našeho zdraví a následně zveřejněny v COOP Novinkách 3/2015. Zeptali jsme se tedy na něco jiného.

Co organizátory soutěže nejvíce překvapilo a potěšilo? Kreativita některých družstevníků a také to, jak moc těžké bylo vybrat ze všech došlých fotografií stojanů ty nej.

Co by chtěli zúčastněným prodejnám vzkázat? Hlavně jim poděkovat. Pochválit je za úžasně odvedenou práci, nejen co se týče této soutěže, ale hlavně co se týče celoroční péče, kterou Našemu zdraví věnují.

MALÁ UKÁZKA ZE SOUTĚŽE

Namátkově vybíráme pár fotografií zaslaných do soutěže. Tipněte si – budou mezi vítěznými prodejnami? A co ta vaše prodejna? Zapojila se také do soutěže o nejhezčí regál Naše zdraví a uspěje v porovnání s ostatními?

INZERCE

SOUTĚŽNÍ OSMISMĚRKA

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

MOTTO: *„V létě …**(dokončení v tajence)**.“*

LEGENDA: Architekt, čmelák, dálnice, defekt, dělostřelectvo, drak, frak, fytoterapie, gesto, gin, halas, chládek, chladnička, cholerik, chřipka, imperialista, iniciativa, kameraman, kanoe, klokan, kloktadlo, komár, korespondence, krach, loch, lukostřelba, mělčina, moc, mosaz, motorismus, námel, pahorkatina, pastelky, pero, pohostinství, polibek, regulace, rozpis, Ruska, sanita, Skot, slet, sulfid, synovec, šestinedělka, terče, uniforma, uši, útěcha, uzenářství.

▶ *Správné znění tajenky spolu se svým jménem a adresou zašlete do **30. 9. 2015** 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“**. **Vylosovaní výherci získají dárkový balíček.***

39,90 GELOVÁ PROPISKA NEON sada 6 barev (cena za sadu)

29,90 POPISOVAČ FINELINER 0,4 mm, sada 5 ks (cena za sadu)

29,90 POPISOVAČE (fixy) sada 12 barev (cena za sadu)

PROPISKA jednorázová sada 6 ks (cena za sadu) 20,90

15,90 NŮŽKY školní 13,5 cm pravé

OŘEZÁVÁTKO velké plastové 2 otvory 21,90

24,90 PASTELKY trojúhelníkový tvar, 18 cm, sada 12 barev (cena za sadu)

45,90 POPISOVAČ NA BÍLÉ TABULE sada 6 ks (cena za sadu)

29,90 SADA PROPISKY A MIKROTUŽKY 2 ks + 2 ks (cena za sadu)

POPISOVAČ PERMANENTNÍ sada 2 ks (cena za sadu) 26,90

20,90 LEPIDLO tyčinka 21 g sada 2 ks (cena za sadu)

12,90 VOSKOVKY sada 12 barev (cena za sadu)

36,90 PERO GUMOVATELNÉ sada 2 ks (cena za sadu)

TUŽKY S GUMOU sada 4 ks + 2 gumy (cena za sadu) 24,90

29,90 ZVÝRAZŇOVAČ sada 4 ks (cena za sadu)

POPISOVAČ FINELINER permanentní 0,5 mm, na CD/DVD sada 2 ks (cena za sadu) 39,90

19,90 MODELÍNA 150 g sada 12 barev (cena za sadu)

69,90 TEMPERY 1 tuba = 12 ml sada 10 barev (cena za sadu)

24,90 KOVOVÉ KRUŽÍTKO školní

VODOVKY sada 12 barev + štětec 29,90

29,90 SADA ŠTĚTCŮ 3 ks kulaté + 3 ks ploché velikost 4, 6, 10 (cena za sadu)

26,90 SADA PRAVÍTEK 4 ks (cena za sadu)

21,90 TORNADO COOL mix barev, měkké gumové ERGO držení s masážními body, pro praváky, leváky i dysgrafiky, šířka stopy 0,3 mm

21,90 TORNADO FRUITY + zmizík mix barev, parfémovaný inkoust, pro praváky, leváky i dysgrafiky, šířka stopy 0,3 mm

49,90 IZOLEPA 18 mm x 30 m sada 3 ks + odvíječ (cena za sadu)

56,90 REFLEXNÍ PŘÍVĚSEK figurky různé druhy

14,90 ÚKOLNÍČEK A6 různé druhy

39,90 ZÁPISNÍK 3D spirála, A6, 50 listů, linkovaný různé druhy

74,90 ZÁPISNÍK 3D spirála, A5, 50 listů, linkovaný různé druhy

POUZDRO NA PROPISKY 20 x 9 x 3 cm různé druhy 24,90

nabídka platí
od 17. 7. do 20. 9. 2015
(nebo do vyprodání zásob)

ZPÁTKY DO ŠKOLY

Uvedená nabídka platí pouze ve vybraných prodejnách COOP.

39,90 SÁČEK NA OBUV 32 x 42 cm různé druhy

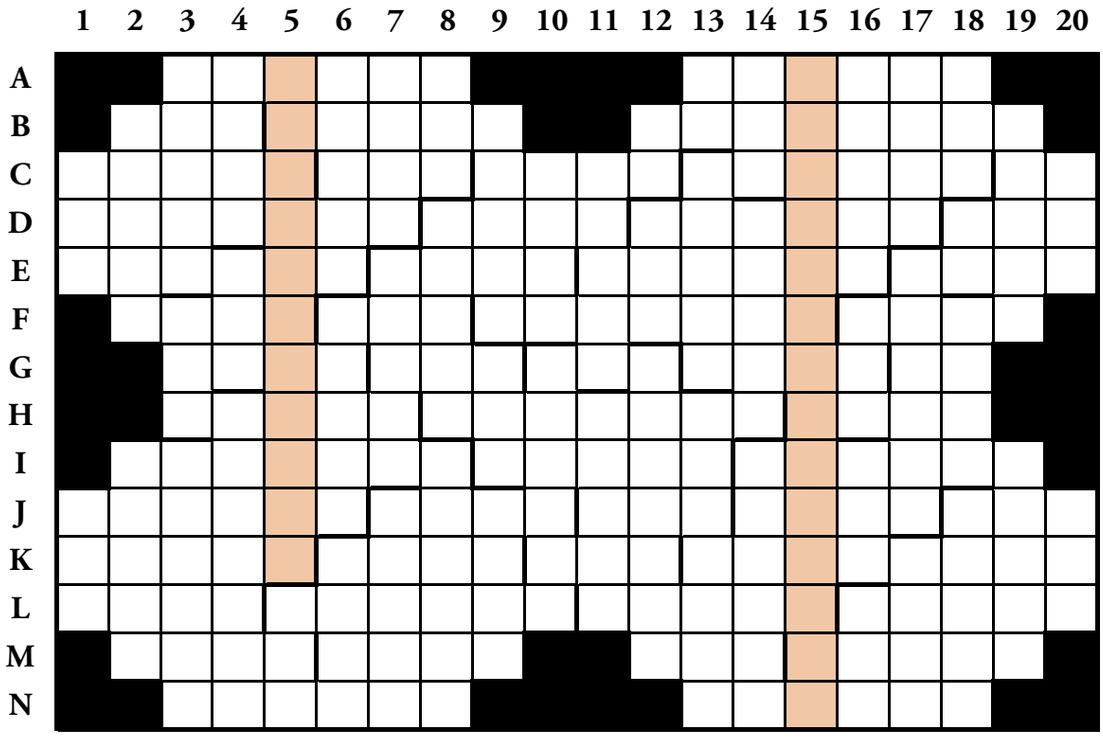
RŮZNÉ VZORY DLE NABÍDKY PRODEJNY

359,- BATOH do školy nebo pro volný čas

coop

Nabídka platí do vyprodání zásob nebo do konce uvedeného termínu. Uvedené fotografie výrobků jsou pouze ilustrační.

SOUTĚŽNÍ KŘÍŽOVKA



Jde chlapík po ulici
a někdo ho přepadne se slovy:
„Naval všechny svoje prachy!“
Přepadený koktá:
„Ale já jsem politik!“
Lupič se zamyslí a odpoví:
(dokončení v tajence)

▶ *Správné znění tajenky spolu se svým jménem a adresou zašlete do **30. 9. 2015** 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“****.*

Vylosovaní výherci získají dárkový balíček.

LEGENDA

VODOROVNĚ:

A: americký hlídač stád; filipínské hl. město
B: lesklý nátěr; palice na pěchování; pevnost
C: česká spol. obchodující s ropnými produkty; latinsky „umění“; americký herec (M.A.S.H.); vegetační formace; chem. zn. titanu
D: samet; řecká obec na ostrově Lesbos; letora; Centrální autobusové nádraží (zkr.)
E: odstřelovač; ticho; zpola; černé barvy
F: druh pytláka; čínská filosofie; posilující lék; druh pokrmu
G: arabský vládce; gáza; jméno hada z Knihy džunglí; starořecký zhýralec; solmizační slabika
H: sladkovodní ryba; italské město; francouzsky „den“
I: osahat; velký stavební dílec; moučník
J: řádný člověk; správní jednotka; banka působící v ČR; bod v judu; park
K: proklatě; směnečný ručitel; cestovní doklad; ruské dějiště významné bitvy
L: Verdiho opera; malá osoba; otisk; ruský revolucionář
M: anglicky „klíště“; latinsky „ona“; zámezí; sloní nos
N: opak praxe; geometrické těleso

SVISLE:

1: doba; hudební styl
2: heraldický symbol; sedimentární hornina
3: část kalhot; sloní zub; laskat
4: plod proskurníku; anglicky „džem“; napodobenina
5: **1. díl tajenky**; čidlo zraku
6: bývalý britský premiér; cizí směnka; správní jednotka v Saúdské Arábii
7: nizozemský astronom; topicí zařízení; vzhledem k
8: Jedličkův ústav a školy (zkr.); pohyblivé spojení kostí; potíže
9: tvrdit (ocel); lepidlo; severský mořský pták
10: pláž; hospoda (hovor.)
11: italsky „žena“; pohled na obličej zepředu
12: chem. zn. vápníku; thajské město; člověk nevěřící v boha
13: iniciály spisovatele Ivanova; vulkán; pokrývka hlavy
14: čisticí prášek; porost tváří; druh mířidla
15: **2. díl tajenky**
16: stát USA; číslovka; zoologická zahrada; vězení
17: ruská řeka; rozpouštědlo; čtyřhra
18: pobídka; chem. zn. mědi; jednotka tlaku; liberijská řeka
19: diplomatická hodnost; fénická bohyně
20: zesílený zápor; evropský veletok

POMŮCKA: Asir, ČEPRO, illa, Klio, Oort, Pai, Sinoe, ska, Tanit, tick.

SUDOKU

OBTÍŽNOST: LEHKÁ

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

ŘEŠENÍ SUDOKU

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

DOBROTY JAKO OD BABIČKY

Na dobrotách našich babiček jsme si rádi pochutnávali už jako malé děti. Vůně linoucí se z babiččiny kuchyně byla nezapomenutelná. A i dnes na naše talíře neodmyslitelně patří klasická česká jídla. Kdo má ale v dnešní uspěchané době čas trávit dlouhé hodiny vařením?

Jednou za čas se můžete při večeři nebo při obědě ošidit rohlíkem s pomazánkou, ale když se u stolu sejde celá rodina, není nad domácí teplé jídlo. A nevadí ani to, že domů přiběhnete půl hodiny před večeří.

Dobroty babičky Kláry jsou hotová mražená jídla, na kterých si pochutná každý. Jejich příprava je rychlá a snadná, a i když „přiznáte barvu“, nikdo vám nebude chtít věřit, že jste tu polévku nebo knedlíky nepřipravovali sami. Poctivou chuť tradičních pokrmů totiž dělají kvalitní ingredience, správný postup při jejich zpracování a samozřejmě recepty, které jsou základem všeho. A tohle všechno Dobroty babičky Kláry splňují.

TRADIČNÍ ČESKÁ JÍDLA Z ČECH

Některé recepty jsou doslova národním pokladem. Generace našich babiček je vypilovala k dokonalosti. Játrové knedlíčky, plněné papriky nebo třeba obyčejné bramboráky. Dodržování našich receptur nemůže být přenecháno někomu, pro koho je knedlík jen knedlíkem. On totiž není knedlík jako knedlík a plněná paprika jako plněná paprika. I ten obyčejný bramborák vyžaduje správný postup přípravy, vhodný výběr a poměr ingrediencí.

V opavské výrobně, kde se Dobroty babičky Kláry připravují, musí být vše dodržováno podle přesných receptur. Ingredience na výrobu pokrmů prochází přísným výběrem, který je zárukou, že si pochutnáte na hotových jídlech, z nichž na vás doslova dýchne domácí pohoda.

DOBROTY Z KUCHYNĚ BABIČKY KLÁRY

Domácí vývar s **Játrovými knedlíčky** by na nedělní tabuli neměl chybět. Receptura Dobrot babičky Kláry obsahuje vše, co by v typicky českém játrovém knedlíčku mělo být – výběr jater, správně sladěný poměr koření a jeden knedlíček jako druhý. Stačí jen povařit, a můžete servírovat.

Stejně jako vy, i Dobroty babičky Kláry hledají pro své kulinářské výtvory ty nejlepší dodavatele. Na paprikové lusky pro **Plněné papriky** máme svého dvorního pěstitele. Vybraný druh i velikost papriky, tedy i doba sklizně, umožňují záruku stálé kvality. Masová náplň je plněna ručně, prostě „domácí“ výroba z pole až na váš stůl.

Tvarohové knedlíky s borůvkovou, meruňkovou, jahodovou nebo povidlovou náplní jsou evergreenem českých kuchyní. Knedlíky ukrývají náplň s kousky ovoce. Prozradíme vám malé tajemství: náplň jahodových knedlíků se připravuje ze stejných jahod, z jakých se vyrábí populární česká zmrzlina Mrož, jednoduše z těch nejsladších a nejčervenějších. V podání Dobrot babičky Kláry si během pár minut můžete pochutnat na sladkém jídle, ať už je budete podávat jako oběd, rychlou večeři, nebo třeba dezert. K dokonalosti jim chybí už jen posypat je cukrem a přelít rozpuštěným máslem.

Také brambory neodmyslitelně patří k české kuchyni. Jsou univerzální a vždy snadno dostupné. Můžete je jíst naslano i nasladko.

Třeba **Bramboráky** není nutno dlouze

představovat. Jde o tradiční českou recepturu, ve které nechybí brambory, česnek a majoránka.

Jinou slanou alternativou jsou **Bramborové knedlíky** plněné uzeným masem. Chvíli je povařte, přidejte zelí nebo špenát, navrch trošku smažené cibulky a pusťte se do jídla.

A samozřejmě největší českou babičkovskou klasikou jsou **Bramborové šišky** s mákem a cukrem. Bramborové těsto je uválené do malých šišek sypaných cukrem a mákem. Aby byla příprava bez problémů a rychlá, do balení je vložen i mák s cukrem. Pak už stačí jen rozpustit máslo, přelít jím posypané šišky a popřát dobrou chuť.

POLÉVKA JE GRUNT!

Základem každého oběda je polévka. Češi jsou polévkovým národem, a proto se nelze odbýt nějakou nepovedenou náhražkou. Správná polévka musí být uvařená z dobrých a poctivých surovin, aby měla šanci vyniknout. Polévkám pod značkou Dobroty babičky Kláry – **Gulášové s masem**, **Zelňačce s klobásou** nebo **Dršťkové** – se to jistě podaří. Plná chuť vývaru, opravdové maso v gulášové polévce, žádné náhražky. V zelné polévce, tzv. kapustnici, podle klasického slovenského receptu nesmí chybět pravá domácí klobása. Dršťkovou polévku buď milujete, nebo ne. Pravé dršťky, řádně vyprané a několikrát povařené, jsou základem. Žádná chemie a vše je zabaleno v praktickém kelímku. V mraženém stavu polévky neztratí při přepravě nic ze své kvality. Jeden kelímek vystačí na dvě porce, zbývá je jen ohřát.

Ochutnejte sami, je to stejný zážitek jako polévka od vaší babičky.
Dobrou chuť!

COOP ZVE A INFORMUJE

ZEMĚ ŽIVITELKA

COOP zve všechny své příznivce do Českých Budějovic na další ročník populární výstavy Země živitelka. Výstava se koná ve dnech 27. srpna až 1. září 2015. Stánek COOPu najdete tradičně v pavilonu T1.

Opět jsou pro vás připraveny ochutnávky vybraných privátních značek COOP. Na stánku bude připravena expozice všech výrobků, které do rodiny vlastních značek COOPu patří. Znovu roztočíme kolo štěstí, v němž se štěstí usměje opravdu na každého. Zaměstnanci COOP Centra budou připraveni zodpovědět jakoukoliv vaši otázku týkající se řetězce COOP. Pochopitelně letos nezapomínáme ani na naše nejmenší zákazníky. Veverčák Čiperka se na ně už moc těší a jistě si pro děti připravil spousty dárků.

Tak nezapomeňte: 27. 8. až 1. 9. 2015, pavilon T1 českobudějovického výstaviště.

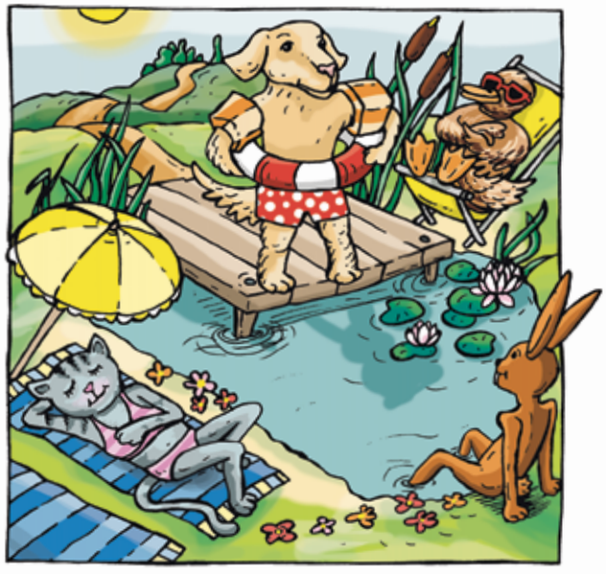
COOP se těší na setkání se všemi svými zákazníky.

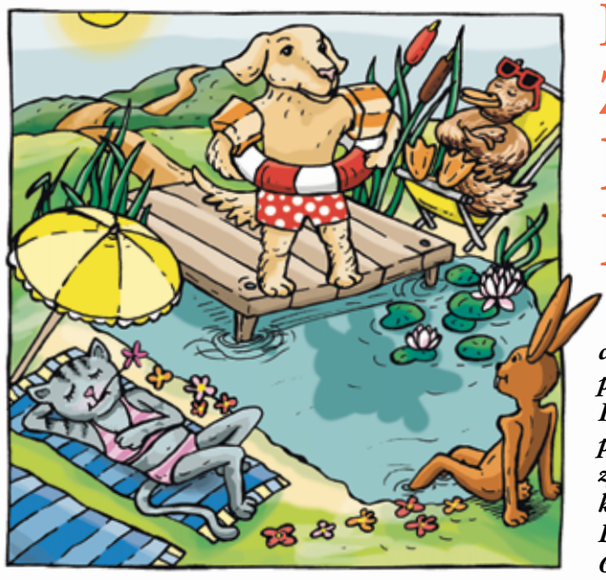
země® živitelka

STOLNÍ KALENDÁŘ

Také v příštím roce si budete moct psát důležité poznámky do stolního kalendáře COOP. Na jeho výrobě se právě pracuje. Své výrobky v něm odprezentují jak přední dodavatelé, tak samotný COOP, který představí své privátní značky, jež mu dělají stále větší radost.

Stolní kalendář COOP na rok 2016 by měl být zájemcům na prodejnách k dispozici již během září 2015.





LETNÍ ZÁBAVA PRO DĚTI

Na našich obrázcích si zvířátka užívají pohodu u rybníka. Když se na obrázky podíváš pozorněji, zjistíš, že se v několika maličkostech liší. Dokážeš najít všech 6 rozdílů?

PRIVÁTKY NA GRILU

Pravý hovězí steak sice v nabídce privátních značek COOP nenajdete, ovšem ke grilování není zapotřebí jen pořádná „flákota“ masa. Něčím přece musíte pochoutku ochutit, aby se každé grilování stalo tím pravým festivalem chutí a vůní. A zde už se nachází dostatečně široký prostor pro využití sortimentu z vlastních značek COOP.

TROCHA TEORIE NEUŠKODÍ

Existuje několik základních způsobů ochucování grilovaných pokrmů. Prosté pokapání olejem, kořenění před přípravou, kořenění po přípravě.

Kořenění před přípravou znamená naložení surovin do marinády nebo směsi koření. Doba naložení se může pohybovat od 1 hodiny až po „přenocování“ či celodenní pobyt v chladu ledničky.

Kořenění po grilování dodá pokrmu zvláštní chuťový rozměr v okamžiku, kdy už se jej chystáme konzumovat. K tomuto dochucení se využívají opět pestré směsi koření, ale také mnohé omáčky – dipy a salsy.

SMĚSI DO ZÁSOBY

Řada kořenicích směsí má tu výhodu, že si je můžeme namíchat dopředu. Uchováváme je ve vzduchotěsných nádobách, ve tmě a při pokojové teplotě. V případě potřeby pak už jen sáhneme po té správné dóze a můžeme začít u grilu čarovat.

JAMAJSKÁ KOŘENICÍ SMĚS

▶ 2 lžíce sušené rozemleté cibule ▶ 1 lžíce sušené pažitky ▶ 1 lžíce sušeného tymiánu ▶ 1 lžíce soli ▶ 1 lžíce mletého nového koření ▶ 1 lžíce třtinového cukru ▶ 2 lžičky mletého pepře ▶ 2 lžičky cayenského pepře ▶ 2 lžičky sušeného česneku ▶ ½ lžičky strouhaného muškátového oříšku ▶ ½ lžičky mleté skořice

Veškeré suroviny smícháme. Uchováváme v uzavřené dóze. Při přípravě vepřového masa vtíráme jamajskou směs minimálně 4 hodiny před vlastním grilováním, v případě kuřecího alespoň 8 hodin předem. Na 4 porce postačí 2 lžíce připravené směsi.

GARAM MASALA

▶ 3 lžíce kardamomu ▶ 2 lžíce kmínu ▶ 2 lžíce koriandru ▶ 1 lžíce celého pepře ▶ 1 lžíce hřebíčku ▶ 2 lžičky mleté skořice ▶ 1 lžička strouhaného muškátového oříšku

Semínka kardamomu nasucho opražíme spolu s kmínem, koriandrem, pepřem a hřebíčkem. Necháme vychladnout a poté vše v hmoždíři rozdrtíme. Směs smícháme s mletou skořicí a strouhaným muškátovým oříškem. Garam masala se hodí pro přípravu vepřového i kuřecího masa, ryb i mořských plodů.

3 SLOŽKY MARINÁDY

Každá správná marináda by měla obsahovat 3 složky: kyselé přísady, oleje, dochucovadla.

Kyselé složky mají za úkol grilovaný pokrm změkčit a dodat mu pikantní příchuť. Použít můžeme octy, citrusové šťávy, jogurt, víno.

Oleje maso správně připraví na to, abychom ho mohli vystavit vysokému žáru a výsledkem nebyla seškvařená „hužva“. Volit můžeme mezi neutrálními oleji, které příliš neovlivní výslednou chuť, nebo chuťově výraznějším sezamovým či panenským olivovým olejem.

Dochucovadly dosáhneme jedinečnosti a svého vlastnoručního kuchařského podpisu. Cukr, med či sirup pomohou vytvořit křupavou zkaramelizovanou kůrku a dodají pikantní rozměr kyselé složce marinády. Cibule a česnek podtrhnou ostrost pokrmu. Jsme-li milovníky bylinek, volíme raději ty sušené. Obsahují aromatické esence, které v kombinaci s olejem a vysokým žárem z grilu rozvinou chuť a vůni grilovaného masa.

MARINÁDOVÁ ALCHYMIE

Vlastní příprava marinády i samotné nakládání surovin je tajuplný rituál, který si nezadá s operacemi v alchymistických laboratořích.

Dodržujte doporučený čas marinování. Nehrozí sice výbuch, ale nedočkavci budou „odměněni“ tuhým masem nevýrazné chuti. Váhavci zase získají chuťově výrazné, ale nekompaktní a rozpadající se „něco“.

Marinovací nádobu volte uvážlivě, musí být chemicky netečná, kontakt s kyselým prostředím marinády nesmí vyvolat chemickou reakci. Volte nádoby skleněné, keramické, z nerezavějící oceli či z kvalitních plastů. Absolutně nevhodné jsou hliník (tedy i alobalová fólie), litina nebo měď.

Dbejte na to, aby nádoba byla uzavíratelná nebo se dala snadno překrýt fólií. Přístup vzduchu proces marinování zpomaluje. Proto se také vždy snažte, aby potraviny byly marinádou zcela zakryty. Na trhu jsou již běžně k dostání marinovací sáčky se zipovým uzávěrem, v nichž je nakládání masa snadné a efektivní.

To jsou ovšem jen přípravné práce, vlastní alchymií je vytváření toho správného marinovacího lektvaru.

PIKANTNÍ JOGURTOVÁ MARINÁDA

▶ 140 g bílého smetanového jogurtu ▶ 1 cibule ▶ 2 stroužky česneku ▶ kousek čerstvého zázvoru ▶ šťáva z 1 citronu ▶ 1 lžička koriandru ▶ 2 lžičky celého kmínu ▶ ½ lžičky chilli ▶ 1 lžička kurkumy ▶ 6 hřebíčků ▶ 2 bobkové listy ▶ 4 lžíce oleje

Koriandr, kmín, hřebíček a bobkový list nasucho orestujeme, dokud bobkový list nebude křupavý. Vychladlé poté rozdrtíme v hmoždíři. Cibuli, česnek a zázvor nasekáme najemno, přidáme rozdrcené koření a ostatní ingredience. Marinádu promícháme. Jogurtová marináda se hodí k přípravě kuřecího masa, které v ní necháme naložené minimálně přes noc.

MARINÁDA Z ČERVENÉHO VÍNA

▶ 250 ml červeného vína ▶ 1 lžíce vinného octa ▶ 4 lžíce olivového oleje ▶ 2 cibule ▶ 2 lžíce bylinek (tymián, rozmarýn, saturejka) ▶ 1 lžička celého pepře ▶ 2 bobkové listy ▶ 3 hřebíčky

Cibuli nakrájíme na půlměsíčky a smícháme s ostatními přísadami. Tuto marinádu používáme k nakládání hovězího a skopového masa, zvěřiny nebo vnitřností.

OMÁČKY K HOTOVÉMU MASU

Pokud jste svou fantazii neuspokojili při přípravě nejrůznějších marinád, do kterých maso nakládáte PŘED grilováním, vyřáděte se při přípravě omáček, které podáváte PŘI konzumaci grilovaných pokrmů. Vaši hosté jistě ocení, když jim dokážete, že na maso si nemusí nutně lít jen kečup nebo tatarskou omáčku.

PIKANTNÍ RAJČATOVÁ OMÁČKA

▶ 800 g konzervovaných krájených rajčat ▶ 1 cibule ▶ 2 stroužky česneku ▶ 2 lžíce slunečnicového oleje ▶ 2 lžíce worcestrové omáčky ▶ 1 lžíce bílého vinného octa ▶ 3 lžíce medu ▶ 1 lžička mletých hořčičných semínek ▶ ½ lžičky chilli ▶ sůl, mletý pepř na dochucení

Na oleji osmahneme jemně nakrájenou cibuli a česnek. Přidáme ostatní přísady a za občasného míchání 20 minut povaříme. Necháme zchladnout a poté v mixéru rozmixujeme v hladkou směs, přecedíme ji přes sítko, dochutíme solí a pepřem. Tato omáčka skvěle podtrhne chuť na grilu připravených karbanátků.

TVAROHOVÁ OMÁČKA S ŘEDKVIČKAMI

▶ 250 g měkkého tvarohu ▶ 100 g bílého jogurtu ▶ 50 g zakysané smetany ▶ 1 svazek ředkviček ▶ 3 lžíce pažitky ▶ sůl ▶ pepř ▶ citronová šťáva

Ředkvičky nakrájíme na nudličky a smícháme s nasekanou pažitkou. Tvaroh, jogurt a smetanu vymícháme dohladka. Nalijeme na připravené ředkvičky a dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Omáčka se hodí ke grilované zelenině.

PLÍSŇOVÁ OMÁČKA

▶ 200 g nivy ▶ 300 ml zakysané smetany ▶ svazek jarní cibulky ▶ 1 lžíce worcestrové omáčky ▶ sůl, pepř na dochucení

Ingredience vložíme do mixéru a rozmixujeme do hladké omáčky. Osolíme, opepříme a necháme v chladničce alespoň půl hodiny odpočinout.

INZERCE

COOP PŘINÁŠÍ VEČERNÍČKOVÉ PEXESO

- ŘÍKÁNÍ O VÍLE AMÁLCE
- BOB A BOBEK, KRÁLÍCI Z KLOBOUKU
- MAXIPES FÍK
- KÁŤA A ŠKUBÁNEK
- O ČLOVÍČKOVI
- JEHLÁČEK A BODLINKA
- O HAJNÉM ROBÁTKOVI A JELENU VĚTRNÍKOVI
- ŽÍŽALÁCI
- KOSÍ BRATŘI
- O SAZINKOVI
- CHALOUPKA NA VRŠKU
- Z DENÍKU ŽÁKA III. B ANEB EDUDANT A FRANCIMOR
- JAK TO CHODÍ U HROCHŮ
- JAK BZUK A ŤUK PUTOVALI ZA SLUNÍČKEM
- MATYLDA
- HAJADLA
- MADLA A ŤAP
- TULÁČEK
- PŘÍHODY KOCOURA DAMIÁNA
- NEJMENŠÍ SLON NA SVĚTĚ
- TARBÍCI
- KAJETÁN A MODRÁ LIŠKA
- VYNÁLEZCE ALVA
- GORILÍ POVÍDÁNÍ

pokračování ze strany 1

Aby se vám nasbírané kartičky nerozsypaly, můžete si k nim v prodejnách dokoupit **originální plastový box na pexeso**. Pokud do něj nebudete dávat pexeso, využijte jej v září na svačinu pro malé školáky. Jistě se jim pak půjde do školy veseleji.

CO BYSTE MĚLI MÍT NA PAMĚTI

Sběratelská akce startuje **15. srpna** a končí vyčerpáním zásob kartiček, **nejpozději však 31. října 2015**.

Akce probíhá ve vybraných prodejnách COOP. Poznáte je podle doprovodných plakátů, které na nich budou vylepeny. Jednotlivá spotřební družstva se rozhodovala individuálně, které své prodejny do soutěže zapojí.

V případě nejasností se tedy vždy ptejte na své prodejně nebo na ústředí příslušného družstva.

Nezapomínejte na zásadu: „Líná ústa, holé neštěstí.“ Nevydala vám prodavačka kartičku? No tak o ni požádejte. Mlčet, neozvat se, naštvaně odejít a později se domáhat nápravy je přece úplně zbytečné. Navíc v pravidlech sběratelské akce se jasně píše, že „na pozdější reklamace nebude brán zřetel“.

BONUS

Sledujte také pečlivě letákové akce i regály v prodejnách. Každý měsíc se zde objeví řada žolíkových výrobků, při jejichž zakoupení získáte pexesovou kartičku navíc.

Znásobíte tak svoji šanci mít co nejrychleji celé pexeso a možnost co nejdříve si jej zahrát.

JAKÉ VEČERNÍČKY PEXESO OBSAHUJE?

V pexesu se můžete těšit na obrázky z těchto pohádkových seriálů:

COOP vám přeje hodně zábavy jak při sběru karet, tak při následné hře Večerníčkového pexesa.

VYBRANÁ DRUŽSTVA COOP ODSTARTOVALA NOVÝ VĚRNOSTNÍ PROGRAM!

Deset družstev řetězce COOP (ZKD Sušice; ZKD Plzeň; Jednota, SD Plasy; Jednota, SD v Toužimi; Jednota, SD v Tachově; Jednota, SD v Podbořanech; Jednota, SD v Milevsku; Jednota, SD ve Vsetíně; COOP Dvůr Králové n. L., družstvo; Jednota, SD v Uherském Ostrohu) spustilo na jaře 2015 nový věrnostní program pro své zákazníky – Dobrá karta COOP – kterým navazuje na tradiční slogan COOP. VŠECHNO DOBRÉ.

Vydání **Dobré karty** je zcela zdarma a stejně tak členství v zákaznickém programu. Dob-

rá karta umožní svým držitelům nejenom využívat speciální zvýhodněné cenové nabídky, ale také sbírat Dobré body. Za ně lze získat slevu na výrobky do domácnosti nebo je lze proměnit za výhodné volání s COOP Mobilem. Absolutní raritou je však **podpora dobrých věcí v daném regionu**! Čím více bodů zákazník nasbírá, tím více peněz může prostřednictvím COOP družstev věnovat na vybrané aktivity.

Nadstavbou věrnostního programu je pak **Předplacená Dobrá karta**, kterou si zákaz-

níci mohou koupit za 129 Kč, nebo za 4 900 Dobrých bodů a doplatek 69 Kč. Předplacená Dobrá karta svým držitelům umožňuje čerpat body ještě rychleji, a navíc využívat výhody u partnerských obchodů Husky, Hervis či u Českých drah. *„Dobrá karta umožní získávat body ve věrnostním programu nejen za nákupy v našich obchodech, ale i za bezhotovostní platbu kdekoliv v Česku,“* popisuje Roman Bruzl, předseda ZKD Sušice.

Svému držiteli Dobrá karta nabízí anonymní, bezpečné a kontrolovatelné platby doma i v zahraničí, navíc umožňuje platby přes internet. V porovnání s obdobnými službami na trhu nabízí svým držitelům nízké poplatky za transakce.

Jak se ukázalo v prvních týdnech od zavedení tohoto ojedinělého produktu, zákazníci novinku vítají s nadšením a uvítali by její rozšíření i do ostatních družstev skupiny COOP. Sám předseda ZKD Plzeň, Ing. Vlastimil Šleis, věří, že k tomuto kroku opravdu dojde a z věrnostního systému Dobrá karta se stane řetězcová záležitost. *„U družstev, která používají stejný pokladní systém, je vše připraveno, a může se tedy zavést velmi snadno.“*

Na bližší informace k věrnostnímu programu jsme se zeptali obchodního ředitele ZKD Sušice, Ing. Petra Lercha.

Co bylo impulzem ke spuštění nového věrnostního programu?

Podobně jako ostatní obchodníci máme zájem o to, aby naši zákazníci byli spokojeni a rádi se do našich prodejen vraceli. Rozhodli jsme se tedy pro vybudování nového funkčního věrnostního programu, díky kterému můžeme našeho zákazníka lépe poznat a lépe vyhovět jeho přáním a potřebám. Nechceme, aby se náš zákazník cítil obtěžován – odměňujeme ho za to, co běžně dělá (tj. nakupuje), a nevyžadujeme od něj žádné jiné speciální aktivity.

Vnímáte jako výhodu, že se věrnostní program netýká pouze ZKD Sušice, ale zapojila se do něj také další družstva?

Zapojení více družstev, a tím pádem i více prodejen napříč celou republikou (mimochodem v současné době se programu účastní deset českých a moravských družstev se svými téměř sedmi sty prodejnami) jednoznačně zatraktivňuje tento věrnostní program. Díky Dobré kartě mohou zákazníci jednoho družstva během své dovolené či o víkendech nakoupit v prodejnách patřících družstvu jinému a přitom za své nákupy stále sbírat body. Tyto Dobré body si pak v prodejně svého družstva mohou směnit za různé výhody.

Za zmínku stojí i to, že společný věrnostní program je určitým spojujícím prvkem celkem různorodé sítě družstevních prodejen, a přispívá tak k pozitivnímu vnímání značky COOP.

Připravujete pro zákazníky ještě další novinky související s Dobrou kartou?

Již na konci září najdete v našich prodejnách nový katalog zboží, které si bude zákazník moci díky svým Dobrým bodům pořídit za zlomek ceny. V nabídce je elektronika, nejrůznější domácí potřeby, hračky pro naše nejmenší a dále i outdoorové vybavení – jsme si proto jisti tím, že svou odměnu si vybere opravdu každý! Toho, čím chceme zákazníky překvapit, je samozřejmě více – např. e-mailový newsletter, dárky k narozeninám, podpora regionu úplně novým způsobem. V tuto chvíli bych si však podrobnosti rád nechal pro sebe. Naše zákazníky si rádi hýčkáme a všechny novinky si pro ně necháme jako příjemné překvapení.

ČESKÝ ČESNEK

Český česnek se liší od ostatních druhů česneku výraznější vůní a chutí. Šéfkuchaři ho milují, jsou jeho největšími propagátory.

Pro tento druh česneku jsou typické silné aroma a pálivá a stimulující chuť. Obsahuje velké množství silice, proto má větší léčivé účinky. Kromě toho je také bohatý na minerální soli, síru, enzymy a vitaminy.

Vyšší kvalita českého česneku je tedy uznávána a oceňována čím dál více.

TROCHA ČESNEKOVÉ TEORIE

Český česnek je druh česneku (allium sativum) z čeledi liliovitých, který dozrává buď v druhé polovině června, nebo po prvním červenci.

Středně velká, až velká cibulka česneku se skládá z osmi až deseti stroužků. Ty jsou chráněny bílou slupkou a společně tvoří „hlavu“ česneku. Již zmíněnou silnou vůni a pálivou, stimulující chuť mají na svědomí organické sulfidy, především silice.

První zmínka o česneku pochází již z roku 4000 př. n. l. Starověcí Sumerové a další národy v oblasti Mezopotámie znali jeho léčivé účinky. Jeho obliba rostla, byl skladovatelný a dal se využít pro uchování masa a ryb. O léčivých vlastnostech česneku věděli Homér, Mithridates Pontský, Aristoteles a další.

POZITIVNÍ VLIVY ČESKÉHO ČESNEKU NA LIDSKÉ ZDRAVÍ

- Snižuje hladinu tuku a cholesterolu v krvi. Snižuje srážlivost krve, čistí a rozšiřuje cévy.
- Pomáhá při arteroskleróze, zmenšuje riziko infarktu a trombózy.
- Přispívá ke zvýšení hladiny inzulinu, čímž snižuje hladinu cukru v krvi.
- Ničí bakterie, houby a viry.
- Pomáhá při bronchitidě, kašli, rýmě. Čistí sliznici, plíce, nos a krk.
- Dezinfikuje rány a brání šíření infekce způsobené bakteriemi.
- Dlouhodobé užívání působí jako prevence proti některým druhům rakoviny.
- Je prokázáno, že častou konzumací česneku se redukuje možnost onemocnění rakovinou žaludku a o 66 % se snižuje pravděpodobnost výskytu rakoviny střev.
- Jeho účinky proti bujení rakoviny v žaludku jsou pravděpodobně důsledkem schopnosti ničit bakterie. Česnek totiž napadá bakterii Helicobacter pylori, která tuto nemoc vyvolává.
- Ulevuje od bolesti.
- Zvyšuje sexuální potenci.
- Podle některých studií pomáhá zvýšit hladinu serotoninu v mozku, a odbourává tak stres a deprese.

JAK VYŘEŠIT JEDINOU NEVÝHODU ČESNEKU

Příčinou silného aromatu a chuti, které při konzumaci česneku způsobují zápach z úst, je síra. Zde je několik rad, jak zápachu předejít:

- vypít čerstvě vymačkanou citronovou šťávu,
- spolknout celý stroužek,

- žvýkat petržel či fenykl,
- sníst lžičku medu,
- vypít sklenici mléka nebo červeného vína.

ČESKÝ ČESNEK V KUCHYNI

Téměř všechny evropské kuchyně používají k přípravě celé řady jídel česnek jako základní koření. Celé „hlavy“ plavou mezi luštěninami, chutné stroužky posilují vůni pečínky. Česnek se nám nabízí v různých podobách – syrový, smažený, vařený či pečený. I když ho nelze nahradit, můžeme ho v jídle „zastínit třpytem“ jiných přísad. Ať už ho máme rádi a vychutnáváme si ho, či ho rádi nemáme a odkládáme ho na okraj talíře, česnek každé obyčejné jídlo promění v neobyčejné.

Nejen český česnek, ale i další zeleninu a ovoce dodává do vybraných prodejen COOP firma ČEROZ.

Český česnek pro vás pěstuje Daniel Pech v Hrádku u Znojma.

Seznam prodejen COOP TUTY (284 prodejen), COOP TIP (114 prodejen), COOP DISKONT (23 prodejen) a COOP Stavebniny (6 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 Rajské 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:** 82 300 ks