

## Slunná Itálie s logem COOP



**A italský COOP není jen největším prodejcem potravin, ale dle posledních průzkumů je hodnocen také jako nejlepší v distribuci potravinářských produktů pod vlastní značkou.** Hodnocení bylo provedeno na základě měsíčních spotřebitelských průzkumů a na základě laboratorních testů kvality privátních produktů jednotlivých supermarketů. Různými testy prošly výrobky v kategoriích: olej, těstoviny, rajčatová omáčka, snídaňové výrobky, maso, uzeniny, sýry, dezerty a jiné potraviny.

A tak vznikla **myšlenka prodávat v českých prodejnách COOP produkty od italských kolegů** V Itálii je COOP opravdu výraznou vlajkovou lodí na poli prodeje potravin. Výrobky s logem COOP se pyšní vysokou kvalitou a skvělou chutí. Sortiment je tak široký, že si zde vybere skutečně každý. **Pro vybrané české prodejny COOP bylo zvoleno to nejlepší a zároveň to typicky italské.**

## Jaké jsou obecně italské výrobky COOP?

1. **Bezpečné:** Tyto výrobky mají přísné požadavky na kvalitu, tedy žádné geneticky modifikované organismy, jsou bez barviv, bez hydrogenovaných tuků, bez posklizňového ošetření, bez dalších přísad.
2. **Cenově příznivé:** Mají vynikající poměr kvalita/cena.
3. **Šetrné k životnímu prostředí:** Jejich obaly mají nízký dopad na životní prostředí.
4. **Etické:** COOP uplatňuje spravedlivý přístup ke všem zaměstnancům.
5. **Chutné:** Stovky zákazníků testují složení výrobků s cílem vyhodnotit produkty v

nejvyšší kvalitě a chuti.

## O které konkrétní výrobky se jedná?

Zveme vás na malou italskou ochutnávku s logem COOP. Kompletní nabídku italských produktů v českých prodejnách COOP pak naleznete na webových stránkách <https://www.skupina.coop/italie>

### Extra panenský olivový olej

Žádný Ital se bez něj v kuchyni neobejde. Vždyť olivovníkové háje jsou s Itálií spojeny už od starověku.

**Pod značkou COOP nabízíme to nejlepší, olej extra panenský.** Panenské oleje jsou lisovány za studena z čerstvých oliv pomocí jednoduchých, přesně definovaných mechanických postupů. Ty zůstávají stejné již více než 2000 let. **Pro výrobu extra panenského oleje platí, že plody se nečešou, ale nechávají se samy spadnout do připravovaných plchet, odkud se ručně sbírají. Lisuje se za studena a není poté už žádným způsobem upravován.**

### Těstoviny

Alfa a omega italské kuchyně. Nepřeberné množství tvarů, varianty plněné i neplněné, trpasličí i obří velikosti. Připočtete-li ještě řadu krajových zvláštností, vyjde vám, že v podstatě každý den v roce byste si mohli pochutnávat na jiném druhu těstovin. Správně pojmenovat jednotlivé druhy italských těstovin zvládne jen opravdový mistr. Vždyť jen to, čemu my říkáme špagety, rozdělují Italové ještě na: capellini, spaghetтини, spaghettoni, vermicelli, bucatini, spaghetti rigati, spaghetti alla chitarra, canalini, bavette, bavettine a mnohé další.

**Pro české prodejny byly z této pestré italské kolekce vybrány pappardelle** – neplněné těstoviny v podobě cca 3 cm širokých nudlí stočených do hnízd či klubíček. Zhruba třetinovou šířku mají **ploché nudle tagliatelle, které můžete vyzkoušet se špenátovou příchutí**

### Omáčky

Když už máme těstoviny, musíme mít také něco, čím je přelijeme. Chtělo by to nějakou omáčku neboli sugo. Zdatní kuchaři si jistě připraví domácí skvost, ale i jim se při nedostatku času bude hodit něco z české nabídky italských omáček. Základem správné italské omáčky jsou vždy rajčata. **Z italského COOPu je proto v české nabídce rajčatová omáčka s bazalkou a rajčatová omáčka s olivami.** Omáčka all'arabbiata je určena pro milovníky pikantních pokrmů, protože její nedílnou součástí jsou chilli papričky. Všechny zmiňované omáčky můžete použít jak na těstoviny, tak jako základ na pizzu. Skvěle chutnají také v kombinaci s kuřecím masem.

### Rýže

Pravé italské rizoto nepřipravíte bez správného druhu rýže. **Musí jít o zrna pevná, ale přesto mazlavá, která dobře vstřebávají chutě.** K takovým druhům patří **rýže Arborio** pojmenovaná podle města v Pádské nížině, kde se pěstuje. Jedná se o variantu krátkozrnné rýže vhodnou pro přípravu rizota i rýžové kaše. Před přípravou ji neproplachujte, aby neztrácela své výživné látky, a vařte ji jen al dente (na skus), protože díky naakumulovanému teplu vaří i po odstavení z plotny.

### Ocet

Pro přípravu zeleninových salátů, omáček a majonéz se vám bude hodit **vinný ocet, který vzniká kvašením bílého, nebo červeného vína. Jak bílý, tak červený vinný ocet v italské nabídce COOP naleznete.** Stejně tak i naprostou klasiku, balzamikový ocet té nejvyšší kvality nesoucí prestižní označení Aceto balsamico tradizionale di Modena.

## **Sladká tečka na závěr**

Dle evropských směrnic se jako marmeláda smí označovat pouze výrobek vyrobený alespoň z jedné pětiny z citrusových plodů. Což **pomerančová marmeláda COOP** splňuje měrou vrchovatou. Skvěle se v ní snoubí sladkost, hořkost i nakyslost citrusových plodů. Chutnat vám bude namazaná na chlebu, ale její pikantnost oceníte i při přípravě moučníků a dezertů.

## **Vyzkoušejte naše recepty:**

### **Pappardelle s bazalkovým pestem a kuřecím masem**

*500 g těstovin pappardelle, 2 kuřecí prsní řízky, 2 lžíce bazalkového pesta, 6 středních žampionů, 2 jarní cibulky, 3 stroužky česneku, 2 lžíce olivového oleje, 1 lžíce másla, sůl, barevný mletý pepř, parmazán*

Kuřecí prsa nakrájíme na kousky a v misce je promícháme s olivovým olejem. Mírně osolíme, opeříme a necháme chvíli odpočinout. Mezitím uvaříme těstoviny al dente. Opečené maso vyjmeme a ve výpeku orestujeme cibulku s česnekem. Přisypeme pokrájené žampiony, prohřejeme a přidáme bazalkové pesto. Dle chuti osolíme, opeříme a ještě chvilku restujeme. Nakonec přisypeme strouhaný parmazán, promícháme a ihned servírujeme.

### **Tvarohové lívanečky s pomerančovou marmeládou**

*250 g měkkého tvarohu, 200 ml mléka, 2 vejce, 1 lžíce cukru, 1 vanilkový cukr, 1 hrnek hladké mouky, špetka soli, olej na smažení, pomerančová marmeláda na dochucení*

Tvaroh vyšleháme s vejci a mlékem a oběma cukry. Postupně přisypeme mouku a vymícháme hladké těsto, které dle potřeby ředíme mlékem na požadovanou lívancovou konzistenci.

Lívance smažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Hotové potíráme pomerančovou marmeládou.