

# NÁŠ KONZUM

informační občasník pro členy, zaměstnance a přátele KONZUMu Ústí nad Orlicí

KONZUM

PODZIM  
2022

O lokálním pivu z Chocně

KONZUM jako jeden z prvních skončí do roku 2026 s rychlokuřaty

Členské výhody v newsletteru

Game room v Nákupní galerii Nová Louže

KONZUM zdravě: Fermentace

UVNITŘ  
ČASOPISU

KONZUM  
pro členy

coop

SKUPINA COOP

ČLENSKÁ  
KARTA

KONZUM

NÁŠ ČLEN čerpá výhody

Šetříme přírodu ♻️ vytištěno na recyklovaném papíře.



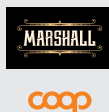
více než 800 kvalitních výrobků

Platnost: do 31. 12. 2022



- na celý sortiment našich vlastních značek COOP
- vždy s podmínkou nákupu min. 2 a více ks od druhu
- zboží na sobě nese logo COOP
- nelze kombinovat s dalšími slevami
- nevztahuje se na zboží zakoupené na [www.coop-box.cz](http://www.coop-box.cz)

více na [www.konzumuo.cz](http://www.konzumuo.cz)



Publikace Prameny družstevnictví ve fotografii autora Ing. Jana Švába (bývalého ředitele KONZUMu, v současnosti předsedy představenstva)

## Dárek pro vás

V případě zájmu o publikaci objednejte na sekretariátu družstva na telefonu **465 553 302** nejpozději **do 30. 9. 2022**. Uveďte prosím své jméno, příjmení a prodejnu, kde si publikaci od 17. 10. 2022 vyzvednete. Nabídka platí pro prvních 500 členů.



Stačí na prodejnách sítě KONZUM předložit vaši členskou kartu a sleva bude uplatněna. Kuponky není třeba stříhat.



coop



## Vejce

podestýlková  
M 10 ks

Čerstvá  
podestýlková  
vejce

Čerstvá česká vejce  
z podestýlkového chovu



ČLENSKÁ KARTA  
29<sup>90</sup>  
max. 2 bal.

Platnost: do 30. 9. 2022

platí do  
30. 9.

KONZUM  
pro členy

## Mouka

Předměřická 1 kg  
hrubá, polohrubá, hladká



ČLENSKÁ KARTA  
14<sup>90</sup>  
max. 10 ks

Platnost: do 30. 9. 2022

platí do  
30. 9.

KONZUM  
pro členy

## Olej Slunka

slunečnicový  
1 l



ČLENSKÁ KARTA  
49<sup>90</sup>  
max. 2 ks

Platnost: do 30. 9. 2022

platí do  
30. 9.

KONZUM  
pro členy

## Krytý plavecký bazén

Ústí nad Orlicí [www.bazenusti.cz](http://www.bazenusti.cz)

KRYTÝ PLOVECKÝ  
BAZÉN  
Ústí nad Orlicí

90minutový vstup do Krytého plaveckého bazénu + relaxačního centra v Ústí nad Orlicí pro 1 – 4 osoby: cena 69 Kč/osoba. Vstupenku zakoupíte na prodejnách sítě KONZUM a uplatníte přímo v plaveckém bazénu. Jedna účtenka = vstup pro 1 osobu.

Platí pro prvních 1 000 členů v září a pro prvních 1 000 členů v říjnu 2022.

ČLENSKÁ KARTA  
69,-  
KČ/OSOBA

platí září  
- říjen

KONZUM  
pro členy

## Fortel

zahradní centrum



Sleva 20 % na celý sortiment prodejen Fortel v Ústí nad Orlicí a České Třebové a na celý sortiment prodejen Moje zahrada v Chocni, Králíkách a Opočně.

19. 9. - 25. 9. 2022

platí 19. 9.  
- 25. 9.

KONZUM  
pro členy

## Kino

Divišovo divadlo Žamberk



[www.fidiko.cz](http://www.fidiko.cz)

### Tajemství staré bambitky 2

Zvýhodněné vstupné platí pro prvních 200 členů (kapacita sálu) a nezajišťuje místenky. Vstupenku zakoupíte na prodejnách sítě KONZUM a uplatníte přímo v Divišově divadle v Žamberku. Jedna účtenka = vstup pro 1 osobu.

Hlavním partnerem pohádky je



25. 9. 2022, 14:00 59 Kč/osoba

ČLENSKÁ KARTA  
59,-  
KČ/OSOBA

platí 25. 9.

KONZUM  
pro členy

Cafe  
KONZUM

## Káva za 9,90 Kč

jako odměna za vaše nakupování

Nabídka platí pro čerstvě připravované espresso, latte a cappuccino z kvalitní zrnkové kávy pražené v regionu.

KONZUM Cafe: Helvíkovice, Hnátnice, Letohrad (náměstí), Opočno (náměstí), Písečná, Potštejn, Ústí nad Orlicí (Nová Louže), Vamberk (Jiráskova), Vraclav, Žamberk; KONZUM: Bystřec, Dobříkov, Douleby nad Orlicí, Dolní Morava, Horní Čermná (centrum), Klášterec nad Orlicí (dolní), Kunvald (horní), Lanškroun, Letohrad (Orlice), Rudoltice (Zámeček), Řetová, Slatina nad Zdobnicí, Tatenice, Výprachtice.



ČLENSKÁ KARTA  
9<sup>90</sup>  
KČ/KS

trvalá  
nabídka

KONZUM  
pro členy

## Džungle

- dětské hřiště pro děti od 3 do 10 let, do výšky max. 140 cm, max. 90 minut
- vstup pouze v ponožkách, s náramkem zakoupeným v prodejně Big mini (Ústí nad Orlicí) nebo KONZUM Cafe (Žamberk), v doprovodu osoby starší 18 let
- pravidelně dezinfikováno

Ústí nad Orlicí  
NG Nová Louže  
90 minut, běžná cena: 39 Kč

Žamberk  
90 minut  
běžná cena: 49 Kč

ČLENSKÁ KARTA  
29,-  
90 MINUT

ČLENSKÁ KARTA  
39,-  
90 MINUT

trvalá  
nabídka

KONZUM  
pro členy

## Pizza Giovanni

PRAVÁ  
ITALSKÁ  
PIZZA

• až 8 druhů o průměru 33 cm

• doba pečení max. 10 min

• pizza s sebou do krabice: + 9,90 Kč

Pečeme v KONZUM Cafe:

Opočno (Kupkovo nám.), Písečná, Potštejn, Ústí nad Orlicí (Nová Louže), Vamberk (Jiráskova), Žamberk;

běžná cena: 119 Kč

KONZUM: Brandýs nad Orlicí, Dolní Dobrouč, Dolní Morava, Choceň, Lanškroun, Rudoltice, Rudoltice (Zámeček), Vamberk (Struha).

ČLENSKÁ KARTA  
99<sup>90</sup>  
KČ/KS

trvalá  
nabídka

KONZUM  
pro členy

# „Nápadům se meze nekladou a pokud si pivo najde zákazníka, tak je to v pořádku,“

říká Ing. Jiří Kutlvašr

Tradice vaření piva sahá v Choceň až do 16. století. Poslední pivo si místní lidé mohli vychutnat skoro před 40 lety. Ty máš ale Splávek! Mohou nyní pronést znovu a tento zlatavý mok si opět dopřát. Pivo Splávek z pivovaru Choceň můžete ochutnat i na prodejních sítích KONZUM. Tak na Splávek! V naší Pivočece řemeslných pivovarů. Povíдали jsme si se spolunajatelem pivovaru, panem Ing. Jiřím Kutlvašem.



## **Splávek** Choceňské pivo

**Pane Kutlvašre, na úvod nám prosím přiblížte, kde se vzala myšlenka začít znovu vařit pivo v Choceňi?**

Zastáncem myšlenky obnovy pivovarnického řemesla v původním pivovaru v Choceňi byl především tehdejší starosta města Ladislav Valtr, který již ve svém dřívějším působení významnou měrou osobně napomohl právě rozvoji několika lokálních pivovarů v regionu. V mezicase našel další dva podobné nadšence, a to mě a pana Jiřího Karlíka. V květnu roku 2020 jsme společně založili společnost Pivovar Choceň a už na jaře 2021 obnovili výrobu a navázali na letitou tradici



zleva Ladislav Valtr, Jiří Kutlvašr, Jiří Karlík

vaření piva právě v areálu bývalého Knižecího pivovaru v Choceňi.

**Splávek má velmi zajímavou moderní grafiku, co symbolizuje vaše logo?**

Při vymýšlení loga, názvu a obecně celého vizuálu jsme se chtěli inspirovat právě místem, kde budovy pivovaru stojí. Naproti protéká řeka Tichá Orlice a v minulosti zde býval velký splav. A u každého splavu či jezu naleznete vodočetnou lať, která signalizuje stav vody. Od zelené až po červenou. A právě na tuto symboliku naše logo odkazuje.

**Vaše piva zazářila v konkurenci piv z celé republiky a na základě degustace znalců a sládků jste obdrželi ocenění. Jaký máte vztah k pivním a pivovarským soutěžím a které pivo zde získalo ocenění?**

Zcela určitě je každý rád, pokud je za svoji práci pochválen či odměněn. Nám se to podařilo velmi brzy po otevření v rámci ocenění Zlatá pivní pečť. Soutěže a vzájemného srovnání se v roce 2021 zúčastnilo 271 pivovarů z 24 zemí celého světa. Ve 35 pivovarnických kategoriích soutěžilo 1 409 jejich výrob-

ků. V této obrovské konkurenci byl teprve v červenci otevřený Pivovar Choceň přirozeně úplným nováčkem, kterého v Budějovicích dosud nikdo neznal. O to větším a příjemnějším překvapením pro nás všechny byla výsledková listina, kde Choceňské pivo bodovalo v rámci minipivovarů hned ve dvou prestižních a nejvíce zastoupených kategoriích:

- světlý ležák premium: Splávek 12% se umístil na 4. místě,
- výčepní pivo: Splávek 10% získal dokonce 3. místo

Toto ocenění jsme přijali s pokorou a s předsevzetím nejvyšší kvality výroby zlatavého choceňského moku. Za nejdůležitější ovšem považují to, aby Splávek chutnal – Choceňákům a nejen jim.

**Dnes jsou v módě ovocná piva, jste jejich příznivcem? Co všechno se dá do piva vlastně dát?**

Je celkem škoda, že si dnes pod pojmem ovocné pivo každý vybaví pouze nealkoholická či nízkoalkoholická piva, která jsou dnes skutečně velmi v módě. Nicméně přidávání ovocných extraktů při výrobě piva má





dlouhou tradici a rozhodně se to neomezuje na nealkoholická piva. Tradiční zemi je Belgie, kde je nespočet pivovarů vyrábějících tyto speciály a rozhodně se nejedná o nízkostupňová piva. Naopak. I takovýto speciál se dříve nebo později v Chocni zcela jistě uvaří.

Ohledně druhé otázky mohu říci, že již delší dobu pozorují snahu mnoha minipivovarů být co nejvíce unikátní a snad i co nejvíce šokovat. Proto musím s nadsázkou odpovědět, že nápadům se meze nekladou a pokud si pivo najde zákazník, tak je to v pořádku.

### Češi se v poslední době naučili pít kvalitnější a dražší piva, což jsou dost často právě ta regionální. Nemůže krize tento vývoj zvrátit?

Trendem je kupovat méně trvanlivé potraviny, ale čerstvější a kvalitnější. A musím říci, že prodejny KONZUM tento trend velmi podporují. Pro řemeslná piva to platí též. My sice nemůžeme nabídnout trvanlivost 6 a více měsíců jako standardní pivovary, ale můžeme zákazníkům garantovat, že vždy dostanou opravdu čerstvé pivo.

O krizi bych v tuto chvíli opravdu nerad mluvil, velkou ránou byla celá doba koronavirová a chování zákazníků se skutečně velmi změnilo. Ale zde chci zůstat optimistou.

**Má vůbec smysl pivo archivovat?**  
Jednoznačně ne.

### Na jaké portfolio vašich piv nás nyní můžete pozvat? Chystáte i nějaké pivní speciály?

Pevným základem jsou spodně kvašená piva Splávek 10 a Splávek 12 doplněná svrchně kvašenou jedenáctkou APA. Již jsme uvařili i Videňský ležák, který je v prodeji a v červnu jsme uvedli na trh novou spodně kvašenou jedenáctku S.M.A.S.H. Tato jedenáctka je výjimečná tím, že byla uvařena ve spolupráci s litomyšlským pivovarem Veselka. No a v červenci byl uveden nový speciál – svrchně kvašená Brown IPA. Portfolio našich piv je možné ochutnat v nově otevřené Restauraci Splav, která je též umístěna v bývalých pivovarských budovách v Chocni. Po předchozí domluvě lze návštěvu restaurace doplnit i exkurzí v našem pivovaru.

**Závěrem je na místě poděkovat KONZUMU, který skutečně podporuje lokální dodavatele a vytváří jim potřebné podmínky v rámci rozsáhlé sítě obchodů. Přijďte si tam nakoupit a pokud přidáte do košíku i naše choceňské pivo Splávek, tak budu moc rád!**

## Zprávičky z KONZUMu

### KONZUM jako jeden z prvních skončí do roku 2026 s rychlokuřaty



a mají přirozenější vývoj. European Chicken Commitment je tedy závazek, který definuje hlavní problémy v dnešním chovu kuřat a navrhuje jejich řešení. Firma, která se zaváže k dodržování ECC, potom musí zajistit, aby chov kuřat v jejím dodavatelském řetězci tyto podmínky splňoval.

Jaké problémy ECC definuje a řeší:

- Plemeno
- Hustota osazení
- Osvětlení
- Obohacení prostředí
- Postupné vyskladňování
- Porážka

„Závazky už má zhruba 25 procent celého evropského trhu. Bohužel obchodní řetězce, které působí tady v Česku, se k tomu zatím nestaví příliš odpovědně, zatím to spíš ignorují,“ hodnotí situaci Radim Trojan z organizace OBRAZ (obránci zvířat).

**Od roku 2026 budeme od našich dodavatelů požadovat, aby splňovali tyto standardy pro 100 % jejich (čerstvých, mražených a zpracovaných) kuřecích produktů dodávaných do KONZUMU.**

„KONZUM je družstvo postavené na hodnotách, mezi které patří mimo jiné i důstojné podmínky chovu zvířat.

Zavazuje nás k tomu více jak 120letá historie naší firmy a principy, na kterých byla založena. Proto jsme se například již v roce 2012 rozhodli ve své obchodní síti úplně ukončit prodej vajec z klecových chovů. A nyní se

připojujeme k závazku European Chicken Commitment, který definuje nové standardy pro chov kuřat. Věříme, že se nám společně s ostatními obchodníky podaří změnit trh, tak aby se kuřata z welfare chovů stala dostupná i pro běžného zákazníka. Je však třeba k tomu přistupovat férově a nedělat z těchto kuřat prémiový produkt s nadstandardní přirážkou.“ říká Ing. Miloslav Hlavsa, ředitel KONZUMU.

Jeden z prvních kroků KONZUMu je sjednocení prodejní ceny běžného kuřete a tzv. Zlatého kuřete. Již nyní si na prodejních sítích KONZUM můžete zakoupit speciálně šlechtěné kuře s přirozeně žlutým zabarvením za stejnou cenu jako běžné kuře.

„I přes, v tuto chvíli, velmi omezenou nabídku kuřat splňujících ECC se nám podařilo dohodnout s Vodňanským kuřetem na dodávkách pro naše prodejny tzv. Zlatého kuřete – čerstvé, chlazené a v praktické vaničce. Toto tzv. Zlaté kuře je nyní kompromisem mezi rychlokuřetem a kuřetem splňujícím podmínky výše, ke kterému ve spolupráci s OBRAZem směřujeme. Zlaté kuře již v současné době splňuje vyšší hodnoty welfare chovu a přístup ke kuřatům. Připravujeme nabídku Zlatého kuřete za velmi atraktivní cenu pro naše zákazníky a věříme, že se to stane žádanou položkou na všech našich prodejních. Bude i záležet na Vás, našich členech, jak toto Zlaté kuře budete vyžadovat v nabídce Vaší prodejny. Věřím, že společně pomůžeme k pozitivní změně chovu kuřat v naší republice.“ komentuje Tomáš Pokorný, vedoucí obchodní skupiny.

## E-mailové nabídky pro členy



V následujících týdnech budeme pro zájemce o elektronickou komunikaci spouštět členskou nabídku prostřednictvím e-mailů. Zároveň bychom rádi zlepšili informovanost o členských slevách přímo v prodejnách. Přihlásit se k odběru e-mailů můžete na úvodní straně našich webových stránek na [www.konzumuo.cz](http://www.konzumuo.cz).

## Pro členy KONZUMu

Připomínky, dotazy či názory k činnostem družstva i k dalším členským záležitostem můžete zasílat na [clen@konzumuo.cz](mailto:clen@konzumuo.cz). Zároveň žádáme všechny členy, aby si řádně označili své poštovní schránky a nestalo se, že korespondence z KONZUMu vám tak nebude doručena.

## Pozvánka na členskou schůzi Výboru členů v Ústí nad Orlicí

Výbor členů v Ústí nad Orlicí svolává podzimní členskou schůzi, která se bude konat dne **25. 10. 2022 od 17.00 hod. v restauraci Šnyt na Nové Louži v Ústí nad Orlicí**. Prosim o potvrzení účasti na e-mail: [vjiROUT@ktuo.cz](mailto:vjiROUT@ktuo.cz) nebo na tel.: 602 491 843. Předseda Výboru členů Vlastmíl Jirout.

## Shromáždění delegátů

Delegáti zvolení za výbory členů se dne 21. 6. 2022 sešli v Ústí nad Orlicí na schůzi Shromáždění delegátů. V rámci jejího programu byla přednesena zpráva o činnosti představenstva družstva a zpráva o činnosti kontrolní komise. Delegáti byli seznámeni také s aktuální hospodářskou situací družstva s výhledem na zbytek roku 2022. Projednána a schválena byla roční účetní závěrka za rok 2021, dle návrhu bylo rozhodnuto o rozdělení a užití zisku za rok 2021 a odhlasován byl také návrh na určení auditora k provedení povinného auditu. V závěru se konala doplňující volba člena představenstva pro období 2022 - 2024. Novým členem byla zvolena paní Hana Malá.

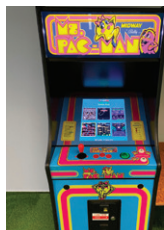
## Přijďte vyzkoušet nový Game room ve Šnytu



Místo plné her (Game room) můžete nyní nově navštívit v prostorách restaurace Šnyt v Nákupní galerii Nová Louže v Ústí nad Orlicí. K dispozici jsou dva šipkové automaty Cyber darts (nejlepší na trhu), poolový kulečník (s dirami) o velikosti

8ft, stolní fotbal Garlando, stolní hokej super chess, vzdušný hokej (šprtec) a především parádní Joystickovka s hrami jako je Pac Man, gorila, včely apod. Jedná se pouze o zábavu, nikoliv o výherní automaty. Vstupujte z restaurace Šnyt. Přejeme příjemnou zábavu.

Více na [www.nova-louze.cz/game-room](http://www.nova-louze.cz/game-room)



## PÁRTY V DŽUNGLE



Dětské hřiště Džungle v Žamberku a v Ústí nad Orlicí je možné rezervovat i pro uzavřenou společnost. Počet: max. 15 dětí ve věku 3 - 10 let do výšky max. 140 cm. Pro bezpečnost dětí je povolen vstup pouze v ponožkách.

**délka rezervace:** 1,5 h

**možné termíny:** sobota a neděle 11.00 - 15.00, úterý (během celé otevírací doby)

**cena:** 500 Kč (zahrnuje vstup a rezervaci stolů)

Veškeré pohoštění je možné objednat v KONZUM Cafe. Můžete si donést svůj narozeninový dort.

**Rezervace Žamberk:**  
KONZUM Cafe Žamberk  
nebo na tel.: 465 614 733

**Rezervace Ústí nad Orlicí:**  
BIG MINI Nákupní galerie Nová Louže, Ústí nad Orlicí  
nebo na tel.: 465 525 856

Při rezervaci je potřeba nahlásit přesný počet dětí a počet stolů pro rezervaci do KONZUM Cafe.



## Proč jsou fermentované potraviny tak vyzdvihovány a jak je začlenit do jídelníčku?



O fermentovaných potravinách už nějakou dobu slyšíme ze všech stran. Jak jsou zdravé, zázračné, jak působí blahodárně, jak bychom je měli jíst denně. Možná ale nevíte, proč tomu tak je a jaké potraviny se vlastně za fermentované mohou považovat.

Nejdříve si pojdme fermentaci neboli kvašení trochu představit. Jedná se o proces, kdy se organické látky postupně přeměňují za účasti mikrobiálních enzymů na jednodušší látky. Existuje několik druhů fermentací podle toho, jaké bakterie se děje účastní, např. alkoholové kvašení, mléčné kvašení nebo octové.

Proč jsou vůbec pro naše tělo fermentované potraviny prospěšné? Protože obsahují bakterie, které působí v naší střevní mikroflóře probioticky. Tato probiotika udržují v našem střevě správný poměr bakterií a pomáhají dobrému trávení. Mohou být tedy dobrými pomocníky, pokud trpíte zácpou nebo nadýmáním.

Mezi skupiny potravin, které sem můžeme zařadit, patří především mléčné výrobky,

kvašená zelenina, fermentovaná uzenina či fermentované alkoholové nápoje. Asi se mnou budete souhlasit, když řeknu, že ne všechny potraviny z výše jmenovaných bychom měli konzumovat každý den. Například víno pro mnohé z nás není vhodné na denní bázi, i když také vzniká kvašením. Zato mléčné kysané výrobky bychom si každý den dopřát měli. Stejně tak uherský salám, který se také vyrábí fermentací, kvůli vysokému obsahu tuku není vhodné jíst pravidelně.

Kysané mléčné výrobky mají nespornou řadu benefitů. Za prvé tím, že při procesu fermentace se bakterie (Lactobacilly, Bifidobakterie) živí cukrem, tedy laktózou, vznikne kyselina mléčná, což je dobrá zpráva pro všechny, kteří špatně snášejí laktózu. Ve fermentovaných výrobcích, kam řadíme kefir, acidofilní mléka, jogurty nebo zakysanou smetanu, laktózu najdete v minimálním množství. Tyto výrobky také obsahují ve vysokém množství živé kultury. Pokud tedy hledáte zdravou a prospěšnou svačinu, kefir může být tou ideální volbou. Pozor si ale dávejte na ochucené kefir, kde kromě zdravých bakterií do sebe dostanete i spoustu cukru. To platí i u ochucených jogurtů.

Pokud máte problém zařadit fermentované výrobky do svého jídelníčku z toho důvodu, že vám nechutnají, jde to udělat i tak skrytě, že nepoznáte, že vlastně něco zakysaného jíte. Můžete přidat kefir do buchty, vyrobit si z něj smoothie tím, že ho pomixujete s ovocem, oříškovým máslem a vločkami. Jogurt můžete snadno jíst se sypaným máslem a ovocem, ze zakysané smetany si můžete

vytvořit dezert. Kvašené zelí zase ocení zastánci tradiční české kuchyně, kteří ho určitě pravidelně jedí jako knedlo vepřo zelo (a jak už víme, v přiměřeném množství toto jídlo nevedí). Díky fermentaci také zelenina déle vydrží a zvýší se její stravitelnost. Z dalších fermentovaných výrobků možná mnozí znáte tempeh, náhražku masa, v jehož složení najdete fermentovanou sóju. Dnes se velké popularitě těší i kombucha vzniklá z kvašeného oslazeného čaje. Přestože se také jedná o fermentovaný nápoj, opět musíme dbát na množství cukru, který zde může být i podobný jako u džusu.



Závěrem lze tedy říct, že bychom kvašené výrobky měli zařazovat do svého jídelníčku co nejčastěji, ovšem i zde musíme dbát na to, jaké volíme. Výhodou kvašené zeleniny může být i to, že se můžeme do její výroby pustit sami doma. U mléčných výrobků zase musíme sledovat obsah cukru, popřípadě si je dosladit doma sami pomocí ovoce. Uvidíte, že vám vaše střevní mikroflóra i vaše imunita poděkují.

**Andrea Adamkovičová,**  
studentka nutriční terapie

## Rychlý kefirový perník s jablky

Fotografie je ilustrativní.



★  
jednoduché

### Ingredience:

- 2 vejce
- 1/3 hrnku cukru
- 2 hrnky mouky (může být na půl celozrnná a hladká nebo 2 hrnky rýžové mouky pro bezlepkovou variantu)
- 300 ml kefiru
- 2 nastrouhaná jablka
- 3 lžice oleje
- 2 lžice kakaa
- prášek do pečiva
- perníkové koření

### Postup přípravy:

Postup je jednoduchý. V jedné míse smícháme suché ingredience, v druhé tekuté a pomalu společně promícháváme, dokud těsto není hladké. Pečeme v předehřáté troubě na 180 C přibližně 20 minut. Vrch perníku můžeme polít polevou, já použila rozpuštěnou čokoládu se smetanou ke šlehání. Poleva neztuhne a zůstane krásně hustá a tekutá.

### Tip!

Jak vidíte, v receptech používám klasický cukr. Snažím se ho ovšem použít malinko. Pokud by se vám zdál moučník málo sladký, mnohem lepší bude si dezert posypat moučkovým cukrem. V porovnání s tím, kolik cukru byste přidali do těsta, je množství zanedbatelné. Pokud volíte různé sirupy, musíte počítat s tím, že se obsahem cukru od klasického řepného cukru příliš neliší.

**KONZUM dárková karta**

Celkem šest vylosovaných luštitelů obdrží dárkovou kartu na nákup v prodejních sítě KONZUM v hodnotě **200 Kč**

KARTA JE NABÍTA NA ČÁSTKU:  
 100 Kč (od 200 Kč do 2 000 Kč)  
 200 Kč (od 2 000 Kč do 20 000 Kč)  
 500 Kč (od 20 000 Kč do 200 000 Kč)  
 1 000 Kč (od 200 000 Kč do 2 000 000 Kč)

Správné řešení zašlete do 30. 9. 2022 na e-mail: [clen@konzumuo.cz](mailto:clen@konzumuo.cz) nebo na adresu: KONZUM, obchodní družstvo v Ústí nad Orlicí, oddělení marketingu, Tvardkova 1191, 562 13 Ústí nad Orlicí

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

●	HOD	1000 VOLTŮ	SVAZEK ROŠTÍ	HARMONIE	●	ANGL. DOMOV	ODPOR	POPEVEK	ANGL. STARY	●	3. ČÁST TAJENKY	ANGL. OTEVŘÍT	PŘIVEĐENÁ NA SVĚT	ŘÍMSKY 4	LÍTI	ANGL. ANNA
KOLEM (ZAST.)					KRUH KOLEM SLUNCE					KOŇSKÉ MASO						
CIZÍ ŽENSKÉ JMÉNO					ANGL. OVÁL SLOVENSKÝ SOUHLAS					OBYVATEL SLEZSKÉHO MĚSTA MUŽSKÉ JMÉNO (30.3.)						
1. ČÁST TAJENKY								ČESKÝ DRÁHOVÝ CYKLISTA (OH 1984) ZN. CIZÍCH AUT						LIDOVÉ NOVINY MOJE		
●	PRIMÁT AMER. NORMALIZAČNÍ INSTITUTE				SOUČÁST NERVOVÉ SOUSTAVY VÍNO				DOBŘÁ POVĚST ZNAČKA ČERPADEL							VZDYCHAT
AKADEMIE VĚD			SPZ ROKYČAN NÁZEV HLÁSKY V			HUDEBNÍ STYL 40 LET ZKRATKA NAŠÍ BYVALÉ MĚNY							NEJVĚTŠÍ MORSKÝ MLŽ CHŇAP			
2. ČÁST TAJENKY					PŘEDLOŽKA ZN. HLINÍKU				ANGL. LÉKAŘ A SPISOVATEL (ARTHUR CONAN) INICIALY MALÍŘE SPÁLY					CITOSLOVCE ÚDIVU ŘÍMSKY 49		
DĚLNÍK PRACUJÍCÍ V HUTÍCH							PAST NA RYBY									ŽENSKÉ JMÉNO (26.6.)
ANGL. ONO			DÁNSKÝ OSTROV										SPALOVAT			

**Výherci sudoku z minulého vydání:** Helena Tyčová - Jablonné n. O., Andrea Nezkusilová - Písečná, Jana Fučíková - Brandýs n. O.  
**Výherci křížovky z minulého vydání:** Marie Hložková - Kunvald, Jaroslav Tomek - Letohrad, Anna Korbelová - Choceň  
**Gratulujeme!** Správné znění tajenky z minula: PŮJČOVNA FORTEL

## NÁŠKONZUM

informační občasník pro členy, zaměstnance a přátele KONZUMu Ústí nad Orlicí

Vydává: KONZUM, obchodní družstvo v Ústí nad Orlicí, Tvardkova 1191, 562 13 Ústí nad Orlicí, tel.: 465 553 111, e-mail: [clen@konzumuo.cz](mailto:clen@konzumuo.cz), redakční rada občasníku **NÁŠKONZUM**: Mgr. Jitka Mehdiyev a Ing. Miloslav Hlavsa.