

ZDRAVĚJŠÍ POTRAVINY

z MK Písek v prodejnách jihočeských JEDNOT

Především je potřeba upozornit, že v tomhle čtení nenajdete jediný výkřik na téma „levný a nyní ještě levnější“. Jednak si myslíme, že podobné reklamní triky k opravdu kvalitnímu zboží nepatří. Navíc pak chceme mluvit o zdraví, poctivém řemesle a vánocích.

Uzeniny a zdraví

Ještě před rokem se nad tím mnozí poušmály. Než promluvíly vědecké poznatky. Ano, toto téma bylo součástí evropského výzkumu. Potvrdilo se, že fermentované masné výrobky (pozor – nikoliv jejich imitace !!!) příznivě ovlivňují imunitu zažívacího traktu. Působí proti průjemovým stavům, kupříkladu i pomáhají při obvyklých cestovatelských potížích. Preventivně působí proti vzniku vředovým onemocněním žaludku a dvanáctníku. Intenzivně se zkoumá vliv na snižování rizika vzniku nádorových onemocnění zažívacího traktu. Těž působí proti rozvoji arteriosklerózy. Dodejme, že rovněž ovlivňují metabolismus vápníku (pevnost kostí). Je samozřejmé, že nemocní lidé by se měli o konzumaci poradit s lékařem.

Jak je poznáme?

Toť otázka. Co všechno se dneska neimituje Takový poctivý ferment se totiž musí vyrobit pouze (a jenom) z kvalitního masa a nechat šest neděl zrát ve zrací komoře, kde ztratí až 40% hmotnosti. ZŘUD MK Písek dává zákazníkům zcela jednoznačnou odpověď. Vyvinul zcela originální řadu jedinečných fermentovaných výrobků pod chráněným označením. Proto si je dobře zapamatujme. **Písečan, Orlík, Tauro, Otavská klobása, Dračí klobása, Blanická klobása.** Za ty, jak se říká, můžeme dát ruku do ohně. O jejich kvalitě jasně hovoří i ocenění. Písečan se stal absolutním vítězem prestižní soutěže Chutná hezky, jihočesky, Orlík získal na letošní Zemi živitelce Zlatý klas (také proto, že neobsahuje lepek). Tyto výrobky jsou též nositeli národní značky kvality Klasa.

Kde je nakoupit?

Nejčastější otázka našich zákazníků. Abychom jim usnadnili orientaci, vymysleli jsme poznávací znamení. Najdou je na prodejnách, které mají v nabídce tyto potraviny (pro bio = pro život), které s úctou nazýváme rodinným stříbrem. Uvidíte li toto srdíčko, můžete vejít s důvěrou, že vám nejenom nabídnou poctivé zboží, ale také dobře poradí, jak která chutná.



Proč právě do Jednoty?

Není to žádná náhoda, že kvalitní uzeniny s probiotickými kulturami najdete především v prodejnách jihočeských spotřebních družstev. Zatímco řada „velkých“ řetězců vsadila na ono „levný a nyní ještě levnější“ (proto v jejich nabídce originální písecké fermenty nenajdete), Jednoty vsadily na kvalitu. Jistě se hodí uvést na tomto místě seznam jejich prodejen, na kterých najdete ono obligátní srdíčko.

Jednota České Budějovice

Terno: České Budějovice, Týn nad Vltavou, Trefa: Č. Budějovice – Lužnice, Č. Budějovice Máj, Č. Budějovice – Družba, Č. Budějovice Magnet, Č. Budějovice – Mladé, Lišov, Trhové Sviny, Borovany, Nové Hrady, Třeboň, Týn nad Vltavou.

Jednota Jindřichův Hradec

TIP: Brtnice, Dačice – Červený Vrch, Dačice – 9. května, Chlum u Tř., J. Hradec-Merkur, J. Hradec NS, K.

Řečice, Kunžak, Nová Bystřice, Slavonice, Suchdol, Jihlava. TUTY: Strmilov, Telč, Lomnice n. Lužnicí.

Jednota Kaplice

TERNO Český Krumlov, TEMPO Kaplice – Linecká, TIP: Č. Krumlov, Horní brána, Č. Krumlov-Plešivec, Č. Krumlov-Za nádražím, Kaplice, Vyšší Brod, Horní Planá, Kremže, Větrní. TUTY: Černá v Pošumaví, Krumlov-Latrán, Kájov, Malonty, Loučovice, Benešov, Velešín, Besednice, Dolní

Dvořiště, Frymburk, Brloh, Chvalšiny.

Jednota Kamenice nad

Lipou

TUTY Pelhřimov, TIP Humpolec

Jednota Milevsko

TIP Písek TUTY: Písek, Milevsko, Čimelice, Mirovice, Záboří, Bernartice

Jednota Tábor

TIP-Renta Sezimovo

Ústí, TIP-Astra Sezimovo

Ústí, TIP-Renta Soběslav, TIP

Veselí nad Lužnicí

Jednota Volyně

TEMPO Strakonice, TIP: Strakonice, Blatná, Vodňany, Volyně. TUTY: Strakonice, Štětkeň, Radomyšl, Sedlice, Bělčice, Lnáře, Blatná, Volyně, Malenice, Vodňany, Bavorov, Střelské Hoštice, Čestice.

Blíží se vánoce. Jistě nejvhodnější příležitost nabídnout svým blízkým opravdový chuťový zážitek. Originální písecké fermenty jej poskytnou beze zbytku. Navíc i něco pro upevnění zdraví. Věříme, že budou patřit k vašim vánocům stejně, jako „**Písecký gothajský salám**“, či „**Písecká vysočina**“, bez kterých si již mnohé rodiny neumí vánoce představit.

Dobrý tip nakonec?

Originální písecké fermenty si nakupte co nejdříve, při trvanlivosti 60 dnů nemůžete pochybit. Naše kapacity jsou vytíženy na 100 %. Těsně před vánoci a zejména pak před Silvestrem bývá vyprodáno.

Bohumil Rada

PR