



Najlepšie domáce potraviny

COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo

Bajkalská 25, 827 18 Bratislava

media@coop.sk | www.coop.sk | www.facebook.com/COOPJednota

Kontakt: Ing. Jana Kuklová | +421 918 597 477

Tlačová správa

Dokonalá grilovačka podľa kuchára Dávida Géczyho

Začalo sa obdobie, keď sa neodolateľné vône z grilu miešajú s letnou atmosférou a spoločnosťou priateľov či rodiny. Ak si chcete naozaj vychutnať grilovačku, dôležitá je nielen voľba kvalitných surovín, ale aj správna príprava, technika a cit pre detail. Kuchár Dávid Géczy a COOP Jednota vám preto prinášajú praktické tipy, ako dosiahnuť, aby boli vaše grilované pokrmy ešte chutnejšie.



Šťavnaté klobásky bez zárezov

Grilovaciu klobásku je najlepšie pripravovať v celku. Ak ju narežete, zbytočne stratí šťavu a zostane suchá. Ideálne je pomalé pečenie na miernom ohni alebo grile, aby sa rovnomerne prepekla a zostala šťavnatá. Naopak, špekáčky a párky bez obsahu tuku môžete pred grilovaním narezať, aby sa lepšie prepekli.

Dokonalé mäso vďaka teplomeru

Aby ste mali istotu, že mäso bude správne prepečené a šťavnaté, tak sa oplatí použiť digitálny teplomer. Pre hovädzie mäso je ideálna teplota 55 °C, pre bravčové 65 °C a pre kuracie 75 °C. Takto dosiahnete profesionálny výsledok aj v domácom prostredí.



Grilovaná zelenina s arómou ohňa

Zeleninu ako brokolicu či mrkvu odporúča Dávid Géczy pred grilovaním krátko blanširovať vo vriacej osolenej vode a následne schladiť v ľadovej vode. Takto si zachová krásnu farbu a chrumkavosť, pričom jemné grilovanie jej dodá príjemnú arómu. Dochutiť ju môžete kvalitným olivovým olejom a grilovacou zmesou značky COOP Jednota Na grile.

Jednoduché dipy a bylinkové salsy

K mäsu aj zelenine sa hodia jednoduché, no chuťovo výrazné omáčky. Rýchly dip si pripravíte z bieleho jogurtu alebo kyslej smotany zmiešanej s kečupom, cesnakom, soľou, čiernym korením a bylinkami. Zaujímavou alternatívou je bylinkové chimichurri z nasekaných vňatí, šalotky, olivového oleja, citrónovej šťavy a podľa chuti aj zo zázvoru.

Kvalita značky COOP Jednota

Popri správnej technike prípravy je kľúčom k úspešnej grilovačke aj výber surovín, na ktoré sa môžete spoľahnúť. Stavte na produkty, ktoré sú pripravené s dôrazom na čerstvosť, výnimočnú chuť, kvalitu a cenovú výhodnosť. Limitovaná kolekcia COOP Jednota Na grile ponúka všetko, čo potrebujete na dokonalé letné grilovačky. Dostupná je exkluzívne v predajniach COOP Jednota.



Profil spoločnosti:

COOP Jednota je najväčšia domáca maloobchodná sieť na Slovensku s najvyšším reálnym podielom predaja slovenských výrobkov vo výške viac ako 70 %. Systém COOP Jednota patrí k významným zamestnávateľom na Slovensku. Poskytuje prácu viac než 14-tisíc zamestnancom v 9 logistických centrách a 30 regionálnych spotrebných družstvách. Z nich 25 vykonáva maloobchodnú činnosť prostredníctvom takmer 2 000 predajní na celom území Slovenska. Systém COOP Jednota presadzuje environmentálnu politiku a v zmysle princípov spoločenskej zodpovednosti prostredníctvom Nadácie COOP Jednota podporuje najmä zdravotníctvo a lokálne komunity a v rámci sociálnej pomoci deti a mladých ľudí s vrodenými chorobami. Od založenia prvého spotrebného družstva na Slovensku ubehlo viac ako 155 rokov. Prvý Potravný spolok, predchodcu družstevného maloobchodu, založil v Revúcej Samuel Ormis v roku 1869. Jeho činnosť spočívala v zabezpečovaní potravín pre členov za prijateľné ceny. Každý výrobok s logom COOP Jednota, uvedený pod vlastnou značkou, prechádza pravidelnou kontrolou v akreditovaných laboratóriách s dôrazom na bezpečnosť a garanciu kvality.
