

Přílohy č. 1

Česká reklama



70c

VELIKONOČNÍ INSPIRACE

TÊTE DE MOINE

Název syra pocházejícího ze Švýcarska znamená v překladu „Mnichova hlava“. Byl vyráběn mnichy v opatství Bellelay v pohorí Jura a je jedním z nejzajímavějších sýrařských produktů v Evropě. Má tvar válce a obvykle váží necelý 1 kg. Vyrábí se z nepasterizovaného kravského mléka. Je to tvrdý sýr s pevnou, mazlavou, zrnitou a červenohnědou kůrkou a slonovinové až světle žluté barvy. Pomocí speciálního přístroje „girolle“ se z něj seškrabují tenoučké hoblinky. Má kofeněnou a přitom jemnou chuť.

Tête de Moine A. O. C.

- tvrdý sýr s delikátní krémovou chutí
- původ: Švýcarsko
- bal.: cca 800 g
- cena za 1 kg

609,⁰⁰ 700,⁹⁰

* cena s DPH

13

VELIKONOČNÍ INSPIRACE

VELIKONOČNÍ KLOBÁSA

Jehněčí neodmyslitelně patří k jarním svátkům. Pochází ze zvířat, která nepřesáhla rok věku a jejichž maso je jemné a šťavnaté. Můžete si ho dopřát nejen v klasické pečínce se špenátem, ale také v podobě netradičních klobás. Ty nejvyšší kvalitu obsahují pouze jehněčí maso, česnek, koření a sůl, nejlépe mořskou, někdy se doplňují menším podílem vepřového či skopového masa. Uzená klobása obohatí obložené mísy, chlebičky i jednohubky, ohřátá nebo grilovaná neuzená varianta zastane roli rychlé večeře.

100% JEHNEČÍ A SKOPOVÉ MASO



Jehněčí klobása

- bal.: cca 0,5 kg
- cena za 1 kg

179,⁹⁰ 206,⁸⁰



➤ Masné výrobky a speciality

7

VELIKONOČNÍ INSPIRACE

ŠNECI

Maso šneků obsahuje pouze 70 kalorií na 100 g masa a je výborným zdrojem bílkovin s nízkým obsahem tuku. Dále obsahuje železo, fosfor a hořčík. Vhodnými způsoby přípravy je vaření, dušení a pečení. Méně vhodní jsou pak ke smažení.



Šneci

- bal.: 200 g
- cena za 200 g

89,⁹⁰ 103,⁹⁹

ŠNECI MONTE CARLO

- › 1 kg vařeného šnečího masa
- › petrželová nať
- › bešamelová omáčka (lžice másla, 25 g hladké mouky, 2,5 dl mléka, 1 žloutek, pepř, sůl)

Na másle opražíme hladkou mouku a za stálého míchání přilijeme mléko. Jemně ochutíme pepřem, osolíme a přivedeme k varu. Vaříme asi 15 minut. Omáčku stále mícháme, aby se netvořily hrudky. Omáčku odstavíme z plotny a vmícháme žloutek na zjemnění chuti. Do zapékací misky vymazané máslem a vysypané strouhankou pokrájíme šnečí maso, zalijeme bešamelovou omáčkou, posypeme petrželovou natí a zapečeme.

Dobrou chuť!



Přílohy č. 2

Ruská reklama

1. Audiovizuální reklama

Název reklamní kampaně: *Novoroční událost.*

Propagovaný produkt: *Medvídek na severu („Новогодняя история“. Мишка на севере)*

Čtyři postavy stojí u malého smrčku...

Medvěd: Co bys chtěla dostat k Novému roku?

Veverka: Hodně toho nepotřebuju... Čokoládu... Pouze na ozdobu stromečku...

Medvěd mrká na tuleně, ti začínají skákat štěstím, takže se uvolní sníh a jeho obrovská vrstva padá., A pak se už všichni čtyři ocitli před obrovským smrčkem, který poté medvěd s tuleni zdobí čokoládou a bonbóny Medvídek na severu.

Veverka stojí před kamerou s nakousnutou čokoládou v ruce a říká:

- *Jeden dárek, ale tolik štěstí!*

Poté se divákovi ukazuje medvěd ležící s čokoládou na kopečku sněhu a praví:

- *Ochutnejte moje lákavé novinky.*

Váš Medvídek na severu.

Poté se objeví čtyři druhy čokolád Medvídek na severu a **slogan:**

„Naše, opravdová, mléčná a křupavá!“

2. Audiovizuální reklama

Název reklamní kampaně: Ukázka mistrovství.

Propagovaný produkt: Medvídek na severu („Мастер-класс“. Мишка на севере)

V této reklamě jsou tři postavy: bílý medvěd (hlavní postava), dva mlčenliví tuleni.

Medvěd: Promluvíme tedy o pojídání čokolády.

Odlamuje si dvěma prsty kousek čokolády.

Medvěd: Tento způsob je vhodný pro estéty.

Přičuchl k tomu kousku a snědl ho.

Medvěd: Tento [způsob] je pro děti a kariéristy [mrká]!

V ruce má pootevřenou čokoládu a olizuje ji.

Medvěd: ... pro fotbalové fanoušky.

Rychle několikrát ukousne z čokoládové tabulky, přitom vyráží zvuky na způsob hymny fotbalových fanoušků.

Poté už se objevuje sedící u stolu s dvěma tuleni, před nimi na stole stojí ruský samovar a každá z těchto postav má v ruce šálek čaje a v druhé ruce drží tabulku čokolády:

Medvěd: No, a co se týče mě, já nejradši to jím na „náš způsob“!

... přitom klade jednu tabulku čokolády na druhou na způsob chlebičku vytvořeného z čokolády, drží je dvěma prsty, jak se drží koláč nebo talířek s čajem na ruský „vesnický“ způsob a nakusuje je.

Autor: Medvídek na severu

Poté se objevuje **slogan:**

Naše, opravdová, mléčná a křupavá!

3. Tištěná reklama jablečného džusu Fruktovij sad:



Фруктовый Сад

Акция 3 по цене 2

Срок акции 14.04.15 по 25.04.15

Только из Российских яблок

Выиграй участок с домом и садом!

Подробности: www.fruktoviysad.ru

Копим Баллы, выигрываем призы!

Покупай Фруктовый сад 0,95л и 1,93л все вкусы

Регистрируй коды на промо-сайте fruktoviysad.ru

Выигрывай гарантированные призы: стаканы, тарелки и другие

Překlad reklamy jablečného džusu *Fruktovij sad*¹

Akce 3 po ceně 2

Platnost akce: od 14. 04. 15 do 25. 04. 15

Pouze z ruských jablek

Vyhráj pozemek s domem a zahradou!

Bližší informace: www.fruktovizsad.ru

Sbíráme body, vyhráváme odměny!

Kupuj Fruktovij sad 0,95 l a 1,93 l všechny chutě!

Registruj kódy na promo-stránkách fruktoviysad.ru!

Vyhrávej garantované odměny: sklenice, talíře a jiné!

¹ V překladu byly zachovány interpunkční, gramatické a stylistické chyby za účelem znázornění stylistiky textu.

1. Tištěná reklama předpřipraveného masa na grilování



Originální text reklamy na předpřipravené maso na grilování

Наконец-то наступил сезон пикников, чтобы насладиться им сполна, нужно не только успеть купить вкусный шашлык, но и не забыть взять с собой несъедобные, но полезные вещи.

100

39⁵⁰ руб

ШАШЛЫК

из свинины

КЛАССИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

Сочный шашлык из свинины с добавлением репчатого лука, лимона, свежей зелени и душистых специй.

Пищевая ценность

100г продукта, г:

Белки – 19,6, жиры – 26,2,

Углеводы – 0,8.²

² Домашняя кухня, МАГНИТ, Семейный гипермаркет, 3.06.2015, s. 2

Překlad textu o předpřipraveném maso na grilování do češtiny

Konečně přišla sezóna pikniků. Abychom si ji mohli užít, je třeba nejenom stihnout koupit dobré maso na grilování, ale ani nezapomenout [vzít s sebou] na nejedlé, ale užitečné věci.

100

39⁵⁰ rublů

ŠAŠLYK (maso na špízu, maso na grilování)

z vepřového masa

KLASICKÝ GRIL

Šťavnaté vepřové maso s kuchyňskou cibulí, citronem, zelenou natí a aromatickým kořením.

Nutriční hodnota

100 g výrobku, g:

Bílkovina – 19,6, tuky – 26,2,

Sacharidy – 0,8.

Druhá část reklamy na maso na grilování. Recept na domácí kečup

Кетчуп

Вы даже не представляете, каким вкусным может быть обычный кетчуп, если его приготовить из слегка подкопченных помидоров, единственное условие – помидоры должны быть спелыми и сладкими.

Что нужно делать:

1. Разгораживаем гриль пополам поленом фруктового дерева – яблоневого, сливового, грушевого, вишневого. Разжигаем угли в одной половине гриля.

2. Помидоры надрезаем крест-накрест и укладываем вместе с яблоком и перцем на решетку гриля, где нет горячих углей. Закрываем крышкой гриль, оставляя незначительные щели в нижнем поддуве и в вытяжке. Вишневое полено начнет дымить, наполняя пространство под крышкой гриля.

3. Понадобится примерно час, чтобы помидоры, яблоко и перец запеклись и наполнились тонким ароматом легкого фруктового дыма.

4. Перекладываем фрукты и овощи в котелок. Добавляем нарезанную луковицу. Ставим над углями. При необходимости можно подбросить несколько щепок, чтобы запылал огонь. Варим до тех пор, пока все содержимое не превратится в однородную массу. Придется несколько раз подливать горячую воду. Этот процесс займет еще примерно час. За десять минут до конца готовки добавляем веточку розмарина.

5. Снимаем котелок с огня. Процеживаем содержимое через металлическое сито. Грубые отходы (шкурки, косточки, веточки) выбрасываем, а процеженную жидкость вновь ставим на огонь. Увариваем до консистенции привычного кетчупа и вот теперь только солим и добавляем уксус – по вкусу. Если соус оказался недостаточно сладким, не грех положить ложечку сахара. А для остроты лучше добавить не черный, а красный кайенский перец или несколько капель табаско.

Вам понадобится:

5 спелых помидоров

1 яблоко

1 стручок красного болгарского перца

1 фиолетовая луковица

2 ст.л. бальзамического уксуса

1 веточка розмарина

Соль

При необходимости:

Молотый кайенский перец

Сахар, соус табаско

Хитрость

Перед протираанием через сито можно "пробить" содержимое котелка погружным блендером.

Překlad textu do češtiny: Recept na domácí kečup

Kečup

Ani si neumíte představit, jak dobrý může být kečup, když ho uvaříte z lehce uzených potravin³. Jediná podmínka – rajčata musí být zralá a sladká.

Co je třeba dělat:

- 1. Rozdělíme gril na dvě poloviny polenem z ovocného stromu – jabloňového, švestkového, hruškového, višňového. Zapálíme uhlí v jedné půlce grilu.*
- 2. Rajčata nařežeme křížem a spolu s jablkem a paprikou rozložíme na mřížku grilu, na tu půlku, kde není uhlí. Uzavíráme gril krytem, přitom necháváme nepatrné mezery v dolním výfuku a ve větracím otvoru. Višňové poleno začne kouřit a zaplňovat kouřem prostor pod krytem grilu.*
- 3. Zabere to přibližně hodinu, pokud se rajčata, jablko a paprika zapečou a naplní se jemnou vůní lehkého ovocného stromu.*
- 4. Přeložíme ovoce a zeleninu do kotlíku. Dodáme nakrájenou cibuli. Položíme to [na mříž / na polovinu grilu, pod kterou je uhlí] nad uhlí. V případě nutnosti můžeme přidat několik třisek, aby oheň vzplál. Vaříme do té doby, dokud se celý obsah kotlíku nepromění na hmotu stejnorodé struktury. Bude třeba několikrát přidávat [do kotlíku] horkou vodu. Tento proces zabere ještě přibližně hodinu. Deset minut před koncem vaření dodáme větvičku rozmarínu.*
- 5. Sundáváme kotlík z ohně. Cedíme obsah přes metalický cedník. Hrubé zůstatky (slupky, pecky, větvičky) vyhazujeme a procezenou tekutinu zas dávkujeme na oheň. Vaříme do konsistence kečupu a teď už můžeme přisolit a dodat ocet dle chuti. Pokud je omáčka nedostatečně sladká, není hříchem přidat lžičku cukru. Pro zvýraznění chuti je lepší přidat místo černého pepře červenou kajenskou papriku nebo pár kapek tabasca.*

Budete potřebovat:

5 zralých rajčat

1 jablko

1 lusk červené sladké papriky

1 fialová cibule

³ Tady „lehce uzenými potravinami“ se míní potraviny lehce grilované.

2 st.lž. balzamického octa

1 větvička rozmarínu

sůl

Dle chuti [V případě nutnosti]:

Mletá kajenská paprika

Cukr, omáčka tabasko

Trik:

Před ceděním přes cedník můžete obsah kotlíku rozmixovat.