

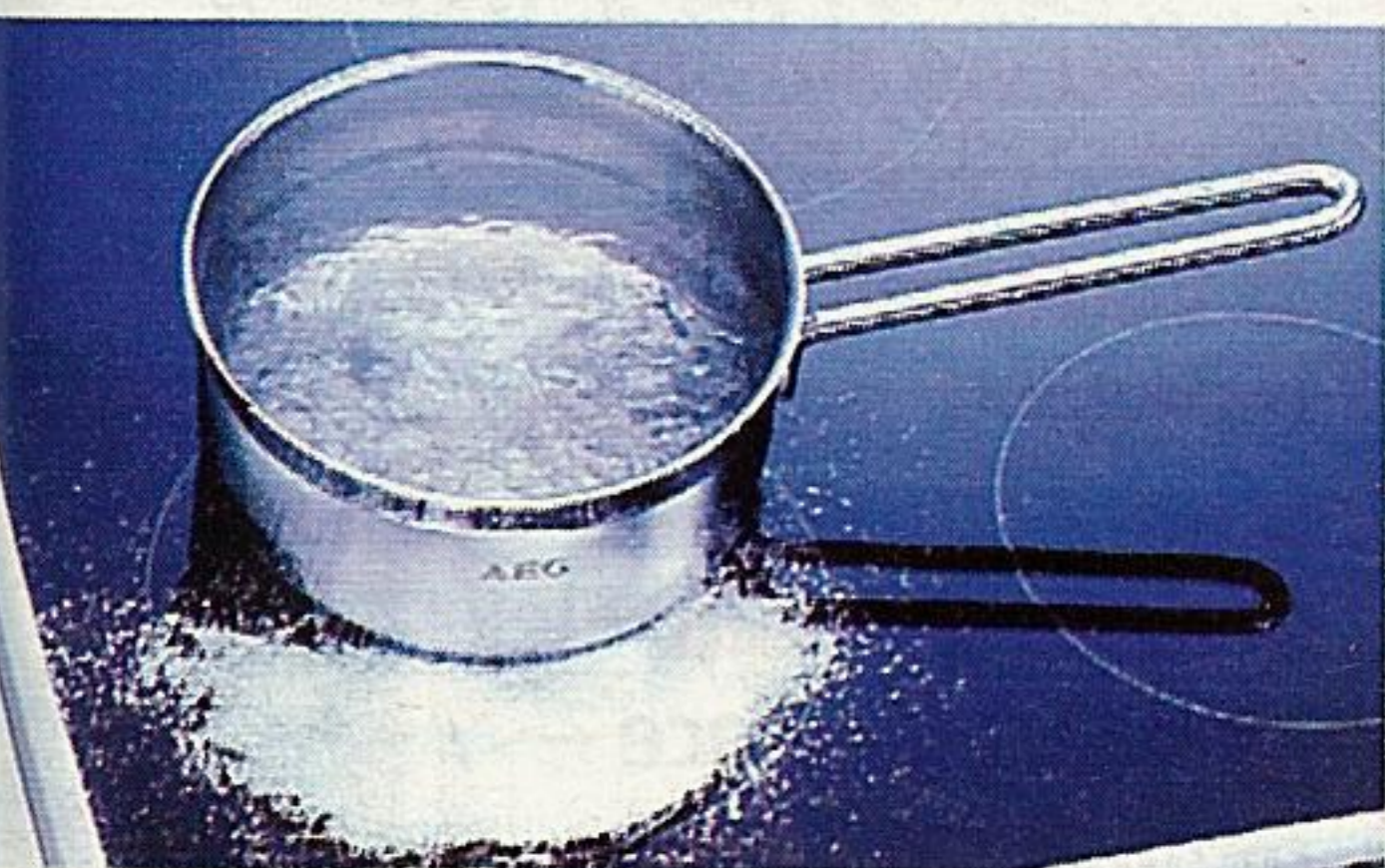
# Katka už to ví!

## sporák



Chcete mít kuchyň jako z cukru? Pak nezapomínejte na čistý sporák!

■ **Sklokeramická deska** vypadá pěkně, když je naleštěná jako zrcadlo. Na připáleniny si pořídte speciální škrabku, je tak jemná, že povrch v žádném případě nepoškrábe, přitom si poradí s každou připáleninou.



■ **Můžete vyzkoušet** i tip čtenářky Aleny z Kutné Hory. Smíchejte šťávu z půlky citronu s kuchyňskou solí a směsí potřete studenou plotnu. Po chvíli ji otřete hadrem a horkou vodou.

■ **Na plynový sporák** platí agresivnější chemické přípravky – spolu s horkou vodou odstraní i starou zapečenou mastnotu.

## novinky tohoto týdne

Nechte se zahřát

■ **Budíte se v noci chladem nebo jste zimomřiví?** Vyzkoušejte exkluzivní a extrémně lehkou příkrývku Klinmam Thinsulate z vysoce hřejivého programu kolekce Klinmam Wellness.

Je zhotovena z nejkvalitnější dlouhohlávnité bavlny a zajišťuje výbornou prodyšnost a odolnost proti vlhkosti. V náplni příkrývky jsou použita vlákna Thinsulate™ Insulation, která se vyznačují zvýšenou odolností proti opotřebení a vysokou hřejivostí při minimálním objemu náplně. Více se dozvíte na [www.klinmam.cz](http://www.klinmam.cz). Stojí od 2490 korun.



Chytrý květináč

■ **Zapomínáte zalévat pokojové květiny?** Pořídte jim samozavlažovací květináč. Jmenuje se Calimero a hraje všemi barvami. Stojí 349 korun a koupíte ho na [www.plastiaobchod.cz](http://www.plastiaobchod.cz).



INZERCE



Pavel Meduna, vedoucí provozu a prodeje pekáren Globus

Tam, kde Globus provozuje vlastní pekárnu, chodí zákazníci pro pečivo s radostí. Vůně čerstvého pečiva je lákavá a kdo okusil, ví, že si nezádá s výbornou chutí. Jak se peče v Globusu, nám poví Pavel Meduna, vedoucí provozu a prodeje pekáren Globus.

## NÁŠ DENNÍ CHLÉB

**Z čeho se vlastně v Globusu peče?**

Podstatný je samozřejmě dobrý základ a na ten měly nejlepší recept naše babičky. Nejdůležitější pravidlo zní: *Žádné náhražky!* Dáváme si ale záležet i na výběru kvalitní mouky a používáme pouze tradiční žitný kvas, který si sami vyrábíme. Takže v Globusu nenajdete žádný chléb chutnající jako polystyren.

**Dobrý chléb ale musí také správně kynout...**

To je pravda a právě proto ke kynutí používáme chlebové ošatky, ve kterých těsto kyne za odpovídající teploty a vlhkosti.

**A jak to, že je vždy vše tak čerstvé a voňavé?**

Každý hypermarket Globus má svou vlastní pekárnu, která peče pouze z čerstvého těsta a podle vlastních tradičních receptur. V žádném případě nerozmrazujeme a nedopékáme polotovary chlebů a pečiva z velkový-

roby. Pečeme od velmi časných ranních hodin až do večera a v průběhu celého dne tak přichází na pulty křehké, voňavé a úplně čerstvé pečivo. Upřímně – kdy jste naposledy ochutnali ještě teplý chléb?

**Z pece to má tedy pečivo do regálu jenom pár metrů...**

A také jenom díky tomu můžeme pružně reagovat na poptávku, takže



zákazníkům nabízíme vždy ten druh pečiva, který jim chutná. A že jich nabízíme požehnaně! Přijďte ochutnat i vy!

*Tady je svět ještě v pořádku. Globus.*