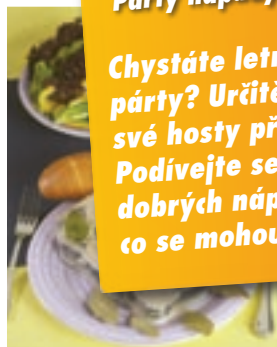


ČERSTVÉ PÁRTY NÁPADY

Párty nápady

*Chystáte letní
párty? Určitě chcete
své hosty překvapit.
Podívejte se na pár
dobrých nápadů,
co se mohou hodit.*



Globus

Promyslete svoji párty a vypravte se na nákup.



Když chystáte párty pro přátele, spolužáky nebo rodinnou oslavu, je třeba se vydat na nákup. Výhodou hypermarketu Globus je určitě to, že všechno pořídíte najednou. Každá párty chce svoje, udělejte si proto před nákupem seznam věcí, které potřebujete, přinejmenším by měl takový soupis obsahovat:

Co budeme jíst?

...sladké, slané, maso, uzeniny, sýry, ovoce, zelenina, chléb a pečivo, zákusky, pochutiny...

Co budeme pít?

nealkoholické nápoje (džusy, minerálka, stolní voda), pivo, víno, destiláty...

Máme dost...?

nádobí, skleniček, příborů a lžiček, ubrousků, ledu do nápojů...



Uspadněte si práci

V hypermarketu Globus zakoupíte všechny pokrmy i nápoje na vaši oslavu nebo zahradní posezení. Při jednom nákupu si ale můžete odvézt i spoustu šikovných pomůcek: usnadněte si grilování aluminiovými rošty, špízovými jehlami a grilovacím nářadím. A jestli se vám nechce umývat nádobí, použijte pro zahradní párty plastové.

Navštivte naše lahůdky

Spoustu dobrot můžete koupit hotových a připravených pro servírování. V našich lahůdkách vybírejte sýry (krájené na váhu podle vašeho přání nebo již připravené v menších praktických balíčcích), pomazánky a saláty, oblíbené rybí pochoutky (například sledčové závitky) a hostům zachutnají i olivy, které můžete také koupit v množství odváženém podle vašeho přání. Máte raději zelené nebo černé?



Pozvání vás je slušnost:

I když okamžité nápady mají své kouzlo, a u párty to platí také, dáváme přednost pozvání s dostatečným předstihem. Když nechcete posílat pozvánku poštou, stačí přece mail nebo sms zpráva.



„Fresh párty“ – opravdové osvěžení.



NESMÍ CHYBĚT



Sýrová mísa

V sýrové míse by se měly potkat různé druhy a chutě sýrů. Kombinují se sýry lehčí a jemnější s těmi těžšími výraznějšími, a při konzumaci se má postupovat od jemných sýrů k výrazným.

Zkuste například tuto kombinaci sýrů:

**Madeland 30% – Zámecký sýr –
– Leerdamer – Brie Reverend Torte –
– Blauer Engel nebo Fourme d’Ambert
Or des Domes – Gorgonzola**

Sýry na sýrovou mísu si vyberete v našich lahůdkách Globus.

Mísa čerstvých uzenin a salámů

V řeznictví Globus nakoupíte čerstvé uzeniny z naší vlastní výroby. Kombinovat můžete například výborné nářezové salámy (určitě vyzkoušejte lyonský jemný nářez Globus a šunkový nářez Globus) s uzeninami (chybět by neměla Ostravská klobása Globus) a šunkami, které také vyrábíme přímo v řeznictví Globus, které je v zázemí každého našeho hypermarketu.



Čerstvé ovocné šťávy budou hitem vaší párty

Vymačkat šťávu můžete nejlépe z jablek, mrkvi, citrónu, banánů, kiwi, citrusů a můžete je třeba přichutit šťávou ze snitky čerstvé máty, kterou také odšťavníte v odšťavněvači.

Odšťavněvače ovoce a zeleniny zakoupíte samozřejmě také v našem hypermarketu.



ZACHUTNÁ VŠEM!

Ledovou šťávu z melounu zvolte třeba jako hlavní „nealko“ nápoj vašeho letního posezení s přáteli.



Jogurtová zálivka s citrónem

Na salát pro 4 osoby, hodí se nejlépe k listovým salátům, okurkám a rajčatům

Cca 200 g bílého jogurtu, 3 – 4 lžičce čerstvé citrónové šťávy, 2 lžičce oleje (slunečnicový nebo olivový), čerstvé bylinky podle chuti (kopr, bazalka, pažitka, ale v malém množství zkuste i čerstvou mátu a pokud Vám bude chutnat, připravte ji pro své hosty), sůl a mletý pepř (nejlépe čerstvý, namletý z mlýnku rovnou do zálivky).

Jogurt promíchejte s citrónovou šťávou, osolte a opepřete. Přimíchejte nejmenno nasekané bylinky, které jste před nasekáním pečlivě propláchnuli studenou vodou a vše pečlivě promíchejte.

Vzhůru na gril párty!

Grilovací menu z našeho řeznictví:

Například:

Špekáčky Globus
Párty klobásky Globus
Klobásy ke grilování Globus
Kabanos Globus
Trampské cigáro Globus
Vyzkoušejte také Párty šunku Globus. Více se o ní dozvíte v našem řeznictví nebo na internetových stránkách www.globus.cz.



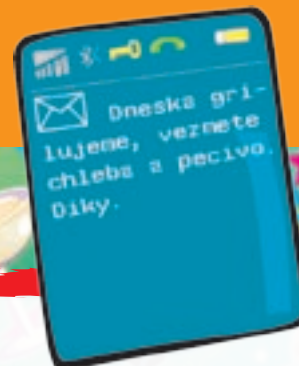
Chystáte maso nebo grilpárty? Nezapomeňte ale na hosty, kteří nejedí maso a pozvěte je třeba na grilovanou zeleninu nebo čerstvý zeleninový salát s voňavým pečivem.

Zkuste doma k pečenému masu nabídnout brambory pečené v alobalu

10 větších brambor, čerstvý pepř, kmín, sušená rozmarýna nebo oregano

Pečlivě omyté brambory propíchejte špejlí (dobře poslouží i vidlička), posypejte kmínem a rozmarýnou nebo oreganem, opepřete a zabalte do alobalu, a to každou bramboru samostatně. Brambory pak upečte na roštu v rozpálené troubě (200 °C), přibližně 50 – 70 minut.

...a pečivo?



Ochutnejte Párty večku a Italský kroužek z Pekařství Globus

Také pečivo a chleby vyrábíme přímo v každém našem hypermarketu v Pekařství Globus. Nakoupit můžete přijít kdykoli, pečeme vše několikrát denně čerstvě.



Znáte vítěze?

Krušnohorský chléb zvítězil v soutěži Globus Chléb roku 2007. Tento oblíbený pšeničnožitný chléb je vynikající nejen k uzeninám a sýrům, ale zkuste ho nakrájet na větší kousky a podávejte ho k zeleninovému salátu s hořčičnou zálivkou.



Tip z italské restaurace:

Mini bruschety z Italského kroužku

5 zralých rajčat, čerstvá bazalka, 5 stroužků česneku, asi 6 lžic olivového oleje (nepoužívejte jiný olej!), čerstvý pepř

Rajčata omyjte, rozkrojte a vykrojte z nich tvrdší vnitřní část (zbytek stonku). Pak je nakrájejte na kostičky. Lístky omyté bazalky (ne stonky) nakrájejte najemno a smíchejte s rajčaty a olivovým olejem. Osolte a opepřete podle chuti.

Italský kroužek nakrájejte na kolečka a opečte je v troubě. Podáváme nejlépe tak, že z trouby vytáhneme opečená kolečka pečiva, potřeme je česnekem, dáme na ně lžičku rajčat a okamžitě konzumujeme.



OBLÍBENÉ

Sladká tečka

**Pravidlo zní jasně:
dezert musí být vždy.
Upozorněte, že bude
dezert, hosté si na něj
rádi „nechají místo“.**

Ovoce s čokoládou

Čokoládovou zálivku připravíte snadno: zahřejte v hrnci kelímek smetany a rozpustě v ní tabulku čokolády nalámanou na kousky. Promíchejte čokoládu se smetanou a horkou zálivkou zalijte ovocný špíz nebo nakrájené banány, jablka, broskve, pomeranče, kiwi nebo jahody, přidejte vanilkovou zmrzlinu. Úspěch zaručen.



Posilněný meloun pro dospělé

Tři dny před párty udělejte do velkého vodního melounu díru a pomocí trychtýře do něj nalijte sekt nebo vodu, až po okraj otvoru. Druhý den opět dolijte alkohol po okraj a nechte meloun na další den v klidu a ráno dolijte třeba ještě zbytek vody nebo sektu. Na párty dužinu melounu nakrájejte na kostky a podávejte v misce.

Globus Párty nápady

Party
nápady najdes
take na
www.globus.cz