



Katalog Karnawał



Karnawał

Szanowni Państwo,

Na powitanie nowego roku kalendarzowego, oddajemy w Państwa ręce kolejny z serii katalog edukacyjny. Omawiamy w nim temat związany z karnawalem i wszystkim, co się z nim wiąże. Zapraszamy Państwa w podróż do miejsc, które słyną z wyjątkowych obchodów tego szczególnego okresu w roku. Wystarczy zagłębić się w lekturę tego katalogu, by dotrzeć do bajkowego korowodu przemierzającego malownicze uliczki Wenecji lub by poczuć gorące rytmy samby w tętniącym życiem Rio de Janeiro.

Mamy nadzieję, że po tych ekscytujących wędrówkach, nabiorą Państwo ochoty na zorganizowanie swojej własnej zabawy karnawałowej. Jednak, przed przystąpieniem do przygotowań, polecamy części katalogu poświęcone przekąskom i alkoholom, idealnie nadającym się na tę okazję.

Prosimy również pamiętać, że także my mamy swoje tradycje karnawałowe, które powoli przechodzą do lamusa. By je ocalić od zapomnienia polecamy zapoznanie się z tym, w jaki sposób wyglądały one na przestrzeni wieków.

Zatem... *Karnawał czas zacząć.*

Zespół Eurocash Cash & Carry



Spis treści

Karnawał w Wenecji	4
Karnawał w Rio de Janeiro	6
Tradycje karnawałowe w Polsce	8
Alkohole i Napoje	10
Kompania Piwowska - Tyskie, Dębowe Mocne	12
Diageo - Johnnie Walker, Smirnoff	13
Marka Własna - piwo Fox	15
Tiger	16
Red Bull	17
Marka Własna - wody smakowe	18
Marka Własna - Volcano	19
Przepisy na karnawałowe drinki	20
Przekąski	22
Winiary - Pomysł na ...	26
Społem	27
Marka Własna - snacki	28
Tłusty czwartek ...	30
Ostatki ...	31

Karnawał
2012



Karnawał w Wenecji

Karnawał w Wenecji jest jednym z najbardziej barwnych i fascynujących wydarzeń w Europie. Pod względem oprawy artystycznej nie ma sobie równych. Jest magiczny, teatralny, wręcz bajkowy.

Tradycja Karnawału Weneckiego pojawiła się w roku 1162, kiedy to na cześć ówczesnego władcy Wenecji - Doży - zorganizowano obchody, upamiętniające jego liczne zwycięstwa. Świętowanie weszło w nawyk mieszkańcom Republiki Weneckiej i z roku na rok rosło w siłę do tego stopnia, że senat miejski ogłosił ten okres oficjalnym świętem. Najstojniejsze, najbarwniejsze i najhuczniejsze obchody karnawału miały miejsce w renesansie. Może trudno w to dzisiaj uwierzyć, ale był czas, gdy sądzono, że karnawał w Wenecji przeszedł do historii. Stało się tak za sprawą Napoleona, który to w roku 1797 podbił Republikę Wenecką, co uśpiło chęć świętowania wśród mieszkańców Wenecji na kilkadziesiąt lat. Dopiero w roku 1979 karnawał powrócił do oficjalnego kalendarza imprez we Włoszech i od tamtej pory zaskakuje swoją żywiołowością i pomysłowością, przyciągając niezliczone grono turystów z całego świata.

W dzisiejszych czasach Karnawał Wenecki trwa 10 dni. Jego początek ma miejsce dokładnie 10 dni przed Środą Popielcową, a koniec przypada w dzień ostatek. Karnawałowe szaleństwo rozpoczyna się od pochodu, który wyrusza spod Arsenatu, prowadzi wzdłuż Zatoki Świętego Marka, a kończy się przy dzwonnicy św. Marka, gdzie następuje oficjalne otwarcie karnawału, połączone z przemówieniem przedstawicieli władz miasta, zachęcającymi do szampańskiej zabawy.

Każdego roku karnawał w Wenecji ma motto przewodnie, będące preludium Karnawału Teatralnego. W zależności od nastroju i indywidualnych upodobań można ubrać się w strój nawiązujący tematycznie do narzuconego z góry motta lub po prostu ubrać karnawałową maskę, która „otwiera drzwi” do nowej rzeczywistości i pozwala wcielić się w dowolnie wybraną przez siebie rolę. Maskę uważa się za symbol Karnawału Weneckiego od wieków jest najważniejszym elementem karnawałowego przebrania. Włoska *maschera* pozwalała objawić swoje „drugie ja”, dawała swobodę działania pozbawioną wszelkich zahamowań i skrupowania. Zapewniała anonimowość podczas karnawałowych szaleństw i zacierała wszelkie granice, także te związane ze statusem społecznym lub materialnym. Złudzenia rozbudzały fantazję i pozwoliły realizować najśmielsze marzenia, na których spełnienie nie odważono by się bez maski. Założona maska zapewniała całkowitą anonimowość, do tego stopnia, że ta kwestia została uregulowana przepisami prawa, wedle których, każdy uczestnik karnawału posiadający ten element przebrania miał na ten czas zagwarantowaną nietykalność.



Różnorodność masek jest oszałamiająca zaczynając od typowych białych zwanych Volto, przez mityczne, ekstrawaganckie, na tych robionych na indywidualne zamówienie, kończąc. Ceny poszczególnych masek mieszczą się w przedziale od 15€ za prostą, plastikową maskę do nawet 200€ za złotą lub ozdobioną drobnymi kamieniami szlachetnymi.

Karnawał Wenecki to oprócz masek liczne bale, pokazy, koncerty muzyki barokowej, klasycznej, a nawet rockowej. To także czas rozmaitych spektakli teatralnych i tanecznych.

Reasumując, Wenecja to jedyne miejsce w Europie, gdzie w tak niesamowity, całkowicie bajkowy sposób, można przenieść się w XVIII-wieczną rzeczywistość, tak różniącą się od szarej codzienności XXI wieku. Niestety bajkowa rzeczywistość kiedyś się kończy. Tak też jest w przypadku Karnawału Weneckiego, który ma swój kres o północy tuż przed Środą Popielcową, kiedy to na dźwięk dzwonów z Bazyliki św. Marka każdy ściąga swoją maskę, by móc pokazać światu, swoje prawdziwe „ja”... Jednak, czy do końca prawdziwe?





Karnawał w Rio de Janeiro

Tańczący tłum, pokazy szkół samby, alkohol lejący się strumieniami, tysiące zachwyconych i oszołomionych turystów z każdego zakątka świata - tak właśnie wygląda karnawał w Rio de Janeiro.

Feeria barw strojów karnawałowych, parada, głośnie muzyka, dźwięk werbli, półnagie ciała i sambodrom, to po prostu kwintesencja Karnawału Brazylijskiego.

Ten bez wątpienia najpopularniejszy na świecie karnawał trwa pięć dni, zawsze na przełomie lutego i marca, a jego początki sięgają XVII wieku. Jest bezpośrednio związany z *entrudo*, zwyczajem pozorowanej walki, który pojawił się w Brazylii wraz z portugalskimi emigrantami. Entrudo było czterodniową, bezgraniczną zabawą, której głównym celem było „wyszalenie się” przed zbliżającym się postem. Zabawa ta polegała głównie na obrzucaniu się sadzą i mąką oraz na tańcu. Z czasem jednak przerodziła się ona w pełne obrzydzenia formy dające upust nadmiernym emocjom, w związku z czym zaczęto poszukiwać przyjemniejszych sposobów na świętowanie okresu poprzedzającego post. Z jednej strony bogatsi obywatele bawili się na organizowanych balach maskowych w stylu tych włoskich, z drugiej zaś ci biedniejsi organizowali swoje imprezy z zespołami Ze Pereira w roli głównej, które to wzięły swoją nazwę od werbli nadających rytm w tańcu. W tym czasie narodziła się miłość do samby, pojawiły się pierwsze „pojazdy-platformy”, z czasem utożsamiane tylko i wyłącznie z Sambodromem, a w 1928 roku założono pierwszą szkołę samby. Z biegiem czasu te dwa odmienne style świętowania karnawału zaczęły się przenikać, czego wynikiem jest dzisiejszy obraz Karnawału Brazylijskiego, przepełniony rytmem samby.

Samba jest w Rio dosłownie wszechobecna. Batuca-da - rytm będący podstawą samby - wypełnia wszystkie zakamarki miasta. Rodzi się przez pojedyncze uderzenia bębna lub poprzez wystukiwanie rytmu na jakimkolwiek przedmiocie niosącym dźwięk, tak by w jego takt móc zacząć tańczyć.

Taniec ten do tego stopnia zakorzenił się w kulturze i mentalności Brazylijczyków, że bez wątpienia można go nazwać brazylijskim tańcem narodowym.

W mniemaniu obcokrajowców karnawałowa parada w Rio, to nic innego jak współzawodnictwo szkół samby na Sambodromie. Szkoły samby podzielone są na pięć grup, z których najważniejsza jest tzw. Grupo Especial i to właśnie zajmuje główne miejsce na Sambodromie. Obecnie do tej prestiżowej grupy należy 14 szkół samby. Przygotowania do parady zaczynają się w już w październiku, a każda ze szkół biorących udział w tym przedsięwzięciu wybiera swój motyw przewodni oraz ogłasza konkurs na kompozytora muzyki do swojego przedstawienia. Raz w tygodniu wybiera się jedną piosenkę przewodnią, aż zostanie ta jedna-zwycięska. To czas, gdy przygotowuje się najbardziej wymyślnie stroje sceniczne, które pozostają w tajemnicy przed konkurencją, aż do dnia występu na Sambodromie. Parada zaczyna się o godzinie 19 i trwa do 6 nad ranem. Wtedy to, zaczyna się oficjalna rywalizacja szkół. Niektóre z nich posiadają nawet ponad 5 tys. członków. Występ każdej szkoły trwa około półtorej godziny.



Każdy z występów oceniany jest przez komisję sędziowską, która za pomocą systemu punktowego wyłania zwycięzcę. Ocenie podlega odpowiednie przedstawienie motywu przewodniego, synchronizacja ruchów, dobór muzyki, generalnie ważne jest to w jakim stopniu wszystkie te elementy tworzą spójną całość.

Poddawane ocenie są także stroje, które muszą się wpisać w temat przewodni. Wśród nich można znaleźć kolorowe suknie, kombinezony i skąpe szorty zdobione piórami, cekinami i kamieniami szlachetnymi. Bardzo często ich twórcy czerpią inspirację z afrykańskich strojów ludowych. Każda tancerka zdobi swoje ciało dużą ilością brokatu, ale wbrew powszechnej opinii, całkowita nagość jest zabroniona. Nie można zapomnieć także o odpowiednim nakryciu głowy, najczęściej w postaci pióropusza lub turbanu.

Jednak karnawałowe szaleństwo ma miejsce także w innych, mniej komercyjnych miejscach. Organizowane są liczne bale karnawałowe - często zamknięte dla ludzi z zewnątrz - imprezy klubowe dostępne po zakupieniu wejściówki, ale nie brakuje również spontanicznych imprez ulicznych, do których można dołączyć w każdej chwili.

Warto pamiętać, że Rio de Janeiro to nie tylko karnawał i samba - to także przepiękne plaże Copacabany i Ipanemy oraz znana na całym świecie rzeźba Chrystusa Zbawiciela. Zatem, jeśli tylko pojawi się okazja, skorzystaj z niej i spędź najbardziej niezwykły i szalony karnawał w Twoim życiu.





Tradycje karnawałowe w Polsce

Początki karnawału sięgają czasów antycznych, a swe źródło mają w rzymskich i greckich świętach odprowadzanych ku czci Dionizosa - boga życia, miłości, kwitnących roślin, wina i słońca. W większości krajów Europy karnawał od zawsze był i jest do dzisiaj czasem zabawy, tańców, parad ulicznych i maskarad. Równie huczne obchody tego szczególnego okresu w roku, miały miejsce w Polsce. Z czasem tradycja związana z obchodami polskiego karnawału zanikła, a jedyną formą świętowania są nieliczne bale i prywatne przyjęcia organizowane w domach.

A może warto przypomnieć sobie, w jaki sposób na przestrzeni wieków świętowano karnawał w Polsce, by część jego elementów spróbować wcielić w coroczne skromne obchody, nawet te wyłącznie w gronie najbliższych?

Karnawał w Polsce zwano *zapustami*. Był to okres rozmaitych zabaw rozpoczynających się już w Nowym Roku lub w dniu święta Trzech Króli, których koniec miał miejsce w Środę Popielcową. Trzy ostatnie dni karnawału zwano *mięsopustem*, dosłownie, czasem pożegnania mięsa lub ostatkami, diabelskimi dniami, czy dniami zapusnymi.

Polski karnawał był czasem tańców, biesiad i niekończącej się zabawy okraszanej dużą ilością alkoholu. W zależności od statusu społecznego, majątkowego czy miejsca zamieszkania świętowano na swój własny sposób. Szlachta i magnaci urządzali wystawne uczyty, bale maskowe oraz organizowano turnieje i polowania.

Nieodłącznym zwyczajem powiązany z karnawalem w Polsce były kuligi organizowane przez szlachtę. Kulig wiódł od dworu do dworu, a nad jego przebiegiem i oprawą czuwał *wodzirej - arlekin*. W każdym dworze czekała na uczestników kuligu uczta, podczas której tańczono, bawiono się i pito aż do znużenia, po czym wyruszano w dalszą drogę czyli do kolejnego dworu. Koniec kuligu był w ostatnim dworze w okolicy, gdzie zbierali się mieszkańcy ze wszystkich wcześniej odwiedzonych dworów.

W miastach i na wsiach zwyczajem były zabawy i „wieczorki taneczne” dla młodych. Z kolei z Warszawy bardzo popularne były tzw. reduty. Reduty zostały zapoczątkowane w XVII wieku przez Włocha o imieniu Salvador. Były to bale maskowe urządzane na salonach w karnawałowe wtorki i czwartki. Elementem obowiązkowym na tych balach były maski karnawałowe zwane larwami. Charakterystyczne było to, że na tych balach mógł się bawić każdy bez względu na status społeczny czy materialny, jednak do momentu aż nie zdjęt maski. Jeśli ktoś decydował się na jej zdjęcie, a okazywało się, że bawi się z osobą, która należy do uprzywilejowanej grupy społecznej, musiał opuścić salę balową. Jeśli partnerzy w zabawie byli sobie równi, maska i tak musiała pozostać elementem stroju, jednak trzeba było przypiąć ją do rękawa, kapelusza lub trzymać w ręku.

W późniejszym okresie bale karnawałowe stały się nie tylko modą, ale także sposobem na zdobycie środków na cele dobroczynne, co z resztą pozostało do dnia dzisiejszego.

Karnawałowe bale, zabawy czy zwykłe potańcówki oprócz „wyszalenia się” miały także jeden główny cel, mianowicie znalezienie odpowiedniego kandydata na męża, co z kolei miało prowadzić do szybkich zaręczyn i zamążpójścia. Brak znalezienia odpowiedniego kandydata było odbierane jako klęska życiowa i było powszechnie napiętnowane, szczególnie w środowisku wiejskim.

Kolejnym etapem karnawałowych szaleństw był czas następujący po tłustym czwartku.

Tłusty czwartek, ostatni czwartek w karnawale polegał głównie na jedzeniu bardzo tłustych potraw, głównie mięs, blinów czy racuchów. Na wsiach jadano także kasze, kapustę z dodatkiem mnóstwa słoniny oraz duże ilości kiełbasy. Najważniejsze jednak były pączki, które gościły na polskich stołach od wieków, dostarczano je w niezliczonych ilościach na dwór królewski na tzw. obiady czwartkowe za czasów Stanisława Augusta Poniatowskiego.

Tłusty czwartek będący początkiem ostatnich dni karnawału był wstępem do prawdziwie szalonej zabawy potańczonej z nieograniczonym apetytem na jedzenie i picie, na którego brak trzeba było się przygotować w związku z nadchodzącym postem. Tańczono więc do upadłego, na ulice wychodziły korowody przebierańców, wśród których obowiązkowo musieli się znaleźć: Cygan, Cyganka, Żyd, tur, koń i niedźwiedź. Wierzono bowiem, że wraz z nimi do każdego domu wstępuje dostatek i radość, a w zamian tego odpłacano się im drobnymi datkami. Jeśli zdarzało się, że któryś z uczestników korowodu nie mógł się przebrać, musiał mieć twarz umalowaną sadzą.

Ostatni dzień karnawału czyli wtorek poprzedzający Środę Popielcową był wyjątkowym dniem dla kobiet. Wszystkie dorosłe, zamężne kobiety mogły tego jednego dnia w roku siedzieć w karczmie i bawić się tam na równi z mężczyznami. Miały one społeczne pozwolenie na picie i zabawę bez ograniczeń. Było to formą oderwania się od codziennych obowiązków związanych z wychowywaniem dzieci i ciężką pracą, która czekała je wraz z nadchodzącą wiosną.

Reasumując, staropolskie świętowanie karnawału było czasem przejścia z wielkiej zabawy do szarej rzeczywistości i trudów dnia codziennego, tak by dzięki temu krótkiemu okresowi poczuć się szczęśliwszym człowiekiem przez całą resztę roku kalendarzowego. Dlatego też biorąc przykład z przodków, ciesz się i baw tak, by wystarczyło Ci sił i optymizmu na długi czas.



Alkohol ... niekoniecznie w formie drinków

Czy można wyobrazić sobie udaną imprezę karnawałową bez choćby odrobiny alkoholu? Gin, brandy, wódka, whisky, rum... Wybór jest olbrzymi. Każdy amator karnawałowego szaleństwa zakrapianego alkoholem znajdzie coś dla siebie. Jeśli tylko chcesz, możesz podać powyższe trunki wyłącznie z dodatkiem lodu lub przygotować drinki na ich bazie. Wiedząc jednak, ile czasu zajmuje przygotowanie wyszukanego drinka, polecamy kilka sprawdzonych przepisów na rozmaite poncze lub napoje alkoholowe niewymagające dłuższego przygotowania, jednak zaskakujące swoim smakiem. Daj się ponieść fantazji, zrezygnuj z drinków, które wszyscy znają, nie rób po raz kolejny Mojito lub Krwawej Mary. Wystarczy wymieszać kilka składników, by delektować się oryginalnym połączeniem smaków, w wersji na zimno lub na ciepło. To takie proste...



JOHNNIE WALKER®

Rodzina Johnnie Walker to wiodąca whisky w 5 wariantach na różne okazje. Od Johnnie Walker Red Label przez „Mount Everest wśród whisky klasy deluxe”, jak określił Johnnie Walker Black Label wybitny krytyk whisky - Jim Murray, aż po elitarną whisky na wielkie okazje - Johnnie Walker Blue Label.

Każda z nich posiada jednak ten jedyny w swoim rodzaju, mocny, dymny aromat oraz głęboki, doskonale skomponowany smak. Cechy te wynikają bowiem z niezmiennego od wieków charakteru rodziny Walkerów. Charakteru, dzięki któremu mały sklepik kolonialny zdołali oni przekształcić w globalne imperium. Charakteru, który doskonale podsumowują 2 słowa: **KEEP WALKING.**

Dowiedz się więcej na: www.swiatwhisky.pl



THE NIGHT IS IN YOUR HANDS
SMIRNOFF BLACK SUPER PREMIUM WÓDKA
PRODUKOWANA W MAŁYCH PARTIACH

**BE
THERE** 

Pij rozsądnie. Alkohol to odpowiedzialność.

SMIRNOFF BLACK TO HOŁD SKŁADANY PRZEZ NASZYCH MISTRZÓW DESTYLACJI WSPANIAŁEJ HISTORII ROSYJSKICH WÓDEK. WYTWARZANY MAŁYMI PARTIAMI, NABIERA PEŁNEGO SMAKU I AKSAMITNEJ DELIKATNOŚCI W 150-LETNICH, MIEDZIANYCH KADZIACH. BY W PEŁNI DOCENIĆ WYSZUKANY, BOGATY SMAK SMIRNOFF BLACK, PODAWAJ GO NA JEDEN Z TRZECH PRESTIŻOWYCH SPOSOBÓW:



JOHNNIE WALKER®

Pij rozsądnie. Alkohol to odpowiedzialność.

1. SHOT Z JABŁKIEM

Smirnoff Black Perfect Serve możesz podawać z posypaną cynamonem cząstką jabłka. To idealna, wyszukana kompozycja.



2. BLACK VODKA SOUR

- 40 ML SMIRNOFF BLACK
- 20 ML SOKU Z CYTRYNY
- 20 ML SWEET&SOUR

Podawaj koniecznie w szklance typu tumbler. Wypełnij szklankę lodem i wlej do niego składniki w podanej wyżej kolejności. Umieść w niej kilka plasterków cytryny i gotowe.



3. VODKA TONIC

- 40 ML SMIRNOFF BLACK
- 80 ML TONIC

Przygotuj szklankę typu tumbler wypełnioną lodem w kostkach. Wlej do niej wszystkie składniki i dokładnie wymieszaj. Udekoruj cząstką limonki. Drink o prawdziwie wytrwanym smaku gotowy!



Tyskie. Z Polski



**BOGATY
SMAK
W KAŻDEJ
KROPLI**



AD
1629



Piwo FOX

Jasne, że mocne!

Bursztynowa barwa, goryczka złamana odrobiną słodyczy i cudowne orzeźwienie to coś, co charakteryzuje smak piwa. Napój uwielbiany od wieków na całej kuli ziemskiej.

Wprawdzie w konsumpcji tego trunku Czesi nie mają sobie równych, jednak Polacy z roku na rok coraz bardziej dostrzegają zalety smakowe piwa. Piwo posiada właściwości prozdrowotne. Jest źródłem witamin z grupy B, takich jak B1, B2, PP, B12 oraz zawiera potas, fosfor, magnez, wapń i sód. Doskonale działa na nerki i układ moczowy, pozwala usuwać piasek i rozpuszczać kamienie nerkowe. Doskonale wiadomo, że piwo to wynik połączenia czterech składników - słoju jęczmiennego lub pszenicznego, wody, chmielu i drożdży, ale może warto przyrzeć się bliżej temu procesowi?

Proces powstawania piwa rozpoczyna się od zacierania wody z rozdrobnionym sładem i gotowania tego zacieru z chmielem w celu uzyskania tzw. brzeczki chmielonej czyli wodnego wyciągu ze słoju i chmielu. Kolejnym procesem jest fermentacja. W procesie tym cukry, pod wpływem drożdży, przekształcają się w alkohol. Na tym etapie kształtuje się odpowiedni typ piwa. Kolejne jest tzw. leżakowanie, które odbywa się w temperaturze 0°C. Podczas tego etapu następuje dojrzewanie smaku i zapachu piwa. Po czasie leżakowania, zależnym od tego jakie piwo chce się uzyskać, przechodzi się do filtracji czyli usuwa się niepotrzebne osady i zawiesiny, by piwo stało się klarowne



Piwo FOX

puszka / butelka

jasne
mocne

0,5 l

i zyskało piękną, niczym niezmaconą barwę. Kolejnym procesem jest pasteryzacja, podczas której podgrzewa się piwo do temperatury 70°C, dzięki czemu przedłuża się jego trwałość. Po tym procesie nie pozostaje nic innego jak rozlanie tego bursztynowego napoju do butelek i puszek, tak by trafiły one do spragnionych jego smaku miłośników. Zatem, w zależności upodobań, wybierz jedno z dostępnych na rynku piw i rozkoszuj się jego niepowtarzalnym zapachem, smakiem i barwą.



W CIĄŻY NIE PIJĘ ALKOHOLU
www.abcalkoholu.pl

Power is back! TIGER DARIUSZ MICHALCZEWSKI ENERGY DRINK

LIDER W KATEGORII ENERGETYKÓW W POLSCE

ROZPOZNAWALNOŚĆ MARKI NA POZIOMIE 66%, WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW KATEGORII 89%

SILNE WSPARCIE MEDIOWE

TV PRASA INTERNET POS

JEDYNY ORYGINALNY W NIEBIESKIEJ PUSZCE

Red Bull®
ENERGY DRINK

Łyk energii

Kategoria napojów energetycznych powstała w Polsce w roku 1995 za sprawą wprowadzenia do sprzedaży marki Red Bull.

Konsumenci sięgają po napoje energetyczne w momentach, w których potrzebują dawki energii. Takie momenty to na przykład prowadzenie samochodu, długie godziny spędzone w pracy lub podczas nauki, ale również podczas uprawiania sportu lub spędzania czasu z przyjaciółmi.

Konsumenci napojów energetycznych to kobiety i mężczyźni w różnej grupie wiekowej. Napoje energetyczne spożywane są zarówno przez nastolatków, jak i osoby po trzydziestce. Sprzedaż napojów rozkłada się również równomiernie po terytorium Polski, ze wskazaniem na większą sprzedaż marek premium w dużych miastach.

Kategoria napojów energetycznych ma przed sobą bardzo duży potencjał rozwoju. Spożycie napojów energetycznych na głowę mieszkańca Polski jest nadal kilkakrotnie niższe niż w innych krajach europejskich (np. w Austrii wynoszące 30 puszek 250ml na głowę mieszkańca).

Red Bull jako marka, która stworzyła samą kategorię w Polsce jest ikoną kategorii, będąc do dziś dnia pierwszą marką w umysłach polskich konsumentów (świadomość spontaniczna na poziomie 41% w grupie wiekowej 15-29 lat za GfK Polonia dla Red Bull).

Red Bull to również unikalne działania marketingowe. Red Bull zaprasza swoich konsumentów do swojego świata, w którym konsumenci mogą doświadczyć m.in. spektakularnych wydarzeń sportowych (np. pokazy Freestyle Motorcross nazywane Red Bull X-Fighters, które miały miejsce w sierpniu 2011 w Poznaniu), unikalnych wydarzeń kulturalnych (np. koncerty znanych gwiazd na scenie zbudowanej na dachu autobusu), ale również podziwiać zmagania najlepszych na świecie sportowców, występujących w barwach Red Bulla (kolejne z rzędu mistrzostwo świata Formuły 1 zespołu Red Bull Racing).



330 ml

Napój energetyczny Red Bull standard

250 ml



Aqua znaczy woda

Picie wody jest niezbędne do prawidłowego funkcjonowania ludzkiego organizmu, dlatego też woda jest sprzymierzeńcem w walce o zdrowie i ładny wygląd. Dzięki niej zachodzi większość procesów w naszym ciele.

Niedobory wody mogą spowodować spustoszenie w ludzkim organizmie, a zbyt duże odwodnienie może być niebezpieczne i prowadzić nawet do śmierci. Niewystarczająca ilość wody może przysporzyć wiele rozmaitych problemów. Jej brak zaburza prawidłową przemianę materii, utrudnia odchudzanie, zwiększa stężenie toksyn w organizmie oraz powoduje osłabienie i ból głowy.

Dlatego też, by dbać o siebie, sięgnij po butelkę wody i spraw, by stało się to dobrym nawykiem, który będzie towarzyszył Ci każdego dnia.

Woda
gazowana
AQUA
cytrynowa
jabłkowa
truskawkowa

2 l



Jeśli jednak, po prostu nie lubisz wody i nie możesz zmusić się do tego, by ją polubić, wybierz jedną z wielu wód smakowych, które oczarują Cię zapachem i smakiem świeżych owoców. Zatem nie zwlekaj, wybierz swój ulubiony smak i pij na zdrowie!

Woda
niegazowana
AQUA
cytrynowa
jabłkowa
truskawkowa

2 l



VOLCANO

Owocowy Wulkan Smaków, dający niesamowite orzeźwienie.

Odkręć butelkę i wyzwól energię świeżości smaku zakłętego w gejzerze wirujących bąbelków, lub jeśli wolisz rzuć się w wir uśpionej harmonii smaku produktów niegazowanych.

Przygotuj swoje zmysły na eksplozję wspaniałego smaku, który z każdym tykiem ugasi nawet największe pragnienie.



Napój niegazowany VOLCANO

o smaku pomarańczowym
o smaku czereśni
o smaku winogron

2 l

Volcano to głębia smaków w której odnajdziemy świeżość pomarańczy, czereśni, czy też winogron, Gazowanej Limonki, Pomarańcza i czerwonej oranżady - doskonale zbalansowany smak oparty na naturalnym soku owocowym zachwyca podniebienia, pozwól by porwał i Ciebie.

Napój gazowany
VOLCANO
o smaku pomarańczowym
o smaku limonki
czerwona oranżada

2 l



Musujące szaleństwo

- ★ 1400 ml schłodzonego musującego białego wina
- ★ 250 ml koniaku
- ★ 500 ml gazowanej wody mineralnej
- ★ 1 puszka ananсів
- ★ 2 kiwi
- ★ listki mięty do dekoracji
- ★ wiśnie w likierze

Pokrój w kostkę ananasy i kiwi, dodaj koniak. Następnie wlej wino, wodę mineralną i wrzuć kilka kostek lodu. Dodaj listki mięty i delikatnie wymieszaj.



Poncz wysokoprocentowy

- ★ 750 ml rumu
- ★ 750 ml wódki
- ★ 1 l bardzo mocnej czarnej herbaty
- ★ 1/2 szklanki cukru
- ★ 250 ml soku pomarańczowego
- ★ 2 pomarańcze
- ★ 1 cytryna

Do zaparzonej wrzącej herbaty dodaj skórkę startą z cytrusów i cukier. Po pewnym czasie całość przecedź. Dodaj sok z cytryny, 1 szklankę soku pomarańczowego i całość wymieszaj. Następnie dodaj alkohol i pomarańczę pokrojoną w plasterki. Podawaj na gorąco.

Gin na miętowo

- ★ 500 ml ginu
- ★ 200 ml mocnej herbaty miętowej
- ★ 1 limonka
- ★ 2 łyżeczki cukru pudru
- ★ 1/2 pęczku mięty



Do schłodzonej herbaty dodaj cukier, sok wyciśnięty z limonki i dokładnie wymieszaj. Do całości wlej bardzo mocno schłodzony gin. Rozlewaj do szklanek z kostkami lodu, ozdabiając całość listkami mięty.

Poncz rumowy

- ★ 500 ml rumu
- ★ 200 ml koniaku
- ★ 750 ml zaparzonej czarnej herbaty
- ★ 1 cytryna
- ★ 3 łyżki brązowego cukru

Do zaparzonej herbaty dodaj cukier, sok z połowy cytryny i dokładnie wymieszaj. Następnie dolej koniak i rum oraz dodaj pokrojoną w plastry cytrynę. Poncz należy podawać gorący.





Sekret udanej zabawy

Nie ulega wątpliwości, że każde przyjęcie, czy to rodzinne czy koleżeńskie, formalne czy nieformalne, powinno być przyjemne. Przyjmowanie gości powinno być samą przyjemnością, a nie jak to często bywa, przykrym obowiązkiem. Pamiętaj, że najważniejsza jest atmosfera. Zadbaj o to, by wszyscy czuli się jak u siebie, ale nie pozwól, by trud przygotowywania potraw zepsuł Ci całą radość karnawałowej imprezy. Przygotuj potrawy proste i szybkie, ale niebanalne. Niekoniecznie musisz, kolejny raz z rzędu „uszczęśliwiać” swoich gości bigosem, sałatką jarzynową lub pospolitymi koreczkami. Wypróbuj czegoś nowego i zaskocz wszystkich oryginalnymi wariacjami kulinarnymi, a będziesz mieć gwarancję dobrej zabawy i tego, że Twoje przyjęcie na długo pozostanie w pamięci wszystkich zaproszonych. Wybierz, którąś z naszych propozycji, odkryj radość gotowania i baw się smakiem niekoniecznie wyłącznie w okresie karnawału, ale także każdego dnia. Gotowanie naprawdę może być wielką przyjemnością, nie tylko dla podniebienia.





Przekąski

Placek z serem pleśniowym i bryndza

- ★ Mrożone ciasto francuskie (płat 20x20 cm)
- ★ 20 dkg sera pleśniowego typu Lazur
- ★ 10 dkg bryndzy
- ★ 7 łyżek gęstej śmietany kremówki
- ★ 2 łyżki masła
- ★ kilka suszonych pomidorów
- ★ 1 łyżka tymianku
- ★ 1 łyżka bazylii

Dokładnie zmiksuj bryndzę ze śmietaną i masłem. Z mrożonego ciasta francuskiego wykrój koło i rozwałkuj do średnicy około 30 cm. Nałóż pastę serową zostawiając 5 cm margines. Potóż pokrojony w plasterki ser pleśniowy i suszone pomidory. Na koniec posyp tymiankiem i bazylią. Zawień brzegi ciasta tak, by ser nie wypłynął podczas pieczenia. Piecz w temperaturze 220°C przez około 30 min.



Tarta cebulowa

Ciasto:

- ★ 20 dkg mąki
- ★ 20 dkg masła
- ★ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ★ 2 łyżeczki cukru
- ★ 5 łyżek wody
- ★ 1 łyżka oleju
- ★ sól do smaku

Farsz:

- ★ 1 kg cebuli
- ★ 25 dkg szynki
- ★ 4 łyżki oliwy
- ★ 1 łyżeczka kminku
- ★ 120 ml śmietany
- ★ 10 dkg sera żółtego
- ★ 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej
- ★ sól i pieprz do smaku

Wymieszaj mąkę z solą i proszkiem do pieczenia, dodaj masło i posiekaj całość. Następnie wymieszaj wodę, olej, cukier dodaj do mąki i szybko wyrób ciasto. Gotowe ciasto odstaw do lodówki na 30 min. Następnie wylep ciastem dno tortownicy o średnicy około 25 cm i ponakłuj widelcem. Piecz w temperaturze 200°C przez 15 minut.

Aby przygotować farsz cebulę pokrój w paski i zeszklij ją na oliwie, na koniec dodaj sól, pieprz, kminek i gałkę muskatołową. Następnie podsmażoną cebulę wyłóż na podpieczony placek, zalej śmietaną i posyp żółtym serem. Piecz przez 30 minut w 200°C. Podawaj w zależności od upodobań - na zimno lub na ciepło.

Orzechowe szaszłyki

- ★ 2 piersi z kurczaka
- ★ 2 czerwone cebule
- ★ 8 plasterków boczku
- ★ sok z połowy cytryny
- ★ 5 dkg masła
- ★ 10 dkg orzechów włoskich
- ★ 1/2 szklanki bulionu drobiowego
- ★ 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ★ 4 łyżki białego wina
- ★ sól, pieprz do smaku

Mięso umyj i pokrój na kawałki, dopraw je solą i pieprzem. Na tarce zetrzyj jedną cebulę i dodaj do niej sok z cytryny. Do marynaty włóż kawałki mięsa i odstaw na 30 minut. Następnie owiń je plasterkami boczku i nabij na wykałaczki. Grilluj przez 10 minut w piekarniku.

W tym czasie pokrój drobno drugą cebulę i podsmaż ją na złoty kolor. Pod koniec smażenia dodaj do niej pokrojone orzechy włoskie (kilka sztuk zostaw na później) i dopraw do smaku solą i pieprzem. Następnie zmiksuj całość blenderem. Do powstałego sosu wlej bulion i mąkę wymieszaną z winem, zagotuj, a na koniec dorzuć resztę orzechów włoskich.



Nowy Pomysł na... smaczne zyski!



**MAKARON
W ŚRODKU!**

Wzrost rynku sprzedaży
na przestrzeni ostatnich lat:



Winiary Pomysł na...
steruje wzrostem kategorii



Wartość sprzedaży kategorii

* Źródło: Nielsen, dane za okres
MAT JJ 2010- MAT JJ 2011

Wpływ NOWOŚCI na sprzedaż

- nowości odpowiadają za 42% sprzedaży kategorii w ostatnich 2 latach*
- w ostatnim roku o 1,8 mln wzrosła ilość gospodarstw domowych kupujących kategorię**
- nasi konsumenci kupują Pomysł na... o 7,4% częściej niż w zeszłym roku***

* Źródło: Nielsen, dane za okres MAT JJ 2010- MAT JJ 2011
** Źródło: GfK, dane za okres I-XII 2010
*** Źródło: GfK, dane za okres I-VI 2011



Wyśmienite sosy

Sos Kielecki curry zawdzięcza swój charakterystyczny żółty kolor i kremową konsystencję właśnie tej egzotycznej przyprawie. Doskonale nadaje się do pieczonych mięs, potraw z grilla, dziczyzny, drobiu i sałatek, ale można używać go również jako dodatek do gulaszów mięsnych.

Sos Kielecki cygański ma smak dojrzałych pomidorów, uszlachetniony dodatkiem przecieru jabłkowego, warzyw i bogatej mieszanki przypraw. Można w nim wyraźnie wyczuć cząsteczki papryki i cebuli, które nadają mu wyjątkowego charakteru. Gładka konsystencja i zdecydowany smak świetnie komponują się nie tylko z potrawami na zimno.

Sos Kielecki czosnkowy charakteryzuje łagodny, śmietanowy smak delikatnie wzbogacony warzywami - cebulą, szczypiorkiem i natką pietruszki oraz naturalnym olejkiem aromatycznym z czosnku. Całość uzupełnia i wzbogaca szlachetne białe wino, nadające mu niepowtarzalny, jedwabisty aromat winogron. Idealny dla osób lubiących smak czosnku, ale unikających go ze względu na ostry zapach. Niezastąpiony do wędlin, dań z grilla, a także do pieczonych ziemniaków, kanapek i sałatek.



Sos kielecki SPOŁEM

curry
cygański
czosnkowy

250 ml



Marka Własna

Mała przekąska - wielka przyjemność!

Chipsy, paluszki, prażynki, chrupki czy orzeszki ziemne... Niewielu z nas jest w stanie oprzeć się spontanicznemu sięganiu po ten rodzaj przekąsek, zwłaszcza w towarzystwie piwa i przyjaciół. Kuszący smak, apetyczny zapach i doskonała chrupkość, to cechy, które powodują, że wszyscy pokochaliśmy słone przekąski i nie potrafimy wyobrazić sobie bez nich domowej imprezy. Na rynku słonych przekąsek od lat królują chipsy i chrupki i nic nie wskazuje na to, by nastąpiła jakaś diametralna zmiana w tym temacie. Jest to bardzo rozbudowana kategoria, w której każdy znajdzie coś dla siebie. Zatem warto bliżej zapoznać się z produktami dostępnymi na rynku i wybrać te, najbardziej odpowiadające własnym gustom smakowym. Wybór jest ogromny, a paleta smaków wręcz oszałamia różnorodnością przypraw. Zatem próbuj, delektuj i baw się smakiem. Aby urozmaicić smak wybranej przez siebie przekąski, przygotuj doskonałe na każdą okazję guacamole.



Prażynki ziemniaczane Słoneczne

solone
paprykowe

70 g

Składniki:

- ★ 1 dojrzałe obrane awokado
- ★ 1 łyżka soku z cytryny
- ★ 1 mały ząbek czosnku zmiążdżony i posypany solą
- ★ 1/2 drobno pokrojonej cebuli
- ★ 1 łyżeczka pikantnego sosu tobasco

Dodatki:

- ★ 1/2 małego posiekanego pęczka kolendry
- ★ 1/4 czerwonej papryczki chilli
- ★ 2 łyżki oliwy z oliwek
- ★ 1 pomidor, pokrojony w drobną kostkę
- ★ sól

Rozgnieć widelcem awokado z sokiem z cytryny i czosnkiem lub użyj do tego blendera. Dodaj resztę składników i wymieszaj. Dopraw do smaku. Podawaj z chipsami, krakersami lub innymi słonymi przekąskami.



Chipsy ryflowane DJ CHIPS

gyros
papryka
zielona cebulka
orientalne

60 g



Paluszki OK solone

70 g, 300 g

Chrupki ziemniaczane Słoneczne

zielona cebulka
pieczony kurczak

60 g



Tłusty czwartek ... nie tylko w towarzystwie paczków

W kalendarzu chrześcijańskim to ostatni czwartek przed Wielkim Postem. Tłusty czwartek rozpoczyna ostatni tydzień karnawału. Według polskiej tradycji, w tym dniu dozwolone jest objadanie się do woli - chrustem i paczkami. Wierzy się, że jeśli w tłusty czwartek nie zje się ani jednego paczka, traci się szansę na to, by szczęście sprzyjało nam przez cały rok.

Jeśli jednak, masz dość paczków, zmieniasz nawyki żywieniowe lub po prostu chcesz spróbować czegoś innego, skus się i zamień chociaż jednego paczka, na którąś z naszych propozycji. To takie proste...

Pieczone banany

Składniki:

- ★ 8 bananów
- ★ 4 łyżki brązowego cukru
- ★ 2 łyżeczki cynamonu
- ★ 1 szklanka soku pomarańczowego
- ★ 3 łyżki rumu
- ★ 4 łyżki prażonych płatków migdałowych



Banany przekrój na krzyż. Wymieszaj ze sobą cukier i cynamon, po czym zacznij obtaczać w tym kawałki bananów. Następnie wyłóż nimi naczynie żaroodporne. Połącz ze sobą sok i rum, i połową mieszanki zalej banany. Piecz je w temperaturze 220°C przez 25 min, od czasu do czasu skrapiając całość resztą soku. Pod koniec pieczenia posyp banany płatkami migdałów. Idealnie smakują z lodami.

Jabłka pod pierzynką

Składniki:

- ★ 6 dużych jabłek
- ★ 1 i 1/2 szklanki mleka
- ★ 1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej
- ★ 2 żółtka
- ★ 4 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- ★ 4 łyżki rodzynków
- ★ 1/2 laski wanilii

Jabłka umyj i wydrąż z nich gniazda nasienne. Do powstałych otworów włóż rodzynki i orzechy (kilka sztuk zostaw do dekoracji). Piecz w naczyniu żaroodpornym przez 20 min. w temperaturze 200°C. W międzyczasie zagotuj mleko z wanilią.

Następnie utrzyj żółtka z cukrem dodaj do nich mąkę i dobrze wymieszaj. Całość zalej gorącym mlekiem i mieszaj do czasu, aż sos zgęstnieje. Gotowym sosem zalej jabłka i piecz przez kolejne 10 minut. Przed podaniem posyp orzechami i rodzynkami.



★ Ostatki... i staropolska śledziówka

Ostatki to dni karnawału, wypadające między tłustym czwartkiem a wtorkiem poprzedzającym Środę Popielcową. Ów wtorek potocznie zwany jest w Polsce *śledzikiem* lub *śledziówką*. Nazwa ta wzięta się od rodzaju potraw jakie królowały tego dnia na stołach. Serwowano głównie ryby, dużo pito i bawiono się do białego rana. Zatem nie marnuj czasu i wykorzystaj go na dobrą zabawę w dobrym towarzystwie, kultywując przy tym rodzimą tradycję.



Matiasy w cytrynie i chili

Składniki:

- ★ 600 g matiasów
- ★ 1 cytryna
- ★ 2 papryczki chili
- ★ suszone pomidory
- ★ oliwa
- ★ 1 szklanka mleka

Śledzie zalej mlekiem i odstaw na pół godziny. W tym czasie wymyj cytrynę, obierz ją a skórkę pokrój w cieniutkie paseczki. Wyciśnij sok z cytryny. Następnie wypłucz śledzie i pokrój je w cieńsze paski, połóż na nich suszone pomidory. Całość zroluj i wbij wykałaczkę, tak by wszystko trzymało się razem. Koreczki układaj warstwami w słoiku, każdą z nich posyp paseczkami skórki cytrynowej i drobno pokrojoną papryczką chili. Całość zalej oliwą i odstaw do lodówki na 24 godziny. Gotowe śledzie idealnie komponują się z gotowanymi ziemniakami i jajkami, których smak wzbogaci się poprzez podanie z sosem majonezowym.

Rolada z wędzonym łososiem na pieczywie

Składniki:

- ★ 250 dkg wędzonego łososia
- ★ 2 korniszony
- ★ 10 dkg kaparów
- ★ 4 łyżki koperku
- ★ 200 dkg puszystego serka śmietankowego
- ★ gałka muskatołowa i biały pieprz do smaku
- ★ 1/2 cytryny
- ★ 1 bagietka lub kilka sztuk pieczywa chrupkiego

Korniszony i kapary pokrój w drobną kostkę i dodaj do serka. Zetrzyj skórkę z 1/2 cytryny, posiekaj koperek i połącz z serkiem. Całość dopraw gałką muskatołową i pieprzem. Jeśli serek będzie zbyt gęsty, możesz dodać do niego 2 łyżeczki jogurtu.

Rozłóż płaty łososia, posmaruj warstwą serka i zroluj. Powstałą roladę zawiń w folię i odstaw do lodówki na dwie godziny. W tym czasie przygotuj tosty z bagietki lub jeśli wolisz, pieczywo chrupkie. Pokrój roladę w grube plastry i wyłóż je na pieczywie. Każdego z tostów skrop cytryną i udekoruj koperkiem.



