



Hamé - bez lepku



Spoločnosť **Hamé** disponuje vo svojej ponuke desiatkami výrobkov vhodných pre osoby, ktoré musia dodržiavať bezlepkovú diétu. **Hamé** Vám prináša skutočne široké spektrum bezlepkových výrobkov: *džemy, kečupy a paradajkové pretlaky, sterilizovanú zeleninu, výrobky dojčenskej stravy, paštéty, nátierky, hotové jedlá a mnohé ďalšie produkty.*

Podrobný zoznam výrobkov vhodných pre bezlepkovú diétu nájdete prostredníctvom rozšíreného vyhľadávania na hlavnej stránke www.hame.sk medzi produktami a v kategórií si stačí zvoliť prostredníctvom filtra produkty bez lepku.

Výrobky vhodné pre bezlepkovú diétu sú na našich webových stránkach označené výstižným logom so symbolom prečiarknutého obilného klasu a s popisom "bez lepku".

Malá ukážka niekoľkých našich bezlepkových produktov:





Hamé - bez lepku



Prehľad skupín trvanlivých výrobkov vhodných pre bezlepkovú diétu:

- **EasySandwich nátierky a nové paštéty**

www.easysandwich.sk

Pre celiatikov sa výborne hodia nové rybie nátierky EasySandwich a nové paštéty napr. s brusnicami, kačacia na víne...

Skúste tieto nové moderné produkty, vhodné na desiatu, na párty alebo len tak na chuť.



- **Trvanlivé paštéty Hamé**

<http://www.hame.cz/products/default/sk?categoryId=385>

Tradičná chuť obľúbených paštét v rôznych obaloch sú vhodné aj pre celiatikov. Či už je to vami obľúbená Májka alebo ľahko pikantná paštéta Matěj alebo Svačinka.

Výborne sa hodia na cestu, pod stan, na chatu...



- **Kečupy a paradajkové pretlaky Hamé a OTMA**

www.otma.cz

Vyskúšajte novú radu kečupov Otma Gurmán s vysokým podielom paradajok a tiež aj pretlaky z nich. Všetky paradajkové produkty sú bezlepkové.





Hamé - bez lepku



- **Hotové zeleninové a grilovacie omáčky OTMA Gurmán**

www.otma.cz

Rada výrobkov vhodných ako prílohy k jedlám alebo ako polotovary pre ďalšie spracovanie



- **Detské výživy a nápoje Hamánek**

<http://sk.hamaneek.cz/>

Pod značkou Hamánek nájdete širokú ponuku ovocných/zeleninových/mäsozeleninových detských výživ. Sú v 95% prirodzene bezlepkové. Výnimku tvoria iba pár druhov výživ s vločkami alebo piškótami.



- **Džemy, ovocné náplne a slivkový lekvár Hamé**

www.pecieme-spolu.sk

Pre bezlepkových milovníkov sladkých chutí je určená rada džemov, Extra džemov a tiež aj slivkový lekvár. Vybrať si môžete z niekoľko druhov príchuť a tiež aj balení.





Hamé - bez lepku



- **Ovocné zmesy Hot Fruits**

Táto osviežujúca variácia starostlivo vybraného ovocia je vhodná aj pre celiatikov. Má široké využitie: od prelivu zmrzliny, ovocných pohárov, dezertov, až po tradične pripravené palacinky, ktoré vďaka Hot Fruits získajú úplne famóznú chuť. Vyskúšajte malinové, jahodové, broskyňové alebo višňové Hot Fruits.



- **Sterilizovaná zelenina a ovocie Znojmia a Hamé**

www.znojmia.cz

Veľmi obľúbené výrobky vhodné k doplneniu k bezlepkovým prílohám. Nesklamú ani toho najnáročnejšieho gurmána.



- **Tatárske omáčky, majonézy a dressingsy DOMA**

<http://www.doma.eu/>

Výrobky DOMA sú zárukou spracovania len kvalitných surovín spĺňajúcich najprísnejšie hygienické normy a okrem toho sú všetky bez lepku. Skúste a neoľutujete.





Hamé - bez lepku



RECEPTY

- **Extra džem jahoda**
www.pecieme-spolu.sk

Bezlepkový cheesecake



Nie je nič jednoduchšie, ako si urobiť radosť poctivým cheesecakeom a navyše bez lepku. Recept si určite odložte, pretože vám garantujeme, že ho budete chcieť piecť znova.

Potrebujeme:

2 balenia bezlepkových vanilkových sušienok Limky
50 g masla alebo rastlinného tuku
500 g jemného tvarohu
2 vajcia
1 Zlatý Klas (môžete nahradiť 30 g kukuričného škrobu)
šťava a kôra z polovice citróna
1 vanilkový struk alebo pár kvapiek vanilkovej arómy
150 g kryštálového cukru
Extra džem jahoda Hamé

Postup:

Sušienky dáme do plastového sáčika, uzavrieme a napríklad pomocou valčeka na valkanie ich rozdrvíme na strúhanku. Potom ich zmiešame so zmäknutým maslom a pomocou obrátenej strany lyžice ich natlačíme na dno a po okrajoch (asi do výšky 1.5 – 2 cm) tortovej formy s priemerom 20 cm.

Zmiešame tvaroh, vajcia, cukor, vanilkový struk alebo arómu, šťavu a kôru z citróna a Zlatý Klas. Nalejeme na sušienky a dáme piecť.

Rúru predhrejeme na 160 stupňov a pečieme asi trištvrte hodinu, kým je povrch koláča na dotyk pružný a pevný. Základom úspechu je správna teplota. Nám sa osvedčilo piecť cheesecake pomaly a tak zaručene nepraskne.

Po dopečení necháme cheesecake úplne vychladnúť a pred podávaním ho potrieme jahodovým extra džemom.



Hamé - bez lepku



- **Rajčinový pretlak OTMA**
www.otma.cz

Cestovinový šalát ratatouille



Potrebuje:

200 g na kocky nakrájanej cukety
200 g na kocky nakrájaného baklažánu
200 g na kocky nakrájanej červenej papriky
2-3 PL olivového oleja
vetvička rozmarínu
soľ
čerstvo mleté čierne korenie
2 strúčiky roztláčeného cesnaku
500 ml rajčinového pretlaku OTMA
1 balenie bezlepkových cestovín Procel špirály
voda
bazalkové listy na ozdobenie

Postup:

Zeleninu osolíme, premiešame s olivovým olejom, rozmarínom a pečieme asi 20-30 minút na 200 stupňoch. Cestoviny uvaríme v slanej vode podľa návodu a zlejeme. Opláchneme studenou vodou. Na panvici si orestujeme na olivovom oleji cesnak, pridáme rajčinový pretlak, pridáme upečenú zeleninu a necháme krátko povariť, aby sa chute premiešali. Zeleninu potom zmiešame s uvarenou cestovinou. Podávame ozdobené posekanou pažítkou.



Hamé - bez lepku



- **Ovocná zmes „Linecká“**
www.pecieme-spolu.sk

Bezgluténové linecké pečivo s orechmi



Potrebuje:

PROMIX-UNI univerzálna bezgluténová múka – 360g
Rastlinný tuk – 170g
Práškový cukor – 100g (do cesta)
Cukor vanilkový – 1 balíček
2 celé vajcia
Pohánková múka hladká (Novalim) – 40g
Orechy jemno mleté – 30g
Kypriaci prášok – 1 ČL
Voda studená 2 PL
Ovocná zmes „Linecká“ od Hamé
Práškový cukor na posypanie

Postup:

- 1/ Suroviny si pripravíme asi 1 hodinu dopredu, aby mali izbovú teplotu.
- 2/ V miske suroviny premiešame, aby sa vytvorilo cesto.
- 3 Cesto na doske hnetieme asi 5 minút, aby získalo homogénnu štruktúru. Môžeme nechať v chladničke odstáť 30-60 minút.
- 4/ Cesto rozvalkáme na plát o hrúbke 5 mm, vykrojíme kolieska alebo iné tvary a položíme na plech. Pečieme v predhriatej rúre pri 200°C, 12-15 minút.
- 5/ Po vychladnutí natierame ovocnú zmes „Linecká“ a zlepíme dva kúsky spolu. Posypeme práškovým cukrom.



Hamé - bez lepku



- Kečup Gurmán jemný OTMA
www.otma.cz

Minipizze



Potrebujeme:

Nátierkové maslo 200g
1 kelímok múky Dr Schär Mix B
Oregano
Kečup Gurmán OTMA jemný
Šunková saláma
Syr

Postup:

Vypracujeme cesto z nátierkového masla a múky. Vyvaľkáme placku, z ktorej vykrajujeme kolieskom minipizze, dáme na papier na pečenie na plech, potrieme kečupom, posypeme oregánom, poukladáme plátky bezlepkovej šunky, posypeme syrom a pečieme pri 200°C asi 10 minút do zlatista.



Hamé - bez lepku



- **Detská výživa Hamánek**

Domáce ovocné nanuky s banánom a jahodami



Ste pripravená stať sa najlepšou maminkou tohto leta ? Pripravte deťom zásobu domácich nanukov a nadšenie bude obrovské. Teplé počasie si deti bez zmrzlín ani nedokážu predstaviť a v nanuku z detskej výživy budete mať istotu, že používate tie najlepšie suroviny.

Potrebujeme:

- 1x Happy fruit s banánmi Hamánek
- 1x banán
- 1 ČL šťava z citróna
- 7 ks jahôd
- med

Postup:

Banán ošúpeme a vidličkou rozpučíme. Umyté jahody odstôpkujeme a tiež rozpučíme. Ovocie zmiešame v miske s detskou výživou a dochutíme medom a citrónovou šťavou. Zmes rozdelíme do formičiek na nanuky a dáme zamraziť.