

Rozšířili jsme sortiment

bezlepkových

potravin v našich prodejnách

Albert se snaží vycházet vstříc všem svým zákazníkům, tedy i těm, kteří musí ze zdravotních důvodů dodržovat přísné diety. Proto jsme od října rozšířili nabídku bezlepkových potravin v celé síti Albert, a to i v nejmenších prodejnách.

Lepek, obilná bílkovina obsažená v pšenici, žitě, ječmenu a ovsu, vyvolává takzvanou celiakii – vrozené autoimunitní onemocnění postihující děti i dospělé. Lidem, kteří se narodí

s takovou abnormální přecitlivělostí, lepek způsobuje chronický zánět sliznice tenkého střeva. Pokud se celiakie projeví v dospělosti, nemívá charakteristický průběh. Projevuje se zvýšenou únavou, hubnutím, anémií, osteoporózou či psychickými a neurologickými potížemi. Celiakii nelze vyléčit, ale lze ji léčit celoživotní bezlepkovou dietou.

Informace na webu

Nabídku bezlepkových potravin jsme rozšířili ve všech prodejnách. Na našich stránkách www.albert.cz najdete kompletní seznam prodejen i konkrétní nabídku výrobků v bezlepkovém koutku. Albert také postupně mění podobu úseků s uzeninami a delikatesami. V některých prodejnách tak již najdete označení bezlepkových výrobků přímo u obsluhovaného pultu.

Přísná pravidla

Dodržování bezlepkové diety neobnáší jen vyloučení zakázaných obilovin, ale celiak musí řešit i možnost skryté kontaminace při výrobě a zpracování původně bezlepkových surovin a možnou kontaminaci v domácnosti. Problémy činí i nesprávná orientace ve značení bezlepkových potravin či nesprávné údaje na etiketách potravin. Pomáhat dětem i dospělým postiženým nesnášenlivostí lepku se proto různorodými aktivitami snaží Sdružení celiaků České republiky. Více informací najdete na www.celiac.cz či na telefonním čísle: 602 273 173. Předpokládá se, že v České republice je až 100 000 celiaků, i když odhalená je jen malá část. Přitom diagnostikování celiakie není těžké, ale spousta lékařů, potažmo pacientů na tuto možnost vůbec nepomyslí.



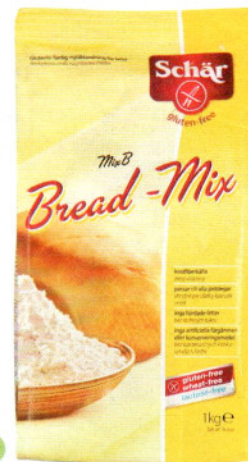
1



2



3



4

*Těsto můžete zjemnit lžící
másla nebo sušeného mléka.*

Bezlepkový chléb s dýňovými semínky

500 g směsi Jizerka

1 lžička cukru

9 g soli

1 sáček sušeného droždí

300 ml vody

50 ml mléka

3 lžice oleje

1 lžice octa

2 hrsti dýňových

semínek + na ozdobu

Směs Jizerka přesypejte do mísy, vmíchejte k ní cukr, sůl a droždí a pak postupně přidávejte a zašlehávejte vodu, mléko, olej a ocet. Nakonec vmíchejte semínka, směs přelijte do chlebičkové formy, posypejte dalšími semínky a dejte péct do trouby předehřáté na 190 °C na 20 minut. Poté zkontrolujte zapachnutím špejle a případně 10 minut dopečte.

Pro 4–6 osob

Příprava: **10 minut**

Pečení: **20–30 minut**



Náš bezlepkový sortiment zahrnuje například: 1. piškoty; 2. pohankové cereálie; 3. preclíky; 4. směs na pečení chleba; 5. krájený chléb; 6. římské placičky; 7. oříškovou tyčinku; 8. žemle; 9. chléb kminový.



5



6



7



8



9