



## Tlačová správa

Bratislava 22. október 2019

### Cestoviny - rýchle jedlo študentov aj zaneprázdnených ľudí

- 25. októbra sa oslavuje Medzinárodný deň cestovín
- BILLA ponúka široký výber suchých cestovín na varenie, ale aj čerstvých cestovín pripravených k okamžitej konzumácii
- Okrem cestovín z bielej múky majú zákazníci BILLA možnosť zakúpenia cestovín zo semoliny, špaldovej múky, cíceru, hrachu aj šošovice

Varenie nebýva veľmi často silnou stránkou študentov. Jedlo vnímajú skôr ako palivo, ktoré im dopĺňa energiu. Internáty, na ktorých väčšina z nich býva, neponúkajú ideálne podmienky na kulinárstvo. Aj chladničky, pokiaľ na internáte sú, nebývajú preplnené jedlom. Oddýchnutí študenti prídu po víkende nabalení jedlom od rodičov a na varenie myslia, až keď sa zásoby jedla cez týždeň minú.

Vtedy prichádzajú na rad cestoviny, tie sú v tomto prípade záchranou. Ich príprava je rýchla a študenti ani nemusia siahať hlboko do vrecka, pretože ich vedľa kúpiť lacno. „V Bille ponúkame široký sortiment cestovín našich privátnych značiek *Clever*, *BILLA* a *BILLA Premium*, ako aj cestovín od rôznych výrobcov. Na svoje si príde každý. Nielen študenti, ktorí hľadajú na čo najnižšiu cenu, ale aj zákazníci, ktorí pri výbere zohľadňujú kvalitu. Okrem suchých cestovín, ktoré si vyžadujú tepelnú úpravu, máme na výber aj čerstvé cestoviny značky *BILLA Easy*. Nachádzajú sa v chladiacich boxoch a sú pripravené na okamžitú konzumáciu,“ hovorí Kvetoslava Kirchnerová, hovorkyňa siete supermarketov BILLA.

Nejde však len o študentov. Viacerí z nás žijú v rýchlych tempe a nájsť si dostatočný čas na prípravu kvalitného teplého jedla je často vymoženosťou. Cestoviny majú výhodu, že ich možno uvariť len za pár minút a podávať ich možno takmer k čomukoľvek. Táto potravina z múky a vody (prípadne vajec) sa môže pripraviť na slano i na sladko. Ak sa zvolí slaný variant, stačí do uvarených cestovín primiešať už pripravenú paradajkovú alebo smotanovú omáčku, bazalkové pesto, mäso, zeleninu, či iné ingrediencie, ktoré sú po ruke. Ako sladký chod sa môžu podávať s kakaom, makom, tvarohom a cukrom. Možností je neúrekom. Samotní Taliani, ktorí sa pýšia tým, že túto potravinu vymysleli, to s ingredienciami neprehávajú. Medzi jedny z najobľúbenejších receptov patrí *Aglio e olio*, na prípravu ktorého postačí len cesnak, olivový olej a parmezán. Aké jednoduché!

#### Nikdy neprestanú baviť

Ak budete vyberať cestoviny v nákupných regáloch supermarketu BILLA, výber vás nikdy neomrzí. Každý týždeň, môžete nakupovať iný druh, pretože ponuka je naozaj široká. Cestoviny si spájame najčastejšie s Talianskom. A práve obyvatelia Apeninského polostrova boli pri výrobe cestovín mimoriadne kreatívni. Dnes si tak možno vybrať z množstva druhov špagiet, penne, mašličiek, mušličiek alebo makarónov. Niektoré z nich sa zvyčajne viažu k určitej oblasti alebo konkrétnemu druhu omáčky. Napríklad v Bologni servírujú k pravému ragú bolognese zásadne len tagliatelle.

---

S omáčkou carbonara sa najlepšie snúbia špagety. Nie každé jedlo však má takúto zaužívanú prílohu a niektorí majú najradšej ten svoj druh cestovín napriek tradíciám. Práve preto si možno aj v BILLA vybrať z dlhých, ploškových, hrubších, dutých, stredne dlhých, krátkych či dokonca plnených cestovín. Aj polievkové závarky si nájdu svoje miesto v domácnosti. V ponuke sú aj obľúbené písmenkové cestoviny pre najmenších stravníkov.

Nejde však len o tvar cestovín, ale aj o ich zloženie. Základné delenie je na vaječné a bezvaječné cestoviny. Vaječné ešte rozlišujeme na jednovaječné, dvojevaječné a viacvaječné. Cestoviny vyššej kvality sú vyrábané z tvrdej pšenice, nazývanej tiež semolina. Obsahujú viac živín, sú pevnejšie a majú krásnu žltú farbu, navyše výborne chutia. Špaldová múka je pri výrobe cestovín ďalšou obľúbenou alternatívou ku klasickej bielej múke. Podporuje myslenie, koncentráciu a je ľahko stráviteľná. *„Myslíme aj na ľudí, ktorí kvôli alergiám a intoleranciám museli bežné cestoviny zo svojho jedálneho stolu vylúčiť. A ponúkame im bezlepkové alternatívy. V našich predajniach zákazník nájde aj cestoviny, ktorých základ tvorí cicer, hrach, šošovica či kukurica,“* dopĺňa K. Kirchnerová.

### **Ako ich správne uvariť?**

Na správnu prípravu obľúbených cestovín je dôležité variť ich v hrnci s vodou v správnom pomere - 1l vody na 100 g cestovín. Voda sa solí zásadne až po tom, ako začne vriieť. Následne sa cestoviny vložia do hrnca. Cestoviny sa nikdy nelámu, ani keď sú dlhšie. Dĺžka varenia je vždy uvedená na obale a mala by byť dodržaná. Po dovarení je potrebné scediť vodu z cestovín a pridať omáčku podľa chuti. Prípravu je možné urýchliť použitím rýchlovarnej kanvice na uvarenie vody. Uvarené cestoviny vydržia v chladničke tri až päť dní. Surové je potrebné skladovať na chladnom, tmavom mieste po dobu maximálne jedného roku.

---

### **O spoločnosti**

Spoločnosť BILLA, s.r.o., ktorá je súčasťou REWE International AG, pôsobí na Slovensku od roku 1993. Je lídrom v segmente supermarketov. V súčasnosti ich prevádzkuje 153 a zamestnáva viac ako 4 500 pracovníkov. V supermarketoch priemernej rozlohy 900 m<sup>2</sup> BILLA ponúka široký sortiment značiek, vrátane vlastných aj diskontných. Dominantnými medzi vlastnými značkami cenovo výhodné produkty Clever, výrobky pod značkou BILLA, organické produkty BILLA BIO a domáca Slovenská farma. Rovnako dôležitý je v ponuke podiel čerstvých produktov v oblasti lahôdok, pečiva, ovocia, zeleniny a mliečnych výrobkov.

### **Kontakt pre médiá:**

**Ing. Kvetoslava Kirchnerová**, hovorca spoločnosti BILLA

BILLA s.r.o., Bajkalská 19/A, 821 02 Bratislava

e-mail: k.kirchnerova@billa.sk

mobil: +421 911 110 672

telefón: +421 2 48 242 891

---