

Media report

Czech Vegan Society,
August 25, 2020

Content

B2B

- Potravinářský obzor (“Food horizon”)
- Gastro & Hotel
- Svět H&G

B2C

- Forbes
- Dobroty
- Regena

("Food horizon"), B2B

Right: 1st article, 6 pages

[illegible]

Garten & Küche
BARBARA KNEIP
Kochbuch
mit 100 Rezepten
für den Sommer

Teraz niekedy môže byť potrebné zmeniť niečo na stole. Ak ste si vybralí, že budete jesť viac zeleniny, môžete si vybrať z týchto 100 receptov, ktoré sú zamerané na zdravú výživu. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

WOLFF je obľúbené od inštitúcie spoločnosti životného prostredia. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

Takéto úlohy môžu byť potrebné zmeniť niečo na stole. Ak ste si vybralí, že budete jesť viac zeleniny, môžete si vybrať z týchto 100 receptov, ktoré sú zamerané na zdravú výživu. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

WOLFF je obľúbené od inštitúcie spoločnosti životného prostredia. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

Takéto úlohy môžu byť potrebné zmeniť niečo na stole. Ak ste si vybralí, že budete jesť viac zeleniny, môžete si vybrať z týchto 100 receptov, ktoré sú zamerané na zdravú výživu. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

WOLFF je obľúbené od inštitúcie spoločnosti životného prostredia. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

WOLFF je obľúbené od inštitúcie spoločnosti životného prostredia. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

WOLFF je obľúbené od inštitúcie spoločnosti životného prostredia. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

WOLFF je obľúbené od inštitúcie spoločnosti životného prostredia. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

WOLFF je obľúbené od inštitúcie spoločnosti životného prostredia. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

WOLFF je obľúbené od inštitúcie spoločnosti životného prostredia. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.

WOLFF je obľúbené od inštitúcie spoločnosti životného prostredia. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele. Každý recept je doplnený o tipy, ktoré vám pomôžu dosiahnuť svoje ciele.



Vánoční menu bez masa, mléka a vajec

Tradiční vánoce se slavějí, a to včetně vánočních příchutí – pečlivě vybrat recepty, které budou chutnat i těm, kteří se s vánočními tradicemi "neznají", a zároveň také přizpůsobit a inovovat tak, aby byla i ta, která je pro nás už jen o něco – vánoční atmosférou a to je právě to, co nám dává vánoční atmosféru. Časť receptů bude obsahovat i takové ingredience, které jsou pro nás už jen o něco – vánoční atmosférou a to je právě to, co nám dává vánoční atmosféru. Časť receptů bude obsahovat i takové ingredience, které jsou pro nás už jen o něco – vánoční atmosférou a to je právě to, co nám dává vánoční atmosféru.



Čekanková polévka s leuzeňky

Ingredience:
 1 kg čekanky
 1 kg leuzeňky
 1 kg brambor
 1 kg mrkvy
 1 kg cibule
 1 kg kukuřičné mouky
 1 kg vody
 1 kg soli
 1 kg oleje
 1 kg sádla
 1 kg másla
 1 kg smetany
 1 kg jogurtu
 1 kg kečupu
 1 kg hořčice
 1 kg octu
 1 kg cukru
 1 kg soli
 1 kg pepře
 1 kg kmínu
 1 kg majoránu
 1 kg tymiánu
 1 kg rozmarýnu
 1 kg oregána
 1 kg bazalky
 1 kg petrželky
 1 kg kopr
 1 kg koriandru
 1 kg anýzu
 1 kg kmínu
 1 kg majoránu
 1 kg tymiánu
 1 kg rozmarýnu
 1 kg oregána
 1 kg bazalky
 1 kg petrželky
 1 kg kopr
 1 kg koriandru
 1 kg anýzu



Čekanková polévka s leuzeňky

Ingredience:
 1 kg čekanky
 1 kg leuzeňky
 1 kg brambor
 1 kg mrkvy
 1 kg cibule
 1 kg kukuřičné mouky
 1 kg vody
 1 kg soli
 1 kg oleje
 1 kg sádla
 1 kg másla
 1 kg smetany
 1 kg jogurtu
 1 kg kečupu
 1 kg hořčice
 1 kg octu
 1 kg cukru
 1 kg soli
 1 kg pepře
 1 kg kmínu
 1 kg majoránu
 1 kg tymiánu
 1 kg rozmarýnu
 1 kg oregána
 1 kg bazalky
 1 kg petrželky
 1 kg kopr
 1 kg koriandru
 1 kg anýzu

[illegible]

2nd article - mainly about plant-based dairy and meat. highlighting latest development on the CZ market.

3 traditionally animal-based companies - 1 with meat, 2 dairy - launching vegan products - we cooperate with all 3 companies

120 VEGETARIÁNSKÁ STRAVA

www.lesni.cz | Pěstujeme zdravě

Přibývá vegetariánů a veganů s cílem zlepšit svůj zdravotní jídelníček a chránit přírodu

Vegané je snazší ve výhledu, jenže u všichni cílíme především málo ládi, že je to trend celosvětový a i u nás přibývá, říká, co se ohlídá v tomto směru naposledy do výzkvy hernatých produktů. Přednáška České vegetariánské společnosti Martina Ramengera jsme poznali o přiblížení těchto akcí.

Přibývá i hlavních trendů v jídelníčku českých vegetariánů
 v průběhu posledních let se mění i vzhled jídelníčku vegetariánů. Přibývá zeleniny a ovoce, které bylo dříve považováno za doplňkové. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla. Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Foto: Lesni

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Foto: Lesni

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Foto: Lesni

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Foto: Lesni

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Foto: Lesni

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Foto: Lesni

VSTUPTE NA ROSTOUCÍ TRH S VEGANSKÝMI VÝROBKY

Přibývá rostoucím trhu s vegetariánskými a veganskými výrobky. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Přibývá rostoucím trhu s vegetariánskými a veganskými výrobky. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

Webiná: Evropské spotřebitelské fórum

Program a obsah webináře: www.lesni.cz/vegetarianska-strava

QR kód

Page 1 of 1

Vegetariánská kuchyně je zdravější a chutnější, říká Martina Ramengerová. V posledních letech se také objevily nové směry, jako je například vegetariánská kuchyně, která se zaměřuje na zdravější a chutnější jídla.

LESNI - EKO

Gastro & Hotel, B2B

magazine for professionals
from the gastro industry


long-term cooperation,
main topics are tips, recipe,
why & how to include vegan
food on their menus



Distributed to restaurants, bistros, cafes, etc. Main topic of our articles - how and why to include plant-based food on the menus, recipe tips. We cooperate with them for the 2nd year, approximately 6 articles a year (1 per issue)



Forbes article about plant-based meats



Masožravci stáli sedmihodinovou frontu na veganské burgery. A velké značky už si všímají

3 minuty čtení

Autor
Kristýna Tmejová

Foto
Nestlé

Letos v lednu se v Atlantě stala zvláštní věc. Davy lidí si stouply do několikahodinové fronty jenom proto, aby ochutnaly burgery v nově otevřeném bistro.

Bez michelinské hvězdy.

Forbes

A lifestyle magazine run by one of the biggest organic/plant-based foods producer in the country, distributed for free to customers of its stores/partners



Regena, B2C

long-term cooperation with a lifestyle magazine, main topics include articles trying to normalize veganism, recipes, how-tos and tips for increasing plant-based foods consumption

VEGANISTI

NEJČASTĚJŠÍ MÝTY o veganství



Je rostlinná strava přínosnější a bezpečnější? Zůstane mi vůbec něco, co budu jíst? Nebudu-li mít dostatek vitamínů a minerálů? A nemám-li přehled, jaké ingredience jsou vhodné? Nejčastější mýty o veganství se týkají zdraví, výživy i vzhledu. Vysvětlíme, jaké mýty a jaké fakta.

Ilustrace: Jana Němcová, foto: Česká vegetariánská společnost

BOSTNĚNÍ STRAVOVÁNÍ JE OMEZENÉJŠÍ

Často se objevuje myšlenka, že vegetariáni a vegani mají omezenější stravu, že jim chybí některé důležité živiny. Ve skutečnosti je tomu naopak. Rostlinná strava je velmi rozmanitá a poskytuje všechny potřebné živiny. Pokud se budete stravovat zdravě, nemusíte se obávat, že vám něco chybí.

BOSTNĚNÍ STRAVOVÁNÍ NENÍ ZDRAVĚJŠÍ

Ve skutečnosti je rostlinná strava zdravější než strava s velkým podílem masa. Rostlinná strava je bohatší na vlákninu, vitamíny a minerály. Studie také ukazují, že vegetariáni a vegani mají nižší riziko onemocnění srdce a cukrovky.

32 NOVA REGENA

listopad 2022

plavání, běh, cyklistika a další sporty. Pokud se chcete věnovat sportu, je důležité si vybrat vhodnou aktivitu, která vám bude přinášet radost a zároveň vám pomůže udržet si dobrou kondici.

Špagety s pečenou dýní a špenátem



Ingredience: 200 g špaget, 1 kg pečené dýně, 500 g špenátu, 2 lžičky olivového oleje, sůl, pepř. Postup: Dýňu oloupejte a nakrájejte na kostky. Špenát umyjte a nakrájejte na polovinu. Špagety uvařte podle návodu. Vše smíchejte a dochuťte.

NOVA REGENA

listopad 2022

VEGANISTI

JAK PŘEŽÍT VE VZTAHU s nevegánem



Když je veganství v současnosti velkým trendem a mluví se o něm zejména v souvislosti s jídlem, patří to i k prověření životní filozofie. Vegetariáni a vegani mají své specifické potřeby a požadavky, které je důležité znát, aby se vztahy mezi nimi mohly vyvíjet zdravě.

Ilustrace: Jana Němcová, foto: Shutterstock.com

NEZ VYVÍZAJTE NA RANDI, POZDÍVTE SE NA MENU RESTAURACÍ

Předtím, než se vydáte na rande, je dobré se podívat na menu restaurace. Pokud tam není žádná vegetariánská nebo veganská jídla, nemusíte se bát, že vám nebude co doporučit. Můžete si vybrat z nabídky a ptát se na ingredience.

NEZ VYVÍZAJTE NA RANDI, POZDÍVTE SE NA MENU RESTAURACÍ

Předtím, než se vydáte na rande, je dobré se podívat na menu restaurace. Pokud tam není žádná vegetariánská nebo veganská jídla, nemusíte se bát, že vám nebude co doporučit. Můžete si vybrat z nabídky a ptát se na ingredience.

32 NOVA REGENA

listopad 2022

VEGANISTI

Jahodový koláč s mátou a pistáciemi



Ingredience: 200 g máty, 500 g jahod, 200 g pistácií, 2 lžičky olivového oleje, sůl, pepř. Postup: Mátu umyjte a nakrájejte na polovinu. Jahody umyjte a nakrájejte na polovinu. Pistácie oloupejte a nakrájejte na polovinu. Vše smíchejte a dochuťte.

NOVA REGENA

listopad 2022

32 NOVA REGENA

listopad 2022

NOVA REGENA

listopad 2022