



Érvényesség: 2024. 04. 03–14.

REÁL

online
magazin

ÚJ Reál PAKK:
TAVASZ A
TERMÉSZETBEN



Tuti tavaszi
receptek

A HÓNAP SZTÁRJA:
7Days croissant

7Days croissant Kakaós, Epres,
Vanília-csokis keksz 60 g
3317 Ft/kg

199 Ft

FÓKUSZBAN
A SAJÁT MÁRKÁK –
Minőség és menőség!

Extra online ajánlataink

Érvényesség: 2024. 04. 03–14.



799 Ft

Falusi Mini sertéslöncs
350 g
2283 Ft/kg



199 Ft

Chio Micro popcorn
Sós, Extra sajtos,
Vajas 80 g
2488 Ft/kg

999 Ft

Falusi Sertés virsli 60%
hústartalommal 500 g
1998 Ft/kg



359 Ft

Coca-Cola, Cherry Coke,
Coke Zero 0,5 l
718 Ft/l



3099 Ft

Kalinka Vodka 37,5%,
Citrus Dry szeszital 34,5%
0,5 l
6198 Ft/l



399 Ft

Falusi Margarin 500 g
798 Ft/kg

ITT A REÁL ÁPRILISI ONLINE MAGAZINJA!

TERMÉKTÉRKÉP

A Reál márkás termékek többsége ismert és megbízható magyar gyárakban, hazai alapanyagokból készül. A gyártók szinte Magyarország egész területét lefedik, ezt mutatjuk be ezen a látványos térképen.

SAJÁT MÁRKÁK - Minőség és menőség!

Már nemcsak az érzékeny vásárlók kosarában jelennek meg ezek a termékek, hanem kortól, nemtől és a pénztárca vastagságától függetlenül egyre szélesebb körben keresik a vevők. A jelenlegi gazdasági helyzetben a fogyasztók nyitottabbak arra, hogy kipróbálják a saját márkás termékeket. Ha elégedettek a minőséggel és az árral, a jövőben is vásárolni fogják ezeket.

Talán nem túlzás azt állítani, hogy a saját márkás termékek menőnek számítanak, hiszen a vásárlók megbízható minőséget kapnak jóval kedvezőbb áron, azaz okos vásárlói magatartással jelentősen spórolhatnak.



VESZPRÉM
húskészítmények

Légiós tipp

A saját márkás termékek ára kedvezőbb a gyártói márkákéhoz képest, ugyanakkor kiváló minőségűek. Próbáld ki, és válaszd ezeket a későbbi vásárlásaid során is, hiszen így kompromisszumok nélkül spórolhatsz.



FEJÉR
tejtermékek



ZALA
húskészítmények,
italok



TOLNA
húskészítmények,
tejtermékek



KOMÁROM-ESZTERGOM
tészták, háztartási cikkek



PEST
italok, nasik, lekvárok



JÁSZ-NAGYKUN-SZOLNOK
alapvető élelmiszerek



BÁCS-KISKUN
fagyasztott élelmiszerek

HEVES
italok, szépségápolás



CSONGRÁD-CSANÁD
tejtermékek,
konzervek



SZABOLCS-SZATMÁR-BEREG
savanyúságok, konzervek,
befőttek



HAJDÚ-BIHAR
tejtermékek



BÉKÉS
húskészítmények



Tudtad-e?

A Reál márkás termékek többsége ismert és megbízható magyar gyárakban, hazai alapanyagokból készül, sok esetben egy piacvezető márkagyártójának gépsorain.

Áprilisi Reál Pakk

Tavasszal éled a természet, és ilyenkor az emberekben is feltámad a vágy, hogy előbújjanak a lakásból és útnak induljanak. Összegyűjtöttünk pár hasznos tippet, hogy kirándulás közben ne érijen titeket kellemetlen meglepetés.



Tervezz alaposan, kirándulj felszabadultan!

Alapszabály, hogy mind az időtartamot, mind a távot a csoport leggyengébb tagjához igazítjuk: természetesen egy sportos apuka várhatóan többet fog tudni gyalogolni, mint egy óvodás kisfiú.

Bátran vágj neki a kisebb-nagyobb túraútvonalaknak akár gyerekekkel együtt is, ugyanakkor szükség lehet egy B-tervre, ha a család kisebb tagjai útközben kidőlnének. Érdemes előre kinézni olyan pontokat, ahonnan egyszerűen visszatérhetünk kocsinkhoz vagy elérhetjük a közeli tömegközlekedést.

Pakolj átgondoltan!

Amikor előkerül a hátizsák és azon gondolkodsz, hogy mit vigyél magaddal, mit hagyj otthon, akkor érdemes végig gondolni, hogy a múltban mire volt szükséged. Amiknek mindenképp érdemes helyet találnod, azok a következők:

Légiós tipp: Pakolási lista

- **Elemőzsia:** elsősorban szendvicsek, müzliszeletek, gyümölcsök, csoki, keksz, biztosan elég lesz egy félnapos túrához. Érdemes mellőzni a nehéz konzerveket vagy az előkészítést igénylő ételleket, de romlandót se pakoljunk.
- **Víz:** a folyadék (ivóvíz, gyümölcsital) nagyon fontos, különösen meleg, napos időben, így érdemes elegendőt magaddal vinned, és elosztani a csapat tagjai között. Különösen, akkor készülj extra vízzel, ha tudod, hogy a „terepen” már nem lesz alkalmaid újratölteni a készleteidet.
- **Ruházat:** az időjárásnak megfelelő, réteges öltözködés ajánlott. Ami nagyon fontos: a kényelmes cipő, ugyanis egy rossz bakancs, egy kinőtt lábbeli pokollá tudja tenni a legrövidebb gyaloglást is. Erős napsütésben kalap, sapka és napszemüveg is jól jöhet, a hátizsákba dobott extra zokni pedig kötelező, a vizes zokni a kiránduló egyik legnagyobb ellensége.
- **Egyebek:** naptej, szúnyog- és kullancsriasztó, zsebkendő, kés és egy-két üres zacskó a hulladék részére. Ezek használatára találni fogsz alkalmat, ráadásul könnyűek, kis helyen is elférnek.

Fotózzunk!

Néha elfelejtjük, hogy mindannyiunk zsebében ott lapul már egy fényképezőgép a mobilunkban, amely rengeteg ötletnek és kreativitásnak enged teret. Ha végre együtt a társaság, érdemes néhány képet készíteni emlékébe, de a természet is számtalan témát kínál, amit érdemes megörökíteni.



Spárgás tarhonyás hús

Hozzávalók 4 fő részére:

- 1 fej vöröshagyma
- 2 ek Reál naparaforgó-étolaj
- 50 dkg kockázott sertés gulyáshús
- 3 tk Reál őrölt fűszerpaprika
- fél kk Reál őrölt fűszerkömény
- só ízlés szerint
- 1 TV-paprika
- fél paradicsom
- 1 liter víz
- 15 dkg fehér spárga
- 20 dkg Reál tarhonya
- Reál csemegeuborka a tálaláshoz

1. lépés - A hagymát megpucoljuk, apróra vágjuk és az olajon közepes hőfokon megpároljuk.

2. lépés - Hozzáadjuk a kockázott húst, és gyakori kevergetés mellett magasabb hőfokon megpirítjuk.

3. lépés - A húshoz adjuk a fél paradicsomot,

a kicsumázott paprikát, az őrölt piros paprikát, a fűszerköményt, sózzuk ízlés szerint, felöntjük a vízzel és 1 órán át főzzük.

4. lépés - A fehér spárga végeit levágjuk, meghámozzuk és 3-4 cm-es darabokra vágjuk.

5. lépés - Miután a hús megpuhult a spárgát a tarhonyával együtt a húshoz adjuk, és további 15 percig főzzük az ételt.

6. lépés - Reál csemegeuborkával tálaljuk.

Összes idő: 25 perc munka + 75 perc főzési idő

Nehézség foka: könnyű

Adag: 4 adag

Zöld spárgás, virslis, tojásos tésztasaláta

Hozzávalók 4 fő részére:

- 25 dkg Reál fussili
- 4 db tojás
- 2 pár Falusi bécsi virsli
- 25 dkg zöld spárga
- 15 dkg Falusi tejföl
- 10 dkg Reál majonéz
- 1 ek Reál mustár
- só ízlés szerint
- frissen őrölt bors

1. lépés - A tésztát enyhén sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük.

2. lépés - Időközben a tojásokat 8 perc alatt megfőzzük, megpucoljuk és kisebb darabokra vágjuk.

3. lépés - A virslit forrásban lévő vízben 3-4 perc alatt megfőzzük, majd felkarikázzuk.

4. lépés - A spárga végeit levágjuk, a többi részét feldaraboljuk és enyhén sós vízben 3-4 perc alatt megfőzzük, leszűrjük.

5. lépés - Az előkészített alapanyagokat (spárga, virsli, tojás) a megfőtt tésztához adjuk.

6. lépés - A tejfölt összekeverjük a majonézzel, a mustárral, majd sóval, frissen őrölt borsal ízesítjük és elkeverjük a tésztasalátával.

7. lépés - A salátát hűtőben pihentetjük a tálalás előtt legalább 1 órát.

A tésztát Reál csemegeuborkával is fogyaszthatjuk.

Összes idő: 25 perc munka + 60 perc hűtés

Nehézség foka: könnyű

Adag: 4 adag

