

# Na skok v kuchyni

PROSINEC 2019

Magazín o jídle a životním stylu



13 STRAN  
PLNÝCH  
INSPIRACE  
PRO VÁS



## NAPIŠTE MI



**@naskokvkuchyni**

Pokud chcete sledovat moje příspěvky a denně nové Instastories, přidejte si mě na Instagramu.



**facebook.com/naskokvkuchyni**

Všechny recepty a příspěvky najdete právě na mé stránce na Facebooku.

NA SKOK

V KUCHYNI



Články a recepty najdete na blogu  
[www.naskokvkuchyni.cz](http://www.naskokvkuchyni.cz)



Kontaktovat mě můžete prostřednictvím  
mailu [romana@naskokvkuchyni.cz](mailto:romana@naskokvkuchyni.cz)

# ADVENT, MIKULÁŠ, VÁNOCE A SILVESTR...

Jak vnímáte prosinec vy? Já přesně takto. Dny utíkají neskutečně rychle, protože je v tomto měsíci tolik mezníků, že než skončí jeden, začíná další. Letos advent začne magicky, 1. prosince. My už jsme výzdobu začali připravovat koncem listopadu, protože na 1. adventní neděli byla naplánovaná rodinná oslava a chtěli jsme to mít už ve vánočním duchu. Několik dní po prvním adventu nás čeká dětmi očekávaný Mikuláš, který letos možná přijde i k nám. Tedy aspoň v to Vojta doufá. :-D Já se ale nejvíce těším na dny volna. Ty tedy přijdou až na Štedrý den, ale poté budou trvat až do roku 2020. Letos si chci opravdu odpočinout, protože jak napsala před několika dny na Instagramu Margit Slimáková - Kdo zpomalí, přežije. Je potřeba se i bavit a v klidu najít. A je to svatá pravda. Ženeme se v posledních letech za něčím, co nám nakonec nepřinese tolik radosti, jako kdybychom se zastavili a žili daným okamžikem. A toto bude přesně moje předsevzetí do roku 2020. Zastavit se a žít. Méně pracovat, méně času trávit na internetu a sociálních sítích a více se nudit. Nuda je totiž to, co nám v životě chybí a přitom je to jedna z nejlepších věcí na světě. Prostě se NUDIT. Já vám přeji krásné prožití nejen svátků, ale celého prosince, který si udělejte přesně podle vašich představ. Buďte s tím, koho máte nejraději, nestresujte se úklidem, pečením, ani ničím jiným a užívejte si tu vzácnou magickou atmosféru. A já se na vás budu těšit v roce 2020.

*S láskou Romana.*



# CO PODNIKNOUIT V PROSINCI



## HOTEL ALCRON

Hotel Alcron si pro vás připravil vánoční a silvestrovské menu hned v několika variantách. Štědrovečerní večeře v restauraci La Rotonde, restauraci Alcron a v Crystal Ballroom. První dvě zmiňované přichází s klasickým luxusním servisem, poslední Crystal Ballroom nabízí slavnostní bufetovou nabídku. Silvestrovský večer je nabízen opět ve všech 3 stanovištích. Záleží jen na každém, která nabídka ho více zaujme. Navíc v restauraci La Rotonde probíhají vánoční brunche, které stojí za pozornost.

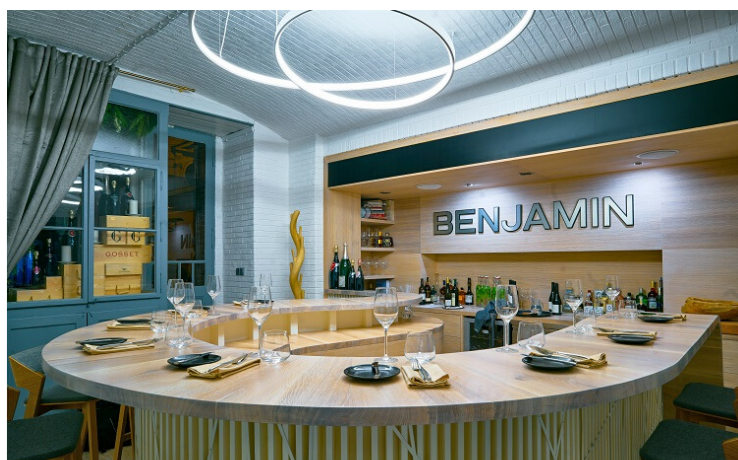
[www.alcron.cz](http://www.alcron.cz)

[www.larotonde.cz](http://www.larotonde.cz)



## HOTEL SAVOY

Špindlerův Mlýn je zimní destinací pro všechny Čechy. Kdo nebyl ve Špindlu o svátcích, jako by nebyl. Nejlepší pokrmy podávají i na Silvestra v Hotelu Savoy. Tedy v hotelové restauraci Savoya. Neotřelá fine diningová restaurace, která se opírá o místní krkonošskou gastronomii. V čele stojí šéfkuchař Michal Húsek a na svátky ke konci roku si připravil napěchované menu, které si každý zvolí dle své aktuální chuti. Navíc s přívlastkem romantické atmosféry hor.



## ZIMNÍ MENU V RESTAURACI BENJAMIN

Zimní menu, které startuje 14.12. 2019, bude trvat až do 14.1. 2020. V tomto slavnostním období nebude výjimečně krátký a dlouhý servis. Jen jeden hlavní, začínající od 19 hodin a čítající 16 chodů. Jedna z nejdelších degustací, který český trh nabízí. Sváteční zážitek na talíři.

[www.benjamin14.cz](http://www.benjamin14.cz)

# SILVESTROVSKÉ SLANÉ SUŠENKY

## s avokádovým krémem

Už z názvu je jasné, k jaké příležitosti můžete tyto sušenky s krémem připravit. Jsou originální variantou slaných pochutin, které se však budou skvěle vyjímat na každé mimořádné akci, nejen na Silvestra. Výhodou je, že si je můžete barevně i chuťově ozdobit podle svého.

### Na sušenky:

- 200 g hladké mouky (může být i hladká špaldová)
- 200 g másla
- 200 g nastrouhaného sýra (např. Gouda 30 %)
- 1 vejce - na pomazání
- červená paprika, mák, sezam, slunečnice - na posypání

### Na avokádový krém:

- 2 zralá avokáda
- 100 g Lučiny
- 1 lžička limetkové šťávy (příp. citrónové)
- čerstvě mletý pepř (podle chuti)
- himalájská sůl (podle chuti)

### Na ozdobu:

- řepné lístky
- sýr Brie
- nasekané pistácie

1. Máslo si necháme zhruba 30 minut v pokojové teplotě, aby nám trochu povolilo. Na vále si smícháme nastrouhaný sýr a mouku. Přidáme máslo a zpracujeme v hladké těsto. Těsto dáme na 20 - 30 minut do lednice.
2. Hotové těsto vyválíme na cca 2 - 3 mm silný plát. Plát potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme paprikou, mákem a sezamem. Poté vykrajujeme kolečka o průměru cca 3 - 4 cm.
3. Kolečka pokládáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme na 180 stupňů cca 13-15 minut.
4. Kolečka necháme vychladnout a mezitím si připravíme avokádový krém. Avokáda si vydlabeme a spolu s Lučinou, limetkovou šťávou, pepřem a solí rozmixujeme v nádobě tyčovým mixérem. Hotový krém dáme do sáčku se zubatou zdobičkou a ozdobíme jím sušenky.
5. Co dáte za zdobení na krém záleží jen a jen na vás. Já jsem tentokrát zvolila řepné lístky, nasekané pistácie a sýr Brie.



# FALAFEL s česnekovým dipem

Nejen vegetariáni si mohou pochutnat na těchto cizrnových kuličkách, stačí jen pár ingrediencí a falafel je na světě. Mě nejvíce chutná s česnekovým dipem, který lze podle libosti dochutit nejrůznějšími bylinkami.

## Na falafel:

- 300 g cizrny
- 3 stroužky utřeného česneku
- hrst hladkolisté petrželky
- hrst čerstvého koriandru
- 2 lžičky mletého římského kmínu
- ¼ lžičky mletého pepře
- ¼ lžičky kajenského pepře
- 1 lžičice olivového oleje
- 2 lžičky soli
- olej na smažení

## Na dip:

- 100 g Lučiny
- 200 g tučného tvarohu
- 2 lžičice jogurtu (příp. zakysané smetany)
- 1 - 2 stroužky česneku (podle chuti)
- 1 lžičice nasekaného čerstvého koriandru
- sůl (podle chuti)

1. Cizrnu si namočíme do studené vody (nejlépe přes noc). Poté ji přecedíme a necháme dobře okapat.
2. Česnek si prolisujeme nebo utřeme a petrželku s koriandrem si nasekáme.
3. Do mixéru přendáme cizrnu, česnek, bylinky, koření, olivový olej a sůl. Vše rozmixujeme na hustou kaši, kterou přendáme do misky a necháme asi hodinu v lednici odležet.
4. Ve vyšším rendlíku si rozehejeme olej. Ze směsi tvoříme kuličky, které ve středně horkém oleji osmažíme do zlatova. Oleje dáme dostatečné množství, aby byl falafel celý ponořený a při vložení ho opatrně pootočíme, aby se nepřichytil ke dnu.
5. V misce si smícháme Lučinu, tvaroh, jogurt, utřený česnek a koriandr. Podle chuti tento dip osolíme a podáváme s falafelem.



# OŘECHOVÉ KYTIČKY s pistáciemi

Vánoce se blíží a pokud hledáte inspiraci na lahodné vánoční cukroví, jste na "správné adrese". Tyto ořechové kytičky s pistáciemi potěší každého milovníka ořechů a čokolády. Do těsta můžete použít např. mandle, lískové, pekanové nebo vlašské ořechy, záleží jen a jen na vás.

## Ořechové kytičky:

- 250 g hladké mouky
- 250 g cukru
- 250 g másla (povoleného)
- 250 g mletých ořechů (např. vlašských)
- 2 žloutky

## Krém:

- 100 g másla
- 200 g Nutelly

## Na čokoládovou polevu:

- 100 g čokolády na vaření
- 150 ml šlehačky

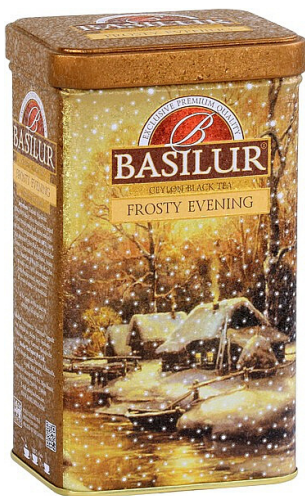
## Na ozdobu:

- nasekané pistácie

1. Všechny suroviny na těsto zpracujeme na vále a necháme v lednici minimálně 30 minut odležet.
2. Těsto si vyválíme na cca 3 mm silný plát a vykrajujeme z něj kytičky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme je v předem vyhřáté troubě cca 15 minut. Kytičky necháme vychladnout.
3. V mezichase si vyšleháme máslo. Šleháme ho na střední stupeň cca 15 minut (jeho objem se nám hodně zvětší). Poté přidáváme po lžičkách Nutellu (šleháme už jen na nízké otáčky).
4. Ve vodní lázni si rozejhřejeme čokoládu na vaření se šlehačkou.
5. Kytičky naplníme připraveným krémem, slepíme je a máčíme v čokoládové polevě.
6. Kytičky hned ozdobíme sekanými pistáciemi, dokud ještě poleva neztuhla.



# TIPY MĚSÍCE



## MIXTEE, ČAJE PLNÉ POHODY

V těchto chladných dnech je pro mě nezbytnou součástí kvalitní čaj. I když přes léto piju převážně jen vodu, v zimním období se bez kvalitního čaje neobejdu. Nejvíce jsem si v posledních týdnech oblíbila čaj Basilur Frosty Evening. Nejen, že čaje od Mixtee mají úžasnou chuť, ale tyto cejlonské čaje mají také nádherné balení, takže jsou vhodné i jako vánoční dárek. Pokud chcete své blízké potěšit takovým dárkem, mám tu pro vás od 1.12. do 8.12. slevový kód na slevu 15 %. Když zadáte na [www.caje-mixtee.cz](http://www.caje-mixtee.cz) kód ROMANA15, máte slevu na celou objednávku.

## SŮL NAD ZLATO - NATURAL MALLORCA

Flor de sal, tedy solný květ, je jednou z nejkvalitnějších solí světa – a právě teď ji můžete ochutnat ve dvou neodolatelných limitovaných edicích, tomato s bio sušenými rajčaty a mořským fenylem a remolacha s červenou řepou. Já mám od této značky nejraději sůl Srí Lanka, ale vyzkouším moc ráda určitě i tyto limitky. Zakoupit je můžete nejen na jejich eshopu, ale i v jejich novém stánku v obchodním centru Smíchov. [eshop.naturalmallorca.cz](http://eshop.naturalmallorca.cz)



## BEZLEPKOVÝ DEZERT PAUSA CIOK

Značka Schär vylepšila recepturu dortíku Pausa Ciok, aby vaše sladké pauzy byly ještě lahodnější. Nově je svačinka naprosto bez palmového oleje a obsahuje méně tuku, cukru, soli a více vlákniny. Dezert plněný jemným mléčným krémem s kakaovou polevou má navíc díky vylepšenému obalu vždy příjemně čerstvou chuť.

[www.schaer.com/cs-cz/p/pausa-ciok](http://www.schaer.com/cs-cz/p/pausa-ciok)



## STOJO: SKLÁDACÍ HRNKY DO KAŽDÉ KABELKY

Máte ve svém okolí někoho, kdo se neobejde bez dobré kávy každý den? Tento úžasný hrek určitě potěší každého nadšence kávy. Stoj je vyroben jen z nejkvalitnějších a zároveň bezpečných a recyklovatelných materiálů. Zároveň je skládací, takže vám v kabelce nezabere téměř žádné místo. A vy se zároveň zachováte ekologicky, protože skončujete s jednorázovými kelímky.

[www.ecomania.cz](http://www.ecomania.cz)



## YETTI - ŽVÝKACÍ BONBONY PLNÉ RAKYTNÍKU

Společnost Himalyo, o které jsem vám již několikrát říkala, přišla s novinkou. Tibetický rakytník ve formě žvýkacích bonbonů, které oceníte vy i vaše děti, pro jejichž potřeby byly speciálně vyvinuty. Žvýkací bonbon je plný blahodárných extraktů z himalájského rakytníku a brusinky – díky tomu se může pochlubit opravdu vysokým obsahem vitamínu C. Výrobek je vhodný pro děti od tří let. Doporučuji i jako dárek k Mikuláši.

[www.himalyo.cz](http://www.himalyo.cz)





# LOSOSOVÝ KRÉM s koprem

Rybí polévka by neměla chybět na žádném štědrovečerním stole. I když tato tradice postupně slábne, u nás přetrvává a jsem za to ráda. Letos mám v plánu své rodině připravit tento výtečný lososový krém s koprem.

- 2 lžíce přepuštěného másla
- 1 střední žlutá cibule
- 2 střední mrkve
- 3 střední brambory
- cca 1 l zeleninového vývaru
- 250 g kvalitního lososa
- 100 ml smetany ke šlehání
- 100 g Lučiny
- 1 lžíce citrónové šťávy
- kopr na ozdobu
- sůl, pepř

1. Cibuli si nakrájíme na drobné kostičky a orestujeme ji v hrnci na přepuštěném máse. Když nám začne zlátnout, přidáme na půlkolečka nakrájenou mrkev a na kostičky nakrájené brambory. Restujeme cca 3 - 5 minut.
2. Přilijeme zeleninový vývar a vaříme cca 12 minut. Mezitím si odstraníme z lososa kůži a nakrájíme ho na kostky (kousek lososa nakrájeného na drobné kostičky si orestujeme zlehka na pánvi a necháme na ozdobu). Po uplynutí 12 minut přidáme do polévky lososa, osolíme ji a opepříme. Vaříme dalších 8 minut.
3. Polévku si přelijeme do mixéru a spolu se smetanou ke šlehání, 1 lžící Lučiny a citrónovou šťávou ji rozmixujeme do hladkého krému.
4. Polévku naservírujeme do talíře, ozdobíme nasekaným koprem, orestovanými kostičkami lososa a nočkem Lučiny.



# AVOKÁDOVÉ CHLEBÍČKY

Na konci prosince nás čekají sváteční dny plné tradičních jídel, ale také pochutin všeho druhu. Pokud chcete připravit něco zdravého na zobání, doporučuji tyto avokádové chlebičky. Místo ciabatty můžete použít bagetku nebo opečený toast.

- 6 plátek ciabatty
- 100 g Lučiny kostka
- 2 lžíce zakysané smetany
- 4 sušená rajčata naložená v oleji
- špetka himalájské soli
- 1 zralé avokádo
- hrst mixu salátů (rukola atd.)
- černý sezam

1. V misce si smícháme Lučinu, zakysanou smetanu, nasekaná sušená rajčata a osolíme dle chuti. Tuto směs dáme do zdobícího sáčku a ozdobíme plátky ciabatty.
2. Avokádo si oloupeme, odstraníme z něj pecku a nakrájíme na plátky. Každý chlebiček ozdobíme několika plátky avokáda, které posypeme černým sezamem a nakonec ozdobíme salátovými lístky.

# KNIŽNÍ TIPY NA VÁNOCE



## SVATAVA VAŠKOVÁ - KRÁSNÉ VÁNOCE

Foodbloggerka Coolinářka po třech úspěšných autorských kuchařkách tentokrát spojila své síly s dalšími známými blogerkami a instagramerkami a vznikla tato kniha plná DIY inspirace, receptů a kouzelné atmosféry. V knížce si každý najde, co ho osloví. Já se třeba nejvíce těším na DIY věci, které letos určitě vyzkouším.

[www.knihydobrovsky.cz](http://www.knihydobrovsky.cz)



## OSKANA BULA - JEDLIČKA SE NARODILA

Už máme doma několik knížek od této autorky a Vojta je má opravdu hrozně rád. V tomto díle můžete s tukoni oslavit narození zimní jedličky. Věřím, že příběh i krásné ilustrace budou vaše děti moc bavit.

[www.hostbrno.cz](http://www.hostbrno.cz)

## VELKÁ KUCHARKA SVĚTOVÝCH KUCHYNÍ

Krásná kuchařka plná receptů od těch nejlepších šéfkuchařů. Je jedinečná především tím, že je v ní každé jídlo napárováno s vínem. Celkem 52 českých i zahraničních šéfkuchařů z celého Česka v knize představuje své recepty v třichodových menu. Vedle českých receptů, řazených do střeoevropské kuchyně, obsahuje kniha také recepty s postupy kuchyně kreolské, asijské, blízkovýchodní, skandinávské, středomořské, francouzské či americké.

[www.toplifeczech.cz](http://www.toplifeczech.cz)



**cukrfree**

9TÝDENNÍ PROGRAM



ZBAVTE SE ZÁVISLOSTI  
NA CUKRU!

JANINA D. ČERNÁ & HANKA VALÁŠKOVÁ

## CUKRFREE - 9TÝDENNÍ PROGRAM

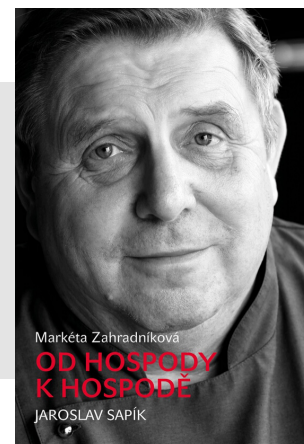
Tato informacemi nabitá kniha je knižním zpracováním online programu, který připravily Janina Černá a Hanka Valášková. Najdete zde tipy a triky, které vám pomohou zbavit se nadměry cukru a emočního jedení jednou pro vždy. Během 9 společných týdnů se naučíte, jak z cukrfree udělat přirozenou součást vašeho každodenního života tak, abyste se po jídle cítili uspokojení a neměli potřebu jídlem zajídat své emoce. A je vhodná i pro ty, kteří nechťejí být úplně cukrfree, ale chtějí třeba cukr pouze omezit.

[shop.cukrfree.cz](http://shop.cukrfree.cz)

## MARKÉTA ZAHRADNÍKOVÁ - OD HOSPODY K HOSPODĚ

Zpověď oblíbeného českého kuchaře Jaroslava Sapíka odhalí čtenářům život muže, který připravoval menu pro prezidenty, krále, monarchy i papeže. Kniha Od hospody k hospodě Markéty Zahradníkové odkrývá soukromí muže, jenž nikdy neztrácí humor a pro peprné slovo nejde daleko. Zjistíte, jak zpětně vnímá dobu za socialismu i po něm, co je pro něj v mezilidských vztazích i byznyse nejdůležitější nebo třeba, jak zní hostinské desatero.

[www.knihydobrovsky.cz](http://www.knihydobrovsky.cz)





# ROZBITÉ BRAMBORY s pažitkovým dipem

Na bramborách mě nejvíce baví to, že je lze připravit na mnoho způsobů a že nemusí být vždy servírované jako příloha. Třeba zrovna tyto rozbité brambory doplněné pažitkovým dipem chutnají skvěle jen tak samotné, můžete je však přidat třeba ke grilovanému masu nebo k rybě.

## Na brambory:

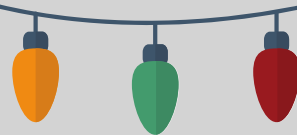
- 12 - 15 malých brambor
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce másla
- 1 lžíce bílého vinného octa
- čerstvé bylinky (podle vaší chuti, např. tymián, rozmarýn, petržel, šalvěj)
- sůl
- pepř

## Na dip:

- 200 g Lučiny
- 150 g tučného tvarohu
- 150 g řeckého jogurtu
- hrst nasekané pažitky
- sůl

1. Brambory si opláchneme a uvaříme ve slupce. Necháme si je vychladnout.
2. Poté si připravíme zálivku. V misce si promícháme olivový olej, máslo, nadrobno nasekané bylinky a vinný ocet.
3. Vychladlé brambory dáme na plech vyložený pečicím papírem a pomocí ploché skleničky je trochu rozmáčkneme. Poté brambory osolíme a opeříme dle chuti a polijeme hotovou zálivkou.
4. Brambory pečeme na 200 stupňů 20 - 30 minut dozlatova.
5. Než se nám upečou brambory, připravíme si dip. V misce si smícháme Lučinu, tvaroh a jogurt do hladkého krému. Nakonec ho podle chuti osolíme a přidáme nasekanou pažitku.
6. Brambory podáváme ještě teplé s pažitkovým dipem.

# VÁNOČNÍ KOSMETICKÉ TIPY



## ADVENTNÍ KALENDÁŘ YVES ROCHER 2019

Máte raději kosmetiku než čokoládu? Pak je tento adventní kalendář pro vás ten pravý. Každý den si můžete otevřít okénko, ve kterém najdete krásné překvapení. V limitované edici najdete 24 mini produktů z péče o pleť i tělo, ale i dekorativní kosmetiku a vůně.

[www.yves-rocher.cz](http://www.yves-rocher.cz)



## CLARINS PLANT GOLD

100 % přírodní olejová emulze, která vaši pleť živí a rozzáří. Plant Gold přichází ve dvoukomorovém flakonu, který odděluje olej a emulzi. Toto umění míchání a dávkování posiluje účinnost a smyslnost tohoto "koncentrátu přírody".

[www.sephora.cz](http://www.sephora.cz)



## DERMALOGICA SOUND SLEEP COCOON

Produkty značky Dermalogica používám už déle jak rok a mohu vám říci, že jsou jedny z nejlepších, co jsem kdy měla. Ještě si brousím zuby na tento revitalizační pečující krém, který zmírňuje známky únavy a navrácí vitalitu. To je přesně to, co teď potřebuji. K regeneraci pleti dochází v průběhu noci díky aktivním složkám, které využívají procesu noční tělesné regenerace a obnovy pleti, a zároveň díky esenciálním olejům aktivovaným pohybem podporuje hluboký a klidný spánek.

[obchod.dermalogica.cz](http://obchod.dermalogica.cz)

## VÁNOČNÍ KOLEKCE YVES ROCHER

V limitované vánoční edici najdete dvě kolekce a já se moc těším na obě dvě. V srdci jedlového lesa je lahodná, svěží a ovocná směs pomeranče a cedrového dřeva pro vaši sváteční relaxaci. Kouzelná kolekce První vločky s vůní bílých mandlí zase připomíná jemný dotek prvních sněhových vloček. Já se nejvíce těším na sprchové gely a šumivé bomby do koupele.

[www.yves-rocher.cz](http://www.yves-rocher.cz)



## ANNABELLE MINERALS BROW LIKE WOW

Moje oblíbená značka Annabelle Minerals nedávno představila novinku pro dokonalé obočí. Paletka na obočí Brow Like Wow obsahuje zapečené stíny v barvách, které dokáží vašemu make-upu dodat fatální šarm. Paletka obsahuje jiskřivé bílo-béžové stíny, které mají za úkol projasnit nadočnicové oblouky, chladné šedo-hnědé stíny, jež jsou určeny pro jemné zvýraznění obočí a intenzivní teple hnědé stíny, ty se hodí pro maximální zvýraznění obočí.

[www.eshopannabelle.com/cs](http://www.eshopannabelle.com/cs)



## BEZ OBALU

Věděli jste, že se drogerie ROSSMANN a společnost Henkel spojily síly a rozhodly se na to jít „bez obalu“? V deseti vybraných pobočkách po celé České republice zavádí plnicí stanice, kde si svou oblíbenou značkovou drogerii můžete s dobrým pocitem natočit do znovu doplnitelných láhví.

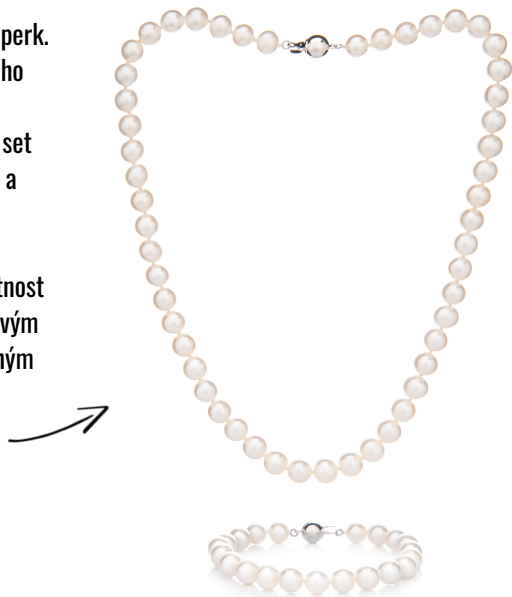


# VÁNOČNÍ DÁRKY

## PERLOVÝ SET MUTIARA

Kterou ženu by nepotěšil šperk. Mne tedy ano, i když jsem ho od manžela nedostala, ani nepamatuji. Tento perlový set obsahuje perlový náramek a náhrdelník z bílých říčních perel. Dekoltu dámy dodá perlový náhrdelník elegantnost a osobitost a spolu s perlovým náramkem je pak výjimečným doplňkem pro mimořádné události.

[www.buka.cz](http://www.buka.cz)



## LÁHVÍ KVALITNÍHO VÍNA POTĚŠÍTE KAŽDÉHO

Výběr dáreků je někdy pěkný oříšek. Když si nejsem jistá, co koupit a vím, že ten, komu dárek vybírám, má rád víno, vždy volím kvalitní láhev pozdního sběru. Mé oblíbené je Rulandské šedé. Barva tohoto vína rodinného Vinařství pánů z Lipé je svítivě zlatá se žlutými odlesky. Ve vůni cítíme lehký mandarinkový tón s náznakem medovosti.

[www.vinarstvipanuzlipe.cz](http://www.vinarstvipanuzlipe.cz)



## CESTOVNÍ TAŠTIČKA DAKINE

Již několik let v naší rodině používáme kosmetické taštičky od značky Dakine, které jsou opravdu praktické. Nejvíce je používám při cestování s mým Vojtou, protože do nich sbalím nejen věci pro mě, ale i pro něj. Jejich vnitřní řešení je hezky propracované, takže se nemusíte bát, že by se vám něco rozbilo.



## KOUZELNÉ HRAČKÁŘSTVÍ

Vánoční dárky pro děti, to je téma, které zajímá téměř každého. U nás toto platí letos dvojnásob. My jsme se totiž celá rodina rozhodli, že dárky letos přinese Ježíšek pouze dětem. Jestli vám mohu poradit vánoční dárky pro děti kolem dvou, tří let, určitě se podívejte na Kouzelné hračkářství. Buď u nich můžete nakoupit přes eshop nebo se zastavit u nich v obchůdku na Smíchově. Já vám sem dám několik tipů na hračky:

- promítací baterka Moulin Roty
- Trio Puzzle příběhy Djeco
- Loto Djeco roční období
- dřevěná minigaráž

