

Na skok v kuchyni

PROSINEC 2020

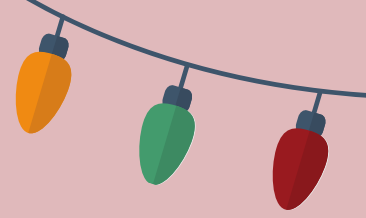
Magazín o jídle a
životním stylu

21 STRAN
PLNÝCH
INSPIRACE
PRO VÁS





MILÝ JEŽÍŠKU,



letos si nepřeji k Vánocům žádné dárky. Letos chci dárky pouze rozdávat a dělat radost. Nevím, zda jste to už na mých sociálních sítích postřehli, ale rozhodla jsem se, že uspořádám sbírku pro sestřičky, které se starají o pacienty s koronavirem. Nejsem žádná slavná osobnost, abych vybrala pro ně spoustu peněz, takže jsem se rozhodla, že jim připravím vánoční balíčky pro radost. Oslovila jsem několik firem a spousta dalších se mi ozvala sama. Ještě před měsícem, kdy jsem s tím vším začínala, jsem myslela, že připravím cca 10 balíčků a dám je do jedné nemocnice. Koncem listopadu ale u nás doma vzniklo velké "balicí centrum" a těch balíčků nakonec máme kolem 100. Sama jsem nemohla uvěřit tomu, kolik firem a kamarádek blogerek se do akce zapojilo a tímto bych jim chtěla ještě jednou poděkovat. Především za to, že mi důvěřují a věnují mi tolik věcí, abych s nimi pak mohla dělat radost.

Vám všem, kteří jste mými věrnými čtenáři, ale i těm, kteří jste si magazín přečetli třeba poprvé, přeji nádherné prožití vánočních svátků. Letos vám přeji především zdraví a to, abychom společně tuto nelehkou dobu zvládli a mohli se tu za rok potkat s tím, že už bude všechno za námi.

S láskou Romana.

KARAMELOVÁ VOSÍ HNÍZDA

Letos jsem si řekla, že upeču několik druhů cukroví klasicky, ale určitě chci zkusit i nějakou obměnu. A víte, co mě napadlo? Připravit vosí hnízda trošku jinak. Vzala jsem tedy Lotus sušenky a mandlovou mouku a výsledek je perfektní, věřte mi. Tato vosí hnízda musíte vyzkoušet. Připravujete doma vosí hnízda? U nás v rodině se moc nedělala, ale Filip je zase miluje, takže mě jejich příprava nemine.

Na těsto:

- 125 g sušenek Lotus
- 75 g mandlové mouky
- 1 lžice kakaa
- 80 g moučkového cukru
- 50 g másla (povoleného)
- 2 lžice mléka
- 1 lžice rumu (příp. Grand Marnier)

Na náplň:

- 50 g másla (povoleného)
- 50 g moučkového cukru
- 1 žloutek
- několik kapek vanilkového extraktu
- 1 lžička rumu (příp. Grand Marnier)

Na dokončení:

- piškoty
- moučkový cukr na obalení

1. Sušenky si v mixéru umeleme na jemný prach, přidáme mandlovou mouku, kakao, přesátý moučkový cukr, máslo, mléko a rum. Vše dokonale promícháme a dáme na chvilku vychladit.
2. Mezitím si připravíme náplň. Do mísy dáme povolené máslo, moučkový cukr a žloutek. Vše mixujeme tak dlouho, než nám vznikne světlý krém (trvá to klidně i 5 minut). Nakonec přidáme extrakt a rum a promícháme.
3. Hotové těsto vyndáme z lednice. Připravíme si misku s prosátým moučkovým cukrem a z těsta si tvarujeme kuličky (já si každou odvážila - cca 15 g). Každou kuličku obalíme v moučkovém cukru a tvarujeme do formiček vosí hnízda.
4. Náplň si dáme do zdobícího sáčku, ve kterém si uděláme díru (cca 0-5 cm). Do každého vosího hnízda dáme krém a nakonec přiklopíme piškotem.
5. Hotová vosí hnízda uchováváme v chladu.

MUSÍME SI POMÁHAT

LOCKDOWN MENU 2.0 V CAFÉ BUDDHA

Zážitky jsou v době koronaviru obrovskou vzácností a většina z nás si to asi uvědomila až teď, kdy musíme sedět doma a jsme o většinu z nich okradeni. Proto musíme improvizovat a zkusit věci, které nám nabízí podniky a lidé kolem. Café Buddha vám připravilo překvapení v podobě papírové krabice, která vám dorazí až domů a ve které najdete ingredience na přípravu jídla. Podle videa z jejich webových stránek si pokrm uvaříte a máte úžasnou originální večeři nebo hotový oběd na další den. Takto si můžete zpestřit každý pátek, a navíc tak podpořit ty, kteří to mají v posledních měsících těžší než my. Přidanou hodnotou je, že se naučíte vařit to, o co byste se možná nikdy ani nepokusili.



NOTA BENE NESPÍ

Ani v Nota Bene se nespí, ale nečekejte žádné výdejní okénko ani rozvoz jídel. V těchto těžkých dnech se snaží Lukáš Nevyjel využít svůj čas k užitečné činnosti, ke svému rozvoji, k vymýšlení nových receptur a k prohlubování vztahů s dodavateli. Objíždí své farmářské přátele a pomáhá fyzicky při sklizních, šlapání hroznů, bourání masa. Práce je totiž na farmách a vinicích na podzim více než dost. Jeho cestu můžete sledovat na Instagramu a poznávat tak místa úzce spjata s pokrmy, které brzy budete mít v Nota Bene na talíři. A že to budou opravdové delikatesy doladěné k dokonalosti.



#MALYNAKUPVELKAPOMOC

Malí podnikatelé procházejí obrovskou krizí, která možná některé z nich dovede na úplné dno. Každý z nás ale může pomoci, a to prostřednictvím projektu #malynakupvelkapomoc. Na webových stránkách www.malynakupvelkapomoc.cz najdete online seznam malých podniků, ve kterém najdete vyčíslené jejich ztráty a informace o způsobech, jak jim můžete podat pomocnou ruku. Vánoce jsou časem, kdy obdarováváme druhé, tentokrát jich může být dvakrát víc, pokud se rozhodnete některé z dárců pořídit alespoň u jedné z těchto firem. Pomůžete jim postavit se postupně na nohy, i když jejich cesta k úplnému zotavení bude ještě dlouhá. Vánoce jsou také časem naděje a lásky, proto doufejme, že se situace brzy zlepší a bude všechno zase jako dřív. A že nás třeba všechno tohle spojí a naučí vážit si zlatých českých ručiček.



#MALYNAKUPVELKAPOMOC

VÁNOČNÍ FILMY, KTERÉ MUSÍTE VIDĚT

Taky máte vždy před Vánoci náladu kouknout se na své oblíbené vánoční filmy? Já vám chci ukázat ty své, které před Vánoci nikdy nevynechám. A vy mi prosím napište nějaké vaše tipy, jaké filmy vám vykouzlí tu pravou vánoční náladu.

VÁNOČNÍ PRÁZDNINY

Tato vánoční klasika u nás v rodině nikdy nechyběla. Od té doby, co jsme s Filipem na Vánoce sami, jsme si ji snad nikdy nepouštěli. Letos ale stoprocentně uděláme výjimku, protože u nás doma to letos tak trochu vypadá jako u Griswoldů, máme na zahradě 100 m světýlek :-)



LÁSKA NEBESKÁ

Láska nebeská, můj nejoblíbenější vánoční film. A podle mého názoru také nejrozporuplnější. Buď ho milujete, nebo nenávidíte. Já ho miluji a musím ho vidět každý rok, můj muž ho nenávidí. Prý ale miluje mě, tak to každý rok přežije.

ŠŤASTNÝ NOVÝ ROK

Odpočinkový film pro holky. Na Vánoce nemám chuť na nějaké složité filmy plné dramatu. Tento odpočinkový film je také plný dramatu, ale se šťastným koncem. Navíc plný vánoční atmosféry.



PRÁZDNINY

Excelentní Kate Winslet a Cameron Diaz v úžasné romantické komedii jsou zárukou dobrého večera. Nalijte si domácí vaječný koňak (recept na něj najdete u mě na blogu), zachumlejte se do deky a užijte si skvělý večer.

HARRY POTTER

Harry Potter u nás před Vánoci nikdy nesmí chybět. Navíc se do něj letos zamiloval i náš Vojta, takže už jsme všechny díly viděli několikrát.



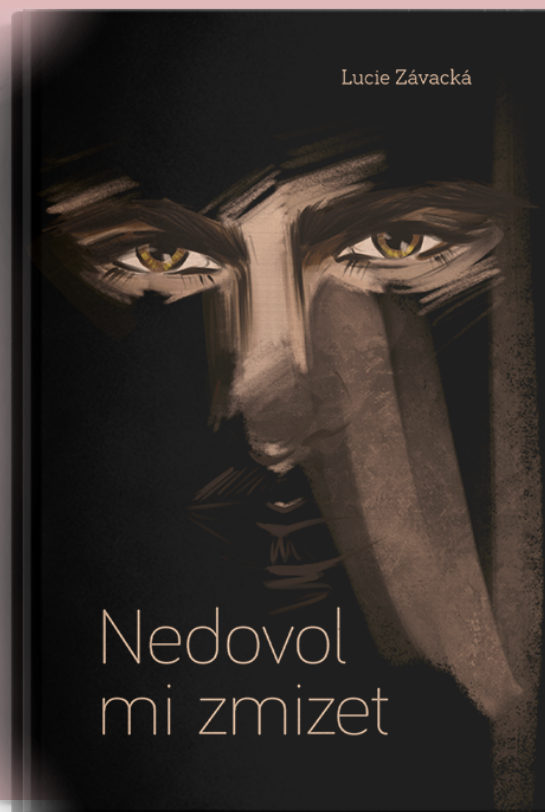
SÁM DOMA

Klasika, kterou miluji již od dětství. Oba díly o Kevinovi, který zůstane na Vánoce úplně sám, jsou naprosto skvělé. Navíc miluji i soundtrack k tomuto filmu.



"JAK JSEM SI SPLNILA SVŮJ SEN", LUCIE ZÁVACKÁ

Moje kamarádka **Lucka Závacká**, která už několik let bloguje, se letos rozhodla, že si splní svůj sen. Vydala svůj první román. Nejdříve ale první kapitoly zveřejňovala na svém blogu www.zivotpo30ce.cz jednou za týden, a když viděla, jaký to má ohlas, rozhodla se, že knížku vydá.



Luci, před několika dny jsi poprvé držela v ruce svoji knížku Nedovol mi zmizet, co jsi cítila? Jaký to byl pocit?

Neuvěřitelný! Těžko se to vůbec vyjadřuje slovy, ale myslím, že až ve chvíli, kdy jsem si přičichla k čerstvě vytištěným stránkám, jsem si uvědomila, co se skutečně stalo. A že já napsala a vydala knížku! Celé je to naprosto kouzelné.

Knížku jsi vydávala na vlastní pěst, jak hodně je to náročné?

Popravdě dost. Jak na energii, tak na čas. Že bude knížka tištěná, jsem se rozhodla ve chvíli, kdy ani nebyla dopsaná. Takže jsem simultánně řešila hledání korektorky, grafičky, ilustrátorky, řešila jsem tiskárnu a do toho psala a chodila do práce. Měla jsem deadline do konce září a nakonec to zvládla. Pak se mi trošičku zvolnilo tempo, které ale vygradovalo za další měsíc, kdy šla data do tisku a vše se muselo 1000krát kontrolovat - a stejně, už teď jsem našla 2 překlepy :-D No co, s tím už se musím smířit. Nicméně mám pocit, že tato knížka měla uzříti světlo světa, protože šlo všechno až nějak podezřele hladce, jakoby to prostě mělo být :-)

Jak jsi to zvládla všechno skloubit? Rodina, tvůj obchůdek Almarka, blogerské povinnosti a k tomu ještě knížka?

Řeknu to asi takhle. V momentě, kdy jsem odeslala data do tisku a vše skončilo, padla na mě strašná deprese a týden jsem chtěla ležet zachumlaná v peřinách a nikam nechodit :-D Bylo to strašně náročné, sama se divím, že jsem to dala. Nicméně mám kolem sebe úžasné lidi, jak rodinu, tak kamarády, kteří mi hodně pomohli a povzbuzovali mě. Víte, když si člověk plní sny, nikdy to nejde bez pomoci. Vždy jsou kolem vás lidé, kteří vám v tom vědomě, nebo nevědomě pomáhají a já jsem všem moc a moc vděčná.

Luci, přeji ti spoustu prodaných výtisků a hlavně zdraví a spokojenost pro celou tvoji rodinu. Pokud si chcete knížku také pořídit nebo ji nadělit pod stromeček, tady máte odkaz na Lucky eshop shop.zivotpo30ce.cz.

PAŠTIKA s portským vínem



Už jste někdy doma zkoušeli paštiku? Pokud ne, tak je možná letos ten správný čas. Můžete ji totiž připravit jako jedlý dárek k Vánocům. Já jsem tento recept připravila z portského vína. A věřte mi, že tímto dárkem uděláte radost úplně každému, ta paštika je naprosto skvělá.

- 1 kg kuřecích jater
- 1 větší cibule
- hrst čerstvých bylinek (např. tymián, rozmarýn, šalvěj, estragon)
- 200 ml červeného portského vína (např. Porta Moravica Michlovský)
- kuřecí vývar na podlití
- 200 g másla
- 250 ml šlehačky
- sůl, pepř
- mandle, brusinky

1. Na přepuštěném máse si orestujeme dozlatova jednu větší cibuli (nejemno nakrájenou).
2. Játra důkladně odblaníme a nakrájíme je na kostky (2-3 cm velké), přidáme je k cibuli a zprudka je orestujeme.
3. Přidáme hrst nasekaných čerstvých bylinek a podlijeme portským vínem. Snížíme teplotu, podle potřeby podlijeme ještě trochou kuřecího vývaru a dusíme tak dlouho, až se výpek zredukuje. Ještě teplé přendáme do mixéru, přidáme na kostky pokrájené máslo (cca 150 g) a mixujeme.
4. Postupně přiléváme šlehačku tak, aby vznikla jemná a krémová hmota. Podle chuti osolíme, opepříme a nalijeme do uzavíratelných sklenic. Posypat můžeme nasekanými mandlemi a brusinkami. Na pánvi rozpustíme zbylých 50 g másla s trochou rozmarýnu a tymiánu a paštiku s ním zalijeme tak, aby se zamezilo přístupu vzduchu. Sklenice uzavřeme a necháme zchladnout.

TIPY MĚSÍCE

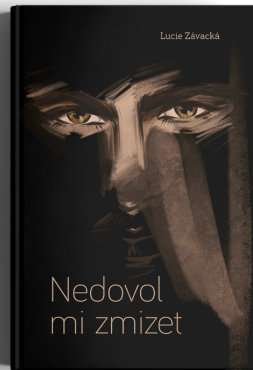
MYPIlates V POHODLÍ DOMOVA

V časech koronaviru, kdy nemůžeme navštěvovat cvičení, jako je například pilates, ale i v době běžného režimu, kdy chceme ušetřit čas, je vhodné mít doma podložku na cvičení a pravidelně si sjednat online trenéra právě na lekce pilates. Ten vám pomůže protáhnout a posílit tělo a dovést vaše cvičení k nejvyššímu možnému cíli. Při tréninku zapojíte veškeré svalstvo, ale i vaši vnitřní sílu. Výsledkem pak bude perfektní fyzická i psychická kondice a tělo k nakousnutí.



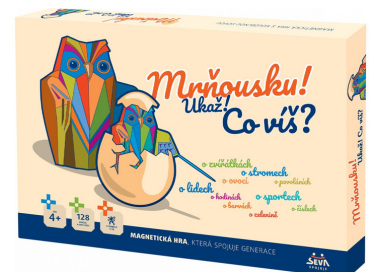
NEDOVOL MI ZMIZET - LUCIE ZÁVACKÁ

Pokud sledujete blog Lucky Závacké Život po 30ce, určitě víte, že vydává svoji první knížku. Možná jste, stejně jako já, donedávna četli několik prvních kapitol z knihy, které nejprve vydávala na blogu. Její román Nedovol mi zmizet, respektive jeho zveřejněná část sklídila velký úspěch a já věřím, že to tak bude i s knížkou, která je už teď v předprodeji a k dostání by měla být 30. listopadu. Neskutečně se na pokračování příběhu Jakuba a Rebeky těším a rozhodně knihu doporučuji každé ženě, která má ráda romantiku, ale i notnou dávku erotiky.



MRŇOUSKU! UKAŽ! CO VÍŠ? - UČENÍ JE RADOST

Před nedávnem jsem vám představovala e-shop mé kamarádky Petry Tomkové Učení je radost, na kterém jsem našla tuto krásnou vědomostní hru Mrňousku! Ukaž! Co víš? Je pro děti od 4 let, tedy pro ty, co neumí číst. Mrňousci v ní místo psaných otázek a odpovědí najdou obrázky (celkem 128 otázek a 16 okruhů). Pokud máte doma školáka, na e-shopu najdete i variantu pro starší děti. Když mrknete na Instagram Učení je radost, hru tam pro vás Petra se svými syny testuje. A jestli nevíte, jak v těchto podzimních dlouhých dnech zabavit své ratolesti, a ještě je k tomu něco naučit, najdete tam také inspiraci na každý den.



DIOZEN OD ZENTIVY

Práce z domova v posledních měsících není nic neobvyklého a možná se týká i vás. Také vás po celém dni sezení trápí pocit těžkých a unavených nohou? Vyzkoušejte Diozen od Zentivy. Pomáhá při příznacích chronické žilní nedostatečnosti dolních končetin, a dokonce i hemeroidů. Příznivě působí na zpětný návrat krve v žilním systému, snižuje tvorbu otoků a je protizánětlivý.



PÁNSKÁ VŮNĚ BOIS DE SAUGE

Pánská vůně Bois de Sauge pochází z dílny francouzské parfumérky Sonii Constant. Ve vůni se mísí aromatická svěžest šalvěje s intenzitou guajakového dřeva a pačuli. Je stvořená pro dobrodruhy, kteří chtějí všemi smysly cítit sílu větru na tváři, stoupat po proudu, naslouchat zvukům divoké přírody. Toaletní voda Bois de Sauge ztělesňuje pocit svobody a dobrodružství.

- 93 % složek je přírodního původu
- Krabička je z 60 % vyrobená z recyklovaného papíru, který pochází z našeho vlastního kartonového odpadu.
- Obsahuje alkohol rostlinného původu.



ADVENTNÍ KALENDÁŘE

Asi je ve mně pořád kousek dítěte, protože i já se stejně jako Vojta neskutečně těším na svůj adventní kalendář. Já mám už letos připravený svůj kávový a Filip s Vojtou dostanou určitě nějaký s kvalitní čokoládou nebo LEGEM. A já si nechám zdát o nějakém adventním kalendáři s kosmetikou. Třeba si Mikuláš uvědomí, že jsem letos byla opravdu, ale opravdu hodná :-)



TEDDY ADVENTNÍ KALENDÁŘ

Pokud kvalitní luxusní čokoládu, tak od firmy Lindt. Její chuť nejde nemilovat, proto si myslím, že tímto dětským adventním kalendářem nezklamete žádný mlsný jazýček. Ale ani dětská očička nepřijdou o svůj zážitek, díky roztomilému medvídkovi se saněmi plnými dárků bude odpočítávání dnů do Vánoc ještě radostnější. Možná jste už někdy Teddy adventní kalendář někdy svým dětem pořizovali, tentokrát je ale o něco větší.

[ODKAZ ZDE.](#)



ADVENTNÍ KALENDÁŘ MEDVÍDEK

Kdo by neměl rád překvapení. A obzvlášť takhle před Vánoci. Pro děti i dospělé je tu tento další nádherný adventní kalendář Lindt. V každém okénku najdete jinou sladkost. Bude to dokonalá pralinka LINDOR, nebo tolik oblíbená Pick & Mix? A nebo na vás za okénkem čeká úplná novinka, kterou jinde nekoupíte? Připravte se na 24 kouzelných dní, které si můžete osladit těmi nejvybranějšími dezerty.



[ODKAZ ZDE.](#)



NESPRESSO ADVENTNÍ KALENDÁŘ

Vánoce jsou nejkrásnější v tom, že je vlastně všechno možné. Někdy dokonce nejen v naší fantazii, ale i ve skutečnosti. Kdo mě zná, dobře ví, že jsem milovnice kávy Nespresso. Dopřávám si ji každý den minimálně jednou. Adventní kalendář s kapslemi Nespresso je mým vánočním splněným snem, protože si mohu tento pohádkový čas vyplnit těšením se na další okénko a další vůni a chuť skvělé kávy.



[ODKAZ ZDE.](#)



LINDOR STROMEČEK MLÉČNÉ PRALINKY

Balíček mléčných pralinek ve tvaru vánočního stromku se hodí nejen jako dárek pod stromeček pro mlsné jazýčky, ale třeba i jako pozornost při návštěvách nebo jen tak k vánočním pohádkám jako něco dobrého na zub. Kdo miluje mléčnou čokoládu, s LINDOR pralinkami bude v sedmém nebi, jsou totiž dokonalé.

TIPY NA VÁNOČNÍ DÁRKY



NOVÁ ORGANICKÁ KÁVA NESPRESSO MASTER ORIGIN PERU ORGANIC

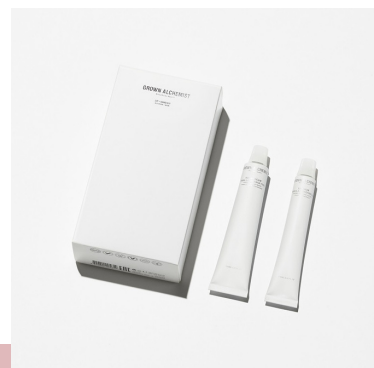
Milovníci kávy se mohou těšit na první certifikovanou organickou kávu, která pochází až z dalekých peruánských And. Její výtečná jemná chuť s květinovou vůní a nasládlostí vás dovede až do kávového nebe, připravit si ji můžete jako klasickou černou velikosti espressa, nebo jako Latte Macchiato. Pro milovníky kávy jsou tyto kapsle skvělý dárek pod stromeček.

www.nespresso.com

PRALINKY JAKO DÁREK

Chocoterry je malá rodinná společnost, která funguje jen krátce. Vyrábějí čokoládové pralinky, tabulky a lízátka. Postavili si vlastní výrobu a velmi pečlivě si vybírají dodavatele. A jejich malinová pralinka s vanilkou je prostě bomba.

www.chocoterry.cz



PEČUJTE O SVÉ RUCI A RTY DÍKY LIP AND HAND KIT OD GROWN ALCHEMIST

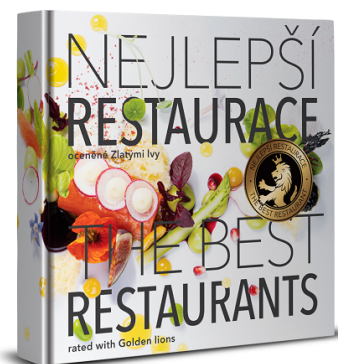
V tomto zimním období je nutné pečovat o své rty a ruce, které jsou jako jedny z částí těla nejvíce zasaženy nepříznivými vnějšími vlivy, jako je právě třeba chlad a mráz. Produkty Hand Cream Vanilla, Orange Peel a Lip Balm Vanilla, Watermelon zanechají vaše rty a ruce krásně hebké a hydratované i po celém dni venku. Navíc nádherně voní.

www.douglas.cz

NEJLEPŠÍ RESTAURACE OCENĚNÉ ZLATÝMI LVI 2021

Česko-anglický prestižní průvodce těmi nejlepšími gastronomickými podniky České republiky pro rok 2021, které byly oceněny Zlatými lvy. Jedná se o krásně zpracovanou prezentaci restaurací s fotografiemi interiérů, vyhlášených pokrmů a s medailonkem vždy vybraného zástupce. Nechybí však ani popisné dvojjazyčné texty, infografika a jiné důležité informace. Kniha vyšla 18. listopadu tohoto roku.

www.knihydobrovsky.cz



DINNER IN THE SKY

Vánoční dárek ve formě zážitku je podle mě tím nej. Pokud se ten, koho chcete obdarovat, nebojí výšek, nadělte mu pod stromeček večeři v oblacích, konkrétně na plošině visící 50 metrů nad zemí. Voucher uplatní v září příštího roku a mohu vám zaručit, že takovou večeři si bude pamatovat do konce života.

www.dinnerinthesky.cz



ZDRAVÉ VLASY S PAULEM MITCHELLEM

Nová řada vlasové kosmetiky Repair Clean Beauty od Paul Mitchell nabízí šetrné produkty nejen k vašim vlasům, ale také k naší planetě. Jsou vhodné pro vegany a nejsou testované na zvířatech. Navíc obsahují vysoký podíl přírodních složek. Řada Repair s amarantovým extraktem a hrachovým proteinem se skládá z šamponu, kondicionéru a obnovující bezoplachové péče. V každém produktu najdete jen čisté ingredience, které jsou velice účinné.

eshop.paulmitchell.cz



VŠE, CO POTŘEBUJETE V JEDNÉ TAŠTIČCE OD NUDESTIX

Novinka od značky Nudestix Nude, but not! od Estée Lalonde, limitovaná sada pěti produktů ve stylové červené taštičce se bude skvěle vyjímat v každé kabelce. Oční stíny, rozjasňovač, rtěnka, lesk na rty a tvářenka zajistí přirozený a krásný make-up všude, kde budete potřebovat, doma, na cestách nebo na večírku, vždy budete vypadat perfektně. Všechny produkty jsou dlouhotrvající a odolné.

www.douglas.cz



NOBLEZA DEL SUR - DARUJTE ZDRAVÍ

Pokud nevíte, co koupit pod stromeček své mamince, babičce, sestře nebo kamarádce, objednejte jim toto luxusní dárkové balení prémiových olivových olejů Nobleza del Sur z prvních dnů sklizně, které obsahují nejvíce vitamínů, antioxidantů a dalších pro tělo zásadních látek. Já je denně ve své kuchyni využívám a nedám na ně dopustit. Elegantní tvar a celkový vzhled lahví rozhodně potěší každou ženu.

www.olivum.cz



VÁNOCE S OOLABOO

Oolaboo představuje limitovanou vánoční sadu, luxusní dárkovou krabici, která obsahuje tělové mléko a sprchový a koupelový gel. LIMITED EDITION lovely body lotion se díky sametově krémové textuře krásně nanáší, vstřebává a vyživuje pokožku. LIMITED EDITION delicious bath & shower gel zas šetrně omyje nejen tělo, ale i vlasy, a navíc je krásně provoní. Součástí balení je stylové prádlo.

www.oolaboo.com



ANNABELLE MINERALS MULTIFUNKČNÍ OLEJE

Sada tří čistě přírodních olejů, které můžete použít na celé tělo např. jako pleťové sérum, odličovač make-upu, můžete je vetřít do konečků vlasů, nanést na suchou nehtovou kůži, přimíchat do tělového mléka, využít k masáži zad apod. Stay Essential pokožku a vlasy hydratuje a vyživí, je vhodný pro zralou a unavenou pleť a roztržené konečky. Stay Calm pokožku zklidní a v případě make-upu i odličí, stejně tak Stay Pure pro problematickou pleť.

www.annabelleminerals.com/cz



GOODGLASS THERMO

Designová lahev pro všechny, co chtějí mít svůj oblíbený nápoj stále při ruce, ať už doma, nebo na cestách. Čaj, kávu, domácí limonádu, vodu, vše si můžete vychutnat s vědomím, že do sebe nedostáváte toxické látky a nezahlučujete planetu jednorázovými lahvemi. Tento skleněný infuzér je vyrobený z čirého skla, přírodního bambusu a nerezové oceli, takže je šetrný k vašemu organismu a také k životnímu prostředí.

mygoodways.com/cs/

JOALIS KÚRA VE VÁNOČNÍ AKCI

V dnešní době se vyplatí svým nejbližším darovat doplňky stravy pro lepší imunitu organismu. Značka Joalis přichází s bylinnými přípravky. Joalis Imun podporuje obranyschopnost a přispívá ke snížení únavy. Joalis Gripin má antioxidační účinky a Joalis Depren napomáhá duševnímu zdraví a relaxaci. Pokud si pořídíte jakoukoliv kúru do konce prosince, dostanete ji krásně zabalenou, a navíc s krásnou svíčkou z včelího vosku. www.joalis.cz



KOSMETICKÉ KAZETY OD DOVE

Kosmetické kazety jsou skvělým dárkem pro každého. Kazeta Dove Inspired by nature je v rámci ochrany životního prostředí nově bez plastových oken. Skrývají se v ní veganské produkty s vysokým obsahem přírodních ingrediencí, konkrétně sprchový gel a aerosolový deodorant, obojí s úžasnou vůní eukalyptu. Máme je doma a jsou opravdu skvělé.

KAŠMÍROVÁ HŘEJIVÁ MASKA NA OČI

V dnešní koronavirové době je docela risk darovat poukazy do salónů krásy apod. Proto můžete své nejbližší obdarovat novinkou od značky Alcina, se kterou spolupracují mnohé salóny. Dopřejte jim regeneraci očí v podobě hřejivé kašmírové masky. Ta pomůže, pokud je trápí unavené oči nebo kruhy pod očima. Masku navíc podpoří cirkulaci krve v okolí očí. Výhodu vidím v tom, že účinky se dostaví do 10 minut a že si ji díky praktické velikosti můžete vzít s sebou do kabelky a použít ji kdekoli a kdykoli. www.alcina.cz



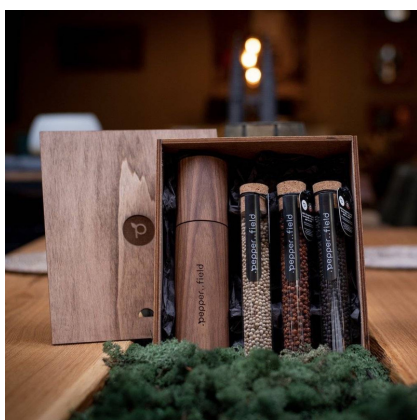
TUZE HLADOVÁ HOUSENKA OD BLOOM & BLOSSOM

A konečně také něco pro děti. Tyto úžasné produkty jsou hravé, ale zároveň praktické a účinné. Novinkou je dětský mycí gel, šampón a kondicionér 3v1, který voní po broskvích, což je obrovsky lákavé pro naše malé špunty. Díky přírodnímu složení jsou vhodné pro miminka od narození, ale i pro citlivou pokožku a pokožku se sklony k výskytům ekzému. www.madeformoms.cz



VÁNOČNÍ BALÍČEK PRO MAMINKU

Kterým dárkem pro maminku nebo babičku nikdy nešlápnete vedle? Přece knihami do kuchyně, a nemusí jít pouze o kuchařky. Balíček těchto tří praktických pomocníků o zdravé výživě, půdě a ekologii udělá radost každé hospodyně. Novou biokuchařku a BioAbecedář od propagátorky zdravé výživy Hanky Zemanové skvěle doplňuje Tahák do zdravé kuchyně. www.smartpress.cz



TEN NEJLEPŠÍ PEPŘ NA SVĚTĚ

Pokud rádi darujete opravdovou kvalitu, doporučuji sadu těchto Kampotských pepřů s mlýnkem z amerického ořechu. Celá sada se ukrývá v dárkové krabičce, takže ji pod stromečkem můžete nechat jen tak, řekla bych, že je skoro až škoda ji balit. Součástí balení je brožura Příběh nejlepšího pepře na světě s certifikáty pravosti a informacemi o Kampotském pepři. www.kampotskypepr.cz

SNÍDAŇOVÉ KAŠE ZALIJ.TO

Toužíte po vydatných, pestrých a chutných snídaních, ale nechce se vám hned po ránu do zdouhavého procesu přípravy takové hostiny? Zjednodušte si život, ale neberte se o kvalitní a zdravé suroviny, které jsou na začátku dne pro tělo nutné. Vyzkoušejte kaše Zalij.to, jejichž obsah jednoduše nasypete do misky, zalijete horkou vodou či mlékem, necháte pár minut odstát a máte hotovo.

www.zalij.to



EXTRUDO MOUKY

Pro vášnivě pekařky mohou mouky Extrudo představovat ty nejlepší dárky, které pod stromečkem najdou. Rýžové, pohankové, cizrnové, jáhlové, fazolové, čočkové... Péct se dá i zdravě a bezpečně, stačí k tomu jen ty správné ingredience, s Extrudo moukami bude každý dezert plný vitamínů, minerálů, bílkovin a dalších pro tělo prospěšných látek. Extrudo navíc zaručuje kvalitu surovin.

www.extrudoshop.cz



CUKROVÍ OD BIOPEKÁRNY ZEMANKA

Nechce se vám letos péct cukroví nebo si jen chcete obohatit škálu dobrot, které pečete, o zdravé kousky? Biopekárna Zemanka nabízí například vanilkové rohlíčky v bio kvalitě a mnoho dalších tradičních i netradičních vánočních sladkostí, jako jsou například bio sušenky s vlašskými ořechy a voňavým kořením (i v bezpečné variantě), perníčky nebo anýzky.

www.biopekarnazemanka.cz



TURBAN NA VLASY RED COUTURE

Tento praktický turban na vlasy využije každý, kdo se po umytí vlasů trápí s ručníkem na hlavě, který hned po zabalení padá a rozmotává se. Turban Red Couture jednoduše uvážete a sepnete tak, že s ním můžete dělat úplně vše, nerozmotá se a nespadne. Navíc má výrazně červenou barvu, ve které budete vypadat sexy doma, ale třeba i v sauně.

www.maryberry.cz



YVES ROCHER - VÁNOČNÍ LIMITOVANÁ EDICE

Moje oblíbená značka Yves Rocher přichází se třemi limitovanými edicemi, které jsou plné vánoční atmosféry. Kolekce Půlnoční plody provoní vaše tělo i váš byt sladkokyselými tóny brusinek a černého rybízu, Zimní jablko zase jablkem a skořicí. Magické bambucké máslo vás i vaši pokožku díky svým schopnostem zregeneruje tak, že si vánoční svátky budete moct užít v ještě větší pohodě a klidu.

www.yves-rocher.cz



ČAJ A DŽEM S BORŮVKOVOU PŘÍCHUTÍ

Každý rok dávám své babičce pod stromeček nějaký jedlý dárek a k tomu sadu čajů. Protože vím, že si v těchto chladných dnech ráda nalije šálek horkého čaje, u toho si čte knihu a přikusuje něco dobrého. Tento balíček složený z čaje a džemu bude jako vánoční dárek ideální. A věřím, že nejen pro ni. Kdo miluje borůvky, bude nadšený.

www.gresik.cz



KINKY BOOTS KOUPELOVÁ PĚNA

Limitovaná edice Kinky Boots vánoční koupelová pěna, která pobaví, rozmazlí a příjemně zrelaxuje. Můžete si vybrat z více možností. Buď si ji nadrobíte do proudu tekoucí vody (červeno-bílou část), nebo ji vhodíte do napuštěné vany jako koupelový olej (černá část). Pak už si jen užívejte koupel s vůní jasmínu a jemností kakaového másla.

cz.lush.com



MULTIFUNKČNÍ LÍČIDLO OD NUDESTIX

Značka Nudestix představuje čtyři nové, matné odstíny multifunkčního líčidla. Myslím, že není lepší dárek pro ženu, než takováto kompaktní tyčinka, která rozjasní oči, rty nebo tváře. A nebo všechno dohromady. Díky praktické velikosti se vejde do každé kabelky a je připravena vždy, když je potřeba. Odstíny jsou přirozené, takže se hodí pro všechny typy pleti.

www.douglas.cz



DÁRKOVÝ BOX S KRÉMY OD N.A.E.

Dalším tipem na dárek je tato vánoční sada krémů Bellezza (denní a noční krém) od značky N.A.E. Účinně pomáhají bojovat proti nežádoucím projevům stárnutí pleti, proti vráskám a ztrátě elasticity. Produkty N.A.E. pravidelně používám a jsem s nimi maximálně spokojená. Navíc jsou organické a mohou být používány i vegani.



ADVENTNÍ KALENDAŘ ČAJŮ SONNENTOR

Odpočítáváte dny do Vánoc, kterých se nemůžete dočkat? Je jedno, zda jste děti, nebo dospělí, překvapení miluje každý. Proto musíte mít doma tuto adventní sadu čajů, ze které si každý den rozbalíte jeden bio čaj SONNENTOR a potěšíte se milou básničkou. Pak už ho stačí jen zalít horkou vodou a užít si předvánoční pohodu.

www.sonnentor.com



ROK V POHÁDCE

Tuto knížku jsem vám už sice doporučovala, ale rozhodně ji chci zařadit mezi top dárky na Vánoce, tentokrát pro naše malé špunty. Obrázková knížka, která neobsahuje text, je vhodná pro společné zimní večery. Zachumlejte se se svými dětmi pod deku a vymýšlejte ty nejbláznivější příběhy a pohádky. Každý měsíc v roce na vás všechny čeká dobrodružství v doprovodu pohádkových postav.

www.hostbrno.cz

TEA TREE VOLUMIZING LEMON SAGE

Přírodní produkty od Paul Mitchell tentokrát naleznete v dárkovém balíčku. Konkrétně jsem pro vás vybrala sadu pro objem vlasů Tea Tree Volumizing Lemon Sage, která obsahuje šampón, kondicionér a sprej na objem vlasů. Přípravky vlasy posilují, ošetřují a osvěžují. Navíc krásně voní. Pravidelně je kupuji nejen sobě, ale i mému manželovi.

eshop.paulmitchell.cz



BYLINKOVÁ HNĚDÁ RÝŽE S HALLOUMI

a mrkvovými hranolkami



Konečně tu mám pro vás taky nějaký sláný recept. Chtěla jsem vám ukázat, že se za chvíli dá připravit opravdu pestré jídlo, které vás zasytí opravdu na dlouhou dobu. Když se naučíte připravovat jednotlivé složky tohoto jídla, můžete je potom využívat kdykoli a takováto jídla si vytvářet sami podle vlastní fantazie. Základem je bylinková hnědá rýže, která je opravdu skvěle ochucená, takže ji budete chtít doma připravovat hodně často. Hnědou rýži jsem do jídla vybrala hlavně proto, že má vysoký obsah výživových hodnot, stejně jako minerálů a vitamínů.

1. Hnědou rýži si uvaříme podle návodu na obalu. Mezitím si v misce smícháme olivový olej, med, dijonskou hořčici, bylinky a sůl. Hotovou rýži necháme trošku vychladnout a poté smícháme s bylinkovou marinádou.
2. Mrkve si kartáčkem očistíme, odkrojíme cca 1 cm z každé strany a rozkrojíme podélně na čtvrtiny. Mrkve dáme do mísy, zakapeme olivovým olejem a posypeme bylinkovou solí. Vše důkladně promícháme a dáme na plech. Pečeme na 180 stupňů do zvednutí (jak kdo má rád).
3. Pečená rajčata dáme na plech, pokapeme olivovým olejem, zlehka posolíme bylinkovou solí a dáme péct k mrkvi, dokud se nám hezky nevypečou.
4. Mezitím si sýr halloumi nakrájíme na cca 1,5 cm silné plátky a posypeme nasekanými bylinkami. Pánev si pokapeme olivovým olejem a opékáme na ní plátky sýra z obou stran do zlatova.
5. Sýr si dáme pryč z pánve. Opět ji pokapeme několika kapkami oleje, přidáme nahrubo nasekané lískové oříšky, sezam a zlehka orestujeme.
6. Na talíř si dáme bylinkovou rýži, upečené mrkvové hranolky, pečená cherry rajčata, halloumi sýr, na kostičky nakrájené avokádo a vše zasypeme oříšky.

Na rýži:

- 100 g hnědé rýže (např. SOS Brown)
- 2 lžíce kvalitního olivového oleje
- 1 lžička medu
- 1/2 lžičky dijonské hořčice
- 1 lžíce nasekaných čerstvých bylinek (např. tymián, rozmarýn a bazalka)
- sůl

Na mrkvové hranolky:

- 4 mrkve
- 1 lžíce olivového oleje
- bylinková sůl

Na pečená rajčata:

- 6-8 cherry rajčat
- 1 lžička olivového oleje
- bylinková sůl

Na halloumi:

- 200 g sýru halloumi
- 1 lžička olivového oleje
- 1/2 lžičky nasekaných čerstvých bylinek (např. tymián, rozmarýn a bazalka)

Na dokončení:

- 1/2 avokáda (ready to eat)
- 6-8 lískových oříšků
- 1/2 lžičky sezamu (bílého nebo černého)
- několik kapek olivového oleje

CAT & COOK

KOČIČÍ KALENDÁŘ NA DOBROU VĚC

Moje dobrá kamarádka a foodbloggerka Ivča Jindřichová vydává kočičí kalendář na rok 2021. Proč kočičí? Ivča totiž miluje kočky, doma má dvě, a dokonce i tak nazvala svůj blog Cat & Cook. Kalendář je unikátní v tom, že jsou v něm vodovkové obrázky právě těchto kočiček včetně třetí kočičky Mindy, na kterou má díky tomuto kalendáři další krásnou vzpomínku. Jeho koupí přispějete 100 Kč organizaci Feliti, která převážně kastruje kočky v přírodě. Jak sami oni říkají, pouhá jedna kastrace zachrání život 100 těmto čtyřnohým tvorům. A to za to stojí, ne? Feliti pomáhá i těm, kteří si kastraci nemohou dovolit. Stačí se přihlásit do jejich programu a o kastraci požádat. V neposlední řadě tato organizace podporuje své krmičky, které krmí kočky po celé ČR převážně ze svých nákladů. Na základě mapy, kterou má Feliti na svých stránkách, můžete najít krmičku ve vašem okolí a třeba jí věnovat pytel granulí nebo konzervičky. A nebo se můžete rovnou stát krmičkou také (více info na www.feliti.cz). Ale zpět k samotnému kalendáři. Jedná se o 12 velkých archů pevného recyklovaného papíru, které si můžete spojit klipsem a buď pověsit, nebo opřít na místo, kde na něj celý rok uvidíte. Bude vám každý den připomínat, že jste pomohli tolika kočičkám. Ke každému kalendáři Ivča přiloží podepsanou kartičku s obrázkem, kterou si pak můžete vložit do kuchařky jako záložku. Vytisknuto bylo omezené množství, je to tedy taková limitovaná edice Cat & Cook. ☺ Tak určitě neváhejte, zakoupit ho můžete zde: eshop.catandcook.cz.



VÁNOCE S TEREZKOU

 @TEAOLIVOVA 

Pro mě je období vánočních svátků a adventního očekávání posvátným časem. Kdy nejdřív ještě trochu zrychlím, abych si konec roku užila opravdu jen v okruhu rodiny, blízkých přátel a v pohodovém klidném duchu.

Čas, kdy se brzy stmívá, jde nám od pusy pára a choulíme se u krbu do deky, miluju. Vrací mě do dětství, a díky vlastním dětem je pro mě tohle období zkrátka kouzelné. Hodně pečeme a vůbec trávíme hodně společného času v kuchyni nebo v obýváku na zemi a hrajeme si. Ať už s LEGEM, dřevěnými vláčky nebo modelínou, řekla bych, že prostě jen tak jsme a je nám tak nejlépe.

RECEPT NA PERNÍKOVÉ KOŘENÍ



- 2 polévkové lžíce skořice
- 1 kus kůry celé skořice
- 4 zrnka badyánu
vyloupané z hvězdiček
- 1/2 lžičky semínek anýzu
- 1/2 lžičky zrněk
kardamomu (asi z 5
tobolek)
- 1 lžička mletého zázvoru
- 1 muškátový oříšek
(naškrábejte asi lžičku
moučky)
- 4 kousky celého
hřebíčku

1. Celé koření mimo skořice vsypte do hmoždíře a rozemelte na jemnou moučku.
2. Do misky nasypte mletou skořici, naškrábaný muškátový oříšek a zázvor, promíchejte.
3. Přidejte nadrcené koření a znovu promíchejte.
4. Do směsi přistrouhejte přes struhadlo na muškátový oříšek co nejvíc moučky z kůry.
5. V dobře uzavřené nádobě vydrží koření kvalitní dva měsíce.

VÁNOCE S NEPLECHOU NA PLECHU

Jaké jsou naše vánoční tradice a jak trávíme svátky

Ne nadarmo se říká, že jsou Vánoce těmi nejkrásnějšími svátky roku. Pro mě vždy byly obdobím, na které se po celý rok těším. Miluji tradice, které se u nás drží již mnoho let, a i přes to, že milujeme cestování a máme k cizím kulturám velmi blízko, jsem ráda za to, že alespoň ten jediný den v roce, jako je Štědrý den, je plně zasvěcen českým zvyklostem. Ať už se jedná o zdobení vánočního stromku, štedrovečerní tabuli a nebo menu, které na ní servírujeme, vždy se na tento den těším jak malá holka. Bez těchto okamžiků si totiž Štědrý den již nedokážu představit. Díky nim jsou totiž Vánoce tak kouzelné! Úplně slyším svoji babičku, jak vždy o Vánocích říkala: "Na Štědrý den nikdy nesmí viset prádlo, znamenalo by to, že se někdo v rodině oběsí, a nikdy se nesmí již v tento den zametat, abychom si nevymetli štěstí z domu". Tato slova mám v sobě natolik zakořeněná, že se mi již kolikrát stalo, že jsem v předvečer Štědrého dne měla ještě mokré prádlo a raději jsem ho nechala mokré v lavouru až do 25., aby mi náhodou na Štědrý den neviselo. Stejně tak vždy, když mě v tento den napadlo zametat, i přestože mám ráda pořádek, raději koště odložím. Víím, že je to pověra, ale co kdyby! Toto přece nemohu riskovat.



Náš Štědrý den probíhá tak, že ráno vstaneme, posnídáme vánočku a potom postavíme betlém, připravíme a ozdobíme stromeček pro Ježíška a během dopoledne ještě uvaříme kyselo, které i obědváme. Můžeme si však dát jen to, co se do talíře vejde a více si nepřidat, abychom viděli zlaté prasátko. V podvečer pak namotáme klobásy a dáme je péct, současně také vytáhneme naložený hubník a též ho dáme péct. Mezitím obalíme kapra, usmažíme ho a připravíme chuťovky a chlebičky, aby k rozbalování dárků bylo ještě další pohoštění. Pak už jen zbývá prostřít stůl. Stůl musí být slavnostní a mít vždy o jeden talíř navíc, kdyby náhodou přišel pocestný. Do tohoto talíře pak vždy dáváme patku vánočky a chléb se solí jakožto boží dar. Každý host musí mít plnohodnotné místo a na konci večere pod talířem najít šupinu z kapra nebo několik mincí, které nosí štěstí po následující rok. Dále se na stůl musí vejít i ták s cukrovím, mísa s ovocem, svícen a na dosah stolu pak také štrůdl, chlebičky a chuťovky. Vždy s tím místem bojuji a každý rok mám pocit, že musíme pořídit větší stůl, ale i tuto tradici se přes malé komplikace snažím dodržet. Když je vše připravené, usadíme se k večeri a během celé večere se nesmíme zvednout, pouze hostitel, který servíruje jídlo, může odcházet do kuchyně.

Traduje se totiž, že pokud někdo vstane od stolu, nemusel by se příštích Vánoc dočkat a to nikdo přece nechceme! Díky tomu, že moje babička pocházela z Podkrkonoší, má naše hostina 4 vánoční chody, a tak kromě kapra a vinné klobásy zde nalezneme vždy i kyselo a hubník. Po večeři se pak zpívají koledy, tradičně se provedlo několik věšebných metod jako rozkrojení jablíčka a pouštění lodiček a pak, když zazvoní zvoneček, se začnou rozbalovat dárky. Následující dny se pak nesou v duchu setkávání a trávení co nejvíce času s rodinou. Na 25. 12. se u nás podává opeřenec se zelím a knedlíky a také svíčková, které se dělá dostatek, aby zbyla i na Štěpána, tedy na 26. 12. Díky tomu, že tento den slaví náš Štěpánek svátek, hostím tento den já a připravuji na tento den svíčkovou, kterou nakládám již několik dní dopředu. Je pak krásně uleželá a svou chutí se odvděčí. Zbytek roku užíváme poklidně a pospolu v klidu a míru a s vidinou jen všeho dobrého v novém roce.

PODVODNICE

Náročnost: nenáročná

Doba přípravy: 1 hodina 15 minut + 12 hodin kynutí těsta

Co budete potřebovat:

- 1 lžíce vlažného mléka
- 40 g čerstvého droždí
- 1 lžička krupicového cukru
- 400 g hladké mouky
- 250 g másla
- 100 g mletých ořechů (dle chuti)
- moučkový cukr s pravou vanilkou na obalování



1. Do hrníčku nalijeme vlažné mléko (mléko musí být vlažné, ne horké, horké mléko by mohlo zabít kvasnice), droždí, lžičku cukru a 1 lžici mouky. Vše umícháme v hladké těstíčko, hrnek přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme 15 minut vzejít kvásek.
2. Když kvásek zdvojnásobí svoji velikost, přidáme k němu zbylou mouku, na kousky pokrájené máslo a ořechy a vypracujeme kompaktní těsto, kterému dáme tvar koule.
3. Do velké mísy nalijeme studenou vodu a těsto do ní ponoříme tak, aby bylo celé potopené. Takto potopené těsto necháme na kuchyňské lince kynout do druhého dne.
4. Druhý den těsto vytáhneme z vody a na pomoučeném vále jej vyválíme, aby bylo 5 mm vysoké. Z těsta vykrájíme oblíbené tvary, které přeneseme na pečicím papírem vystlané plechy.
5. Troubu dáme předehřívát na 160 °C.
6. Do velké mísy nasypeme 300 g vanilkového cukru.
7. Připravené podvodnice pečeme 15 minut v troubě vyhřáté na 160 °C a po upečení je ještě horké obalíme ve vanilkovém cukru.

VÁNOCE PODLE KAČKY

SMOOTHCOOKING



Vánoce. Jak se říká, je to čas klidu a pohody. I já to tak vnímám a snažím se pro to dělat maximum. Období adventu a Vánoc je pro mě ta nejkrásnější část roku, kterou naplno prožívám. A nyní ještě více, protože Tobínek už celé kouzlo Vánoc vnímá a každý den se s námi těší více a více skrze příběhy, které mu vyprávíme.

Každý rok slavím Vánoce se svou rodinou, tedy s bratrem, jeho ženou a 3 dětmi a také s mojí maminkou a otčím. Letos se nás tedy sejde u stolu 11. A jsem za to vážně vděčná, protože není jiný čas, než právě ten vánoční, kdy by měla být rodina pohromadě. Už od dětství dodržujeme tradice, a to například, že nesmíme jít do štědrovečerní večeře, abychom viděli zlaté prasátko. Ale abych pravdu řekla, po 34 letech, kdy jsem na světě, to dodržuje už jen otčím. Já se naopak těším na celodenní ujídání. Dále chodíme na dopolední procházku a nosíme do lesa mrkev a jablka zvířátkům, dodržujeme také například to, že nikdo nesmí vstávat od štědrovečerní večeře, protože by další rok k ní nemusel usednout. Loni jsme ještě přidali takovou tradici, že na 1. advent pověsíme nad dveře zelené jmelí a na Štědrý den ho měníme za zlaté. Je to takové krásné kouzlo, které rozzáří dětská očička. Samozřejmě nadále dodržujeme to, že jdeme celá rodina do pokojíčku a čekáme na Ježíška, až zazvoní. Letos to budeme prvně slavit u nás na baráčku a já už od září vymýšlím scénář, aby to bylo co nejvíce neuvěřitelné v očích 5 dětí. Abych pravdu řekla, jak píši tyto řádky, tak bych si nejraději pustila koledy, svařákem provoněla baráček a u toho ujídala cukroví. Už aby to bylo.

KEŠU ROHLÍČKY PODLE KAČKY



Ingrediencie:

- 210 g másla
- 320 g hladké (celozrnné) špaldové nebo pšeničné mouky
- 100 g kešu ořechů
- 3 lžičice medu + popř. 2 lžičice moučkového cukru (lze vynechat)
- 2 žloutky z vajíček z volného chovu
- 2 lžičky skořice nebo semínka z 1 vanilkového lusku
- 200 g 70% čokolády (nebo takové, jakou máte rádi)
- lyofilizované ovoce nebo sekané kešu/pistácie oříšky na posypání

1. Rozemeleme si kešu oříšky. Smícháme je s máslem, moukou, medem (popř. cukrem), žloutkem, skořicí nebo vanilkou. Vše uhněteme. Doporučuji zpracovávat v kuchyňském robotu, protože se těsto a máslo v něm tolik nezahřívá. Poté vložíme minimálně na 30 minut do lednice, můžeme však přes celou noc.
2. Z těsta vytvarujeme rohlíčky, položíme je na plech vystlaný pečicím papírem a ještě je dáme na 15 minut ven vychladit. Rozehřejeme si troubu na 170 stupňů a následně v ní rohlíčky pečeme 10 minut. Opět necháme vychladnout a až poté je sbíráme z plechu. Jinak se nám mohou polámat.
3. V horké lázni si rozpustíme čokoládu, rohlíčky do ní namáčíme, pokládáme zpět na plech na pečicí papír a ihned posypeme ovocem nebo sekanými oříšky. A opět je dáme s celým plechem ven vychladit. Vychlazené naskládáme do zavíratelné dózy a skladujeme v chladu.