

NA SKOK

V KUCHYNI



ŘÍJEN 2021

# Na skok v kuchyni

Magazín o jídle a životním stylu



25 STRAN  
PLNÝCH  
INSPIRACE  
PRO VÁS

# PODZIM VE ZNAMENÍ CEST

Nějak jsem díky pandemii zapomněla, jaké to je spontánně cestovat. V září se mi ale poštěstilo se dvakrát “pracovně” vydat do zahraničí. První cesta byla do Berlína v rámci Fashion Weeku s About You a ke konci září jsem se podívala na press trip do Vídně s Campari. Já už se teď jen modlím, aby pandemie ustoupila navždy a tyto krásné cesty mohly pokračovat a my si mohli užívat nejen krásy naší země, ale i těch ostatních zemí.

Je to pro mě až neuvěřitelné, protože mám pocit, že léto teprve končí, ale podzim už je v plném proudu. A já, jako říjnové dítě, už jako každý rok cítím, že Vánoce jsou tu za chvíli. Zrovna nedávno jsem se o tom bavila s jednou kamarádkou, že podzim je naše nejoblíbenější roční období. Přitom když jsem minulý rok dělala na Instagramu anketu, jaké období je nejoblíbenější, podzim byl suverénně na posledním místě. A i když je ten čas na podzim a před Vánoci neskutečně hektický, já ho mám opravdu z celého roku nejradši. Užíváme si s Vojtou Halloween, v listopadu potom jeho narozeniny a v prosinci už adventní neděle. Doufám, že i vy si umíte podzim naplno užít, a hlavně se modlím, že si ho užijeme všichni společně venku, ne jako loni zavření v lockdownu.

*S láskou Romana.*



# O ČEM BYSTE MĚLI VĚDĚT



## PODZIM V NOTA BENE

Majitel a šéfkuchař Lukáš Nevyjel v době pandemie vypomáhal u svých dodavatelů farmářů a mnoho se naučil. Přesně to se teď snaží předat dál v podobě podzimního menu. Polední menu zahrnuje 1 polévku, 3 hlavní jídla a 2 dezerty a stejně jako to večerní není plánované předem. Čeká, co dobrého přivezou farmáři, a podle toho připravuje nabídku. Aktuální menu najdete na jejich sociálních sítích.

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

## VÍTĚZ Z EKOFARMY JAVORNÍK – BIO TVAROH

Soutěž Česká biopotravina roku 2021, kterou pořádalo Ministerstvo zemědělství v rámci edukační kampaně Září – Měsíc biopotraviny a ekologického zemědělství, zná svého vítěze. Je jím BIO tvaroh z Ekofarmy Javorník. Na vyhlášení soutěže jsem byla a měla tu čest tvaroh ochutnat. A mohu potvrdit, že je opravdu dokonalý.

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



## NOVÁ SÝRÁRNA LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA

Sýrárna La Formaggeria Gran Moravia otevřela novou prodejnu v centru Božislavka na Evropské třídě. Budete si zde moct nakoupit některé výrobky za zaváděcí ceny a v nabídce budou i produkty, které letos získaly ocenění Mlékárenský výrobek roku – ochucené máslo Burro Fratelli Brazzale s pažitkou a sýr Trifolino s lanýžem.

[www.laformaggeria.com](http://www.laformaggeria.com)

## JIŽNÍ TYROLSKO V PELIKÁNOVI

První týden v říjnu v restauraci Pelikán bude ve znamení chutí a vůní Jižního Tyrolska. Menu zde osobně připraví hostující šéfkuchař Andrea Irsara, ten zaměřuje pozornost na udržení živých chutí a nutričních hodnot surovin. Nabídne tři předkrmy, dva hlavní chody a tři dezerty. Vše doplní nápoje, víno a pivo z Jižního Tyrolska.

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



# OBJEVY MĚSÍCE

## UDĚLEJTE SI VE SVÉM ŠATNÍKU POŘÁDEK

Pokud ještě neznáte módní stylistku Mirku Dobiš, rozhodně ji musíte začít alespoň na Instagramu sledovat. Najdete ji tam jako @fashionspy.sk. Nejenže tam každý den najdete skvělé tipy pro svůj šatník, ale také inspiraci, jak si svůj šatník sestavit jen z několika základních kousků. Já se chystám si zakoupit i její online kurzy, které jsou k dispozici na jejím blogu [www.fashionspy.sk](http://www.fashionspy.sk).



## NOVÝ KURZ V CAFÉ BUDDHA

Café Buddha začalo před lety s kuchařskými kurzy, za nimiž stojí mistr ve svém oboru - Štěpán Návrat. Novinkou je teď kurz indonéské kuchyně. Během 3-4 hodin se naučíte ovládat jedinečné a zdravé chutě ukryté ve 4 pokrmech. A kromě nich se můžete těšit na recept na speciální drink Bali style cocktail, kterým oslníte úplně každého.

**Odkaz zde.**

## CUKRAŘINA HROU V IPPA CAFÉ

IPPA Café přichází s kurzem pro děti, na kterém se vaše ratolesti během 3 hodin sobotního dne naučí připravovat lahodné dezerty, jako jsou například makronky, tartaletky, croissanty, koblihy nebo donuty. Prostě oblíbené dobroty snad všech dětí. Voucher na kurz bude skvělý dárek pro každého malého pekaře.

**Odkaz zde.**



# CO STOJÍ ZA TO NAVŠTÍVIT



## IPPA CAFÉ MÁ DALŠÍHO ČLENA RODINY

IPPA Café otevírá novou pobočku v Břevnově a je stejně tak luxusní jako ostatní jejich butikové cukrárny. Budete zde moct ochutnat dezerty, které nikde jinde neochutnáte. Majitel Jan Ševěček spolu se svojí sestrou, šéfcukrářkou Bárou a manažerem Lukášem svůj záměr neustále vyvíjí a školí profesionály.

[ippacafe.cz](http://ippacafe.cz)

## DESIGNOVÝ SKVOST HOTEL SOYKA

Nový hotel Soyka ve Špindlerově Mlýně je jedním z nejzajímavějších v celých Krkonoších. Interiér je navržen v čistém stylu s prvky lesa a hor. Hotel nabízí velké slunné prostory propojené s okolní přírodou a v každém pokoji tak úžasné světlo. Pobyt si zde užijí nejen milovníci hor, ale také zábavy a relaxu.

[hotelsoyka.astenhoteles.com](http://hotelsoyka.astenhoteles.com)



## KVĚTÁK Z LA ROTONDE

Restaurace La Rotonde v hotelu Alcron každý den láká na unikátní menu, které se mění podle surovinové dostupnosti. Pozor ale, je jeden pokrm, který v nabídce zůstává a kterým se může pyšnit šéfkuchař Lukáš Hlaváček. Jde o jeho signature pokrm. Květák, hnědé máslo, bramborový krém a shimeji. Luxusní kombinace, kterou musíte přijít ochutnat.

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



## TERASA U PRINCE BEZ REZERVACE

Terasa U Prince, na které máte bezpochyby jeden z nejkrásnějších výhledů v Praze – na Staroměstské náměstí, přichází s novým konceptem. Rozděluje se na restaurační a barovou část, kdy do baru Black Angels můžete zavítat bez předchozí rezervace. A pokud se budete chtít i najíst, můžete si se sklenkou v ruce počkat na to, až se uvolní stůl.

[www.terasauprince.com](http://www.terasauprince.com)

# ZÁBAVA PRO DĚTI I DOSPĚLÉ

Máte rádi deskové hry? Stavíte s dětmi rádi puzzle nebo rádi hrajete pexeso? Mám tu pro vás několik tipů, díky kterým zabavíte nejen své děti, ale také sebe.

Všechny produkty můžete zakoupit na [www.knihcentrum.cz](http://www.knihcentrum.cz)



# JÍME ZDRAVĚ A PEČEME S LÁSKOU

Právě vychází nová kuchařka *Jíme zdravě a pečeme s láskou*. Tyto tituly jsou u vás neskutečně oblíbené a já jsem pro vás vybrala na vyzkoušení recept na Japonský cheesecake a Krtekův dort. Kuchařku můžete zakoupit [zde](#).

**jíme  
zdravě** a pečeme  
s láskou

90 sladkých  
a slaných dobrot,  
které si zamilujete



## JAPONSKÝ CHEESECAKE



**Příprava:** 105 minut

**Tepelná úprava:** 60 minut

**Obtížnost:** snadné

**Počet porcí:** 14

- 4 vaječné žloutky
- 80 g medu
- 250 g polotučného tvarohu
- 100 g smetanového sýru
- 100 g bílého jogurtu (0 % tuku)
- 2 lžičky jedlé sody
- 70 g celozrnné špaldové mouky hladké
- 20 g kukuřičného škrobu
- 4 vaječné bílky
- sůl

1. Nejprve si předehřejte troubu na 160-165 °C, připravte si formu na dort o průměru alespoň 25 cm a její spodní část vyložte pečicím papírem. Nachystejte si také větší nádobu, do které se pečicí forma vejde, a nalijte do ní 1,5-2 cm vody – japonský cheesecake se peče ve vodní lázni.

2. Nyní si připravte větší mísu, vložte do ní žloutky, med, tvaroh, smetanový sýr, jogurt, jedlou sodu, mouku a škrob a vše promíchejte, tak aby vzniklo hladké těsto.

3. Poté do vyšší šlehací nádoby vložte bílky, přidejte k nim sůl a pomocí tyčového mixéru se šlehacím nástavcem vytvořte tuhý sníh. Hotový sníh vmíchejte po polovinách do těsta a opatrně promíchejte. Jakmile bude sníh zapracovaný, vlijte těsto do pečicí formy. Nakonec formu s těstem položte do nachystané nádoby s vodou. Takto připravený cheesecake dejte do vyhřáté trouby a pečte 55-60 minut na 160-165 °C.

4. Po upečení nechte dort alespoň 90 minut vychladnout a následně podávejte.

**Tip na servírování:** Japonský cheesecake podávejte pokapaný medem nebo čerstvým ovocem.

# KRTKŮV DORT

**Příprava:** 40 minut

**Tepelná úprava:** 30 minut

**Obtížnost:** střední

**Počet porcí:** 10

## KORPUS

- 2 bílky
- 2 žloutky
- 50 g medu
- 20 ml řepkového oleje
- 125 ml polotučného mléka
- 180 g celozrnné špaldové mouky hladké
- 20 g holandského kakaa
- 8 g kypřicího prášku do pečiva
- sůl

## NÁPLŇ

- 300 g odtučněného tvarohu
- 300 g smetanového sýru
- 60 g medu
- 3 střední banány (rozkrojené napůl)



1. Nejprve si předehřejte troubu na 180 °C a kulatou formu (Ø 18 cm) vyložte pečicím papírem.
2. Poté si připravte těsto na korpus. V kuchyňském robotu vyšlehejte bílky se špetkou soli v tuhý sníh. Mezitím si ve větší míse vyšlehejte žloutky s medem do bílé pěny a do vzniklé pěny následně pomalu zašlehejte olej. Poté do směsi přilijte mléko a prosejte špaldovou mouku smíchanou s kakaem a kypřicím práškem. Nakonec do mísy postupně vmíchejte i vyšlehaný tuhý sníh. Vzniklé těsto nalijte do připravené kulaté formy a pečte v předehřáté troubě při 180 °C po dobu 30 minut. Po upečení nechte korpus plně vychladnout.
3. Po obvodu vychladlého korpusu vytvořte kruh zhruba 1 cm od okraje a vnitřek kruhu následně vydlabejte. Při dlabání dejte pozor na spodek korpusu, který musí zůstat neporušený, jinak by se dort rozpadl. Vydlabané těsto dejte stranou do mísy a připravte si krém.
4. Pro přípravu krému si ve větší míse smíchejte odtučněný tvaroh, smetanový sýr a med a míchejte, dokud směs nebude mít konzistenci hladkého krému. Do krému potom zamíchejte ½ vydlabaného těsta a takto připraveným krémem potřete spodek korpusu zhruba do ¼. Navrch krému poté rozprostřete napůl rozkrojené banány tak, aby pokryly celou plochu vydlabané části korpusu. Jakmile bude korpus zaplněn banány, zakryjte je zbytkem krému.
5. Nakonec na dort rozdrobte zbytek vydlabaného těsta, které se hezky nalepí na krém a vznikne tak autentický krtkův dort.

**Tipy na servírování:** Dort chutná nejlépe odleželý přes noc (nebo alespoň po 3 hodinách) v lednici.

**TIP:** Do dortu můžete přidat i čerstvé jahody (pokud jsou v sezóně), příjemně tak překvapí vaše hosty.

# MLÉKÁRENSKÝ DEN 2021

V Příbyslavi v září proběhl 30. ročník Mlékárenského dne, který byl součástí tamních slavností. Jako každý rok tu o nejlepší místa bojovaly mléčné výrobky místní mlékárny Savencia. Ta je zakládajícím členem těchto slavností a v Hesově u Příbyslavi má svůj největší závod v Čechách a na Slovensku. I letos bylo součástí této ojedinělé akce vyhodnocení a vyhlášení nejlepších mléčných výrobků, které hodnotila odborná komise. V degustační soutěži mlékárenských výrobků bodovaly rovnou dva výrobky společnosti Savencia. První místo si v kategorii zrajících přírodních sýrů odnesl Sedlčanský Hermelín, který se v soutěži představil i se svým novým obalem. Třetí místo v kategorii čerstvé a tvarohové sýry, tvarohy a pomazánky a tavené sýry, si odnesla novinka Apetito Tvarohové. Na základní škole v Příbyslavi proběhla při Mlékárenském dni soutěž o nejlepší slogan k tradičnímu Pribináčku. Tu vyhrál jeden z žáků se sloganem „Vanilkový Pribináček nemá ani jeden háček“.



## LUČINA A SKYR

Jeden z produktů, které soutěžily v rámci Mlékárenského dne, byla i tato Lučina se Skyrem. Je to můj nejoblíbenější produkt, který jsem za poslední rok objevila. Používám ji na chleba, pomazánky, dipy apod. Kromě toho, že je opravdu lahodná, tak nabízí i skvělé nutriční hodnoty a dá se mnohostranně využít.



# NAKLÁDANÁ ČERVENÁ CIBULE

**Příprava receptů vám zabere jen několik minut. Je to tak neskutečně jednoduchý recept, že se vždycky divím, že z toho může vzniknout taková pecka. Tuto cibulku používám do salátů, na topinky, do sendvičů, burgerů, ale i třeba k sekané, k masu nebo na tacos. Zkoušeli jste ji už někdy? Jestli ne, tak si recept rozhodně uložte.**



- 200 g červené cibule
- 150 ml vody
- 100 ml jablečného octa Bzenec
- 30 g třtinového cukru
- 5 g soli

1. Cibuli si oloupejte a rozpůlte. Poté ji nakrájejte na tenká půlkolečka.
2. Do rendlíku si dejte vodu, jablečný ocet, třtinový cukr a sůl. Vše přiveďte k varu, poté stačí provařit cca minutu a odstavte.
3. Cibuli si dejte do sklenice a zalijte ji octovým rozvarem. Sklenici zavíčkujte a nechce ji vychladnout. Když už je vychladlá na pokojovou teplotu, vložte sklenici do lednice (doporučuji konzumovat až druhý den, kdy je už cibule hezky odleželá).

# TIPY MĚSÍCE

## MÖLLER'S RYBÍ OLEJ PRO DĚTI

Školní rok začal a pro děti je velmi důležité, aby do těla denně dostávaly přísun těch správných živin, které jim pomohou lépe se soustředit, pamatovat si a učit se. A jak víme, mořské ryby jsou tou nejlepší potravou pro mozek. Aby děti nemusely jíst x porcí ryb denně, stačí pár kapek denně z lahvičky Můj první rybí olej od značky Möller's, který je v top kvalitě.



## CELOZRNNÉ OVESNÉ VLOČKY BONAVITA

Z vlastní zkušenosti vím, jak důležité je ráno do sebe dostat hodnotnou snídani, aby člověk vydržel s energií nejlépe až do oběda. Tyto ovesné vločky jsou jednou z těch snídaní, které si po ránu vychutnávám. Výborné jsou do bílého jogurtu, mléka nebo granoly. [www.eshop.bonavita.cz](http://www.eshop.bonavita.cz)



## GRANOLA S BÍLOU ČOKOLÁDOU OD GOODIE

Pokud se vám nechce dělat s domácí granolou, Goodie granoly jsou perfektní variantou. Jsou poctivé, plné oříšků, sušeného ovoce a v tomto případě i kvalitní bílé čokolády. Můžete si ji vzít s sebou na cesty, protože se dobře převáží a je trvanlivá. A díky čokoládě vám poslouží i na zahrnutí chutě na sladké.

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



## A CUP OF STYLE DIÁŘE NA ROK 2022

Už čtyři roky používám diáře od holek Lucie a Nicole z A Cup of Style. Jsou praktické a stylové. Na rok 2022 si můžete plánovat akce, oslavy, můžete si vpisovat poznámky, jelikož v diáři je na ně spousta prostoru. Diář je týdenní a vybrat si můžete ze dvou velikostí. Každý z nich se zavírá na gumičku a je vybaven praktickou kapsičkou. Velmi doporučuji. [ODKAZ ZDE.](#)



## SKOŘICOVÁ GRANOLA BEZ CUKRU

A ještě tu mám pro vás jeden tip na lahodnou a zdravou granolu, a to na skořicovou bez cukru. Lucky Alvin ji připravila ve spolupráci s Janinou D. Černou, autorkou blogu Cukrfree a několika knih. Za mě dokonalý výběr příchutě, skořice totiž patří k mým oblíbeným. A mám ji spojenou právě s podzimem. [www.luckyalvin.cz](http://www.luckyalvin.cz)



## RŮŽOVÝ RUMOVÝ LIKÉR LEGENDARIO RONSSÉ

Značka Legendario slaví 75. výročí a při té příležitosti na trh uvádí svou novinku, která voní po jahodách, a to Ronssé Punch au Rhum. V minulém čísle magazínu jste si mohli přečíst, že právě tento jedinečný rum poji mě a mého manžela. S Filipem milujeme klasické Legendario a hrozně se těšíme, až tuto novinku ochutnáme.

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



## TULULUM LNĚNÁ ZÁSTĚRA

Moje oblíbená barva je hořčicově žlutá, a proto jsem si zamilovala tuto úžasnou lněnou zástěru. Hodí se jako dárek mamince, sestře nebo babičce. Prostě každé ženě, která ráda tráví čas v kuchyni nebo třeba na zahradě. Která z nás by nechtěla i u plotny či záhonu vypadat skvěle?

[ODKAZ ZDE.](#)



## JEDLÉ KVĚTY OD GOODWAYS

Tyto jedlé květy používám na dekorování dezertů, dortů či nápojů. Dodají výslednému efektu jemný nádech a svou chutí očarují vaše chuťové pohárky. Dají se použít také na slané pokrmy, třeba jsou skvělé do salátů. Dóza se také hodí jako dárek. **ODKAZ ZDE.**



## COMME UNE EVIDENCE V LIMITOVANÉM DESIGNU OD YVES ROCHER

Oblíbená parfémovaná voda Comme une Evidence od Yves Rocher nyní v okouzlujícím limitovaném flakonu. Nechte se zlákat a pořiďte si parfém zalitý světlem, který je moderní, čistý a zároveň nadčasový nyní v designu vytvořeném francouzským kreativním duem Sacrée Frangine. Vůně kombinuje citrusové tóny bergamotu s bohatou květinovou vůní damascénské růže a pikantností dřevité esence z patchouli. Flakon 100 ml – 1 790 Kč. **www.yvesrocher.cz**



## MÍŠINA ČOKOLÁDA – LIMITOVANÁ EDICE

Značku Míšina čokoláda jsem vám už nedávno představovala a asi si pamatujete, že se jedná o kvalitní a ručně vyráběné čokolády všech možných druhů. Novinkou je limitovaná edice 70% tmavé čokolády z Ugandy, na které si pochutnají také vegani. **www.misinacokolada.cz**



## CEREÁLIE NESTLÉ CHEERIOS

Snídaňové kroužky Nestlé Cheerios si zamiluje každý malý strážník. Jsou totiž lahodné a je s nimi zábava. Díky obsahu ovesné mouky, která má vysoký podíl vlákniny, minerálů a vitamínů, jsou navíc velice zdravé a zasytí na dlouhou dobu.



## ČAJ JAFTEA ISLAND BREEZE

Dalším skvělým dárkem druhým nebo jen sobě pro radost může být tento ovocný, aromatizovaný, sypaný čaj. Najdete v něm kousky jablka, šípku, ibišku, zázvoru a manga. Aroma je pak z tropického ovoce. V těchto podzimních dnech vás postaví na nohy a hlavně zahřeje. **www.caje-mixtee.cz**



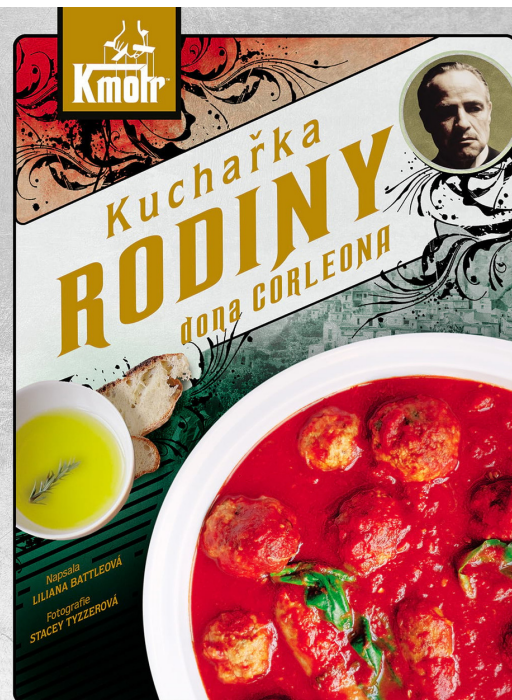
## NOVINKA BAILEYS APPLE PIE

Baileys Apple Pie, lahodný smetanový likér, jehož základem je samozřejmě tradiční Baileys Original Irish Cream. Ten je ale obohacený o kombinaci chutí domácího jablečného koláče a vanilkové zmrzliny, které dokonale ladí s podzimním obdobím. **www.stock.cz**



# KUCHAŘKA RODINY DONA CORLEONA

Trilogie Kmotr patří k mistrovským dílům kinematografie, je to strhující a ikonická sonda do italské a italsko-americké kultury. Filmy natočil režisér Francis Ford Coppola na motivy románu Kmotr italsko-amerického autora Maria Puza. První díl měl premiéru v roce 1972 a zaznamenal okamžitý úspěch. Stal se z něj jeden z nejvýše hodnocených snímků všech dob a zároveň kasovní trhák. Jídlo tu představuje stěžejní motiv, protože je na stole ve chvílích, kdy se rodiny scházejí. Italská kuchyně ve filmech překypuje hojností a je stvořena ke sdílení. Rodinný jídelní stůl je středobodem dění: lidé se u něj setkávají a kriminální motiv ustupuje do pozadí. Recepty v této kuchařce nabízejí autentické italské a italsko-americké pokrmy inspirované rodinou dona Corleona a scénami z filmu. Můžete se těšit na proslulou ciabattu, pravou sicilskou pizzu, poctivou minestrone, slavné milánské risotto, vydatné těstoviny bucatini amatriciana, jednoduché slávky po námořnicku, kuřecí piccatu neboli našťvané kuře, úžasné ossobuco, sladkokyselou pepperonatu, božské mandlové sušenky, tradiční tiramisu i méně známé affogato. Kuchařku můžete zakoupit na [www.slovart.cz](http://www.slovart.cz).



## PASTA E FAGIOLI



DRUHÝ RECEPT NA DALŠÍ STRÁNCE.

### 4-6 PORCÍ

- 200 g pancetty nebo prorostlé slaniny, nakrájené nadrobno
- ½ cibule, oloupaná a nakrájená nadrobno
- olivový olej
- 2 stroužky česneku, oloupané a nakrájené na tenké plátky
- 680 g rajčatového pyré
- 240 ml vody
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- ½ lžičky sušených chilli vloček
- 2 konzervy fazolí cannellini (900 g), scezených a propláchnutých
- malá hrst lístků čerstvé bazalky
- 300 g krátkých těstovin (např. mušličky, macaroni, penne)

1. Do hrnce dejte pancettu nebo slaninu, cibuli a trochu olivového oleje. Opékejte za stálého míchání na středním ohni, dokud cibule nezměkne. Přidejte česnek a minutu opékejte.
2. Zvyšte teplotu a přidejte rajčatové pyré, vodu, řádnou špetku soli, pepře a chilli vločky. Promíchejte a přiveďte k varu.
3. Snižte teplotu a do hrnce vmíchejte fazole. Přiklopte poklicí a vařte 30 minut. Poté vmíchejte bazalku a vařte dalších 5 minut. Ochutnejte a případně dosolte a dopepřete.
4. Mezitím přiveďte k varu velký hrnec osolené vody, vsypte těstoviny a promíchejte dřevěnou lžící. Vařte, dokud nejsou těstoviny na skus, scedte je a okamžitě vmíchejte do omáčky.
5. Jednotlivé porce zakápněte trochou olivového oleje a podávejte. Můžete je doplnit nastrohaným parmazánem.

# CANNOLI

„Pusť tu pistoli, dej si cannoli.“

– Clemenza

Cannoli pocházejí ze Sicílie a aspirují na jednu z nejslavnějších italských sladkých krací. Pro tyto křupavé trubičky ze sladkého těsta plněné krémovou ricottou a kandovaným ovocem by se člověk rozkrájel. Není divu, že Clemenza nenechal v autě po činu plnou krabičku cannoli! Na jejich výrobu budete potřebovat formičku – trubičku z nerezové oceli, kterou snadno seženete v kuchyňských potřebách. Konce cannoli můžete namočit do rozpuštěné čokolády a následně obalit nasekanými pistáciemi, nebo čokoládu a případně i oříšky vynechejte, je to čistě na vás.

1. Připravte trubičky na cannoli: Do nádoby kuchyňského robotu dejte mouku a máslo a několika pulzy rozmixujte do konzistence drobenky. Přidejte cukr, sůl, skořici, vanilkový extrakt, víno, ocet a bílek (žloutek použijete později) a zpracujte v robotu v těsto.
2. Těsto vytvarujte do koule, zabalte do potravinové fólie a nechte 30 minut odpočívat.
3. Těsto rozdělte na 4 díly. Dále si můžete vzít na pomoc váleček, ale protože je těsto tuhé, je nejjednodušší prohnat ho strojkem na těstoviny. Vyválejte ho hezky dotenka – začněte se strojkem nastaveným na největší tloušťku, těsto protáhněte a postupně zmenšujte šířku nastavení strojku. Výsledné těsto by mělo být tenké 1,5 mm. Pokud se těsto lepí, zlehka ho poprašte moukou. Kulatým vykrajovátkem na sušenky o průměru 10 cm vykrájejte kolečka. Než připravíte všechny trubičky, těsto zakryjte vlhkou utěrkou.
4. Formičky na cannoli potřete olejem. Odložený žloutek prošlehejte s pár lžícemi vody.
5. Kolečka těsta omotejte kolem nerezových trubiček. Šev potřete trochou prošlehaného žloutku, aby okraje dobře držely při sobě.
6. Rendlík zpola naplňte olejem a zahřejte ho na 180 °C. Opatrně do něj vložte pár cannoli současně – olej by měl probublávat. Jakmile trubičky vyplavou na hladinu a jsou tmavě zlatavé, vyjměte je kleštěmi a odložte na papírovou utěrku. Nechte mírně zchladnout a poté pomocí utěrky cannoli jemně stáhněte z formiček. Pokračujte se zbývajícím těstem.
7. Před plněním nechte trubičky zcela vychladnout. Nenaplněné cannoli můžete týden uchovávat ve vzduchotěsném obalu, nebo je zmrazte až na 3 měsíce. Ricottovým krémem (viz další krok) trubičky naplňte až těsně před podáváním, aby se nerozmočily.
8. Připravte ricottový krém: Smetanu šlehejte elektrickým mixérem tak dlouho, dokud nebude šlehačka tvořit tuhé špičky. Odložte stranou. V jiné míse mixérem dohladka prošlehejte ricottu a vanilkový extrakt. Přisypte moučkový cukr a dobře promíchejte. Vmíchejte kandovanou citrusovou kůru a šlehačku. Náplň přesuňte lžící do zdobícího sáčku se špičkou o průměru 8 mm.
9. Pokud chcete, před plněním krémem ponořte konce nenaplněných trubiček do rozpuštěné čokolády a pak je obalte nasekanými pistáciemi. Případně trubičky jen naplňte ricottovým krémem a konce obalte nasekanými pistáciemi. Poprašte moučkovým cukrem a podávejte.



## 32 TRUBÍČEK

### TRUBÍČKY

- 250 g hladké mouky
- 30 g studeného másla, nakrájeného na kostičky
- 30 g velmi jemného cukru
- špetka soli
- ½ lžičky mleté skořice
- ½ lžičky vanilkového extraktu
- 45 ml bílého vína
- 15 ml bílého vinného octa
- 1 vejce, bílek a žloutek zvlášť
- rostlinný olej na smažení

### RICOTTOVÁ NÁPLŇ

- 120 ml smetany ke šlehání
- 500 g ricotty
- 1 lžice vanilkového extraktu
- 265 g moučkového cukru + navíc k podávání
- 50 g kandované citrusové kůry, nasekané najemno

### K DOKONČENÍ

- 350 g hořké čokolády, rozpuštěné (lze vynechat)
- pistácie, nasekané (lze vynechat)

# KOSMETICKÉ TIPY

## DOUBLE SERUM EYE OD CLARINS

Double Serum tentokrát přichází s variantou pro oči, kterou mám doma a je opravdu super. Obsahuje 96 % přírodních složek a je obohaceno o 13 rostlinných výtažků. Základem je organický kerblík lesní, který pomáhá pleti znovu získat vitalitu a sílu. Dvojitá textura kombinuje vypínací efekt gelu s komfortem krému. Double Serum Eye viditelně a téměř okamžitě redukuje vrásky, otoky kolem očí a tmavé kruhy. Posiluje pleť očního okolí a díky speciálnímu složení chrání před škodlivými vlivy modrého světla.

**Odkaz zde.**



## SILKY BRONZING MOUSSE OD OOLABOO

Hedvábná samoopalovací pěna Silky Bronzing Mousse se díky obsahu přírodního bronzeru DHA s certifikací Ecocert postará o dlouhodobé a přirozeně hnědé opálení. Aloe vera pak dodá pleti potřebnou hydrataci a vy se můžete pyšnit krásnou, opálenou a lesklou pokožkou.

**Odkaz zde.**



## PŘÍRODNÍ VLASOVKY NATURIGIN

Dánská značka NATURIGIN představuje novou řadu vlasové kosmetiky pro citlivou pokožku hlavy, jedná se o šampon Perfume Free Shampoo a pěnový kondicionér Leave-in Conditioner. Přípravky jsou vhodné dokonce i pro atopickou pokožku se sklony k alergiím.

**Odkaz zde.**



## VLASOVÁ PÉČE OD BJÖRK & BERRIES

Björk & Berries je bio péče založená na léty prověřených švédských tradičních recepturách a nejnovějších poznatcích z oblasti kosmetiky. Vlasové přípravky Never Spring Shampoo a Conditioner vlasy vyživují, posilují, hydratují a dodávají lesk. Jako všechny produkty značky Björk & Berries jsou vysoce účinné a jejich složení pochází převážně z přírody.

**Odkaz zde.**



## SCREAMO LUSH OPAKOVANĚ POUŽITELNÁ PĚNA

Halloween u nás doma frčí každý rok. Nejvíce ho miluje náš Vojta. Proto mu připravuji halloweenská překvapení už teď a koupila jsem tuto pěnu Screamo, která se dá použít i jako bublifuk. Vykouzlí ve vaně báječnou lázeň s hromadou pěny a navíc nádherně voní po třešních.

**Odkaz zde.**



## GUA SHA OD ANNABELLE MINERALS

Gua Sha je odvěká terapeutická metoda, při níž se pomocí hladkých kamenů stimuluje pokožka a také lymfa. Pravidelná masáž obnovuje a zpevňuje kontury obličeje, snižuje hloubku již vzniklých vrásek a zároveň pomáhá předcházet tvorbě nových. Gua Sha používám už dlouho a pomáhá mi, když jsem unavená.

**Odkaz zde.**



## HIGH POTENCY CLASSICS – HYDRATAČNÍ KRÉM S KYSELINOU HYALURONOVOU

Právě začínám testovat tento intenzivní hydratační krém Perricone MD High Potency Classics. Svými účinky má hydratovat, omladit a vypnout pleť, zajistit její pevnost a minimalizovat vrásky. Krém obsahuje rovnou tři formy kyseliny hyaluronové pro ty nejlepší výsledky. Brzy vám dám vědět, jak jsem s přípravkem spokojená.

**Odkaz zde.**



## ŘASENKA WONDER'EXTENSION OD RIMMEL LONDON

Tato ultra prodlužující řasenka vám vykouzlí řasy jako ze salonu. Díky ergonomickému kartáčku budou vaše řasy namalované, natočené a husté od kořínek až ke konečkům a nebudou se vám slepovat. Pro ještě objemnější efekt řas naneste dvě vrstvy. Řasenka vydrží celý den a dá se lehce odličít.

**Odkaz zde.**



## TVÁŘENKA MARBLE LIGHT BLUSH OD CIATÉ LONDON

Mramorová tvářenka Marble Light Blush kombinuje matné pigmenty s extra jemnými třpytivými částicemi a dodá tak tváři přirozeně rozjasněný a zdravý vzhled. Pokud si malé množství nanese na kořen nosu, budete vypadat, jako byste se vrátili od moře.

**Odkaz zde.**



## TĚLOVÝ OLEJ YOU GLOW GIRL OD BLOOM & BLOSSOM

Novinka od Bloom & Blossom, péstící tělový olej You Glow Girl nejenže hydratuje a tónuje, ale také rozjasní pokožku a dodá jí potřebnou péči. Je vhodný pro boj se striemi a zajišťuje pružnou a mladistvou pokožku. Kombinace vůně ylang ylang a uklidňující levandule je okouzující.

**Odkaz zde.**



## LEVANDER MINT MASKA OD PAUL MITCHELL

Maska Lavender Mint Deep Conditioning Mineral Hair Mask obsahuje pečující minerály z francouzského jílu, které vlasy hloubkově opečovávají a hydratují vyprahlé prameny. Vůně levandule, máty a čajovníkového oleje pak nádherně zklidní vaše smysly.

**Odkaz zde.**



## REVITALON VLASOVÉ SÉRUM

Podzimní novinka – Revitalon vlasové sérum pro podporu růstu vlasů a omezení jejich vypadávání. Účinky přípravku zajišťuje jeho unikátní složení: kofein, keratin, ceramidy, vitaminy a aminokyseliny. Brzy po tom, co započnete kúru, se můžete těšit na silné a husté vlasy.

**Odkaz zde.**





# PODZIMNÍ OUTFIT

Na podzimu miluji i módu. Můžete totiž vše krásně kombinovat a vrstvit. Tentokrát jsem si pro vás připravila jeden pohodlný, ale přitom elegantní outfit. Schválně mi napište, co na něj říkáte.



Pro zobrazení  
produktu  
klikněte na  
fotku.



# KNÍŽKY PRO VŠECHNY

Markéta Lukášková Majonéza k snídani



**Majonéza k snídani**  
Markéta Lukášková

Do vztahového experimentu na své první lásce se pustí Ema, hlavní hrdinka románu, která díky své citlivé povaze vnímá každou emoci a dost často jde svými myšlenkami a představami do její hloubky. Nejvíc však chce analyzovat právě lásku, nechápe, kam se vytratila u svých rodičů nebo proč její babička vydrží s despotickým dědou. Na co přijde, se dozvíte v knižce.

**Odkaz zde.**

**Lhala jsem**  
Veronika Kašáková

Zpověď modelky a maminky Veroniky Kašákové, která v životě zažila mnoho úspěchů, ale i pádů. UVědomila si však, že všechno má svůj smysl a že i pád na samotné dno může mít ve finále pozitivní efekt. Stačí jen otevřít své srdce a věřit, že v něm se skrývá pravda a láska celého světa.

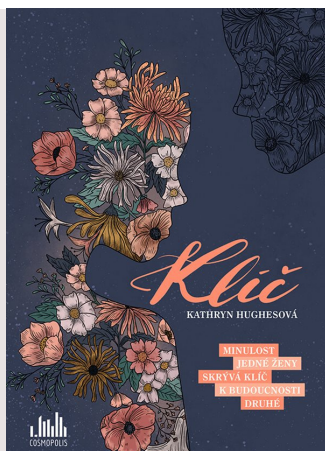
**Odkaz zde.**



**Klíč**  
Hughesová Kathryn

Minulost jedné ženy skrývá klíč k budoucnosti druhé. Zdravotní sestra Ellen nastoupí do nemocnice pro duševně choré, kde pozná mladou ženu... Sarah při obhlídce opuštěné nemocnice objeví kufr pacientky, která zde pobývala před padesáti lety. Šokující obsah kufru jí pomůže rozmotat příběh o tragédii a ztracené lásce a dá jí možnost napravit dávnou křivdu.

**Odkaz zde.**



**Marvel - Sběrka příběhů**

Dobrodružství superhrdinů zaujme každého čtenáře, který miluje marvelovky a nikdy nekončící napětí. Strážci galaxie musí ochránit celý svět před vesmírným drakem a dalšími nepřáteli, kteří chtějí ovládnout galaxii. 18 příběhů o souboji dobra a zla, ve kterých, doufejme, dobro vždy zvítězí.

**Odkaz zde.**

JO NESBO

ŽÁRLIVOST

a jiné povídky

KNÍHA ZLIN

**Žárlivost a jiné povídky**  
Jo Nesbo

Každá nevěra nakonec vyjde najevo, a pokud se spojí s žárlivostí a vášní, nevede to k dobrému konci. Dva muži bojují o lásku krásné servírky, taxikář nachází v šéfově autě náušnici své manželky a žena v letadle se kvůli manželově nevěře rozhodne spáchat sebevraždu, což svěruje spolucestujícímu. Kam až dojde kolotoč emocí všech hrdinů?

**Odkaz zde.**

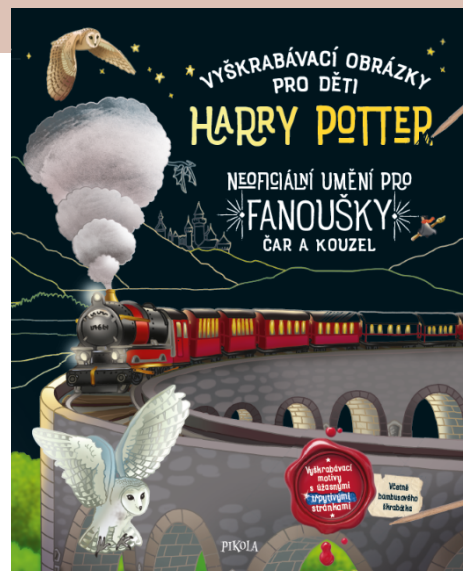
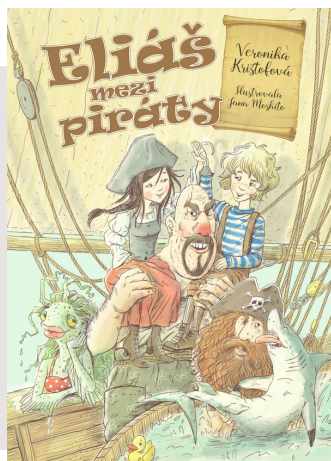
**Vyškrabávací obrázky pro děti: Harry Potter**

To bych nebyla já, kdybich vám sem nezařadila i něco pro fanoušky Harryho Pottera. Vyškrabávací kniha bude bavit úplně každého malého hrdinu. Černé stránky se pod jeho rukama rázem změní v barevné obrázky plné magie. Také vyčaruje vlastní postavy do prázdných stran a vytvoří si podle návodů jednoduché, kouzelné projekty.

**www.luxor.cz**

**Eliáš mezi piráty**  
Veronika Křištofová

Eliáš, jednoruký sirotek, touží po tom být námořníkem. Nikdo mu ale kvůli jeho handicapu nechce dát práci na lodi. Až v přístavu potká dceru námořníka, Angeliku. S tou se vydá na cestu s cílem najít jejího otce, který před časem zmizel během bouře. Čekají je velké překážky. Překonají je a najdou kapitána Flinta? Knihu zakoupíte v knihkupectví.



# CAT & COOK VYDÁVÁ ČTVRTOU KUCHAŘKU

Když jsem se s Ivčou před několika lety poznala, byla teprve na takovém pomyslném začátku. A o několik let později už má na světě čtvrtou kuchařku a já nemohu být pyšnější. Navíc recepty v nové kuchařce jsou rychlovky, u kterých nestrávíte hodiny v kuchyni, a kdo mě zná, tak to je přesně můj styl. Ivča byla tak hodná a poskytla mi k nové kuchařce rozhovor.



**Ivčo, jak tě napadlo, že tvoje čtvrtá kuchařka bude právě Rychlá? Byla po rychlých jídlech poptávka od tvých sledujících, nebo byl k tomu jiný podnět?**

Romčo, v první řadě Ti moc děkuju za krásná slova v úvodu, moc si toho vážím. Těch podnětů bylo více. Při lockdownu jsem vařila ještě více než obvykle, protože Martin byl doma a já vymýšlela stále něco nového. Stále jsem si ale říkala, že na rychlovky nikdo nepotřebuje recepty. Nakonec mě Martin a jeho kolega z práce, který podle mě rád vaří, přesvědčili, že inspirace rozhodně potřeba je, a tak jsem se do toho pustila.

**Tvé první tři kuchařky se neustále prodávají a musím říci, že i já z nich vařím hodně často. Třeba naposledy jsi mi moc pomohla, když jsem potřebovala krém na svatební dort. Tvůj recept na Swiss Meringue Butter**

**Cream je prostě tak dobře popsán, že se mi povedl krásně hned napoprvé. Jaká z těch kuchařek je tvá nejoblíbenější? Jestli se to dá vůbec říct.**

Tak to mám velkou radost, dort byl krásný. Co se týká výběru receptů, moje nejoblíbenější je kuchařka Cat & Cook 2. Ale nejvíc pyšná jsem na kuchařku Sladká, která mi dala opravdu hodně zabrat, a myslím si, že díky spoustě fotopostupů pomáhá hodně lidem s pečením, které je přeci jen těžší než vaření.

**V každé knížce se zatím objevil nějaký cestopis, jaký to bude tentokrát? Které místo jste zvolili pro čtvrtou kuchařku?**

Původně to měla být Francie, ale srdce mě nakonec táhlo opět do Itálie, a tak jsme krásně navázali na cestopis z druhého dílu. Tam jsem psala převážně o severní Itálii. Letos jsme se vydali mnohem níže, postupně jsme dojeli až za Neapol. Bylo to senzační a samozřejmě se nám tam stalo spoustu věcí, kterým se smějeme dodnes.



**Hrozně by mě zajímalo, co máš v plánu do budoucna. Víím, že jste si teď pořídili pozemek, takže se budete asi hodně točit kolem přípravy tvého vysněného domku. Je ale něco, co chystáš pro své fanoušky?**

Ano, parcela nás potěšila, po dvou letech jsme ji konečně našli! Určitě toho pro fanoušky chystám hodně, ale nechci to prozrazovat, přináší to smůlu. Každopádně chci pro mě sledující připravit i něco jiného než kuchařky. Tak uvidíme, jestli zdraví dovolí a ještě něco z toho zvládnou před Vánoci.

**V čem je tato kuchařka jiná než ty předchozí?**

Jiná je už na obálce, protože je na ní poprvé i můj Martin. Další novinkou je několik playlistů, které jsem vytvořila pro kuchtičky a kuchtičky k vaření. Jednoduše si naskenují QR kód přes hudební aplikaci Spotify a můžou si u přípravy jídla i zatancovat. U receptů také přibyla kolonka "obměna", díky které jsou recepty variabilní a mohou se měnit podle chuti, sezóny či příležitosti. Jako poslední věc bych uvedla kvalitnější tisk, změnili jsme totiž tiskárnu. Naše nová používá novější technologii tisku, která takřka nemění barvy vůči datům, které posíláme z počítače, což je skvělé! Také obsahuje více receptů než ty předchozí.

#### **CAT & COOK RYCHLÁ**

V kuchařce najdete 95 rychlých receptů pro vaši každodenní inspiraci a můžete ji zakoupit za 579 Kč na e-shopu [shop.catandcook.cz](http://shop.catandcook.cz).



# KUCHAŘKY, KTERÉ NESMÍ CHYBĚT VE VAŠÍ KNIHOVNĚ



## Kuchařka pro vnučky od Kateřiny Kadlecové a Elišky Maixnerové

Přes 200 receptů seřazených od polévek po cukroví najdete v této překrásné kuchařce. Nechybí ani dorty, zavařeniny nebo nakládání na zimu. Recepty jsou psány jednoduše tak, abyste levou zadní zvládli pokrmy, jako je třeba svičková nebo vánočka. Tradiční jídla doplňují i dávno zapomenuté speciality jako např. žahour nebo gryšible. Jak už název napovídá, nejde v ní jen o recepty, ale o propojení generací a předání kuchařského dědictví.

**Odkaz zde.**

## Katka Kuranova vydává kuchařku Naše

Kačí Kuranova, moje kamarádka a úspěšná foodbloggerka, vydává kuchařku Naše: Kuchařka, která spojuje a já už se na ni neskutečně těším. Těšit se můžete na 90 receptů, které vám připomenou teplo domova a které spojí rodinu či přátele u jednoho stolu. Od hlavních jídel a polévek po dezerty a pomazánky. Navíc se můžete inspirovat tipy na skladování potravin a na úpravu pokrmů tak, aby je mohli i ti nejmenší.

**Odkaz zde.**



## Emma a šéfkuchaři

Masterchefové Jan Punčochář a Marek Fichtner, šéfkuchař Filip Sajler nebo průkopnice biopotravin Hana Zemanová. Ti všichni a mnoho dalších vymysleli spolu s dospívající Emmou menu, které zvládne i začátečník. Poctivé recepty z čerstvých surovin si mohou vyzkoušet nejen teenageři, ale také všichni, kteří jsou vařením a pečením nepolíbení. Emma vám ukáže, jak na to!

**Odkaz zde.**

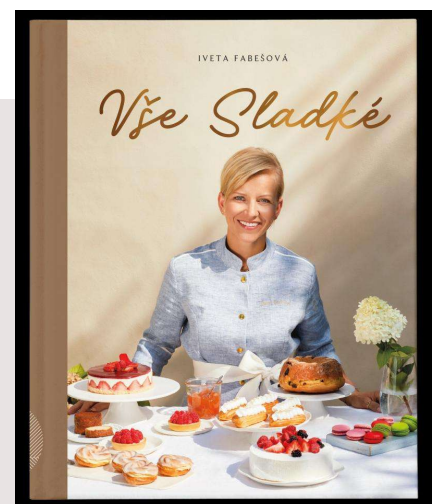


## Nová kuchařka Ivety Fabešové - Vše sladké

Kuchařka Vše sladké nabízí recepty na dezerty, které tvoří základy cukrařiny. Od jednoduchých až po složité, které vyžadují trochu pekařského umu a také více času. Všechny jsou ale volené tak, abyste je zvládli v pohodlí vaší kuchyně.

Upečte si věnečky, sušenky, rolády, madlenky, bábovky, biskupský chlebiček a jiné dobroty. Kniha kromě receptů také reflektuje, že za každým snem stojí tvrdá práce a odhodlání, čehož je Iveta zářným příkladem.

**Odkaz zde.**



## Ulala kuchařka Pavlína Lubojatzky

Pavla je účastnice soutěže MASTERCHEF a její recepty mě moc baví. Tato kniha je rozdělená na sladké a slané pokrmy a začátečníci, ale i zblhlí kuchaři se mohou v kuchařce těšit na detailní popisy všech receptů. V postupu najdete za surovinami horní indexy s gramáží, takže nemusíte očima tékat na sloupec se surovinami, a také časovou osu, která vám pomůže se snadno zorientovat v receptu a naučí vás využívat čas v kuchyni efektivně.

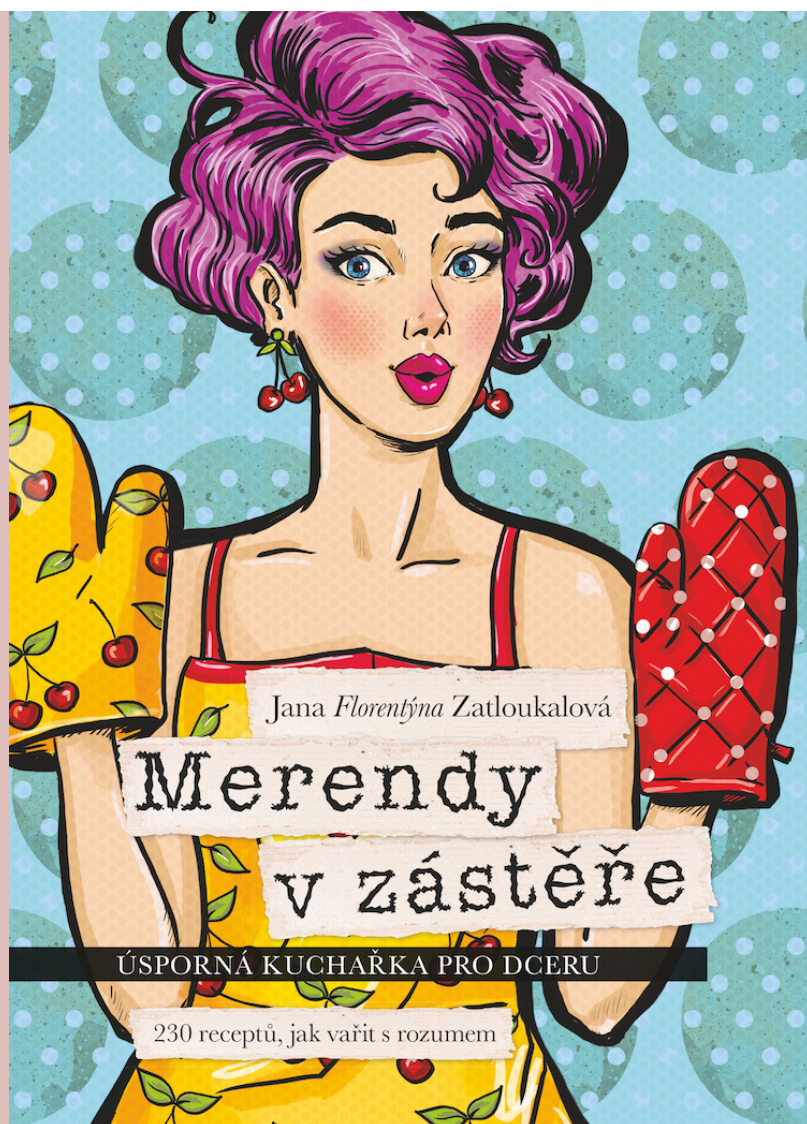
**Odkaz zde.**



# MERENDY V ZÁSTĚŘE

Na podzim je vždy neskutečné množství nových kuchařek a já se každoročně těším, až se pohodlně usadím v křesle, uvařím si čaj a začnu si je všechny prohlížet. V září vyšla dlouho očekávaná kuchařka od skvělé Jany Florentýny Zatloukalové, kterou vám zcela jistě nemusím dlouho představovat. Neznám totiž kolem sebe moc lidí, kteří by doma neměli knížku Kuchařka pro dceru nebo už někdy nezabrouzdali na blog [www.kucharkaprodceru.cz](http://www.kucharkaprodceru.cz).

Kuchařka Merendy v zástěře není jen obyčejná kuchařka s jedinečnými recepty. Tato má přidanou hodnotu, která je zásadní pro udržitelnost: dozvíte se v ní, jak vařit úsporně, skromně, jak neplýtvat potravinami a využít z nich vše, co se dá. Jak nakupovat s mírou a jak naplánovat smysluplný jídelníček, aby na sebe pokrmy navazovaly a jejich příprava nám nezabrala mnoho času. Kniha má 488 stránek a najdete v ní úžasných 230 receptů včetně informací o základních surovinách a základních postupech, které jsou tak univerzální, že je můžete využít podle aktuální situace ve vaší lednici a podle ročního období. Určitě ji doporučuji každému, kdo chce při vaření šetřit čas, peníze a hlavně naši planetu.



**ODKAZ ZDE.**

# SALÁT Z PEČENÝCH BRAMBOR

s červenou cibulkou, hořčicí a zakysanou smetanou

V září jsem měla tu možnost naučit se od skvělého kuchaře Jana Součka několik receptů a postupně vám je do magazínu budu přidávat. Brambory jsou mojí nejoblíbenější přílohou a nejvíce na nich miluji to, že se dají připravit na spoustu způsobů. Navíc se snažím o podporu českých producentů, takže brambory nakupuji výhradně od našich pěstitelů.



- 1 kg českých brambor
- 1-2 červené cibule
- 250 g zakysané smetany
- 100 g majonézy
- 2 lžice hrubozrnné dijonské hořčice
- 2 lžice nasekané čerstvé petržele
- 1 jarní cibulka
- 5 větviček tymiánu
- 6 stroužků česneku
- Sůl, pepř
- Olej

1. Omyté brambory rozkrojíme napůl. Poté je dáme do pekáče, osolíme, opepříme, přidáme nasekané lístky tymiánu a rozmačkané stroužky česneku. To vše zakápneme olivovým olejem a pečeme v troubě na 200 °C dozlatova.
2. Vychladlé upečené brambory nakrájíme na větší kostky, smícháme s majonézou, zakysanou smetanou, nasekanou jarní cibulkou, červenou cibulí, petrželí a hrubozrnnou hořčicí. Dle chuti dosolíme nebo opepříme, podávat můžeme samostatně nebo jako přílohu k řízkům.

# SEXUÁLNÍ ZDRAVÍ

Sex, ač může být pro někoho toto téma tabu, patří do života každého dospělého jedince a zásadně ovlivňuje vztah partnerů. Ať už jste single, v mileneckém či partnerském vztahu, vždy si můžete své sexuální hrátky obohatit erotickými hračkami. Dnešní doba plná možností nabízí nespočetné množství zboží, které doslova uspokojí každého. A to i ty, co mají problém s vyvrcholením. Právě produkty značky Satisfyer, které jsou opravdu nadčasové a inovativní, zvládnou dovést k orgasmu každého, kdo si je „pustí k tělu“. Sortiment Satisfyer je obrovský, nabízí více než sto produktů, které jsou kvalitní a účinné. Výrobce klade velký důraz na vývoj produktů, vše si ověřuje prostřednictvím pravidelných průzkumů, aby svým zákazníkům mohl nabídnout dokonalého poskytovatele orgasmů. Protože každý si zaslouží kvalitní orgasmus. Předsudky a strach stranou, přece jen jsou doteky, sex, hrátky a vyvrcholení důležitou složkou našeho zdraví. Produkty si můžete prohlédnout a objednat na eshopu **Satisfyer**.



# BUĎTE NA VÁNOCE PŘIPRAVENI

Jak jsem psala v úvodníku, ač je teprve začátek října, do Vánoc zbývá už jen malý krůček. A já mám pro vás dva tipy na dárky pod stromeček, které nejenže udělají obdarovanému radost, ale také mu ulehčí práci doma a zároveň mu poskytnou to nejdůležitější a nejcennější – čas. Čas pro sebe nebo pro své nejbližší. A teď už k samotným pomocníkům.



## Parní generátor CareStyle Compact

Bez parního generátoru si už neumím představit život. Je to sice větší investice, ale za mě jedna z nejvýhodnějších, co se týče produktů do domácnosti. Každá žena z něj bude nadšená, oblečení se s ním dá párou žehlit na ramínku a díky zahnuté ploše můžete, při klasickém žehlení, předjíždět přes knoflíky a všemi směry.

## Tyčový mixér Braun MultiQuick 9

O tomto tyčovém mixéru jsem vám již psala. Je to, spolu s mým Vojtou, jeden z mých největších pomocníků v kuchyni. Má širokou nabídku příslušenství, je neskutečně výkonný a lehký. Mohu se za něj zaručit, protože zatím zvládl opravdu všechno. Ráno si v něm připravíme lívance, v poledne nám pomůže rozmixovat kukuřičné lupínky na kuřecí stripsy a k večeři si můžeme připravit krémovou polévku. Je opravdu všestranný.



Obdarujte sebe nebo své nejbližší, záruka spokojenosti je zaručena.  
Oba produkty můžete vyzkoušet a do 60 dní od nákupu vrátit.  
Mrkněte na [braunhousehold.cz](https://www.braunhousehold.cz) a vyberte si svého nového pomocníka.