

Na skok v kuchyni

Magazín o jídle a životním stylu



24 STRAN
PLNÝCH
INSPIRACE
PRO VÁS



ÚVODNÍK

Nějak mi poslední dny dochází slova. Vždyť jsme se nedávno ještě koupali a já už vám píšu předposlední úvodník letošního roku. Podzim se nějak překlopil a já mám pocit, že zima je tu opravdu za chvíli. Navíc vánoční výzdoba v obchodních domech, kam tedy poslední roky chodím úplně minimálně, a plné regály vánočních věcí už nám taky oznamují, že Vánoce jsou za dveřmi. Jak víte, já podzim miluju. Ty barvy, odpočinek po náročném létě a večerní sledování dobrých filmů. Vy už se ale teď můžete těšit na speciální vánoční číslo, které vyjde prvního prosince a ve kterém najdete spoustu vánočních receptů, tipů na dárky, ale i návody na výrobu jedlých dárků, které můžete nadělit svým blízkým. Já už se na něj těším úplně neskutečně, protože Vánoce jsou pro nás nejoblíbenější období v roce. Vy ale už v tomto listopadovém čísle najdete skvělé nové recepty, které určitě musíte zkusit.

S láskou Romana.



DOMÁCÍ KOŘENÍ NA PERNÍČKY

Mám tu pro vás první vánoční recept. Tento si totiž můžete v klidu připravit již teď a věřte mi, že vaše perníčky s tímto kořením dostanou úplně jinou chuť. Ve speciálním vánočním čísle, které vyjde 1. 12., se můžete těšit na článek o tom, jak si připravit doma perníkovou chaloupku.

KOŘENÍ NA PERNÍČKY

- 5 lžiček mleté skořice
- 30 ks hřebíčku
- 20 ks nového koření
- 3-4 kytičky badyánu
- 1/4 lžičky mletého zázvoru
- 1/4 lžičky mletého muškátového oříšku
- 1/2 lžičky mletého koriandru
- 1/2 lžičky mletého kardamomu

Celé koření si namelte. Já použila klasický mixér (blender) a šlo to hezky. Poté jsem toto koření prosela, aby v něm nebyly větší kousky. Poté už jen přidejte sypké koření a smíchejte. Uchovávejte v uzavřené nádobě a ve tmě.

VYROBTE SI JABLEČNÝ OCET. VYUŽIJETE HO PŘI VAŘENÍ I ÚKLIDU

Mnohdy nás ani nenapadne, co všechno si doma můžeme během chvilky připravit. Většina z nás zajde do obchodu a koupí si, co potřebuje. Třeba ale zrovna jablečný ocet je naprosto jednoduchý. Moje babička do receptu používala vždycky jen slupky z jablek, nebojte se ale použít celá nastrouhaná jablka. Navíc na něj lze použít i jablíčka, která už nejsou úplně ve formě. Tento recept jsem opět tvořila pro Tchibo blog.



RECEPT:

- 500 g jablek
- 1 litr převařené vody
- 100 g cukru krystal

CO BUDEME POTŘEBOVAT:

- láhev na kvašení
- pokud nemá láhev speciální víčko, budeme potřebovat papírovou utěrku nebo plátýnko a gumičku
- lžíce na promíchání
- plátýnko na přecezení

- 1) Nejdříve ze všeho si připravíme velkou sterilizovanou láhev na kvašení.
- 2) Jablka si nastrouháme (můžeme i se slupkou a jádřinci) a dáme do láhve. Vyhněte se ale stopce a bubákoví, ty do láhve nedávejte.
- 3) Do vody dáme cukr, zamícháme a nalijeme do sklenice na jablka. Pokud máme speciální láhev na nakládání, pouze ji přikryjeme víčkem. Pokud ale jablka dáváme do obyčejné sklenice, sklenici přikryjeme papírovou utěrkou a zagumičujeme.
- 4) Jablečný ocet bude ve sklenici kvasit 10-12 dní při pokojové teplotě (ideálně na denním světle, ale ne na přímém slunci). Pokud možno každý den jablka čistou lžící promícháme. Po uplynutí této doby ocet přelijeme do čisté sklenice přes plátno.
- 5) Poté ho necháme ještě v chladné, temné místnosti 20-25 dnů v láhvi opět zakryté papírovou utěrkou nebo plátýnkem. Nakonec ho opět přecedíme přes jemné plátno a máme hotovo.

TIP

Nebojte se použít jablíčka, která už nejsou úplně ve formě. Pozor ale na jablka, která jsou nahnilá nebo trošku zkažená, mohly by se vám v jablečném octu vytvořit nechtěné plísňe. Úplně ideální jsou na to bio jablíčka, která nasbíráte u vás na zahradě nebo vám je věnuje třeba soused.

TIP

Máte odšťavňovač a rádi si připravujete doma jablečný džus? Tak ten odpad, který vám z něj zbyde, rozhodně nevyhazujte, poslouží vám totiž jako skvělý základ právě na domácí jablečný ocet. Nebojte se ale využít i zbytky jablek z pečení dezertů, třeba z jablečného štrúdlu.



TIP

Slyšeli jste už o fermentovaných ovesných vločkách? Stačí si dát vločky se lžičkou jablečného octa do vody a druhý den si z nich připravit skvělou snídani.

TIP

Připravujete si doma vývar z kostí? Nezapomeňte do něj přidat lžičku jablečného octa, pomáhá totiž z kostí dostat živiny. Přidává se už na začátku vaření.



ČISTÁ DOMÁCNOST

Věděli jste o tom, že jablečný ocet je skvělý pomocník v domácnosti? Já ho nejčastěji používám do myčky nebo zředěný jako pomocníka při odstraňování bakterií, především v koupelně nebo na záchodě. Nezapomeňte ho ale také přidat do kýblu při mytí podlahy nebo oken.

KRÁSNÉ A LESKLÉ VLASY

Přáli byste si mít lesklé vlasy stejně jako většina celebrit, které se prochází po červeném koberci? Já tedy rozhodně ano. Pro lesk vlasů se doporučuje tzv. oplach z jablečného octa. Stačí si převařit 1 litr vody, nechat ji trošku zchladnout a přidat do ní 1 lžičku jablečného octa. Navíc je posiluje a zamezuje jejich lámání.

NA CO MŮŽEME JABLEČNÝ OCET POUŽÍT?

- marinády
- na nakládání zeleniny
- dresinky na salát
- na fermentování ovesných vloček
- do vývaru z kostí
- jako čisticí prostředek do domácnosti
- na vlasy

DOMÁCÍ JABLEČNÝ ŠTRÚDL s mandlemi

Kdo by nemiloval jablečný štrúdl. A na podzim je přesně na něj ten správný čas. Když si navíc podle mého receptu připravíte i domácí těsto, uvidíte, že vám doma nevydrží ani den.

NA TĚSTO:

- 200 g hladké mouky
- 125 g másla
- 1 žloutek
- 4 lžíce vody
- 1 lžíce octa Bzenec
- 1 lžíce cukru krupice
- semínka z vanilkového lusku nebo několik kapek vanilkového extraktu
- 1 lžička najemno nastrohané citrónové kůry
- sůl

NA NÁPLŇ:

- 4 větší jablka
- 2 lžičky mleté skořice
- 4 lžíce třtinového cukru
- 100 g vlašských ořechů
- 100 g rozinek

NA DOKONČENÍ:

- 1 vejce
- mandlové plátky



1. Mouku si dáme na vál a nadrobíme do ní pomocí prstů zchladlé máslo. Přidáme žloutek, vodu, ocet, cukr, vanilku, citrónovou kůru, sůl a zpracujeme těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme minimálně na hodinu do lednice. Můžeme si ho připravit i den předem a před přípravou nechat cca 20 minut v pokojové teplotě povolit.
2. Předehřejeme si troubu na 180 stupňů.
3. Těsto si vyválíme do obdélníkového tvaru (můžeme udělat 1 velký nebo 2 menší štrúdlly).
4. Jablka si oloupeme a nastroháme nahrubo. Pokud nám hodně pustí šťávy, trochu ji můžeme slít.
5. Do misky si dáme cukr, skořici a nasekané vlašské oříšky.
6. Do středu těsta nasypeme polovinu směsi z misky, poté dáme jablka smíchaná s rozinkami a nakonec vše zasypeme zbytkem skořicového cukru s oříšky.
7. Těsto zavineme, přendáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlovými plátky.
8. Pečeme v troubě 30-40 minut do zlatova.

OTTOLENGHI CHUŤ



Ottolenghi
CHUŤ

Konečně vychází nová kniha Yotama Ottolenghiho, na kterou všichni fanoušci gastronomie netrpělivě čekají. A já už se nemohu dočkat, až si udělám volný večer a celou si ji důkladně prolistuji. Když jsem viděla obsah, vybrala jsem pro vás tyto dva recepty, které mě opravdu zaujaly.

OMELETY S KOKOSOVÝM MLÉKEM A KURKUMOU

OMELETY

- 90 ml slunečnicového oleje
- 3 stroužky česneku, rozdrcené
- 2 zelené chilli papričky, nasekané najemno (máte-li raději pokrm méně ostrý, zbavte je semen)
- 3 banánové šalotky, nasekané najemno
- 5 g čerstvého zázvoru, oloupaného a nasekaného najemno
- ¾ lžičky mleté kurkumy
- 1 limeta: kůru nastrouhejte najemno, aby jí byla 1 lžička, pak limetu nakrájejte na klínky k podávání
- 6 vajec
- 400g konzerva kokosového mléka (nejméně 70% kokosový extrakt)
- sůl

GRAPEFRUITOVÁ OMÁČKA K NAMÁČENÍ

- 120 ml šťávy z růžového grapefruitu i s kousky ovoce (1-2 grapefruity)
- 2 lžíce rýžového octa
- 2 lžíce mirinu (japonského rýžového vína)
- 1 lžíce limetové šťávy
- 2 červené chilli papričky, nasekané najemno (máte-li pokrm raději méně ostrý, zbavte je semen)

SALÁT

- 3 jarní cibulky, nakrájené na nudličky julienne (50 g)
- 15 g lístků máty
- 15 g lístků koriandru
- 70 g klíčků fazolí mungo
- 70 g válcovitých červených nebo „duhových“ ředkviček, nakrájených na tenké plátky

1) K přípravě omelet dejte 2 lžíce oleje do velké pánve s nepřilnavým povrchem, ke které máte poklici, a pánve postavte na střední až silný oheň. Přidejte česnek, chilli papričky, šalotky, zázvor a ½ lžičky soli a opékejte 8-10 minut za častého míchání, dokud suroviny nezměkknou a nezezlátnou. Pánev odstavte a obsah nechte 5 minut chladnout.

2) Ve velké míse prošehejte kurkumu, limetovou kůru, vejce, kokosové mléko a ½ lžičky soli. Směs vmíchejte

do vychladlé směsi s šalotkami a potom přelijte do odměrky.

3) Smíchejte všechny suroviny na grapefruitovou omáčku k namáčení, včetně dužniny, s ½ lžičky soli.

4) Suroviny na přípravu salátu promíchejte.

5) Pánev vytřete a vraťte na silný oheň. Když je velmi horká, nalijte do ní ½ lžičky oleje. Do pánve nalijte asi 100 g těsta a pak jí zakružte, aby těsto pokrylo většinu plochy dna. Omeletu opékejte minutu a půl, dokud není na spodní straně zlatohnědá, potom pánve přiklopte a omeletu zahřívejte ještě 20-30 vteřin. Povrch by měl ztuhnout. Omeletu rozložte na plech vyložený pečicím papírem a udržujte teplou v troubě předehřáté na nízkou teplotu. Stejným způsobem pokračujte se zbývajícím olejem a těstem, dokud nemáte 8 omelet.

6) Omelety upravte na velký talíř zlatohnědou stranou navrch. Jsou velmi křehké, takže se budou různě skládat nebo trhat, což ničemu nevedí. Podávejte je horké se salátem, omáčkou k namáčení a klínky limety na pokapání.



**Druhý recept z knihy CHUŤ
najdete na další straně.**

ZAPÉKANÉ BRAMBORY S LIMETOU A KOKOSEM



Tento zapečený pokrm byl součástí vánoční hostiny, která se připravovala pro Guardian a ve které byla také pečená jehněčí plec po sečuánsku, lilky vařené v páře a okurkový salát. Můžete se snadno přidržet tohoto směru, i když vynecháte jehněčí, a zapečené brambory podávat jako součást hostiny se zeleninovými pokrmy inspirované čínskou kuchyní. Patřil by do ní ještě okurkový salát à la Xi'an Impression, lilky vařené v páře se salsou z opálených chilli papriček a sladkokyselá růžičková kapusta s jedlými kaštaný a hroznovým vínem. V ideálním případě nakrájejte brambory na tenké plátky kráječem (struhadlem s břitem krájícím na plátky) nebo v robotu s nástavcem na krájení na plátky. Pokud nemáte ani kráječ, ani nástavec, můžete je nakrájet na tenké plátky nožem; budou-li tlustší než 3 mm, bude možná potřeba péct je o trochu déle. Chcete-li mít náskok, pokrm lze upéct den předem a před podáváním ho jen ohřát v troubě předehřáté na vysokou teplotu. Křupavé kousky na ochucení a nastrouhanou kůru však dejte navrch až při podávání, nikoli dříve.

- 4-5 banánových šalotek, nakrájených na 3mm plátky kráječem, pokud ho máte, nebo ručně (220 g)
- 2 stroužky česneku, rozdrcené
- 2 lžíce olivového oleje
- 1,4 kg brambor odrůdy Yukon Gold (nebo jiných brambor na pečení, to znamená přechodného typu mezi moučnými a lojovými), ve slupce, nakrájených na 3mm plátky kráječem, pokud ho máte, nebo ručně (asi 6 středně velkých brambor)
- 100 g kokosové smetany, rozeřtáté
- 3 limety: kůru nastrouhejte najemno, aby jí bylo ½ lžičky, pak vymačkejte 60 ml šťávy
- 200 ml zeleninového nebo kuřecího vývaru
- sůl, vločková mořská sůl a černý pepř

KŘUPAVÉ KOUSKY NA OCHUCENÍ

- 150 ml olivového oleje
- 2 červené chilli papričky, nakrájené na tenká kolečka
- 3 stroužky česneku, nakrájené na tenké plátky
- 5 g čerstvého zázvoru, oloupaného a nakrájeného na nudličky julienne
- 4 jarní cibulky, nakrájené šikmo na tenké plátky (40 g)

1. Horkovzdušnou troubu předehřejte na 180 °C. Šalotky, česnek, olej a ¼ lžičky soli dejte do pánve o průměru 28 cm, kterou lze dát do trouby, a zahřívajte na středním ohni. Směs opékejte 8-10 minut za občasného zamíchání dozlatova. Přeneste ji do mísy a pánev odložte - použijete ji znovu, není potřeba ji čistit.
2. Brambory, kokosový krém, limetovou šťávu, 2 lžičky soli a spoustu pepře dejte k šalotkám a opatrně promíchejte tak, aby se brambory nepřelámaly.
3. Čtvrtinu směsi upravte do pánve, především menší či přelámané plátky - větší použijete navrch. Vrstva by měla být rovnoměrně vysoká. Upravte na ni zbývající tři čtvrtiny směsi do tvaru spirály - každý plátek by měl být položený trochu šikmo a částečně překrývat předchozí. Přelijte vývarem, pevně přikryjte alobalem a pečte 40 minut.
4. Zatím připravte křupavé kousky na posypání. Olej rozeřtajte ve středně velké pánvi na středním ohni, přidejte chilli papričky, česnek a zázvor a smažte je 5 minut za občasného zamíchání, dokud nebude česnek světle zlatohnědý. Děrovanou lžící přeneste směs na talíř. Do oleje nasypete jarní cibulku a opékejte ji 2 minuty za stálého míchání dokřupava. Plátky se při tom rozdělí na kolečka. Jarní cibulku přidejte k česneku a ostatním surovinám, směs na talíři rozložte a posypte trochou vločkové mořské soli. Odstraňte alobal a brambory rovnoměrně pokapejte 60 ml oleje, ve kterém se opékaly křupavé kousky (zbývající olej použijte do jiného pokrmu). Pánev vraťte do trouby a pokrm pečte ještě 50 minut. Teplotu v troubě zvyšte v posledních 5 minutách na 200 °C, aby byl povrch pěkně zlatohnědý a křupavý.
5. Nechte pokrm 10 minut chladnout, potom ho posypte smaženými křupavými kousky, limetovou kůrou a pořádnou špetkou vločkové mořské soli.

TIPY MĚSÍCE

BOXXI ANEB LEPŠÍ RYBU JSTE NEJEDLI

Boxxi mají jedny z nejlepších ryb, loni na Vánoce jsme měli rybu právě od nich a byla výtečná. Za mě je Boxxi skvělá služba, která šetří čas. Stačí si buď na jejich webu vybrat z Boxxi nabídky, nebo si udělat svoji vlastní a rezervovat si datum a čas, kdy chcete objednávku přivést. Doručení je až k vám domů, a to nejen po Praze, ale již na cca 70 % adres v ČR. Kromě ryb si můžete pochutnat třeba na mořských plodech, čokoládě nebo na víně. Pokud si budete chtít něco z eshopu objednat, mám tu pro vás i slevový kód na nákup. Při zadání kódu ROMANA15 máte slevu -15 % na vše.

ODKAZ ZDE.



ISOKOR BOHEMIA EKO ČISTIČÍ PRODUKTY

Velmi mi záleží na tom, aby prostředí, které mě obklopuje, bylo zdravé. Proto dbám nejen na úklid celého bytu, ale také na to, čím ho uklízím. Naučila jsem se používat tyto ekologické čisticí produkty, které nejenže jsou 100% účinné, ale navíc neškodí životnímu prostředí.

www.isokor.cz



MAXIVITA HERBAL HORKÝ NÁPOJ S PŘÍCHUTÍ BRUSINKY

MaxiVita Herbal Horký nápoj se hodí přesně do tohoto chladného počasí. Dokonale zahřeje a dodá tělu potřebné vitaminy. Vitamin C navíc pomáhá ke zmírnění podzimní únavy a vyčerpání. Díky obsahu přírodního extraktu z brusinek předejete problémům s močovými cestami, protože brusinky na ně mají příznivý vliv. Mohou také přispět ke zvýšení odolnosti proti virům a bakteriím.

www.nasevitaminy.cz

BULGUR PŠEŇIČNÝ BIO PROBIO

Bulgur miluji hlavně díky jeho rychlé přípravě a univerzálnosti. Je připraven za cca 20 minut. Stačí ho jen krátce povařit a nechat dojít pod pokličkou. Využijete ho jako přílohu k masovým, zeleninovým pokrmům, pro přípravu různých směsí, do salátů, karbenátků a placiček, na zapékání, jako zavářku do polévek, apod.

www.probio.cz



BYLINNÁ ZUBNÍ PASTA OD ZOUBKOVÉ VÍLY

Značka Herbadent KIDS přichází s novou bylinnou pastou, která se skvěle postará o dětské zuby a dásně. Je vyrobená z bylin, bez chemických pěnidel, a proto je vhodná pro citlivá dětská ústa. Díky Zoubkové víle budou děti motivované a budou si zuby čistit rády.

www.herbament.cz



SEDLČANSKÝ HERMELÍN NA PÁNVIČKU

Milovníci hermelínů se mohou těšit na tuto kořeněnou novinku na pánev. Sýr s plísni na povrchu s jogurtovou kulturou obalený provensálským kořením je připravený přímo na pánvičku a jeho příprava vám nezabere více než 10 minut.

ODKAZ ZDE.





LINDOR PRALINKY SLANÝ KARAMEL

Pralinky LINDOR nejsou jen obyčejné pralinky, jedinečnou chuť jim dodává slaný karamel, na kterém já osobně ujiždím (recept na slaný karamel najdete u mě na blogu), a samozřejmě dokonale jemná čokoláda. Hodí se skvěle jako dárek nebo jako sladké zobání pro nečekanou návštěvu.

ODKAZ ZDE.



POKLAD HLEDEJ UVNITŘ ŠVESTKOVÝ A MERUŇKOVÝ OLEJ

Ovocné oleje se poslední dobou dostávají do popředí. Švestkový a meruňkový olej se hodí pro péči o pleť suchou, dehydratovanou a zralou. Osvědčil se i v péči o citlivou dětskou pokožku, např. pro uklidnění ekzémů. Optimálně se vstřebává a zanechává jemný povrch. Jeho výhodou je přirozená příjemná vůně připomínající mandle nebo sladký marcipán.

www.goodie.cz

MEDICINÁLNÍ MALTONOVÉ SIRUPY DR. SVATEK

Tato pětice medicijních sirupů je zaměřená na nejběžnější nemoci, jako je kašel či vykašlávání, problémy se zažíváním či psychický stres, ale i na celkové posílení imunity. Základem všech sirupů Dr. Svatek „na lžičku“ je slad, který je bohatý na vitamíny skupiny B. Kombinace bylin jsou tvořené s ohledem na účinky jednotlivých sirupů podle léty prověřených receptur bylinkářů.

www.herbacent.cz

MEDICINÁLNÍ SIRUPY Z BYLIN NA LŽIČKU

Novinka



- Dr. Svatek -
— ZALOŽENO 1997 —

ŽEHLIČÍ PRKNO CARESTYLE

O parním generátoru Care Style od značky Braun jsem vám už párkrát psala. Pozornost si však zaslouží i toto žehlicí prkno, s kterým tvoří dokonalý pár. Má bavlněný potah, díky kterému snadno propouští páru, a velkou žehlicí plochu (122 x 40 cm). Je proto velmi stabilní a praktické.

ODKAZ ZDE.



ACTIVE KŘEHKÉ ROHLÍČKY SE ŠPALDOVOU MOKOU

Pokud se snažíte žít zdravě, neměly by vám doma chybět tyto rohlíčky se špaldovou moukou. Jejich chuť je opravdu výborná a praktické balení oceníte, pokud se chystáte na cesty nebo třeba po ránu nestíháte. Stačí jen namazat, obložit oblíbenou zeleninou a zdravá a zároveň chutná svačinka je na světě.

www.bonavita.cz



CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT



BENJAMIN OPĚT OTEVÍRÁ, A S NOVÝM MENU

Fine dining restaurace Benjamin je od října v plném proudu. Všechny suroviny jsou od farmářů a v bio kvalitě a menu se mění podle ročního období. Čeká na vás degustace devíti chodů a u společného stolu se sejdete v deseti lidech, kde společně zažijete opravdu jedinečný gastronomický zážitek.
www.benjamin14.cz

KUCHAŘSKÁ ŠKOLA VAŘENÍ LABORATORIO OTEVÍRÁ NOVÝ KURZ „VE STYLU CAMPARI“

V říjnu jsem si vyzkoušela kurz vaření Laboratorio a bylo to bezvadný. Doporučuji všem, kdo má rád vaření a navíc si k tomu rád dá nějaký dobrý drink. V tomto případě si spolu se špičkovým šéfkuchařem Martinem Kortusem připravíte čtyřchodové menu, které bude doplňovat italský nápoj s hořkosladkou chutí Campari.
laboratorio.lacollezione.cz



MED Z NOVÉHO ZÉLANDU

Med Multiflora je sbírán z původních rostlin a divokých květů novozélandské krajiny, a proto má bohatou květinovou chuť. Manukový med má oproti tomu kořeněnou, až štiplavou chuť. Obsahuje specifické bioaktivní chemické sloučeniny - čím vyšší je jejich koncentrace v medu, tím silnější jsou jeho unikátní vlastnosti.
www.apicheck.cz



HUSA NA STAROMÁKU

Od 8. do 14. listopadu se bude na Terasě U Prince podávat svatomartinská husa. O její dokonalou chuť se postará mistr ve svém oboru – šéfkuchař Lukáš Vácha. Těšit se můžete nejen na zážitek v podobě delikátního pokrmu, ale také na jeden z nejkrásnějších výhledů v Praze. Nečekejte s rezervací, zájemců přibývá.
www.baugroup.cz



BEAUTY KOUTEK

SÉRUM FORCE NA VLASOVOU POKOŽKU OD YVES ROCHER

Omezte nadměrné vypadávání vlasů s novou péčí Yves Rocher a užijte si zdravé a husté vlasy bez poškození. Posilující péče na vlasovou pokožku obohacená o agáve a ženšen má chladicí efekt a zklidňuje pokožku hlavy, která je často citlivá a podrážděná. Díky tomu předchází vypadávání vlasů. Již po měsíci používání je pokožka zklidněná, ozdravená a úbytek vlasů je znatelně menší. Vlasy nabírají sílu, hustotu a jsou krásnější a odolnější. Tuba 75 ml – 329 Kč www.yvesrocher.cz



PARFÉMOVÉ VODY ZNAČKY DAVID BECKHAM

Nová kolekce parfémových vod pro muže od známého fotbalisty Davida Beckhama, která je inspirovaná jeho cestami a zkušenostmi. Tři varianty, tři místa, která mu přirostly k srdci. Oceán, les nebo orient. Darujte svému partnerovi jednu z těchto luxusních a opravdu vytříbených vůní světa.



SPREJ BLOOM & BLOSSOM PRO KLIDNÝ SPÁNEK

Zklidňující sprej na polštář All Night Long je založený na unikátních účincích přírodních ingrediencí, které vás naladí na klidné spaní. Kombinace květinové vody, lipového květu a kadidla uvolní napětí v těle, zklidní mysl a zredukuje případný stres či smutek. Nanést ho můžete nejen na polštář, ale také na pyžamo nebo peřinu. [Odkaz zde.](#)



INTENZIVNÍ BARVICÍ MASKY NA VLASY OD REF STOCKHOLM

Intenzivní barvicí masky na vlasy Colour Boost Masque dokonale ožví každou barvu a dodají potřebné živiny a barevné tónování. Bambucké máslo intenzivně hydratuje a zanechává vlasy hladké. Arganový olej v kombinaci se speciální směsí pigmentů vlasy vyživuje a avokádový olej jim dodá svěží a zdravý vzhled.



KOUPÁNÍ BEZ PLÁČE S PAUL MITCHELL

Dětská vlasová řada Paul Mitchell Kids je vhodná pro děti každého věku. Obsahuje šampon Baby Don't Cry a Taming Spray, které jemně čistí a rozčesávají vlasy. Díky heřmánku a extraktu z třapatky zklidňují pokožku hlavy, a dokonce i dítě samotné. Vyzkoušejte je a přesvědčte se, že mytí a česání vlásků jde i bez pláče. www.paulmitchell.cz



SÉRUM A KRÉM DENSITÉ SET ONE UPON OD MATIS PARIS

Protivráskové sérum a zpevňující denní krém od značky Matis Paris vytváří na pokožce ochrannou vrstvu a pleť je pak silnější, pevnější a regenerovaná. Jejich účinek spočívá v rostlinné technologii DensiDerm, která zlepšuje produkci kolagenu a elastinu. www.matisparis.cz



CBD PLEŤOVÉ SÉRUM

Pleťové sérum od cbdMD vyživuje pokožku obličej a posiluje její přirozenou ochrannou bariéru. Obsahuje konopné extrakty, výtažky z dalších 24 rostlin a vitamin E, které mají regenerační a antioxidační účinky. Navrací pleti pružnost a vyhlazuje vrásky. www.cbd-md.cz





HYDRATAČNÍ MÁSLA HYDRA-PEPTIDE LIP BUTTER OD NUDESTIX

Hydratační máslo Hydra-Peptide Lip Butter pro hloubkové ošetření rtů, které obsahuje avokádové a bambucké máslo, peptidy a mátu pepřnou, se postará o šetrné odstranění suché pokožky, hloubkovou výživu, hydrataci a také o jemné tónování. Navíc máslo pomáhá zpomalovat proces stárnutí, podporuje přirozenou regeneraci a zanechá rty svědně plné.

www.douglas.cz

NAKED3 MINI EYESHADOW PALETTE OD URBAN DECAY

Miniverze paletky se šesti nádhernými růžovými odstíny, od nenápadných a jemných po večerní, tmavé. Z nich dva jsou lehoučké a dva výrazně třpytivé, zbylé dva matné. Dají se využít opravdu při jakékoliv příležitosti a vydrží až 12 hodin, ať už mokré, nebo suché.

www.notino.cz



MARY KAY CLINICAL SOLUTIONS SADA

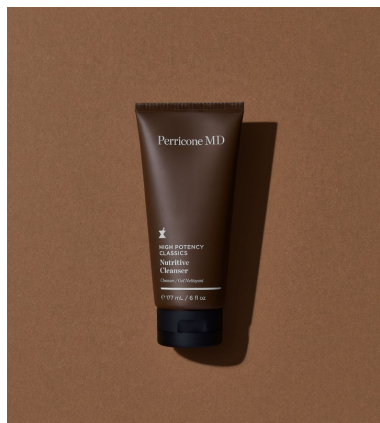
Mary Kay přichází s novinkou, s dermokosmetickou sadou obsahující Mary Kay Clinical Solutions® Retinol 0.5 sérum a Mary Kay Clinical Solutions® Zklidňující a obnovující mléko, ke které vydala podcast. Pustit si ho můžete na webu kliknutím na odkaz [zde](#).

www.marykay.cz

CROSSLINKED OMLAZUJÍCÍ SÉRUM OD IUVENIO

Anti-age sérum Crosslinked redukuje projevy stárnutí pleti, a to i v okolí očí. Základem je zasiťovaná kyselina hyaluronová, která zlepšuje využití aktivních látek kožními buňkami. Peptidy Clodessine a Recelline, vitamíny a další účinné anti-age ingredience v kožních buňkách aktivují obranné a opravné procesy, které jsou vlastní mladé pleti, a tím brání předčasnému stárnutí pleti přirozenou cestou.

www.iuvenio.com



VYŽIVUJÍCÍ ČISTICÍ GEL HIGH POTENCY CLASSICS OD PERRICONEMD

High Potency Classics nejvíce oceníte, pokud máte stejně jako já sušší pokožku. Gel rychle a efektivně odstraní make-up, přebytečnou mastnotu a nečistoty a zároveň pleť zjemňuje, vyhlazuje a pečuje o ni. Zanechává ji viditelně osvěženou a dokonale připravenou na péči.

www.perriconemd.cz

VYŽIVUJÍCÍ ČISTICÍ GEL HIGH POTENCY CLASSICS OD PERRICONEMD

High Potency Classics nejvíce oceníte, pokud máte stejně jako já sušší pokožku. Gel rychle a efektivně odstraní make-up, přebytečnou mastnotu a nečistoty a zároveň pleť zjemňuje, vyhlazuje a pečuje o ni. Zanechává ji viditelně osvěženou a dokonale připravenou na péči.

www.perriconemd.cz



KULMA ROWERTA ULTIMATE EXPERIENCE AIR CARE

Konečně můžeme opět svobodně do společnosti a to pro nás ženy znamená jediné - dlouhý čas strávený v koupelně. Kromě make-upu potřebujeme mít i dokonalý účes. Co takhle vlny? S touto kulmou si vlasy zvládnete navlíknout rychle a snadno, každý pramen do tří vteřin. Navíc vlasy neničí, oproti jiným kulmám.

www.rowenta.cz



DÝŇOVÉ CUPCAKES

se slaným karamellem a kakaovými boby

Dýně je pro podzim typická a na dýňové cupcakes jsem se chystala už dlouho. Navíc v kombinaci s krémem ze slaného karamelu a kakaovými boby je to dokonalý dezert. Tady mám pro vás recept, tak si ho určitě uložte. Kakaové boby jsou úplná novinka. Já je používám ve svém jídelníčku už skoro rok. Nejčastěji si je přidávám na ovesnou kaši nebo do smoothies. Teď jsem je ale zkusila přidat i do těsta nebo právě takto jako ozdobu na cupcakes a vypadá to skvěle. Navíc se jedná ale o superpotravinu, která obsahuje vlákninu a minerály. Vy si ji můžete vychutnat i jen tak samotnou jako chuťovku. Ale teď už ke slíbenému receptu.



Na cupcakes (cca 12 kusů):

- 150 g třtinového cukru
- 2 vejce
- 125 g hladké mouky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 1/2 lžičky mleté skořice
- špetka soli
- 140 ml řepkového oleje
- 175 g najemno nastrohané dýně Hokkaido
- 50 g nasekaných vlašských oříšků
- 1 lžička najemno nastrohané citrónové kůry

1. Pokud nemáme jemný třtinový cukr, rozmixujeme si ho pomocí mixéru najemno. Vejce si vyšleháme s cukrem do světlé pěny (šleháme cca 5 minut).
2. Do mísy si mezitím prosejeme mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, skořici a sůl.
3. Troubu si předehřejeme na 180 stupňů.
4. Do vyšlehaných vajec postupně (již na nižší stupeň) zašleháváme olej. Poté přidáme prosátou sypkou směs, nastrohanou dýni, nasekané ořechy a citrónovou kůru.
5. Těstem naplníme papírové košíčky na muffiny (cca 1 cm pod okraj).
6. Pečeme cca 15 minut.

Na krém:

- 500 g mascarpone
- 150 ml smetany ke šlehání
- 2-3 lžice slaného karamelu
- 1/2 lžičky skořice

Na dokončení:

- slaný karamel
- kakaové boby od Dr. Oetker

1. Do mísy si dáme mascarpone, smetanu, slaný karamel a skořici. Vše necháme šlehat tak dlouho, dokud nám nevznikne hustý krém.
2. Krém si dáme do sáčku se zdobičkou a cupcakes ozdobíme.
3. Nakonec je polijeme trochou slaného karamelu a ozdobíme kakaovými boby.

PISTÁCIOVÉ STROMEČKY

Většinu cukroví, které u nás v rodině připravujeme, slepujeme nějakým krémem. A já si říkala, že bych letos chtěla vymyslet i nějaké bez krému. Tyto pistáciové stromečky jsou přesně to, co jsem si představovala. Jsou plné pistácií a v kombinaci s bílou čokoládou a kyselými malinami jsou naprosto úžasné.

Na stromečky:

- 125 g hladké mouky
- 125 g másla
- 80 g cukru krupice
- 45 g cukru moučka
- 125 g pistáciové mouky
- 1 žloutek

Na dokončení:

- bílá čokoláda
- pistácie
- lyofilizované maliny



1. Do mísy si dáme mouku, na kostičky nakrájené máslo, oba cukry, pistáciovou mouku a žloutek. Pomocí nástavce typu K necháme těsto zpracovat. Pokud nemáte robota, není problém těsto zpracovat na vále rukama, jen postupujte rychle.
2. Hotové těsto dáme do potravinářské fólie a necháme do druhého dne odležet.
3. Těsto si vyndáme a necháme 10-15 minut v pokojové teplotě, aby nám šlo dobře rozválet.
4. Rozehřejeme si troubu na 175 stupňů.
5. Těsto si vyválíme na cca 3 mm a vykrájíme stromečky (případně jiné tvary). Pokládáme je na plech vyložený pečicím papírem.
6. Pečeme cca 12-15 minut do zlatova.
7. Hotové sušenky necháme vychladnout.
8. Pistácie si dáme do sekáčku a rozmixujeme. Já používám sekáček, který mám k tyčovému mixéru Braun MultiQuick 9X, a stačí mi několik zmáčknutí a pistácie jsou krásně nasekané.
9. Do misek si připravíme nasekané pistácie a lyofilizované maliny, které si pomocí prstů také rozdrtíme.
10. Mezitím si ve vodní lázni rozpustíme bílou čokoládu.
11. Sušenku z jedné strany ponoříme do čokolády a necháme zlehka okapat. Když vám jde s čokoládou špatně pracovat, můžete ji na sušenky nanášet pomocí lžičky nebo štětce.
12. Stromečky ihned ozdobíme pistáciemi a malinami podle vlastní fantazie a necháme vychladnout.

JAK UDRŽET ZELENINU/OVOCE CO NEJDÉLE ČERSTVÉ

Taky se vám občas stane, že uložíte zeleninu a ovoce do lednice a za pár dní je najdete ve stavu, kdy už jsou zralé akorát tak do koše nebo na kompost? Mám tu pro vás pár tipů, díky kterým vám nakoupené potraviny vydrží svěží mnohem delší dobu.

TENTO ČLÁNEK JSEM PŘIPRAVILA PRO TCHIBO BLOG A NERADA BYCH VÁS O NĚJ OCHUDILA. CELOU VERZI NAJDETE NA WWW.TCHIBOBLOG.CZ.



S RAJČATY NIKDY DO LEDNICE

Věděli jste o tom, že rajčata nepatří do lednice? V lednici rajčata ztrácí nejen chuť, ale i aroma. Rajčata nejsou určena k nějakému dlouhému skladování. Ideální je tedy nakupovat pouze malé množství. A pokud se vám stane, že je nestihnete sníst, připravte si z nich domácí kečup nebo rajčatové pyré jako základ na domácí pizzu.

TIP: Pokud chcete, aby vám rajčata vydržela ještě déle, uchovávejte se stopkou nahoru.

TIP: Pokud dáváte ovoce nebo zeleninu do lednice, určitě je neomývejte vodou, ztratí potom svou přirozenou ochranu. Umývejte je až před použitím.

BYLINKY

Bylinky stačí ponořit do vody a jednou za den vodu vyměnit. Prodloužíte tím jejich čerstvost. Pokud už ale víte, že bylinky nespoteřebujete, můžete je usušit nebo zamrazit ve tvořítkách na led s trochou oleje nebo másla.

AVOKÁDO S PECKOU NEBO BEZ?

Avokádo je další potravina, která rozhodně nepatří do lednice. Pokud se vám stalo, že jste si koupili nezralé avokádo, stačí ho vložit do papírového sáčku a nechat při pokojové teplotě několik dní dozrát. Pokud ale máte avokádo již zralé, ale spotřebovali jste jen jeho část, můžete si ho pomocí vidličky rozmačkat, zakápnout několika kapkami citrónové šťávy a uložit do lednice do uzavíratelné dózy.

BANÁNY

Ani banány nepatří do lednice, tam totiž během chvíle zčernají a ztratí svou chuť. Nejlepší pro ně je, když je od sebe oddělíte a každou stopku obalíte potravinovou fólií. Poté je stačí nechat v pokojové teplotě.



ZELENINA VE VODĚ

Taky se vám určitě už stalo, že jste si koupili ředkvičky a druhý den byly k nepoužití. Pokud vím, že je nespotřebuji hned ten den, je ideální je odkrojit, omýt a dát do uzavíratelné sklenice s vodou do lednice. Stejný proces můžete udělat s celerem, baby mrkví nebo kedlubnou. Pokud je tam máte déle než dva dny, nepameneňte vyměnit vodu.

JAHODY

Jahody podléhají zkáze snad nejrychleji ze všeho ovoce. Ideální je je hned naskládat do uzavíratelné sklenice nebo nádoby. Vždy je omývejte až před konzumací.



CIBULE, ČESNEK A BRAMBORY

Tuto u nás oblíbenou zeleninu má doma snad každý. Ideální skladování je ve špajzu, kde je temno a chladno. Důležité je, aby tam bylo ale sucho. Vždy ale tyto potraviny uchovávejte odděleně, ideálně v dřevěných bedýnkách.



NA WWW.TCHIBOBLOG.CZ DÁLE NAJDETE TIPY NA RECEPTY ZE SUROVIN, KTERÉ VÁM DOMA PŘEBÝVAJÍ.

ZPŘÍJEMNĚTE SI DNY PŘED VÁNOCI OTEVÍRÁNÍM OKÉNEK

LINDT ADVENTNÍ KALENDÁŘ TEDDY

Švýcarská čokoláda Lindt chutná snad každému. A na Vánoce možná ještě o něco víc. S tímto úžasným adventním kalendářem se můžete těšit na čokoládové medvídky Teddy a mnoho dalších překvapení, která obohatí vánoční atmosféru.

Odkaz zde.



ADVENTNÍ KALENDÁŘ BASILUR

Krásný a voňavý adventní kalendář, který obsahuje 24 druhů černých, zelených a ovocných čajů Basilur. Čaje jsou vysoce kvalitní a jejich chuť vás přenese na daleké cejlonské plantáže. Obdarujte sebe nebo své blízké.

www.caje-mixtee.cz



ADVENTNÍ KALENDÁŘ YVES ROCHER

Poslední roky se rozmohly adventní kalendáře, které si mohou užívat i dospělí. V tomto případě především ženy. Jedná se o adventní kalendář plný péče o pleť a vlasy od Yves Rocher. Najdete v něm novinky a limitované vánoční kolekce, ale i klasiku. Regenerační maska, peeling, rtěnka, šampon, tělové mléko, parfémovaná voda a mnoho dalších překvapení.

www.yves-rocher.cz



LUSH ADVENT CALENDAR

24 produktů speciálně vybraných tak, aby před Vánoci přinášely radost každé ženě. A k tomu ještě jeden jako překvápko navíc. Kalendář obsahuje například koupelové bomby, pěny, sprchové gely, mýdla a mnoho dalších voňavých pokladů do koupelny. A to vše v přenášdném znovupoužitelném obalu!

www.lush.com



POCTIVÝ PODZIMNÍ VÝVAR KROK ZA KROKEM

Barevné podzimní dny plné sluníčka již vystřídalo sychravé počasí, které pomalu ale jistě hlásí příchod zimy. Buďte na pochmurné období připraveni a dopřejte vašemu tělu ty správné vitamíny, aby se mohlo bránit nejrůznějším nachlazením. Připravte si poctivý vývar, který obsahuje řadu prospěšných minerálů, a pokud nebudete šetřit zeleninou, tak i vitaminů.

myjsmebio.cz



JEDINĚ Z EKOFARMY

Kus hovězího masa, kořenová zelenina, koření a voda – na poctivý vývar není třeba více surovin, důležitý je však jejich původ. Zaručenou kvalitu hledejte u lokálních biofarmářů, kteří nabízejí sezónní potraviny, jež byly vyprodukovány v souladu s přírodou.

Více informací o biopotravinách a ekologickém zemědělství se dozvíte na myjsmebio.cz.

DOKONALÝ VÝVAR JEN Z TĚCH NEJLEPŠÍCH SUROVIN

Základem poctivé polévky je bezpochyby maso. Hovězí vývar se připravuje zejména z kostí, rozhodně ale není k neprospěchu přidat navíc také kousek masa. Doporučuji volit hrudní, krk, plec, oháňku či žebra. Zeleninový základ tvoří mrkev, která vývaru dodá nasládlou chuť i barvu, dále celer a petržel. Přidat můžete i kus kedlubny nebo i bílou papriku. Pokud máte pastinák, využijte ho také. Vývar se neobejde bez cibule i několika stroužků česneku – záleží ale na vás, jak moc pikantní máte rádi. Pokud použijete cibuli a česnek z ekologického zemědělství, nemusíte je vůbec loupat. Zapomenout byste neměli na koření, bez něj se rozhodně neobejdete. Na klasický vývar si připravte několik kuliček nového koření, celého pepře, špetku soli a také bobkový list nebo třeba libeček.

TIP: Maso nejprve krátce opečte! Hovězí doporučujeme nejprve půl hodiny péct v troubě asi na 180 stupňů.

ČÍM DÉLE, TÍM LÉPE

Vývar byste měli nechat tzv. táhnout, jedině tím dosáhnete poctivé chuti. A obecně platí, že čím déle ho necháte vařit, tím lepší bude výsledek. Takže se nebojte nechat vývar vařit na nižší teplotu klidně i celou noc. Směs následně procedte přes husté sítko. Vývar můžete podávat s nakrájeným uvařeným masem a zeleninou či játrovými knedlíčky. Zbylou tekutinu lze zamrazit pro pozdější využití.

DOVOL MI ZŮSTAT

Moje kamarádka **Lucka Závacká** (@zivotpo30ce) vydává druhý díl erotického románu, tentokrát pod názvem Dovol mi zůstat. První díl Nedovol mi zmizet jsem přečetla jedním dechem a ani nevíte, jak moc se těším, až si přečtu tento druhý. Já jsem tentokrát poprosila Lucku, aby vám sem napsala několik řádků o tom, na co se v druhém díle můžete těšit. Knížku si můžete objednat na jejím e-shopu shop.zivotpo30ce.cz. A kdo jste ještě nečetl ani první díl, můžete si ho tam společně s dvojkou pořídit za výhodnou cenu.



V prvním díle Nedovol mi zmizet jsme si prožily zrod jakési zakázané lásky, kdy se nešťastně vdaná Rebeka zamilovala do nedostupného a trochu tajemného Jakuba. Velká vášeň a přitažlivost mezi nimi se postupně změnila na něco hlubšího a oba dva se do sebe, ač nečekaně, zamilovali. Bohužel nic není jednoduché a jasné a konec prvního dílu hodně z vás překvapí.

Ve druhém díle Dovol mi zůstat navazuji plyně na příběh, vnořuji se hlouběji do postav a snažím se vysvětlit jejich chování a myšlenkové pochody. Troufám si tvrdit, že je knížka ještě více emotivní, pro mě byl začátek hodně bolestivý a psala jsem ho nejdéle z celé knížky (tak půl roku!). Je to cesta uvědomění a hledání sebe sama, ale i nacházení odpovědí na těžké otázky. Samozřejmě o erotiku nebudete ochuzeni.

Za mě osobně je druhý díl lepší, mám k němu pevnou vazbu, odevzdala jsem do něj kus své duše a upřímně doufám, že se společně setkáme u finálního třetího dílu, kdy celou trilogii ukončím.

PODZIMNÍ ČTENÍ

FB SKUPINA KNIHOZEM

Mám pro vás tip na facebookovou skupinu, ve které si maminky doporučují knihy pro děti. Za mě super nápad a určitě se zde budu inspirovat, až budu shánět knížku pro Vojtu nebo jiného malého čtenáře.

ODKAZ ZDE.



NEPLECHA NA PLECHU 2

Moji kamarádi z Liberce, blogeři Neplecha na plechu, vydali novou kuchařku, pokračování deníku z cest. Najdete v ní 112 receptů z 8 koutů světa doplněných o nespočet gastronomických zajímavostí a příběhů spojených s jídlem. Recepty jsou podrobně popsány tak, aby se pokrmy povedly úplně každému.

ODKAZ ZDE.

1000 NEJDŮLEŽITĚJŠÍCH ANGLICKÝCH SLOVÍČEK

Obrázková knížka naučí vaše děti nejpoužívanější anglická slovíčka díky poutavým příběhům, které malé čtenáře motivují k sestavení příběhů s jiným koncem, čímž rozvíjí jejich fantazii. Je vhodná nejen pro děti, které už číst umí, ale i pro ty, které se teprve číst učí.

www.slovart.cz



RITUÁLY ŠŤASTNÉ RODINY

Ester Bezděk

Krásná a inspirativní knížka pro celou rodinu. Je rozdělená do 4 částí podle ročního období a najdete v ní tipy na společné činnosti, tvoření, tradice. Můžete se těšit na rodinné pikniky, vyrábění kroniky nebo zpívání písniček. Vše doplněné o krásné ilustrace.

www.ritualyastnerodiny.cz



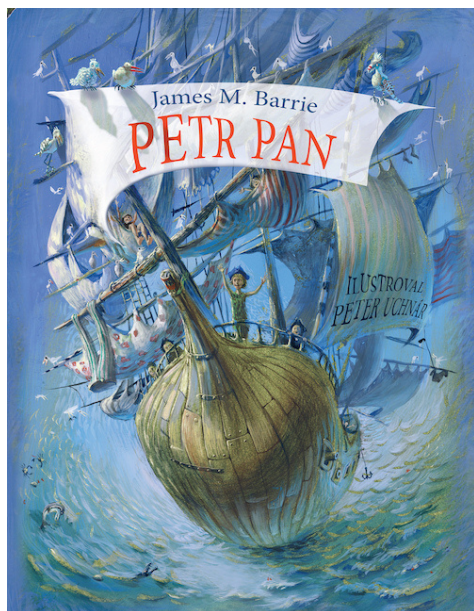
NEVIDITELNÝ ŽIVOT ADDIE

LARUE

Victoria Schwab

Addie LaRue se rozhodne uzavřít dohodu, díky níž bude žít navěky. S tím ale přichází prokletí: nikdo z těch, s nimiž se setká, si ji nebude pamatovat. Po téměř 300 letech dobrodružství, při kterém se snaží zanechat na světě svoji stopu, Addie narazí v jednom knihkupectví na mladíka, který si pamatuje její jméno.

www.slovart.cz



PETR PAN

James M. Barrie

Petr Pan má dar, který mu asi všichni závidíme: zůstane navždy dítětem. Žije na ostrově v kouzelné Zemi Nezemi, kam pozve malou Wendy se svými brášky, Míšou a Johnem. Společně zažijí velké dobrodružství. Naučí se létat, Wendy se stane princeznou a bojují s piráty a jejich kapitánem Hookem. Jak jejich návštěva pohádkové země dopadne?

www.slovar.cz

HARRY POTTER: FILMOVÁ KOUZLA

Jako každý měsíc nezklam, protože tu mám pro vás tip na další super knihu na téma Harry Potter. Tentokrát se jedná o třetí doplněné vydání knihy, která vás zavede do zákulisí natáčení filmu. Dozvíte se tajemství z natáčení, návrhy a vzpomínky hlavních hrdinů nebo si budete moci prohlédnout dosud neotištěné fotografie.

www.slovar.cz



KAŠTÁNEK Soren Svestrup

Příběh začíná nalezením těla zavražděné ženy. Na místě činu policie objeví panáčka z kaštanů s otisky prstů dávno zmizelé dívky. Po krátké době dojde k další vraždě, kde opět kromě těla leží i kaštanová figurka. Vyšetřovatelé hledají pachatele a bojují s časem. Dokáží ho zastavit dřív, než se objeví další panáček? A jak s vraždami souvisí případ zmizelé dívky?

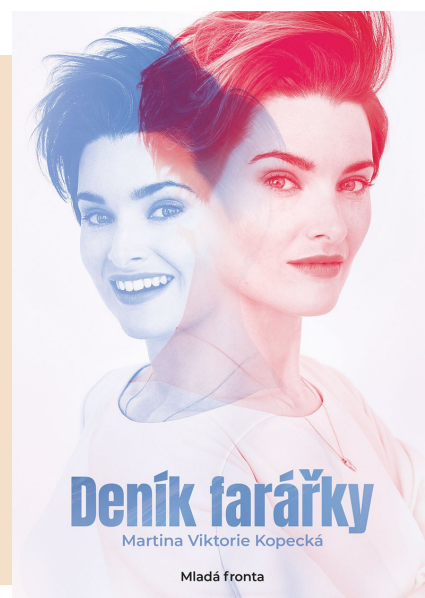
www.albatrosmedia.cz

DENÍK FARÁŘKY

Martina Viktorie Kopecká

Knihu v podobě deníku od Marty Viktorie Kopecké pojednává o tom, jak vypadá život moderní farářky Církve československé husitské. Zápisky vám nastíní její "boží cestu" včetně osobních a jedinečných zážitků, a to od bohoslužeb až po setkání s papežem Františkem.

www.albatrosmedia.cz



LOKŠE

s povidly a mákem

Když se řekne lokše, představím si je s povidly a zasypané hromadou máku. Tyto tenké bramborové placky jdou ale připravovat i na slano, úžasné jsou třeba s kysaným zelím a trochou opečené slaniny nebo jako příloha k pečené huse. Vy si na ně nezapomeňte nakoupit moučné brambory (typu C) od českých zemědělců a pak si je potřete rozpuštěným máslem. Já osobně miluji přesně taková jednoduchá jídla z několika surovin, která udělají velkou parádu.



- 300 g vařených brambor (moučných)
- 80-100 g hladké mouky
- 1/4 lžičky soli
- máslo nebo sádlo na potřeni
- švestková povidla
- mák mletý
- moučkový cukr

1. Uvařené brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle (brambory musí být nastrouhané opravdu najemno). Poté přidáme hladkou mouku, sůl a vypracujeme hladké těsto.
2. Poté si utvoříme váleček, který rozdělíme na 8-10 dílků. Každý díl vyválíme na placku silnou asi 1-2 mm (přiměřeně podsypáváme podle potřeby moukou).
3. Placky opékáme na sucho na rozpálené pánvi z obou stran. Upečené lokše omastíme rozpuštěným sádlem nebo máslem a přiklopíme miskou, aby zvláčněly.
4. Placky potřeme povidly, zarolujeme jako palačinky a posypeme mletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem.

PŘÍBĚH CAMPARI

Na konci září jsem byla od značky Campari pozvaná na Press Trip do Vídně. Jeli jsme tam vlakem, což byl úžasný zážitek, a po příjezdu jsme měli v centru workshop s rakouským ambasadorem Campari a učili jsme se míchat drinky. Nakonec jsme šli "tour de bar" po těch nejznámějších barech ve Vídni. Celý výlet byl pro mě nezapomenutelný a ještě dnes na něj vzpomínám.



OCHUTNEJTE ITALSKÝ STYL ŽIVOTA S CAMPARI



V každém doušku tohoto slavného aperitivu jako by se skrýval kus Itálie, její historie, móda, láska k umění a způsob života ve stylu "dolce vita". Tato značka už přes sto let ctí dědictví své země a spolupracuje s umělci, kteří předběhli svou dobu. Neustále zkouší nové směry, je nadčasová a ve své podstatě jedinečná.

Tento rudý skvost se zrodil pod rukama italského obchodníka s alkoholem v roce 1860 právě v Itálii a od této doby se jeho receptura nezměnila. Gaspare Campari měl podnikavého ducha, který ho v roce 1915 přivedl k otevření baru, dnes známého jako Camparino. Ten dodnes po boku módy a designu představuje jeden ze symbolů této severoitalské metropole.

Ačkoliv Campari dodnes zůstává věrné svým kořenům, nebojí se šokovat a překvapit stejně tak jako inspirovat své konzumenty k tomu, aby byli novým výzvám a postojům stejně otevření, jako byl i její zakladatel.