

Na skok v kuchyni

PROSINEC 2022

Magazín o jídle a životním stylu



36 STRAN
PLNÝCH
INSPIRACE
PRO VÁS



SVÁTKY KLIDU A POHODY PŘICHÁZÍ

Říká se, že Vánoce jsou svátky klidu a pohody. Já si tím poslední roky tak jistá nejsem. Vlastně to je ale možná tak odjakživa, jenže jako dítě to tak úplně nevnímáte. Jako malá jsem si vůbec neuvědomovala, kolik toho musí moje mamka připravit, abychom my ostatní členové rodiny pak mohli mít krásné a pohodové vánoční svátky. To úžasné teplo domova, které pro celou naši rodinu vždycky vytvářela a vlastně pořád vytváří, i když už tam jezdíme až 25. prosince, je neskutečné. Všechno, co jsem se od ní nevědomky naučila, se teď snažím dělat pro své kluky. A i když je to někdy opravdu náročné, mám z toho vždycky hroznou radost.

Jen mám takový pocit, že poslední roky toho má každý z nás pořád víc a víc a už si ty svátky nedokážeme užít tak, jak bychom doopravdy chtěli. A to si každý rok říkám, jak to ten následující rok bude úplně jiné. Jen bych vám tímto chtěla popřát, aby ty letošní svátky byly opravdu pohodové a plné lásky a naděje, že příští rok bude o něco lepší než ten letošní. A já se hrozně moc těším na to, že ho příští rok budeme prožívat společně.

Přeji vám ty nejkrásnější svátky a šťastný vstup do roku 2023.

S láskou Romana

CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT



NEJLEPŠÍ SVAŘÁK NA STAROMÁKU

Už loni jsem vám doporučovala, abyste si došli na ten nejlepší svařák v Praze, a to na Staroměstské náměstí do Bistra U Prince. Pokud jste se tam minulý advent nedostali, letos si sem rozhodně zajděte. Zaplatíte za něj 69 Kč a užijete si nádhernou atmosféru předvánoční Prahy.

www.baugroup.cz

LUSH OTEVÍRÁ EXKLUZIVNÍ OBCHOD V PASÁŽI MYSLBEK

Mám pro vás tip, kde ještě v prosinci nakoupit dárky. Stavte se do předvánočního obchůdku v nákupní galerii Myslbek. Můžete zde koupit exkluzivní merch produktu Lush Snow Fairy, limitované vánoční produkty, dárky a jiné. V obchodě najdete schránku na vaše vánoční přání, ze které před Vánoci Lush vylosuje tři přání, která splní.

www.lush.com



Takové je běžné menu v obyčejných domech, kde na teplý oběd čekají tisíce lidí. Přitom se denně ve firemních jídelnách vyhodí 72 000 nevydaných porcí. Již za 300 Kč zachráníme 15 obědů a přepravíme je potřebným. Přispěj a pomoz nevydané pokrmy dostat k lidem v nouzi.

ZACHRAŇ JÍDLO - POMOŽTE LIDEM V NOUZI

Udělejte před Vánoci (a nejen před Vánoci) dobrý skutek a na platformě Darujme kupte tzv. Obědovku - voucher, který zajistí převoz nevydaných obědů z firemních kantýn do charitativních organizací v Praze. Například zakoupením Obědovky v hodnotě 300 korun se podaří zachránit a převézt 15 obědů k lidem v nouzi.

www.zachranjidlo.cz



zachranjidlo.cz

Zachraň jídlo



NALAŽTE SE S CROSSCAFE NA VÁNOČNÍ ATMOSFÉRU

CrossCafe přináší lahodné vánoční delikatesy, vychutnejte si šálek výběrové kávy CrossCafe Blend, skleničku vaječňáku nebo perníkové latté ochucené perníkovým sirupem, zdobené šlehačkou a strouhaným perníkem. Ochutnat přijďte vánoční banánový chlebiček nebo třeba linecké cukroví.

www.crosscafe.cz



VÁNOCE BEZ PRÁCE

Moje Kredenc má vlastní pekárnu a jako každý rok nabízí krabici mixu cukroví, ve které najdete Klasické linecké s marmeládou, Pistáciové linecké s lískooříškovým krémem, Kakaové linecké s kokosovým krémem, Vanilkové rohlíčky s vlašskými ořechy. Ušetřete si čas a místo pečení cukroví ho věnujte svým nejbližším, vždyť o tom ty svátky přece jsou.

www.mojekredenc.cz



SONNENTOR ADVENTNÍ KALENDÁŘ KOŘENÍ

Adventní kalendář s kořením mi přijde jako skvělý nápad, který mě fakt zaujal. V jednotlivých okénkách navíc objevíte veselou ilustraci, která souvisí s kořením pro tento den. Na vnější krabice naleznete složení jednotlivých koření, ale také návod, jak si z obalu s ilustrací perníkové chaloupky vytvořit lucerničku, která zpříjemní vánoční chvíle v kruhu vašich nejbližších.

www.sonnentor.com



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, 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.

KUCHAŘKY, KTERÉ ZA TO STOJÍ



Josef Maršálek
Kynuté

KYNUTÉ

Josef Maršálek

Kuchařkou Josefa Maršálka Kynuté s překrásnými fotografiemi Marie Bartošové uděláte radost každému, kdo rád peče a mlsá. Jediná a úplná cukrářská kniha receptů na kynuté pečivo, která čtenáře zavede do přípravy moravských koláčů, povidlových buchet, pravé francouzské brišky nebo čokoládového pain au chocolat.

www.knihcentrum.cz

JEDEN

Jamie Oliver

Jamie Oliver se rozhodl zjednodušit čtenářům život a ulehčit jim od mytí nádobí. Všechna jídla, která v kuchařce představuje, připravíte v jediné nádobě - ať už v pánvi, kastrolu, či pekáčku. Najdete v ní kapitoly s těstovinami z jedné pánve, recepty na lákové zeleninové dobroty, ale také jídla s masem včetně oblíbeného kuřecího či ryb. A samozřejmě nechybí ani praktické rady, které usnadní práci v kuchyni.

www.slovart.cz



VYVÁŽENĚ

Veronika Pourová, Andrea Jakešová a kol.

Vyváženě, kuchařka plná receptů, které nutriční terapeutky z poradny Ne hladu sestavily tak, aby vám zajistily vyvážený příjem jednotlivých živin. Najdete zde tipy na snídani, obědy, svačiny i večeře a u jednotlivých pokrmů se dozvíte jejich nutriční hodnoty. Nechybí ani označení ikonkou „vegetarián“, „vegan“, „bez lepek“ či „bez mléka“.

www.albatrosmedia.cz



KDYŽ PEČU

Míša Landová

Kuchařka plná krásných fotografií a receptů na každou příležitost s podrobnými postupy. Recepty jsou pečlivě a srozumitelně sepsány, doplněny o velké fotografie a také tipy, na co si dát pozor nebo co kde koupit. U každého receptu je uveden počet porcí nebo kusů a zvýrazněna je i použitá forma. Na své si přijdou začátečníci i ti, kteří už mají něco napečeno.

www.vikendovepeceni.cz



CUPCAKE 2: JAK DĚLAT SVĚT SLADŠÍM MÍSTEM

Lelí Hnidáková

Cupcake 2 autorky Lelí Hnidákové (Lelí's cupcakes) zčásti navazuje na první díl, a to i stránkováním. Recepty jsou opět rozdělené do kapitol Korpusy a Krémy s doporučeným kombinováním. Nechybí osobní příběh, bonusy a malé překvapení nejen pro děti. Kniha je již v předprodeji a máte garantované dodání do Vánoc.

www.leliscupcakes.com



GREEN KITCHEN QUICK + SLOW

David Frenkiel, Luise Vindahl

A mám tu pro vás poslední tip na kuchařku, a tou je Green Kitchen Quick + Slow. Najdete v ní 100 vegetariánských receptů plných chuti a barev pro snadné a rychlé každodenní vaření, ale i pro pomalé a složitější víkendové vaření. Kuchařka těží z poznatků z předchozích knih a je plná vášně pro dobré jídlo, fusion, a především precizních receptů.

www.kitchenetteshop.cz



PISTÁCIOVÉ CUKROVÍ

s citrónovým krémem a pusinkami



Chtěli byste letos k tradičnímu cukroví, které každý rok pečete, zařadit i něco nového a originálního? Pistáciové cukroví s citrónovým krémem a pusinkami bude přesně to, co oživí vánoční stůl a přinese na něj neobyčejné chutě a vůni citrónu.

Na pistáciová kolečka:

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

Na citrónový krém:

- 100 g másla
- 100 g citrónového krému Lemon Curd
- moučkový cukr

Na dokončení:

- pusinky

Lemon Curd i hotové pusinky můžete zakoupit např. v M&S nebo si obojí připravit podle mých receptů na blogu www.naskokvkuchyni.cz.

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 minimálně dvě hodiny 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 kolečka. Pokládáme je na plech vyložený pečicím papírem.
6. Pečeme cca 12-15 minut do zlatova.
7. Hotové sušenky necháme vychladnout.
8. Mezitím si připravíme citrónový krém. Máslo si v robotu nebo ručním mixérem vyšleháme. Musí nám zesvětlát a skoro zdvojnásobit objem (trvá to 10-20 minut, záleží na rychlosti šlehání).
9. Do vyšlehaného másla přidáme citrónový krém a podle chuti moučkový cukr (já přidávám 1-2 lžice). Vše důkladně prošleháme.
10. Hotový krém si dáme do zdobícího sáčku se zdobičkou a na pistáciová kolečka nanese cca 1-1,5 cm vysokou vrstvu krému.
11. Hotové cukroví ozdobíme malými pusinkami.

MIK MIKU MIK MIKU MIKULÁŠ

KINDER CHOCOLATE

Pokud vaše děti milují čokoládovou tyčinku s krémovou náplní Kinder Chocolate, pořídte jim k Mikuláši toto půlmetrové balení s 24 kusy a s tematickým obrázkem. Čokoládky klidně mohou použít při odpočítávání dní do Vánoc a užít si tak ještě sladší předvánoční čas.

www.kinder.com



ADVENTNÍ KALENDÁŘ KINDER MIX

Pestrou směs dobrůtek v adventním kalendáři Kinder Mix možná najdou za oknem ty děti, které byly celý rok hodné. Spolu se svými rodiči si pak každý den před Vánoci mohou užít malé překvapení v podobě Kinder Chocolate, lahodné figurky nebo třeba vajíčka

Kinder Surprise.

www.kinder.com



ADVENTNÍ KALENDÁŘ KINDER HAPPY SNACK

Další adventní kalendář, který bude zaslouženým dárkem všem „poslušným“ dětem, je tento Kinder Happy Snack. A co se v něm ukrývá? Oblíbené Kinder Bueno, oplatka Duplo, Ferrero Tronky nebo třeba tyčinka s cereáliemi Kinder Country, ale i mnoho dalších sladkostí.

www.kinder.com

MAGICAL SANTA OD LUSH

Mikuláš dětem nemusí nosit jen sladkosti a adventní kalendáře, jistě budou mít radost i z této koupelové bomby ve tvaru Santy Clause. S ní bude předvánoční koupel jedna velká zábava, která k tomu bude ještě úžasně vonět.

www.lush.com



LINDT TEDDY ADVENTNÍ KALENDÁŘ DOMEČEK

No a mám tu pro vás poslední tip na adventní kalendář, který se hodí k balíčku od Mikuláše. A tím je tento TEDDY domeček, který připraví každý den překvapení v podobě čokoládových sladkostí, jako jsou třeba čokoládoví medvídci, Lindor kuličky nebo mini čokoládky.

www.lindt.cz



Tipy na dárky PRO DĚTI

L.O.L. SURPRISE! FASHION SHOW BOX PLNÝ PŘEKVAPENÍ

Fashion Show box ukrývá luxusní módní molo, které je navíc plné překvapení. Ve velkém balení děti najdou celkem 12 nových postaviček: 2 OMG Velké ségry, 6 L.O.L. panenek, 2 L.O.L. zvířátka a 2 L.O.L. sestřičky, dále více než 80 různých doplňků a kombinovatelné oblečky. Z balení jde také sestavit centrum módy se 4 hracími plochami.

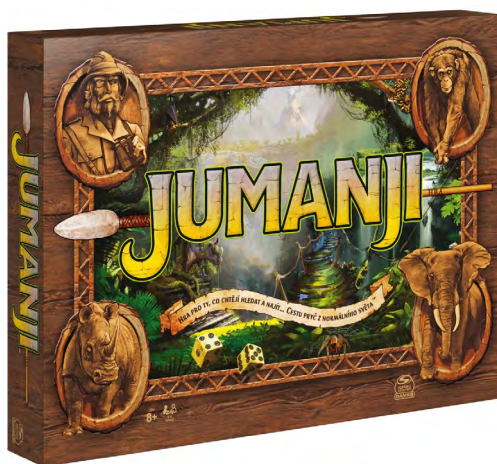
www.mgae.cz



DESKOVKA (NEJEN) NA DLOUHÉ ZIMNÍ VEČERY

Jumanji je sice oblíbený film mého manžela Filipa, ale jsem si jistá, že by spolu s ním bavila i našeho Vojtu. Je určena pro 2-4 hráče a zabere přibližně 45 minut, takže se nemusíte bát, že byste ji s dětmi nestihli dokončit. Úkolem je rozluštit šifry, vyhrát závod s časem a dostat se do bezpečí dřív, než vás a vaše spoluhráče pohltí džungle.

www.kosik.cz



ŠPANĚLSKY HRAVĚ

Tato desková hra bude učit vaše děti španělsky, aniž by si to uvědomovaly. Vydají se s figurkami na dobrodružnou cestu do Španělska a po cestě budou brát hrací karty a plnit zapeklité otázky a situace. Karty na sebe navazují a obsahují vysvětlenou gramatiku, příklady i QR kód na krátké doplňující video lekce španělštiny.

www.knihcentrum.cz



SBĚRATELSKÁ PANENKA DIOS DE MUERTOS - MARIA GARCIA

Den všech svatých či svátek mrtvých, mexický Dios de Muertos, je sice za námi, ale vy své dceři i tak můžete koupit tuto nádhernou tajemnou panenku Maria Garcia ze sběratelské edice řady Rainbow High. Panenka ji překvapí tradičními kresbami na masce, stylovým outfitem, kvalitními česatelnými vlasy i originálním kloboukem.

www.mgae.cz



SHADOW HIGH NEONOVÁ PANENKA

Elitní akce pro ty nejlepší z nejlepších. Neonové panenky mají to štěstí a mohou být u toho jako reprezentantky školy Shadow High. Ukážou nejen trendy outfity, ale předvedou i své hudební nadání. Balení obsahuje 2 outfity, módní doplňky a také hudební nástroje.

www.mgae.cz



YETI - RAKYTNÍK GUMMIES

Pokud vaše děti rády mlsají, dopřejte jim tyto zdravé gumové bonbony z rakytníku a brusinek, které skvěle nahradí klasické sladkosti. Obsahují vysoké množství vitamínu C a další důležité živiny, takže v tomto mrazivém období plném chřipek skvěle podpoří imunitu.

www.himalyo.cz





SNĚHULÁCI Z MRKVONOS

Pod každým vánočním stromčekom by měla být alespoň jedna knížka. Co takhle Sněhuláci z Mrkvonos od Ivony Březinové? Mrkvonosy jsou vesnice jako každá jiná. Žije zde asi osmdesát obyvatel, ale jakmile napadne sníh, jejich počet prudce stoupne. Jak je to možné? S příchodem sněhu se totiž do vesnice stěhují sněhuláci a s nimi i lavina legrace.

www.albatrosmedia.cz



DISNEY - KOUZELNÉ VÁNOCE

A pak tu mám pro vás tip ještě na interaktivní knížku od Disney. Z vyjímatelných dílků si děti postaví vánoční scénu s Medvídkem Pú, Bellou a Netvorem, dalmatiny, Vanilpoukou nebo Buzzem Rakeťákem. Všechny figurky si mohou rozmístit kolem ozdobeného stromčku a přehrát si s nimi vlastní příběhy.

www.albatrosmedia.cz

BRADAVICE: BRUMBÁLOVA PRACOVNA

Nezklamte malé milovníky Harryho Pottera, pro které tu mám LEGO Brumbálovu pracovnu. Děti zde najdou 6 známých postav, neviditelný plášť, Myslanku, Moudrý klobouk a spoustu dalších doplňků, které podnítl jejich představivost.

www.lego.com



HOT WHEELS PADAJÍCÍ VĚŽ

Herní set Padající věž od Hot Wheels bude tím nejlepším dárkem pro kluky. Užijí si ty nejsenzacijské boudy a kaskadérské kousky. Věž nabízí více než 20 parkovacích míst a oranžodráhu s několika smyčkami. Závodníci mohou své vozidlo dostat do otáček díky motorizovanému urychlovači. Součástí herního setu je jedno vozidlo Hot Wheels.

www.bambule.cz



MAGNETICKÁ STAVEBNICE CREATIVE

Tuto magnetickou stavebnici mám v plánu kupovat Vojtovi, líbí se mi totiž, že podporuje kreativitu a představivost. Děti na ní cvičí jemnou motoriku a trpělivost. Creative pack obsahuje 100 dílků různých barev i tvarů a všechny dílky jsou vyrobeny z bezpečných materiálů.

www.kidsgalaxy.cz

POUKAZ DO CRÈME DE LA CRÈME

Ruku na srdce, které dítě by si nepřálo navštívit zmrzlinárnu s tím, že si tam může vybrat cokoliv chce. Proto tu mám pro vás předposlední tip na dárek pod stromček, a tím je voucher do Crème de la Crème a s ním i jedinečný gurmánský zážitek pro každého malého mlsouna.

www.cremedelacreme.cz



SALÁT S ČERVENOU ŘEPOU

čočkou a sýrem feta



Pokud jste při vaření doposud nesáhli po černé čočce, mám pro vás důvod, proč ji tentokrát vyzkoušet. A tím důvodem je recept na tento úžasný salát, kde právě čočka hraje hlavní roli, a to společně s červenou řepou a sýrem feta. Kombinace všech jeho chutí je návyková, což rozhodně nevedí, protože v salátu nenajdete nic, co byste si pravidelně nemohli vychutnávat.

Na 2 porce:

- 100 g černé čočky beluga (v neuvařeném stavu)
- 100 g mixu salátů
- ½ červené cibule
- 6 cherry rajčat
- ¼ salátové okurky
- 1 uvařená červená řepa
- 80 g sýru feta
- najemno nasekané bylinky (např. máta, šalvěj, estragon)

Na zálivku:

- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce balzamikového octa Aceto Balsamico di Modena Bzenec
- 1 lžička medu
- 1 lžička dijonské hořčice
- sůl
- pepř

1. Čočku si uvaříme podle návodu na obalu a necháme vychladnout.
2. Připravíme si zálivku. V misce smícháme olivový olej, balzamikový ocet, med, dijonskou hořčici a zálivku podle vlastní chuti osolíme a opepříme.
3. V misce si smícháme zálivku s mixem salátů, přidáme na tenká půlkolečka nakrájenou cibuli, na půlky nakrájená rajčata a na půlkolečka nakrájenou okurku.
4. Salát naservírujeme do hlubokého talíře, přidáme na plátky nakrájenou vařenou řepu, přidáme čočku, nadrobený sýr feta a nasekané bylinky.

MEDOVÉ KYTIČKY

V minulém čísle magazínu jsem v knižních novinkách zmiňovala tuto nádhernou kuchařku Vše sváteční od známé cukrářky Ivety Fabešové, která se inspirovala tradičními recepty od Marie Janků-Sandtnerové. Právě z knihy Vše sváteční jsem pro vás vybrala recept na Medové kytičky, který se vám jistě teď před Vánoci bude hodit. Kdybyste si chtěli kuchařku koupit nebo ji darovat někomu k Vánocům, najdete ji na webu www.albatrosmedia.cz.

40 ks

| příprava 1 hodina

| pečení 15 minut

| odležení 2 hodiny

Těsto

- 170 g hladké mouky
- 90 g neloupaných nastrohaných mandlí nebo lískových ořechů
- 90 g moučkového cukru
- kůra z ½ citrónu
- ¼ čajové lžičky mleté skořice
- ¼ čajové lžičky mletého hřebíčku
- špetka muškátového květu
- 10 g medu
- 1 vejce
- 20 g hořké čokolády (55-70%)
- 90 g másla
- 1 vejce na potření
- mandle na ozdobu (nakrájené na hranolky)
- meruňková marmeláda na slepení



Postup

1. Ideálně na vále smícháme mouku s ořechy, cukrem, kůrou, kořením, medem, vejcem, čokoládou a máslem. Ze všech surovin vypracujeme těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a vložíme na 2 hodiny do lednice.
2. Poté těsto vyválíme na tloušťku 3 mm a vykrajujeme kytičky, které vložíme na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme je rozšlehaným vejcem a polovinu z potřených kytiček posypeme na hranolky nakrájenými mandlemi.
3. Vložíme do trouby předehřáté na 160 °C a pečeme asi 15 minut. Po vychladnutí kytičky slepíme meruňkovou marmeládou tak, že kytičky bez mandlí budou vespod. Nejlépe půjde marmeláda roztírat jídelním nožem.

Tip od Ivety: Kytičky nechejte odležet a krásně změknu.

Tipy na dárky PRO MUŽE

BOURBON WILD TURKEY 101

Hledáte tip na dárek pro svého muže nebo otce? Co takhle tento kvalitní bourbon Wild Turkey 101 s 50,5 % alkoholu? Bourbon má dřevitou, ale jemnou chuť a od svých počátků se vyrábí na základě tajné směsi kukuřice a kvalitních obilovin.

www.warehouse1.cz



DÁRKOVÁ SADA PRAVÉHO RUMU HEFFRON 5YO BOURBON CASK

Pětiletý pravý panamský rum Heffron 5YO BOURBON CASK je sušší a má jedinečný charakter s výraznými dřevitými tóny a dozvuky tropického ovoce, které tato novinka získává díky svému původu v tropické Panamě a během zrání v dubových sudech po bourbonu. V dárkové sadě najdete i sklenku.

www.palirna.cz

OLIVOVÝ OLEJ CASAS DE HUALDO PICUAL

Luxusní balení extra panenského olivového oleje v dárkové kazetě je ideálním dárkem pro muže gurmána i vyznavače zdravého životního stylu. Díky vysokému podílu zdraví prospěšných polyfenolů je to luxusní a zdravý dárek.

www.olivum.cz



PLANTATION XAYMACA SPECIAL DRY

Alkoholu není nikdy dost, protože příležitost, kdy si ho vychutnat s přáteli se vždycky najde. Tento jamajský rum Xaymaca Special Dry ztělesňuje charakteristický jamajský styl s velmi intenzivní chutí a s tóny černého banánu, flambovaného ananasu a kouře.

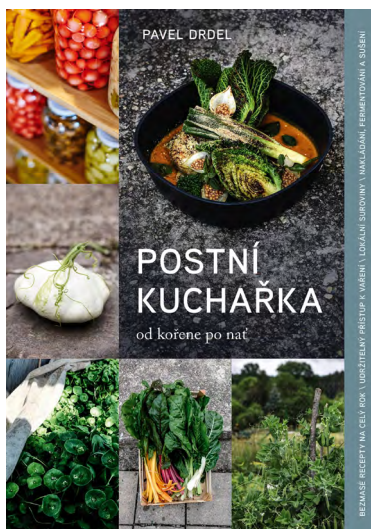
www.warehouse1.cz



POSTNÍ KUČAŘKA OD KOŘENE PO NAŤ

Tato kuchařka od Pavla Drdela je určená všem milovníkům zdravého životního stylu, vaření z lokálních a sezónních potravin a také pro všechny, které baví v kuchyni experimentovat se způsoby přípravy jídla a poznávat nové chutě. Recepty jsou bezmasé, vegetariánské.

www.smartpress.cz



TRIBULUS BYLINNÝ EXTRAKT

Pro sportovce tu mám tip na přírodní „doping“, který ve světě sportu rozhodně není zakázaný. Přirozeně dodává tělu energii a zlepšuje svalový tonus. Podporuje hormonální aktivitu, správnou funkci močové soustavy a kardiovaskulárního systému. Také pomáhá s obranyschopností.

www.topvet.cz



MADMONQ NA PODPORU ZDRAVÍ

Madmonq, nutriční doplněk stravy má komplexní účinky na celý organismus a psychiku. Kromě dodání energie pomáhá se stresem, dodává pocit sebevědomí, zlepšuje soustředění, podporuje správné fungování zraku, paměti, vnímání i metabolismu. Hodí se pro každého, jehož tělo nebo mysl potřebuje zrovna pořádně zabrat – ať jde o lékaře, sportovce, nebo vrcholového manažera.

www.madmonq.gg

DARUJTE SVÉMU PARTNEROVI POUKAZ NA CESTOVÁNÍ

Pokud váš partner, bratr nebo otec rád cestuje, poukaz od cestovní kanceláře Invia bude tím nejlepším dárkem pod stromeček. Lze ho pořídit jednoduše on-line, jde tedy o dárek vyřešený za pár minut a z pohodlí domova. Hodnota poukazu je libovolná, musí jen být vyšší než 500 korun.

www.invia.cz



BUTYLKA S KALÍŠKY

Praktickou věcí, která se bude hodit na cesty, je tato butylka Toyota potažená koženkovým obalem, jejíž součástí jsou čtyři kalíšky ve víčku. Oblíbený koňak či whiskey tak může mít obdarovaný pořád u sebe a kdykoli si stylově připít s přáteli.

www.toyota.cz



BALÍČEK ZDRAVÝCH DELIKATES OD ŽIVINY

Pro ty, co rádi mlsají, tu mám balíček 100% rostlinných produktů od české značky Živina. Vánoční dárkové balení obsahuje nejoblíbenější produkty Živina – domácí pečený Kečup, nakládanou cibuli Cebolla, Kremžskou hořčici, Bylinkový ocet, Salsa dip a sladké krémy Tahinada s kešu a kakaem a kakaový Mandlový krém.

www.zivina.cz



DÁRKOVÉ BALENÍ SOLÍ FLOR DE SAL D'ES TRENC AZADA

Máte doma opravdového gurmána a nevíte, co mu na Vánoce darovat? Kupte mu tuto dárkovou sadu, ve které najde keramickou dózu plnou nejvzácnější soli – Solného květu z Mallorky 100 g a Bio panenský olivový olej s chutí bazalky, rozmarýny, česneku, citronu nebo pomeranče.

www.naturalmallorca.cz



HOVĚZÍ SUŠENÉ MASO NATUR ZNAČKY JIHOČESKÉ JERKY

Dopřejte své drahé polovičce sušené maso prvotřídní kvality.

Jihočeské Jerky zaručují suroviny pouze od lokálních rodinných firem, farmářů a místních dodavatelů. Veškerá výroba probíhá v Mostkách u Kaplice a celý proces je ruční – od přípravy surovin, krájení, vážení, balení až po následnou výstupní kontrolu kvality.

www.kosik.cz



ZUBNÍ PASTY HERBADENT

Chcete pro svého muže zářivý úsměv? Dejte mu pod stromeček jednu ze tří bylinných past Herbament. Vybrat mu můžete příchutě exotické mučenky, jasmínu nebo svěžích bylin. Extrakt z nich se stará nejen o prevenci zubního kazu, ale také o zdraví celé dutiny ústní. Jemně lešticí složka zase zanechává sklovinu hladkou a odolnou vůči zabarvení.

shop.herbament.cz

VÁNOČNÍ BALÍČEK Z BYLIN HERBAI

Darujte zdraví, využijte sílu bylin a potěšte svého muže nebo tatínka sadou od Herbai. Balíček obsahuje Sirup z bylin na lžičku Dr. Svatek, směs a kapky z bylin Herbament a 2 balzámy na rty Herba. Na krabičce máte připravené okénko pro jméno obdarovaného, takže ji už dále nemusíte balit.

shop.herbament.cz



KOSMETIKA OOLABOO PRO MUŽE

Dárkové balení kosmetického setu řady Super Foodies mi přijde jako super praktický dárek. Navíc jde o přírodní produkty, které jsou šetrné k mužskému tělu, ale i k přírodě. Balení obsahuje tuhé mýdlo Body Wash Bar, šampon Eco Shampoo Bar a přípravek na fixaci vlasů v podobě jílu Gluey Molding Clay.

eshop.oolaboo.cz



DRINKY MICROLYTE A LÁHEV PRO SPORTOVCE

A zase něco pro ty, co mají doma sportáka... Chcete ho obdarovat něčím praktickým, co při sportu využije? Pořídte mu jeden z nápojů Microlyte a designovou sportovní lahev značky Waterdrop. Microlyte povzbudí tělo díky obsahu potřebných vitamínů a minerálů a lahev zase motivuje ke správnému pitnému režimu.

www.waterdrop.cz



VÁNOČNÍ SNOW OD WATERDROP

A blížíme se do finále, co se týče tipů na dárky pro muže. Pokud jste i přes to obrovské množství nic nevybrali, mám tu ještě poslední tip na velmi praktický dárek. A tím je limitovaný vánoční set s nerezovou lahví Waterdrop a 30 kusy balení limitované příchutě SNOW v dárkové krabici.

www.waterdrop.cz



Ještě více ULALA

Už v minulém čísle magazínu jsem vám dávala tip na kuchařku od Páji a Martina Lubojatzky. Jejich druhá kuchařka je na světě a já je oba pro vás vyzpovídala. Jejich kuchařky a nejen to můžete pořídit na eshopu www.lubojatzky.cz.



Mohli byste nám představit vaši novou kuchařku Ještě více ULALA?

V druhém dílu Ještě více ULALA kuchařky na všechny nadšené kuchaře, cukráře a pekaře čeká dalších 80 nevšedních receptů plných chutí s dokonale popsány recepty, které fungují. Detailní popisy s tipy a technikami, které člověk upotřebí při jakékoliv práci v kuchyni. Nepoužíváme nedostupné nebo extra zdravé či drahé suroviny. V knize čtenáři najdou jed-

noduše komfortní propracovaná jídla, která je a jejich rodinu zahřejí u srdce a na která budou myslet ještě několik dnů.

V čem je kromě receptů jiná v porovnání s první kuchařkou ULALA? A najdeme v ní opět praktický stojánek na knihu?

Myslím, že se nám podařilo druhou kuchařku ještě vylepšit. Je to jak u všeho. Čím více zkušeností člověk má, tím lepší produkt nebo službu dokáže nabídnout. Stejně jako loni jsme se snažili přijít s komplexním zážitkem, a tak i letos kuchařka přijde v dárkovém balení, které obsahuje kromě nové kuchařky taky inovovaný stojánek, ze kterého se v kuchyni kouzlí ještě o drobek lépe, a navíc leporelo šablon perníkových chaloupek. Byl to můj sen už loni, aby v kuchařce byl recept na báječnou perníkovou chaloupku, ale bylo mi líto k ní přiložit jen QR kód a říct, aby si lidé stáhli a vytiskli šablonu na měkký papír sami. S velkou pokorou si troufnu říct, že tři tvrdé šablony perníkových chaloupek jsou takovou třešničkou na dortu kuchařky, která nejen na českém trhu nemá obdoby.

Mohli byste nám prozradit pár konkrétních receptů, na které se můžeme těšit a na které jste opravdu pyšní?

To je opravdu těžká otázka. Vytváření receptů do kuchařky totiž podléhá

opravdu důkladné kontrole chutí. :-) A pokud se daného receptu nemůžeme s Martinem ujistit, pak jej do kuchařky nedáváme. Takže všechny recepty jsou opravdu skvělé! Ale pokud bych měla opravdu zmínit tři mé nejoblíbenější recepty, pak jsou to za mě určitě koblihy z podmáslí s ostružinovým krémem, burrito s trhanými hovězími žebry na pivo a makrelová pomazánka na dánský způsob.

Vánoce jsou za dveřmi a pečení cukroví je u mnohých už v plném proudu. Máte nějaké tipy či rady pro naše čtenáře, jak si tento čas strávený v kuchyni zjednodušit a zpříjemnit, popř. co dobrého rodině upéct či uvařit?

Myslím, že příprava je klíčová. Já sama se snažím eliminovat stres, a tak doporučuji udělat si dopředu přípravu na papír, jaké druhy cukroví chce člověk péct, jaké suroviny na ně potřebuje, a udělat si časovou osu, kdy jaké těsto připravit, jak dlouho jej nechat odležet a kdy vykrajovat/péct/plnit apod. K tomu si samozřejmě vždy pustit příjemný vánoční playlist a udělat si to hezké. Pro mě jsou Vánoce tak krásným obdobím, že je mi opravdu líto, že jich člověk zažije jen desítky. A tak je třeba si každé pořádně užít!



Otázka pro Páju:

Jaké to je tvořit společně s manželem něco tak významného? Nenarušilo to váš partnerský život? Nebo vás to naopak posílilo?

My si vždycky s Martinem říkáme, že naopak neumíme dělat skoro nic bez sebe. Jsme na sebe zvyklí, víme, jak druhý pracuje a že všechno děláme s maximální péčí, a tak pro sebe máme za každé situace pochopení. Naopak bych to přirovnala k tomu, že práce nás dvou na stejném projektu tvoří synergický efekt. Ale nebudu lhát, je to samozřejmě i náročné. Aktuálně je to rok a čtvrt, co pracujeme jen spolu z malého 2+kk bytu, a tak uznávám, že přestože jsme spolu šťastní a s nikým netrávíme čas radši, těšíme se třeba na natáčení Víkendové snídaně s Novou, kde potkáme také jiné lidi a kdy opustíme na chvíli naši bublinu.

Čeho si na Martinovi nejvíce vážíš, co se týče tvorby kuchařky?

Hm, kdyby ses zeptala, čeho si na něm vážím v osobní rovině, vyhrkla bych, že toho, jak moc hodný a čistý člověk to je a že je pro něj naše rodina na prvním místě, ať se děje cokoliv. Co se týká tvorby kuchařky, pak jsem se musela zamyslet. Trvalo to asi sekundu a hned mě to trklo. Ráda bych vyzdvihla to, že všechny fotky jídel takhle krásně nafotil a upravil Martin. A pak taky to, že mě podpořil, a i když věděl, že leporela šablon perníkových chaloupek nedávají žádný ekonomický smysl, chtěl mi splnit sen, abych je v naší druhé kuchařce měla. A za to mu patří mé poděkování.

Otázka pro Martina:

Podle první knihy soudím, že Ještě více ULALA bude do detailu propracovaná a přehledná. Zajímalo by mě, kolik času jste nad ní strávili a jak hodnotíš celý ten proces jejího vzniku.

Romi, máš pravdu, název Ještě více ULALA má evokovat nejen to, že v kuchařce najdeš další recepty, ale také má ukázat, jak jsme za ten další rok zapracovali na popisu receptů, srozumitelnosti, rozložení stránky atd. Přece jen za ten rok jsme nasáli informace od našich fanoušků, pravidelně jsme vařili z naší první ULALA

kuchařky a značili si, co bychom mohli vylepšit, dívali se na trendy. Pokud bych to tedy shrnul - Ještě více ULALA je opravdu ještě více propracovaná a přehledná. Jak už píšeme i v kuchařce v úvodu, neměli jsme původně v plánu vydávat další kuchařku, dokud si nebudeme 100% jisti, že jsme naši tvorbu zase o něco posunuli. A já jsem rád, že se nám to povedlo a vznikla naše druhá kuchařka.

Co se týče času, na kuchařce jsme pracovali od ledna do srpna. Což je opravdu hodně času ve srovnání s jinými tvůrci. Občas jsme si říkali, že není možné, že nám to jde tak pomalu, a navíc jsme na to dva (a to jsme dost pracovití), ale když se pak podíváte na to, jak detailně kuchařky zpracováváme, není se čemu divit. Vymýšleli jsme nový layout, aby odpovídal trendům. U popisu receptů jsme šli ještě více do detailu. V popisu najdeš i to, na jaký stupeň máme nastavenou indukci. Dále v něm najdeš naše horní indexy. Přidali jsme více postupových fotek. To jsou všechno věci, které zabere hodně času, a my jsme rádi, že je neděláme zbytečně, ale zákazníci si všechno toto naše úsilí nesmírně pochvalují. Pokud bych měl hodnotit proces, je to něco, co nás velmi naplňuje, milujeme to, ale zároveň kvůli našemu perfekcionismu taky extrémně vysiluje, a proto už jsme se dostali i na hranu vyhoření. Nicméně tento stav se ihned přehoupl po tom, co jsme viděli první reakce zákazníků, a my věděli, že jsme je neklamali a oni si můžou užít v kuchyni JEŠTĚ VÍCE inspirace, chutí a vášně.

Čeho si na Páje nejvíce vážíš, co se týče tvorby kuchařky?

Toho, že když jde do tuhého a zdá se, že není možné dodržet termín, nebo se zdá, že ten problém prostě nejde vyřešit, neztrácí víru, zakousne se do toho a ve 100 % to dotáhne do konce. Ale hlavně jsem rád, že mám vedle sebe člověka, který má skvělý cit pro psaní a díky tomu naše kuchařka příjemně plyne a velmi dobře se čte. Moje introvertní texty by asi moc lidí nenadchly :-D.



KAM VYRAZIT V PROSINCI



NOVÉ ZIMNÍ MENU V MANIFESTO MARKET ANDĚL

Manifesto Market představuje nové zimní menu! Novinek je opravdu hodně, každý si přijde na své, od vegetariánů, pizza loverů až po milovníky masa. V nabídce mají lehká, vydatná, kořeněná či jemná zimní jídla, která potěší a zahřejí.

www.manifestomarket.com



BAILEYS TREAT BAR - POZVÁNÍ NA BAILEYS

Předvánoční čas je pro mnoho z nás každodenním neustávajícím shonem. Zastavte se na chvíli a vychutnejte si adventní atmosféru v Baileys pop up baru, který vás od 27. 11. do 23. 12. rozmazlí lahodnými teplými drinky a delikátními dezerty na adventních trzích na náměstí Jiřího z Poděbrad.

www.bartidashop.cz



LA VERANDA OSLAVÍ SILVESTR VELKOLEPĚ

Přijďte zažít ohňostroj chutí na Silvestra do restaurace La Veranda. Čeká na vás welcome drink a poté např. předkrm Stracciatella, avokádo, lískové ořechy a maracuja, Kaštanová polévka a hlavní chod Mořský vlk, kadaif, kalamáry, černá čočka, romanescos nebo Hovězí flank steak us prime, choron omáčka, bramborové pyré, lanýž.

www.laveranda.cz



DEER POD STROMEČKEM

Pokud ještě přemýšlíte, jaký dárek dát svým blízkým pod stromeček, jsem si jistá, že gastronomickým zážitkem potěšíte úplně každého. Restaurace Deer nabízí vouchery na obědy či večere v degustační podobě a lze k tomu zvolit i vinný balíček.

www.deerprague.com

CAFE 80'S V NOVÉM

Nedávno jsem vám představovala Cafe 80's, kde si přijdou na své milovníci osmdesátek. Otevřeno mají nově od úterý do soboty od 17:00 do 4:00. Zajímavostí jsou happy hours, kdy v určitých dnech získáte 50% slevu na oblíbené drinky. Dále podnik nabízí vouchery all you can drink - vypij, co můžeš. Tak se můžete inspirovat na dárek k Vánocům.

www.cafe80.cz



Tipy na vánoční dárky *pro ženy*

VÁNOČNÍ SETY YVES ROCHER

Yves Rocher vám usnadní výběr dáreků pod stromeček maminkám, sestrám nebo kamarádkám. Přichází totiž s vánoční edicí úžasných produktů. Líbit by se jim mohl třeba mandlový sprchový gel, brusinkový krém na ruce nebo voňavá svíčka. To vše a mnohem více v nádherných vánočních setech.

www.yves-rocher.cz



CLEAN BEAUTY HYDRATE SET OD PAUL MITCHELL

Ženy, které smýšlí ekologicky a rády pečují nejen o přírodu, ale i o své vlasy, budou nadšené z této dárkové sady. Přípravky jsou určeny pro suché vlasy a obsahují ovesné peptidy a olivy. Nemusím mluvit o tom, jak jsou kvalitní a účinné.

eshop.paulmitchell.cz

LIP INTIMATE CARE - DÁRKOVÝ SET HYDRATACE

Každá žena by se měla cítit jako v bavlne, a to i v oblasti intimních partií. Proto by měla mít doma Lip Intimate Care mycí olej a balzám. Mycí olej čistí, hydratuje a vyživuje pokožku a multifunkční intimní balzám chrání suché a křehké sliznice. Ženy ho mohou využít i pro perineální masáž před porodem nebo intimní masáž obecně.

www.madeformoms.cz



SADA SKIN LOVE OD ERBORIAN

Dalším vánočním tipem pro něžné pohlaví je tato kosmetická sada Skin Love. Obsahuje gelový krém s dužinou z červeného pepře, který dodá pokožce potřebnou energii a okamžitě ji rozjasní, a CC Crème & CC Eye, které se postarají o její finální dokonalost.

www.beautylovers.cz



SET WINTER VELVET OD MATIS PARIS

Set přípravků Winter Velvet do zimního období obsahuje klimatický ochranný krém a masku. Krém Nutri-Mood je pro všechny typy pleti a pro všechny věkové kategorie a pomáhá vyrovnat klimatické změny na pleti. Masky pro citlivou pleť Sensi-Mask hydratuje a tiší podráždění.

www.fann.cz



MERMAID GIN V LUXUSNÍ LAHVI

Mermaid Gin, top dárek pro všechny ženy, které se rády baví a které nepohrdnou kvalitním ginem. Tento modrý skvost se bude pod stromečkem jistě vyjímat a vychutnávání si jeho citrusové chuti s pepřovým nádechem a vůní jalovce a sladkého koření bude o svátcích jistě oblíbenou činností.

www.warehouse1.cz



TraDiář 2023

*Diář plný tradic pro dny
úřední i sváteční*

Martina Viktorie Kopecká
Martina Boledovicová

TRADIÁŘ 2023

Pokud neznáte přání té dívky či ženy, kterou chcete na Vánoce obdarovat, TraDIÁŘ je podle mě přesně to, čím nešlápnete vedle. Je plný tradic pro dny všední i sváteční a obsahuje mimo jiné 12 originálních zamyšlení farářky Martiny Viktorie Kopecké. Ať rok 2023 stojí za to.

www.smartpress.cz

SOFTIE HOUBIČKY ŠETRNÉ K PLETI I PLANETĚ

Softie houbičky od Annabelle Minerals jsou vyrobeny z rýžové slámy. Díky vysokému obsahu celulózy jsou měkké a pružné a precizně s nimi nanese kosmetiku přesně tam, kam potřebujete. Rýžová sláma je navíc biologicky odbouratelná.

www.annabelleminerals.com

ADVENTNÍ KALENDÁŘ SE ŠPERKY PEARLS

Prosinec je tu a odpočítávání dnů do Vánoc právě započalo. Zpříjemněte čekání na Ježíška své partnerce nebo třeba mamince a darujte jí tento úžasný kalendář s pěti šperky Pearls. Kalendář ale můžete zabalit třeba i pod stromeček nebo ho věnovat k svátku či narozeninám.

www.ornamenti.cz



DÁRKOVÝ SET DOTEK HEBKOSTI

Dopřejte své partnerce, mamince nebo kamarádce hebkou a pěstěnou pleť a dejte jí pod stromeček tento dárkový set od Alciny. Obsahuje Hydratační sérum, Rich Anti Age krém, Balzám na oči a Řasenku pro dlouhé řasy. Dotek hebkosti je ideální pro suchou a zralou pleť.

www.alcina.cz



SAMOOPALOVACÍ KAPKY OOLABOO

Každá žena se cítí lépe, když je její pleť opálená a plná života. Samoopalovací kapky oolaboo Skin superb clear tanning drops jsou přesně to, co v tomto zimním období opravdu ocení. Kapky obsahují přírodní bronzer DHA, který zajišťuje krásné, přirozeně hnědé a dlouhotrvající opálení.

eshop.oolaboo.cz



NEUMOISTURE PRO ZDRAVÉ VLASY

K ženám neodmyslitelně patří krásné a zdravé vlasy. NeuMoisture šampon, kondicionér a arganový olej dodá vlasům ztracenou vlhkost a současně ochrání jejich barvu. Produkty vánočního balíčku neuMoisture jsou vhodné pro suché a chemicky poškozené vlasy.

www.neuma.cz



PRÁŠEK TIBET COLLAGEN POWDER

Rok od roku tělo produkuje méně kolagenu a od věku 45 let se kolagen přestává tvořit úplně. Prášek Tibet Collagen Powder od značky Himalyo vám doplní dva nejdůležitější typy kolagenu v jejich optimálním poměru. Prášek je navíc obohacený i o rakytník tibetský.

www.himalyo.cz



NEUMOISTURE PRO ZDRAVÉ VLASY

Arganový olej je skvělý nejen na pleť a pokožku celého těla, ale také do vlasů nebo na nehty. Podporuje regeneraci, zpevňuje, zklidňuje a chrání před poškozením. Hodí se jako dárek pod stromeček ženě každého věku.

www.douglas.cz



FREIXENET ČERVENÉ VÍNO

Kterou ženu by nepotěšila pod stromečkem tato luxusní láhev červeného vína Freixenet Cordon Negro Brut. Víno vyniká opravdovou kvalitou a expresivní vůní a chutí připomínající tropické ovoce a citrusovou kůru.

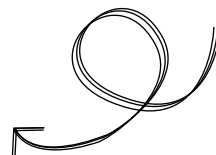
www.osobnivinoteka.cz



SÉRUM PROTI VRÁSKÁM CLINICAL SOLUTIONS

Známky stárnutí pleti přicházejí s věkem a patří k přirozenému procesu našeho života. Jdou ale zredukovat tímto sérem proti vráskám od Mary Kay Clinical Solutions. Každá kapka obsahuje vitamín C, resveratrol a acetyl hexapeptid-8, vysoce účinné aktivní látky zmírňující viditelnost jemných linek a vrásek.

www.marykay.cz



SLEEP TIGHT BLOOM & BLOSSOM

Arganový olej je skvělý nejen na pleť a pokožku celého těla, ale také do vlasů nebo na nehty. Podporuje regeneraci, zpevňuje, zklidňuje a chrání před poškozením. Hodí se jako dárek pod stromeček ženě každého věku.

www.douglas.cz



SONNENTOR VÁNOČNÍ ČAJE

Babičky nebo mamince k Vánocům pod stromeček můžete udělat balíček z těchto vánočních čajů Sonnentor. Jejich vůně a chuť navodí atmosféru Vánoc, klidu a pohody, a hlavně každý šálek dokonale zahřeje na těle i na duši.

www.sonnentor.com



ASTRATEx

Dárkový poukaz

na nákup v e-shopu Astratex.cz v hodnotě

2 000 Kč



ASTRATEx DÁRKOVÝ POUKAZ

Jste už na konci s nápady na dárky? Zbývá do Vánoc už jen pár dní a vy pořád nevíte, co koupit? Zaplaťte své partnerce nebo kamarádce z pohodlí svého domova dárkový poukaz na Astratex, kde si může podle svého vybrat spodní či noční prádlo, plavky nebo produkty do domácnosti.

www.astratex.cz

MASTIČKA Z BYLIN OD HERBADENT

Venku už řádí mrazíky a ruku v ruce s nimi řadí i rýma, odřený nos, suchá pokožka nebo popraskané koutky. Praktickým dárkem, který tyto nepříjemnosti léčí, je Mastička z bylin. Má čistě přírodní složení a na pokožce vytváří ochranný film, který účinné látky postupně uvolňuje do pokožky.

shop.herbadent.cz



RELAXAČNÍ VOŇAVÁ KOUPEL SE ŠUMIVÝMI BOMB COSMETICS

Chcete své sestře, kamarádce nebo partnerce zlepšit náladu a dopřát jí relax? Dejte jí pod stromeček šumivou bombu z čistě přírodních ingrediencí. Produkty jsou ručně vyráběné na bázi esenciálních olejů, bylinek, ovoce a hydratačních másl. Jednoduše je lze během chvíle objednat

na [Dáme jídlo](http://Damejido.cz).

www.damejido.cz



KÁVOVÝ PEELING COFFEE LOVERS SUGAR

Chcete přirozeně jemnou a hebkou pokožku po celém těle? Vyzkoušejte kávový peeling Body Scrub - Coffee Lovers Sugar značky Goodie, který vznikl smícháním kvalitních kávových zrn, výživného hydratačního oleje a epsomské soli. Peeling pokožku prokrví, vyživí a krásně zjemní.

www.goodie.cz

OČNÍ BALZÁM ŘADY KORRES BLACK PINE

Black Pine Firming Moisture Lock Eye Rescue Balm je nový oční balzám, který díky obsahu přírodních peptidů a jiných účinných látek posiluje a hydratuje oční okolí. Také pomáhá vyhlazovat vrásky a redukovat tmavé kruhy a otoky. S jeho používáním se vám do očí vrátí jiskra a budete vypadat odpočatější a mladší.

www.beautylovers.cz



SKOŘICOVÝ CHEESECAKE



Vůně a chuť skořice je pro většinu z nás symbolem Vánoc, kdy se připravují dobroty právě s tímto zázračným kořením. Vy si ji můžete vychutnat v tomto úžasném skořicovém cheesecaku, jehož základem jsou oblíbené Lotus sušenky a krémový sýr. Pokud ho ještě doplníte o slaný karamel, každý, kdo ho ochutná, už nebude chtít nic jiného. Domácí slaný karamel si můžete připravit podle mého receptu, který najdete na blogu. Bude se vám hodit na vánoční pečení.

Na sušenkový základ:

- 100 g karamelových sušenek Lotus
- 50 g másla
- 1/2 lžičky skořice

Na krém:

- 100 g cukru krupice
- 2 vejce
- 2 žloutky
- 500 g krémového sýra Philadelphia
- 1/2 lžičky citrónové kůry
- 1/2 lžičky skořice

Na dokončení:

- slaný karamel
- nasekané pistácie

1. Sušenky si rozdrtíme na prach, smícháme s rozpuštěným máslem a skořicí. Dortovou formu (ideálně o velikosti 16-18 cm) si vymažeme máslem a vyložíme pečicím papírem (dno i boky formy). Dortovou formu dáme do ledničky.
2. Sušenkovou směs dáme na dno formy a pomocí prstů přitlačíme.
3. Troubu si rozehřejeme na 150 stupňů.
4. V misce si smícháme cukr, vejce a žloutky. Poté přidáme krémový sýr, citrónovou kůru a skořici. Vše dobře promícháme.
5. Hotovou náplň nalijeme do dortové formy a dáme do trouby. Pečeme cca 45 minut. Když uplyne 45 minut, necháme cheesecake ještě v troubě vychladnout cca 30 minut, pouze troubu zlehka pootevřeme.
6. Hotový dort můžeme navrchu ozdobit slaným karamellem a nasekanými pistáciemi.

SVÁTKY V DOPROVODU LAHODNÝCH DRINKŮ

Zimní čas odjakživa provází setkávání s nejbližšími, vánoční večírky i novoroční oslavy s přáteli. Okořeňte vánoční čas o výtečné drinky, kterými oslníte své přátele. Vyzkoušejte netradiční punch, W#1 Christmas Tea nebo oblíbenou klasiku v podobě G&T. Kdybyste nevěděli, kde pořídit nápoje prvotřídní kvality na přípravu těchto exkluzivních drinků, navštivte www.warehouse1.cz.



VÁNOČNÍ RUM PUNCH (PRO CCA 4 OSOBY)

- 300 ml rumu [Plantation Stiggins' Fancy Pineapple](#)
- 100 ml čerstvé limetové šťávy
- 80 ml cukrového sirupu
- 350 ml černého čaje
- koření (skořice, badyán, hřebíček, muškátový oříšek)
- citrusy (pomeranč, limeta)

Připravte si nejprve čaj. Cukrový sirup připravte tak, že rozpustíte 200 g cukru ve 150 ml vody. Nechte vychladnout. Do punčové mísy dejte koření, čerstvou limetovou šťávu, čaj, cukrový sirup a rum. Promíchejte a uložte do lednice na dvě hodiny s nakrájenými citrusy. Před podáváním přidejte led nebo prohřejte (nevařte). Ozdobte strouhaným muškátovým oříškem, případně plátkem limety.

W#1 CHRISTMAS TEA

- 40 ml rumu [Don Papa Baroko](#)
- 20 ml skořicového sirupu
- 15 ml citrónové šťávy
- 100 ml sypaného ibiškového čaje
- pomerančová kůra na ozdobu

Ibiškový čaj zalijte studenou vodou a nechte hodinu macerovat. Poté přeced'te. Sklenici naplňte ledem a přidejte postupně rum, čerstvou citrónovou šťávu, skořicový sirup a dolijte ibiškovým čajem. Vše promíchejte a ozdobte skořicí a pomerančovou kůrou.



VÁNOCE S DOTEKEM SLUNCE

- 50 ml [Citadelle Jardin d'été](#)
- 150 ml [Fever-Tree Mediterranean Tonic](#)
- pomerančová kůra
- led

Naplňte sklenici po okraj ledem. Nalijte gin a následně tonik. Přidejte pomerančovou kůru a na závěr lehce promíchejte.

SALÁT Z PEČENÝCH BRAMBOR

s červenou cibulí a hořčicí

Pokud vás nebaví zdlouhavá příprava klasického vánočního bramborového salátu, zkuste rozhodně tento. Příprava je jednoduchá, ale výsledek je opravdu skvělý.

- 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 dáme do pekáče (pokud máme větší brambory, můžeme je rozpůlit). Poté je 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 řízům.



PISTÁCIOVÉ KOŠÍČKY



Vánoce prostě musí vonět po oříscích a nejlépe i po kapce alkoholu. Proto pro vás mám tyto pistáciové košíčky, dokonalé spojení ořechovo-kakaového těsta, pistáciového krému, smetanového likéru Baileys a bílé čokolády. Kombinace toho nejlepšího, co si můžeme při mlsání cukroví dopřát.

1

Na košíčky:

- 130 g hladké mouky
- 1 lžička kakaa
- 70 g moučkového cukru
- 50 g cukru krupice
- 130 g másla
- 130 g jemně mletých ořechů (např. vlašských nebo lískových)
- 1 žloutek

1. Mouku, kakao a moučkový cukr prosejeme. Přidáme zbytek surovin a v robotu nebo ručně zpracujeme hladké těsto. Těsto poté vytlačujeme do formiček (košíčků). Snažíme se tvořit co nejtenčí těsto.
2. Pečeme na 170 stupňů 10-15 minut. Upečené košíčky vyklopíme z formiček a necháme vychladnout.

2

Na krém:

- 250 g másla
- 120 g pistáciového krému (pistáciového másla)
- 50 ml Baileys

1. Máslo si dáme do mísy od robota a dáme ho šlehat. Pokud nemáme robota, šleháme ručním šlehačem. Máslo na krém musí zbělat a téměř zdvojnásobit objem. Šleháme 15-20 minut. Poté už jen na pomalý stupeň zašleháme pistáciový krém. Baileys nalijeme do mísy a pomocí stěrky zlehka zapracujeme do krému. Hotový krém si dáme na pár minut vychladit do lednice.
2. Krém si dáme do sáčku se zdobičkou a košíčky zdobíme krémem. Hotové košíčky dáme vychladnout.

3

Na dokončení:

- bílá čokoláda
- nasekané pistácie

1. Čokoládu si ve vodní lázni rozpustíme a namáčíme v ní špičky košíčků, které ihned posypeme nasekanými pistáciemi.

TIPY MĚSÍCE



UPEČTE SI VÁNOČKU BEZ LEPKU

I celiaci si mohou užít vánoční svátky naplno. Vánočka bez lepku Labeťa bude stejně skvělá jako ta z bílé mouky. Tato sypká směs z rýžové a kukuřičné mouky je vhodná na pečení ve formě nebo domácí pekárně.

www.labeta.cz

KAKAO BIO PROBIO

Kakao je teď před Vánoci jistě i u vás velmi používaná ingredience. Při jeho nákupu vybírejte jen to opravdu kvalitní, protože pouze tak docílíte dokonalého výsledku při každém pečení. Vaše oblíbené cukroví pak bude o to voňavější a s intenzivnější chutí.

www.probio.cz



SONNENTOR ADVENTNÍ KALENDÁŘ

Vychutnejte si předvánoční čas den za dnem s šálkem lahodného čaje. Rozkládací krabička s roztomilými ilustracemi zvířátek ukrývá 24 různých biočajů. Básničky na přebalech potěší a zkrátí čekání na nejkrásnější den v roce.

www.sonnentor.cz

ROSE GARDEN MARMELÁDY

Potěšte své nejbližší delikatesami Rose Garden, které oblékly vánoční kabát. Vybírat můžete z nepřeberného množství džemů z lokálního ovoce z Prachaticka, odkud Rose Garden pochází, marmelád z vybraných kousků citrusů i skvěle nakládané zeleniny a hub.

www.dzemyrosegarden.cz



RYBÍZOVÝ EXTRA DŽEM HAMÉ

Bez lineckého cukroví si Vánoce nedovedu ani představit, proto tu mám pro vás tip na Extra džem Rybíz, kterým slepuji právě toto tradiční cukroví. Džem je jemně pasírovaný a bez zrníček, takže se vám s ním bude dobře pracovat. Hodí se také na chleba k snídani nebo třeba do jogurtu.

www.hame.cz



PŘI NACHLAZENÍ I PRO SVĚŽÍ DECH: FISHERMAN'S FRIEND

Mentolové pastilky Fisherman's Friend uleví při prvních příznacích nachlazení, pomohou při chrapotu, kašli a osvěží váš dech. V tomto chladném období plném chřipek a jiných viróz je jistě hodně využijete. Díky praktickému balení je lze nosit s sebou v kapse úplně kamkoli.

www.kosik.cz



THAJSKÉ ZELÉNÉ KARI OD ŽIVINY

Štěpán Návrát, známý kuchař a restaurátér, začal spolupracovat s Martinem Kuderou, zakladatelem Živiny. Z jejich společného úsilí vznikla speciální edice kvalitních produktů, jako je např. toto Thajské zelené kari, které promění obyčejné domácí vaření na gastronomický počín.

www.zivina.cz





VÍCE RADOSTI S FERNET STOCK CITRUS

Fernet Stock Citrus je dokonalou kombinací tajné směsi bylin z tradičního Fernet Stock Original a přírodních citrusových aromat a bylinek. Vychutnejte si ho jen tak samotný na ledu nebo si namíchejte některý z atraktivních drinků v kombinaci s tímto jedinečným bitterem.

www.fernetstock.cz

SLEEPGREEN - BYLINNÝ ČAJ OD GREEN IDEA

Pokud si chcete při vánočním shonu navodit pohodu, pozitivní náladu a zároveň se v tomto chladném období ohřát, nalijte si hrnek bylinného čaje Sleepgreen od Green idea. Vybraných pět druhů bylin navíc podpoří plnohodnotný spánek a relaxaci a zvýší duševní výkon.

www.greenidea.cz



NOVINKA BAILEYS DELICIOUSLY LIGHT

Baileys vychází vstříc těm, koho zajímá udržitelnost a zdravý životní styl. Na trh uvádí Baileys Deliciously Light, originální irský krémový likér, který ale obsahuje o 40 % méně kalorií a cukru. Vychutnat si ho můžete jen tak s ledem nebo ho lze přidat do kávy. A jak jste jistě četli na straně 23, v pistáciových košíčcích bude úplně top.

www.bartidashop.cz



FERRERO ROCHER VÁNOČNÍ KOULE

Váš domov jistě začíná mít vánoční atmosféru. Pokud si ho ještě chcete doladit vánoční výzdobou, použijte tyto závěsné koule Ferrero Raffaello, ve kterých na vás čeká sladké překvapení. A asi tušíte jaké. Tři kuličky Raffaello s úžasnou chutí, které udělají radost úplně každému.

[Odkaz zde.](#)



FORMA NA BÁBOVKU LET IT SNOW

Kovová bábovková forma s nepřilnavým povrchem (dolní průměr 24 cm) udělá pod stromčkem radost všem milovníkům bábovek... Nebo si ji pořídte vy sami a připravte na slavnostní stůl kouzelnou bábovku se zimními detaily, která dotvoří vánoční atmosféru.

www.pottenpannen.cz



MISKA EATEE PRO PEJSKY A KOČKY

A teď něco pro naše čtyřnohé mazlíčky. Pokud máte doma psa nebo kočku a chcete jim pod stromeček také něco věnovat, pořídte jim tuto minimalistickou a elegantní misku Eatee na vysoké noze. Jedná se o český a kvalitní výrobek, který dokonale padne do jakéhokoli interiéru a díky kterému budou vaši chlupatí přátelé u jídla v příjemné poloze.

www.eateebowl.com



PERNÍKOVÉ KOŘENÍ Z EDICE SVĚTOVÁ OD KATEŘINY WINTEROVÉ

Také máte o Vánocích velkou spotřebu perníkového koření? Vyzkoušejte toto z edice Světová, ve kterém najdete atypickou ingredienci, která vás jistě překvapí. Ve spolupráci s Kateřinou Winterovou Vitana namíchala tuto tradiční, ale unikátní kořenici směs, která je obohacená o pepř, který dle originálních receptur k perníku neodmyslitelně patří.

www.vitana.cz

ROZŠIŘTE SVŮJ REPERTOÁR VÁNOČNÍCH POCHOUTEK

Na dveře už pomalu klepou Vánoce a během adventu nás čeká i příprava vánočního cukroví a jiných dobrot. Pokud přemýslíte, co letos nového vyzkoušet, inspirujte se recepty Pavly Janečkové Hájkové, foodbloggerky **VINTAGE KITCHEN** a autorky stejnojmenné kuchařky (k dostání již brzy na vintagekitchen.cz a ve vybraných knihkupectvích, například na www.albatrosmedia.cz). Několik receptů z kuchařky si můžete vyzkoušet už teď, mrkněte, co dobrého pro vás Pavla přichystala.



PAVLA JANEČKOVÁ HÁJKOVÁ

C PRESS



ORECHOVÉ TYČINKY S RUMEM BOTRAN COBRE

Na základ:

- 20 dkg vlašských ořechů
- 80 dkg třtinového moučkového cukru
- 70 dkg třtinového cukru muscovado
- 2 lžíce rumu Botran Cobre
- 1 bílek

Na polevu:

- 10 dkg moučkového třtinového cukru
- 3 lžíce citronové šťávy
- 1 bílek

Mleté vlašské ořechy smíchejte s oběma cukry, bílkem a rumem. Lehce poprašte vál třtinovým moučkovým cukrem a vzniklé těsto vyválejte na plát o síle 0,5 cm. Vykrajujte čtverečky nebo obdélníky. Pusťte se do přípravy polevy. V misce umíchejte bílek s třtinovým moučkovým cukrem a citronovou šťávou do husté pěny. Jednotlivé kousky polijte polevou a ozdobte kandovaným pomerančem nebo ořechy. Nechte přes noc zaschnout.

DON PAPA LANÝŽE S PEKANY

- 80 g smetany ke šlehání (ideálně 40 %)
- 110 g másla
- 60 g třtinového cukru muscovado
- 200 g kvalitní tmavé čokolády (minimálně 70 %)
- 3 lžíce rumu Don Papa Baroko
- 2-3 lžíce kakaa
- 30 g nejmenno nasekaných pekanů

V kastrůlku pomalu rozehřívejte máslo, smetanu a cukr. Promíchejte a hlídejte, aby se vše nevařilo a nerozpustilo do úplně řídké konzistence. V momentě, kdy je směs lehce tekutá, přidejte nalámanou čokoládu. Míchejte, dokud se úplně nerozpustí, pak přidejte Don Papa Baroko a nejmenno nasekané ořechy. Vzniklou směs nechte přikrytou několik hodin tuhnout v lednici. Ze ztuhlé hmoty odkrajujte lžičkou 3-4 cm kousky lanýžů a obalujte je v kakao.





ŠVESTKY V ČOKOLÁDĚ

- 30 g sušených švestek
- 200 ml slivovice Fassbind Vielle Prune
- 30 celých loupaných mandlí (nemusí být)
- 200 g tmavé čokolády (minimálně 70 %)

Při nákupu švestek dbejte na jejich kvalitu. Švestky musí být měkké a ideálně nesířené. Švestky dejte do hrnečku a zalijte slivovicí tak, aby byly všechny ponořené. Měli byste je nechat macerovat celou noc. Druhý den ochucené švestky slijte a nechte v cedníku okapat. Pokud chcete, můžete každou švestku naříznout a naplnit mandlí. Výborné jsou však i bez mandlí. Čokoládu rozpusťte nad horkou vodní lázní a švestky namáčejte v polevě ze všech stran. Nechte švestky zaschnout.

RUM A JINÉ NÁPOJE
POTŘEBNÉ NA
PŘÍPRAVU TĚCHTO
DELIKATES MŮŽETE
KOUPIŤ NA
www.warehouse1.cz.

MEDOVÝ PERNÍK S POVIDLY

- 300 g hladké žitné mouky
- 150 g polohrubé pšeničné mouky
- 80 g jemně mletých loupaných mandlí
- 180 g medu
- 100 g třtinového cukru muscovado
- 70 g másla nebo 50 g sádla
- kůra z 1 bio citronu
- 2 žloutky
- 1 lžička kypřicího prášku bez fosfátů
- 1 lžička jedlé sody
- 3 lžíce vína madeira
- 4 lžíce vody
- 2 kuličky pepře
- 5 kuliček koriandru
- 1 lžičky sušeného zázvoru
- 5 hřebíčků
- 1 lžíce mleté skořice
- špetka soli
- švestková povidla

Koření roztlučte v hmoždíři. Med rozehejte ve vodní lázni a trochu zchladlý smíchejte s moukou, mandlemi, rozeřátým tukem, cukrem, mletým kořením. Poté vmíchejte žloutky, kypřicí prášek a sodu, ale nejprve se ujistěte, že těsto s medem není horké. Na závěr po částech přidávejte madeiru a vodu tak, abyste těsto příliš nenaředili. Rukama nebo robotem vypracujte měkké těsto a zabalené do fólie ho nechte alespoň dvě hodiny odpočívat v lednici. Odleželé těsto vyválejte na podlouhlé placky a přendejte na plech vyložený pečicím papírem. Střed těsta potřete povidly a okraje placek přehněte k sobě, aby uprostřed zůstal rovný pruh povidel. Kousek těsta můžete upéct nenaplněný v o trochu vyšším válečku a později jej strouhaný použít na zahušňování ovocných omáček. Troubu předehřejte na 180 °C. Těsto potřete vejcem a pečte dozlatova asi dvanáct minut. Zchladlý perník nakrájejte na obdélníky o velikosti, která vám vyhovuje.



SKLENICI ČERVENÉHO, PROSÍM

aneb jak si správně vychutnat víno

Chladné zimní večery se nejlépe tráví doma pod dekou s knížkou nebo zajímavým filmem. A tu a tam třeba i se sklenkou dobrého, kvalitního vína. Užijte si atmosféru u krbu se sklenkou červeného vína. Jak poznat, zda je opravdu kvalitní, a s čím si ho dopřát?

NA ZDRAVÍ, ALE UVÁŽLIVĚ

O pozitivním vlivu příležitostné konzumace červeného vína se ví už dlouhá staletí. Hrozny jsou totiž plné antioxidantů, které zpomalují stárnutí buněk, působí preventivně vůči chorobám srdce a cév a zmírňují i žaludeční obtíže. Všechna tato pozitiva se však váží na umírněnou konzumaci, která by podle odborníků neměla přesáhnout přibližně dvě deci kvalitního vína v rámci dne a rozhodně by neměla být každodenním zvykem.

NENÍ VÍNO JAKO VÍNO

Ideální volbou je sáhnout po vínu z ověřené domácí produkce, vinotéky či rodinného vinařství, které prošlo procesem zrání.

„Nekvalitní a nekontrolovaná vína, jejichž produkce byla zrychlená, mohou našemu zdraví spíše uškodit. Nevytvoří se v nich prospěšné látky, a navíc mohou obsahovat i mykotoxiny z plísní na hroznech, které jsou zdraví škodlivé,” upozorňuje Petr Souček, odborník na víno a nápoje z **Košík.cz**.



LEHKÁ VÍNA

Díky nižšímu obsahu tříslovin jsou chuťově sladší a ovocnější. Tato vína jsou svěžší, lehká a mají světlejší barvu. Najdeme mezi nimi oblíbené druhy jako Frankovka, Modrý Portugal či André. Lehká vína se hodí jak k masům, tak k salátům, ovoci či rybám. Podáváme je při teplotách okolo 10-14°.

STŘEDNĚ PLNÁ AŽ PLNÁ VÍNA

Mezi tzv. plná vína patří odrůdy jako například Merlot, Zweigeltrebe, Cabernet Sauvignon či Pinot Noir. Tato vína mají vyšší obsah alkoholu i tříslovin, intenzivní aroma a plnou chuť bobulovin. Výborně se hodí k tučným a chuťově výrazným jídlům či zvěřině. Podávají se při teplotách 15-18°.

SPECIÁLNÍ VÍNA

Trendem posledních let jsou bio, organická a naturální vína, a to platí i pro červené odrůdy. Hrozny se pěstují podle pravidel ekologického zemědělství, bez pesticidů, herbicidů či průmyslových hnojiv. Na rozdíl od běžných vín potřebují po otevření lahve čas, aby se „srovnala“.

VAŘÍME S ČERVENÝM

Červené víno můžeme použít do marinády při nakládání masa, připravit z něj základ omáček nebo s ním dochutit již hotové jídlo. Hodí se k tmavým masům, zvěřině, ale i vepřovému. Klasikou samozřejmě zůstává kohout na víně, vyzkoušet ale můžete třeba kančí kostky na víně nebo boloňské ragú, kde víno přidáme do základu omáčky. Zapomenout nesmíme ani na dezerty – červené víno skvěle ladí s čokoládou, ale vynikne i jako dochucovadlo krémů, pudinků či ovocných želé.

DODEJTE VÁNOCŮM NOVÝ ROZMĚR A POCHUTNEJTE SI NETRADIČNĚ

Někdo nedá dopustit na tradiční štědrovečerní menu, někdo zase v kuchyni spíše rád experimentuje. Pokud se řadíte mezi ty, kteří si rádi dopřejí něco neobvyklého a kterým klasický bramborový salát s kaprem už na vánoční tabuli nic moc neříká, popusťte uzdu fantazii a zkuste sváteční večeři letos jinak. Vyzkoušejte jeden z těchto neotřelých bramborových salátů a užijte si netradiční Vánoce.

Pokud chcete, aby bylo vaše sváteční menu skutečně vytříbené, myslete na to, že se vyplatí volit pořádnou kvalitu. Proto vybírejte produkty z osvědčených zdrojů, ať už potřebujete koupit maso, ovoce, zeleninu nebo jiné potraviny, vsadte na ekologické producenty, kteří podstupují pravidelné a přísné kontroly a u kterých máte jistotu žádané kvality. Chcete se o světě biopotravin dozvědět více? Mrkněte na stránky myjsmebio.cz.



BRAMBOROVÝ SALÁT S OLIVAMI, JOGURTEM A BYLINKAMI

- 800 g bio brambor
- svazek bio jarní cibulky
- 100 g bio oliv
- lžička bio hořčice
- 3 lžičky bio jogurtu
- šťáva z bio citronu
- sůl, bio pepř

Brambory oloupejte, nakrájejte na čtvrtiny a uvařte ve vroucí a osolené vodě. Následně je vložte do misky a přidejte rozkrájené olivy. Nakrájejte cibulku a přidejte ke směsi. V malé misce smíchejte hořčici, jogurt, citronovou šťávu a sůl s pepřem. Zálivku důkladně promíchejte se salátem. Hotový jej dejte na 2 hodiny odpočinout do lednice a podávejte vychlazený.

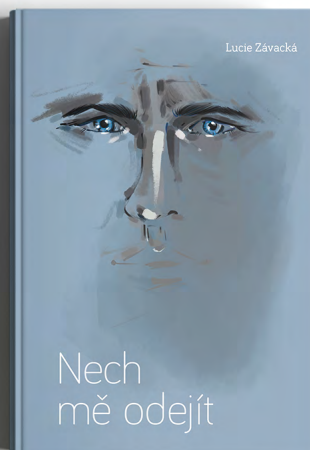
LEHKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT S ČERVENOU CIBULKOU

- 750 g bio brambor
- 200 ml bio vývaru
- 2 bio červené cibule
- 2 lžíce bio oleje
- bio jablečný ocet
- bio pažitka
- sůl, bio pepř

Brambory omyjte a uvařte ve slupce. Ještě teplé je oloupejte a nakrájejte na kolečka. Cibuli také oloupejte, nakrájejte najemno a přidejte do misky k bramborám. Přilijte olej, jablečný ocet a vše zalijte horkým, ne vařícím, vývarem. Pozor, ocet přidávejte raději pomalu a několikrát, aby salát nebyl ve výsledku příliš kyselý. Nakonec přidejte nasekanou pažitku, důkladně promíchejte a podávejte.



KNÍŽKY POD STROMEČEK



NECH MĚ ODEJÍT Lucie Závacká

Poslední díl trilogie, kniha s názvem Nech mě odejít, kterou napsala moje kamarádka Lucka Závacká (@životpo30ce), uzavírá romantický, ale také velmi dramatický příběh o lásce dvou naprosto odlišných lidí, Rebecky a Jakuba. Zvládnou zahojit rány minulosti a vydají se na cestu životem společně, nebo nakonec každý půjde jiným směrem? Rozhodně si nenechte ujít tento jedinečný, láskou, sexem, napětím a emocemi protkaný příběh a stejně jako já knihu poříďte sobě nebo své kamarádce třeba na Vánoce pod stromeček.

www.zivotpo30ce.cz

HRAD VE SKOTSKU Julie Caplin

Izzy McBrideové se ani nesnilo, že zdědí skutečný hrad, který se snaží proměnit v kouzelný hotel. Naštěstí má k ruce pár pomocníků, kteří se pustí do renovace spolu s ní. Jedním z nich je i Ross, na kterého Izzy myslí víc, než by se jí líbilo. Vždyť ona přece musí chystat sváteční menu, a ne dumat nad tím, co se tomu tajemnému spisovateli honí hlavou.

www.martinus.cz

MINDA NA VÝLETĚ Ivana Jindřichová

Moje kamarádka Ivča, kterou jistě znáte jako Cat & Cook, napsala už několik úspěšných kuchařek. Tentokrát se ale vydala malinko jiným směrem. Napsala svou první knihu ze svých cest, které byly nejen dobrodružné, ale také velmi zábavné. Všem, kteří se chtějí při čtení uvolnit a upřímně se pobavit, doporučuji tuto Ivčini knižní novinku.

shop.catandcook.cz



ÚNIKOVKA - VÁNOČNÍ PAST

Poslední dny před Vánoci plánuje Nela strávit v klidu doma. Jenže pak se začnou dít divné věci. Její spolužák Max chodí do školy vyřízený, ale nechce jí prozradit proč. Když si Nela všimne záhadného stínu na střeše Maxova domu a kamarád následující den chybí, je jí jasné, že to není jen tak. Vyluštěte všech 24 zapeklých hádanek, osvobodte Maxe a další děti z vánoční pasti!

www.knihcentrum.cz



Jan Menděl

UPR- DELI- SMUS

PRAGMA

UPRDELISMUS Jan Menděl

Knih s přístupem k životu pomocí meditace, jógy, dechových cvičení a podobných metod je na trhu více než dost. Co takhle ale úplně opak? Co si takhle pořídit knihu, která vás naučí brát život s nadhledem a upevnit si metodu tzv. „uprdelismu“? Až se naučíte věci okolo nevnímat tak vážně, teprve tehdy docílíte opravdové svobody.

www.knihcentrum.cz

VRAH JE V KAŽDÉM Z NÁS

Lucie Bechynková, Jan Štoček

Legendární detektiv Jan Štoček stojí za vyřešením zásadních tuzemských kriminálních případů, mezi které patří sériový vrah Ivan Roubal nebo Orlické vraždy. V otevřeném rozhovoru ho vypovídala Lucie Bechynková, zakladatelka podcastu Opravdové zločiny. Nahlédněte do zákulisí vyšetřování vražd, které Štoček popisuje velmi osobitým stylem.

www.albatrosmedia.cz



Karamelová VOSÍ HNÍZDA



Milujete vosí hnízda, ale chtěli byste je letos malinko ozvláštnit? Vyzkoušejte tato karamelová s Lotus sušenkami a mandlovou moukou. Jen mám pro vás malé upozornění, jakmile je upečete, schovejte je někam, kde je nikdo nenajde. Jinak vám totiž hrozí, že na Vánoce místo vosích hnízd zůstane jen prázdná krabice.

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, prosátý moučkový cukr, máslo, mléko a rum. Vše dokonale promícháme a dáme vychladit (já si to dávám i za okno, aby to bylo hezky zchlazené a dobře se s těstem pracovalo). Pokud by se vám zdálo, že těsto trochu lepí, přidejte ještě trochu mandlové mouky.
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 odvážíla - 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. Já je ještě zdobím nasekanými pistáciemi.



Čokoládové CRINKLES

Čokoládové crinkles jsou úžasné v tom, že jsou tak strašně jednoduché a udělají více parády než kdejaké jiné cukroví či složité dezerty. Hodí se nejen na Vánoce, ale na jakoukoli příležitost, při které si chcete užít chuť čokolády a kakaa.

Ingredience:

- 140 g hladké mouky
- 50 g holandského kakaa
- 5 g kypřicího prášku do pečiva
- 2 g mleté skořice
- 190 g cukru krupice (můžeme použít i třtinový cukr)
- špetka soli
- špetka kajenského pepře nebo chilli (můžete vynechat)
- 55 g hořké čokolády
- 55 g másla
- 2 vejce
- prosátý moučkový cukr na obalování

1. Troubu si předehřejeme na 190 stupňů.
2. Do mísy si prosejeme mouku, kakao, prášek do pečiva, skořici, cukr, sůl a kajenský pepř (příp. chilli). Čokoládu si nasekáme nadrobno a přidáme do směsi. Máslo si rozpustíme a spolu s rozšlehanými vejci dáme do mísy a zpracujeme těsto.
3. Do hlubokého talíře prosejeme moučkový cukr. Ze vzniklého těsta tvarujeme kuličky (zhruba o váze 15-20 g) a obalujeme je v cukru. Hotové kousky pokládáme na plech (mezi kuličkami necháme větší rozestupy) s pečicím papírem a pečeme na 190 stupňů 12 minut. Já je v mé troubě od značky Bosch pečů na 4D horký vzduch a pečů klidně 2-3 plechy najednou.
4. Crinkles necháme vychladnout. Z této dávky je zhruba 30 kousků.

TORTILLY

jako jednohubky

Tipů na rychlé pohoštění pro návštěvy nebo na oslavu není nikdy dost, proto tu mám pro vás tyto úžasně snadné a rychlé jednohubky z tortill. Jistě oceníte i to, že se dají připravit den dopředu a v den servírování je jen nakrájet a dozdobit. Náplň si můžete měnit podle toho, co vám chutná a co máte doma.

Ingredience:

- tortilly Antica Cantina
- krémový sýr (např. Gervais nebo Lučina)
- avokádo
- šunka
- čerstvý špenát (příp. rukola)
- cheddar
- sušená šunka na ozdobu

1. Tortillu Antica Cantina si pomažeme krémovým sýrem. Pokud máte rádi avokádo, můžete do sýru půlku avokáda vidličkou rozmačkat a udělat si avokádovou pomazánku.
2. Když máme tortillu namazanou, dáme na ni plátky šunky, čerstvý špenát nebo rukolu a nastrohaný cheddar.
3. Nakonec tortillu zarolujeme a zabalíme do potravinové fólie. Takto zabalenou ji necháme minimálně 2 hodiny.
4. Poté ji můžeme nakrájet na kousky (cca 3-4 cm veliké) a servírovat jako maki sushi nebo ji nakrájet na tenčí plátky (cca 1,5-2 cm), ozdobit ji nahoře trochou sušené šunky a zapíchnout do tortilly skrz sušenou šunku párátka.



JAK ODLEHČIT ŠTĚDROVEČERNÍ HOSTINU

Nesou se vaše Vánoce ve znamení opulentních obědů a večeří, ať už doma, či u příbuzných? Možná přišel ten správný čas vyzkoušet lehčí variantu štědrovečerního jídla.

TIP, JAK SI UŽÍT VÁNOCE S LEHKOSTÍ

1. Užívejte si všeho, ale s mírou. A to platí nejen u jídla, ale i u alkoholu.
2. U všech jídel si zkuste hlídat snědené množství. Naberte si cukroví pouze na malý talířek místo středního a každý kousek si vychutnejte. Salátu si nenaložte půl talíře, ale raději si dejte více masa nebo zeleniny.
3. Nahrazujte pokrmy zdravějšími alternativami (cukroví proložte sušeným ovocem nebo ořechy). Návštěvě zase připravte místo chlebičků různé druhy sýrů spolu s kopcem zeleniny.
4. Kouzlit můžete i s vánoční stálicí v podobě bramborového salátu, majonézu můžete z poloviny nahradit bílým jogurtem.
5. Kapra můžete nahradit mořskou rybou, jako je třeba losos nebo tuňák. A vepřový řízek například krutím.

„Pokud si chceme - nejen o Vánocích - dopřát častěji smažená jídla, měli bychom si je připravit doma a mít celý proces pod kontrolou. Ke smažení využíváme oleje, které se nepřepalují a snesou i vysoké teploty, jako je třeba řepkový olej nebo klasické sádlo. Za vyzkoušení stojí také vyměnit klasickou mouku za kukuřičnou nebo strouhanku za corn flakes. Nenasávají totiž tolik oleje,“ doplňuje Václav Tringela, specialista na maso a ryby z Košík.cz.



INSPIRUJTE SE KUCHYNÍ NAŠICH PŘEDKŮ

KAPR se salátem se na naše talíře dostal až v druhé polovině 20. století. Předtím se vánoční stůl lišil region od regionu, většinou se na něm však objevovala hojně houbová jídla - polévka, omáčky či známý kuba. Na stole nechyběl ani jahelník a sušené ovoce, které se vařilo do husté kaše, a samozřejmě vánočka - štědrovka. Součástí štědrovečerního hodování byly vždy také luštěniny v mnoha podobách.

POHANKOVÝ KUBA: Hrnek propláchnuté pohanky nasypeme do zhruba dvojnásobného množství vroucí osolené vody nebo zeleninového vývaru. Krátce povaříme a poté necháme přikryté odpočívat. Mezitím si na oleji zpěníme cibuli a několik stroužků česneku. Přidáme hrst předem namočených hub a dusíme doměkka. Směs přidáme k pohance, ochutíme pepřem, solí a majoránkou. Rozprostřeme do pekáčku a pečeme v troubě na 180 °C asi dvacet minut.

JAHELNÍK: 300 g jáhel propláchneme horkou vodou a vsypeme do 1 l osoleného mléka. Vaříme, dokud jáhly nezměknou. Poté přidáme cukr dle chuti, žloutky ze dvou vajec, sníh z bílků. Nakonec do směsi vmícháme sušené, předem namočené švestky (cca 250 g). Pečeme v pekáčku asi 45 minut nebo do zlatova.