

Na skok v kuchyni

prosinec 2023

magazín o jídle a životním stylu



52 stran
plných
inspirace
pro vás

OBSAH

- 3 ÚVODNÍK
- 4 PISTÁCIOVÉ STROMEČKY
- 5 MIKULÁŠ ZTRATIL PLÁŠŤ
- 6 *Tipy na vánoční dárky pro muže*
- 8 KARAMELOVÁ VOSÍ HNÍZDA
- 9 ZVLÁDNĚTE VÁNOČNÍ ÚKLID BEZ STRESU
- 10 *Tipy na vánoční dárky pro ženy*
- 12 LINECKÉ CUKROVÍ
- 13 NEJDŮLEŽITĚJŠÍ JE VŽDY ZDRAVÉ TĚLO - EVERYMAN
- 14 PISTÁCIOVÉ KOŠÍČKY
- 15 *Tipy na vánoční dárek - kuchařky*
- 16 VÁNOČKA
- 17 KAM MUSÍTE V PROSINCI VYRAZIT
- 18 *Tipy na vánoční dárky - knížky*
- 19 SKOŘICOVÝ CHEESECAKE
- 20 CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT
- 21 OŘECHOVÉ ROHLÍČKY
- 22 GORDON RAMSAY DO NEZNÁMA
- 25 KOKOSKY
- 26 RYCHLÁ PIZZA Z TORTILL
- 27 TIPY MĚSÍCE
- 29 MAKOVÉ LINECKÉ CUKROVÍ S CITRÓNOVÝM KRÉMEM
- 31 *Tipy na vánoční dárky pro děti*
- 32 SVAŘENÉ VÍNO
- 33 VÁNOCE S COCA-COLOU
- 35 BEAUTY TIPY
- 36 GINGER SHOT
- 37 POLEVA NA ZDOBNÍ PERNÍČKŮ
- 38 VÁNOČNÍ ZDRAVÉ PEČENÍ
- 41 LOSOSOVÝ KRÉM
- 42 VÁNOČNÍ CUKROVÍ PODLE VINTAGE KITCHEN
- 47 POSLEDNÍ DEN V ROCE
- 48 SVÁTEČNÍ LOOK
- 49 PISTÁCIOVÉ KULIČKY S BÍLOU ČOKOLÁDOU
- 50. VÁNOČNÍ MENU TROŠKU JINAK

4

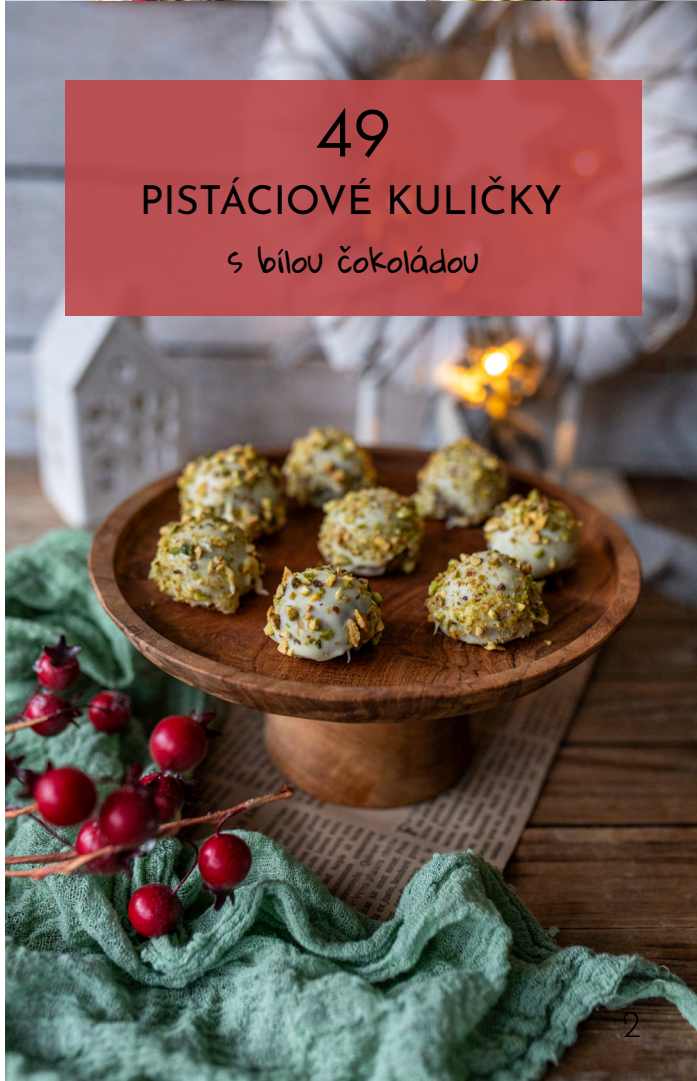
PISTÁCIOVÉ
STROMEČKY



49

PISTÁCIOVÉ KULIČKY

s bílou čokoládou





LÁSKA NEBESKÁ

Letos jsem si užila listopad na cestách. Tedy vlastně tak nějak celý rok to bylo hodně hektické. V polovině listopadu jsem se nečekaně podívala do Neapole a na Capri a na konci listopadu jsme na Vojty narozeniny odletěli do předvánočního Londýna. A byl to pro mě neskutečný zážitek. Všichni byli tak milí a ochotní, až se mi tomu nechtělo věřit. A uvědomila jsem si, jak takové chování může udělat náš svět hezčím. I proto jsem se rozhodla, že se budu snažit chovat taky tím nejlepším způsobem, a to nejen před Vánoci. Někdy stačí třeba jen letmý úsměv, pochvala nebo pustit někoho sednout. Teď už mám ale v plánu si prosinec užít u nás v ČR a hlavně si ho vychutnat. A i když mám pocit, že poslední týdny letí rychlostí blesku, těším se na vánoční pohádky, zdobení stromečku, vánočního skřítky, pečení cukroví a taky na Lásku nebeskou :-). Nejvíc se ale těším na to, že se jako rodina sejdem u stolu a užijeme si Vánoce společně. Loni se nám to kvůli nemoci nepodařilo být kompletní, takže letos věřím ve vánoční zázrak a v to, že budeme celá rodina spolu. Já doufám, že vám tohle číslo, které dalo opravdu neskutečně práce, bude líbit a pomůže vám k tomu, abyste si doma udělali krásnou vánoční atmosféru. Přeji vám na Vánoce mnoho splněných přání a hlavně klid a pohodu. A už teď se na vás těším v roce 2024. Ten bude totiž magický.

S láskou Romana



TIP NA VÁNOČNÍ DÁREK NA POSLEDNÍ CHVÍLI

Jestli je něco, co mě vždy pod stromečkem potěší, tak je to stírací los. Ať už ho dáte svým blízkým pod talíř, přivážete na vánoční stromeček, nebo darujete v obálce či jiném dárkovém balení přímo pod stromeček, určitě tím každého potěšíte. Já jsem letos pořídila losy Perfektní dárek od Korunky, kde je hlavní výhrou 5 miliónů korun. U tohoto losu je skvělé, že nabízí minimální výhru 200 Kč. Takže je to dárek, u kterého máte jistotu, že obdarovaný nějakou finanční hodnotu obdrží. Navíc je zabalený v dárkové obálce, na kterou stačí napsat jméno a dárek pro vaše blízké je vyřešený.

18+ Ministerstvo financí varuje: Účastí na hazardní hře může vzniknout závislost!

PISTÁCIOVÉ STROMEČKY



Pokud máte rádi cukroví bez krému a chcete si na Vánoce užít chuť pistácií, určitě si upečte tyto pistáciové stromečky. V kombinaci s bílou čokoládou a kyselými malinami jsou naprosto úžasné a u nás doma jsou oblíbenou součástí vánočního hodování.

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.
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.

MIKULÁŠ ZTRATIL PLÁŠŤ

Za pár dní bude chodit Mikuláš s čertem a andělem a vaše děti se jistě těší, protože byly celý rok hodné... Nebo ne? Ať je to tak, nebo onak, každý malý človíček si na sv. Mikuláše zaslouží i kdyby jen malou čokoládu. A nejen děti mohou najít za oknem nebo v mikulášském koši dobroty, i dospěláci určitě sekali dobrotu. Abyste dlouze netápali, čím máte balíčky naplnit, mám pro vás pár tipů na dobroty a jiné super dárečky.

KINDER MIX KINDERINO PRO VŠECHNY MLSNÉ JAZYČKY

Děti mohou od Mikuláše dostat tuto zábavnou taštičku plnou dobrot, kterou si po jejich sněžení mohou schovat na nové sladkosti nebo jiné drobnosti. V taštičce děti najdou čtyři druhy oblíbených Kinder dobrůtek, které před Vánoci osladí jejich život.

www.ferrero.cz



KINDER MIX VÁNOČNÍ PONOŽKA PLNÁ DOBROT

Od Kinder Mikuláše tu mám pro vaše malé čertíky ještě tuto stylovou vánoční ponožku Kinder Mix, která opět ukrývá oblíbené produkty Kinder. Také ponožku pak dále mohou děti využít, třeba jako veselou vánoční dekoraci nebo pro uskládávání sladkých vánočních pokladů.

www.ferrero.cz



NUTELLA BISCUIT, KŘUPAVÉ POTĚŠENÍ S NUTELLOU

Asi neznám dítě (a možná ani dospělého), co by nemilovalo nutellu. A co kdyby ji za oknem našlo v kombinaci s křupavými sušenkami? To zní jako splněný sen. Nutella Biscuit ve vánočním kabátku takovým malým splněným snem určitě jsou, protože si na nich pochutná úplně každý.

www.ferrero.cz



FERRERO PRESTIGE ADVENTNÍ KALENDÁŘ S NÁDEHEM NOBLESY

Pro "hodné" dospěléky můžete do mikulášského balíčku schovat tento elegantní adventní kalendář. Kromě tří oblíbených pralinek Ferrero Rocher, Raffaello a Mon Chéri najdou uvnitř kalendáře i pralinku Pocket Coffee se 100% kávou arabika v čokoládě.

www.ferrero.cz



LEROS ADVENTNÍ KALENDÁŘ BETLÉM

Mikuláš může také donést tento bylinkový adventní kalendář Leros s ručně malovaným vystřihovacím betlémem. V kalendáři děti i dospělí najdou kreslené postavičky, ze kterých si mohou sestavit tradiční betlém a vyzdobit si domov kouzelným vánočním doplňkem.

www.leros.cz

PYRAMIDA FERRERO JAKO MIKULÁŠSKÉ PŘEKVAPENÍ ZAHALENÉ DO ZLATA

Dalším tipem na dárek od Mikuláše pro velké mlsouny je tato nádherná vánoční pyramida, která se nejen krásně hodí do předvánoční atmosféry, ale ve které se hlavně skrývají jedinečné pralinky s mléčnou čokoládou.

www.ferrero.cz



ADVENTNÍ ÚNIKOVÝ KALENDÁŘ SHERLOCK HOLMES A DÁMA V BÍLÉM

A předvánoční čas nemusí být jen o sladkém. Pro detektivy bude super dárkem únikový adventní kalendář s 24 zapečetěnými stránkami – na každé z nich se skrývá vždy jedna hádanka. Cílem je do Vánoc přijít celé záhadě na kloub.

www.knihcentrum.cz



TIPY NA VÁNOČNÍ DÁRKY pro muže



CBD OLEJ ENERGY 30 %

Také pro muže tu mám plno praktických dávků, které udělají radost. Prvním je tento CBD Olej Energy vyrobený z kvalitních odrůd konopí, které jsou pěstované v České republice, a z extraktů bylin. Kapky dodají vašemu partnerovi potřebnou sílu a zbaví ho nadměrné únavy.

www.cbdway.cz

LIMITOVANÁ EDICE SODASTREAM S TONIKEM

Pro muže, kteří mají rádi nezaměnitelnou nahořklou chuť toniku, je tu SodaStream ve sváteční limitované edici. A jak už bývá dobrým zvykem, kromě příchutě přidal SodaStream do balení „limitky“ i znovu použitelnou láhev s originálním designem.

www.phoenixcom.cz



TURISTICKÝ VÁNOČNÍ BALÍČEK

Máte doma turistu a sportovce? Objednejte mu pod stromeček originální vánoční balíček Klub českých turistů, který obsahuje roční předplatné časopisu Turista, kvalitní tričko MyShirt s motivy turistického značení a jako bonus stylové náramky v barvách turistického značení.

eshop.kct.cz



TEA TREE LEMON SAGE TRIO

Tea Tree je osvěžující a vzrušující řada pro všechny nespoutané duše. Ikonické mravenčení čajovníkového oleje rozproudí energii při každém mytí vlasů, citron s šalvějí přinesou úchvatný objem.

eshop.paulmitchell.cz



PLANTATION SEALANDER: TŘI OCEÁNY, TŘI ZEMĚ, JEDEN RUM

Darujte svému muži cestu kolem světa. Plantation je skutečným světoběžníkem, který pro svou výslednou chuť překonal vody tří oceánů. Atlantiku, Jižního Pacifiku a Indického oceánu. Tento přelomový rum kombinuje to nejlepší ze tří zemí: Barbadosu, Mauricia a Fidži, kde je rum zásadní součástí kulturního dědictví.

www.warehouse1.cz



ROKU GIN PRO KAŽDÉHO MUŽE

Potěšte letos svého tatínka, bratra nebo manžela unikátním řemeslným Roku Ginem, který v sobě snoubí 6 ryze japonských ingrediencí. Ideální v kombinaci s tonicem Fentimans a šesti plátky nařezaného zázvoru.

www.stock.cz



MYCÍ PĚNA LIP INTIMATE CARE

Speciálně vyvinutá jemná mycí pěna pro intimní péči mužů brání vysušování, vyživuje a hydratuje i ta nejcitlivější místa mužského těla, chrání intimní zdraví muže i jeho partnerky a příjemně voní bez použití syntetických parfémů.

www.madeformoms.cz

DARUJTE CESTU DO SVĚTA KÁVY JACOBS BARISTA ESPRESSO ITALIANO

Jacobs Barista Espresso Italiano přináší vybraná kávová zrnka, která jsou pražená delší dobu při nižší teplotě. Darujte zážitek, který probouzí smysly a otevírá bránu nekonečných možností přípravy perfektních šálků oblíbeného ristretta, espresso nebo třeba cappuccina.

www.kavajacobs.cz



JABLEČNÁ KOLEKCE LANDCRAFT

Crafted for Friends ve spolupráci s palírnou Landcraft představují jedinečnou jablečnou kolekci Moštové jablko, Medové Jablko, Dubové jablko a Bylinkové jablko. Jedinečné pálenky a likéry, k jejichž výrobě se používají pouze lokální a tedy i sezónní jablka.

www.craftedforfriends.cz



VÁNOČNÍ A SILVESTROVSKÉ BALENÍ BIOPRODUKTŮ

Udělejte svému muži radost dárkovým balením bioproduktů, ve kterém najde zásoby čajů, bylinek, koření, ale také třeba slané tyčinky, keksy nebo volnou vstupenku na exkurzi do Sonnentor Bylinkového ráje.

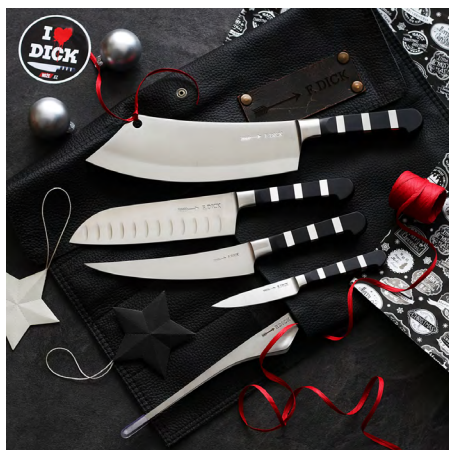
www.sonnentor.cz



STAR WARS: SBÍRKA SVĚTELNÝCH MEČŮ

Pro fanoušky Star Wars tu mám jedinečnou knihu nejdůležitějších zbraní galaxie! Najdou zde popis světelných mečů v rukou jedijských rytířů, sithských lordů a dalších a prohlédnou si všechny významné designy od dnů Republiky až po období Prvního řádu a Odboje.

www.slovart.cz



KAŽDÝ SPRÁVNÝ MUŽ MÁ MÍT NŮŽ

Máte doma milovníka vaření nebo profesionálního kuchaře? Pořídte mu praktický dárek do kuchyně - dokonale ostrý nůž! Vybrala jsem pro vás oblíbené nože na zpracování masa i univerzální kuchařské nože pro každodenní použití. Fanoušci F. Dick ocení také kožená pouzdra nebo limitované kousky oblečení.

www.noze.cz/vanoce

MODEL VOZU YARIS WRC PRO MILOVNÍKY AUT

No a abych nezapomněla také na ty, co jsou blázni do aut. Mám tu pro ně tento model vozu Yaris WRC, s nímž Kalle Rovanperä letos obhájil titul mistra světa v rallye. Protože každý muž je uvnitř pořád dítě, určitě z této "hračky" bude nadšený jako nikdy.

shop.toyota.cz



WILD TURKEY 101 BOURBON JAKO TIP NA ZÁVĚR

A posledním tipem je opět alkohol, tentokrát luxusní záležitost v podobě bourbonu. Wild Turkey 101 se vyrábí již více než 60 let ověřeným způsobem a zraje 6 až 8 let v sudech z amerického bílého dubu. Bourbon má nezaměnitelný charakter, komplexní chuť a příjemný říz. A jeho chuť je jako váš partner, je robustní, a přesto si zachovává jemnost.

www.warehouse1.cz



karamelová VOSÍ HNÍZDA

Vyzkoušejte tradiční vosí hnízda netradičním způsobem, a to s Lotus sušenkami a mandlovou moukou v hlavní roli. Můžete se těšit na ořískovo-karamelovou chuť, které se nebudete moci nabažít. A pokud milujete stejně jako já pistácie, doporučuji si je ještě ozdobit nasekanými pistáciemi.

Na těsto:

- 125 g sušenek Lotus
- 75 g mandlové mouky
- 1 lžíce kakaa
- 80 g moučkového cukru
- 50 g másla (povoleného)
- 2 lžíce mléka
- 1 lžíce 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.

5 tipů JAK ZVLÁDNOUT VÁNOČNÍ ÚKLID

bez stresu a s perfektním výsledkem

Patří mezi vaše vánoční tradice i generální úklid, protože si chcete užít svátky hezky v čistotě? Vyzbrojte se účinnými, ale šetrnými přípravky, začněte včas a nenechávejte všechno až na poslední chvíli.

1) ROZDĚLTE SI ÚKLID NA ETAPY

Představa, že máte udělat všechno najednou třeba během jednoho víkendu, zabije jakoukoli chuť do práce, protože ta se tím pádem stane nekonečnou. Jděte na to přesně naopak. Každou volnou chvíli využijte na menší úklid. Uklízet trochu, ale častěji je mnohem příjemnější. Můžete si úkoly i předem rozplánovat tak, abyste je do Vánoc pohodlně stihli a přitom se nemuseli zbytečně stresovat.

2) ZAPOJTE CELOU RODINU

Důkladně uklidit celý byt je na jednoho člověka opravdu příliš, proto doma rozdejte úkoly. I děti si mohou svoje pokoje uklidit samy. Aby jim to tolik nevadilo, i jim úklid rozdělte na několik fází. Větší děti už zvládnou pomoci třeba i s mytím oken nebo leštěním skla. Ostatně i těm menším můžete najít jednoduchou činnost. Klidně je zkuste motivovat nějakou odměnou.

3) VYHNĚTE SE EXPERIMENTŮM

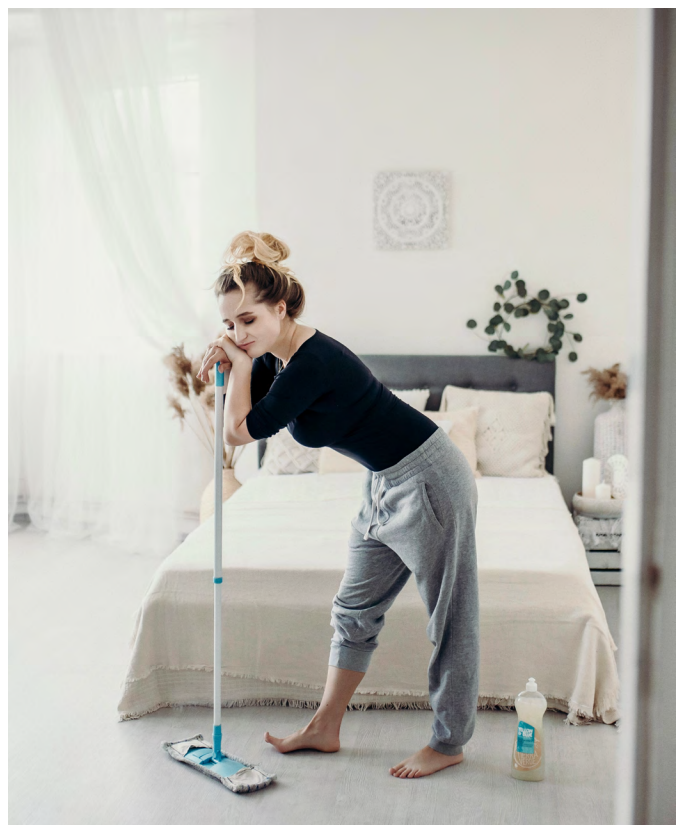
Jestli vás čeká úklid celé domácnosti, opravdu není vhodný čas na experimentování například s babskými radami. Naopak raději vsadte na osvědčené účinné přípravky. I ty přitom mohou být šetrné. Například staré dobré Savo dnes má celou čisticí řadu Savo Bez Chloru, která si zachovává pověstný účinek, ale má šetrnější složení, které neobsahuje chlor. V kuchyni oceníte Odmašťovač ve spreji, který snadno odstraní i silné znečištění a mastnotu, zároveň zajišťuje dezinfekci čištěných povrchů a příjemně voní.

4) ZKUSTE NEJSNADNĚJŠÍ CESTU

Pokud si chcete ještě více ulehčit život, volte univerzální spreje. Sáhnut můžete buď po Savo s vůní pomeranče a citronové trávy nebo po Savo s vůní levandule. Oba tyto univerzální spreje jsou ideální pro každodenní dezinfekci a čištění všech omyvatelných povrchů domácnosti.

5) ZBAVTE SE VŠEHO, CO NEPOTŘEBUJETE

Úklid by neměl být jen o čištění povrchů, ale také o pročištění celého domova od nepotřebných věcí. Co jste rok nepoužili, klidně vyhoďte nebo darujte jiným. Týká se to oblečení, ale třeba i pomůcek v kuchyni, kosmetiky, probrat a například prodat můžete klidně i knihy, pokud jich máte až příliš.



TIPY NA VÁNOČNÍ DÁRKY pro ženy



LIMITOVANÁ ZIMNÍ EDICE WATERDROP - ROSIE HUNTINGTON

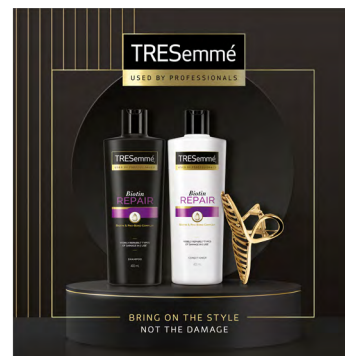
Jako první tip na vánoční dárek mám pro vás tuto stylovou zimní limitku, která vznikla ve spolupráci se světově známou Rosie Huntington - Whiteley. Designová lahev Waterdrop s nádechem vánoční atmosféry v bílé barvě je doplněná o jemné zlaté hvězdičky. Dodržování pitného režimu bude s touto nádhernou lahví snadné.

www.waterdrop.cz

DARUJTE KRÁSNÉ A ZDRAVÉ VLASY S TRESEMME

Dámy, které si zakládají na krásných vlasech a stylovém účesu, určitě ocení sadu od TRESemmé Bring on the Style Not the Damage. Ta obsahuje šampon Biotin Repair na obnovu vlasů a kondicionér na jejich uhlazení a vyživení. Výsledky jsou díky účinkům biotinu viditelné už po prvním použití.

www.dm.cz



VÁNOČNÍ BALÍČEK OD DOVE TIME TO GLOW ULTIMATE VANITY BAG

Jakákoli žena, která o sebe ráda pečuje, ocení balíček, který jí zajistí krásně hebkou a zářivou pokožku. V této praktické cestovní taštičce najde sprchový gel Glowing, tělové mléko Glowing Care, antiperspirant ve spreji Advanced Care Go Fresh s vůní granátového jablka, nechybí ani tělový peeling se stejnou vůní.

www.dm.cz



DOKONALE ČISTÁ PLEŤ S NUORI THE ONE

A protože dárkových setů není nikdy dost, mám pro vás také tuto vánoční sadu, která obsahuje Vital Čisticí pěnu a THE ONE Krém na obličej. Díky nim bude pleť obdarované ženy hydratovaná, klidná a svěží. Pěna ji zbaví všech nečistot a krém ji následně dokonale vyživí.

www.madeformoms.cz

POD STROMEČKEM NĚCO OSOBNÍHO OD DU COEUR

Šperk není obyčejným vánočním dárkem, je to předmět, kterým můžete působivě vyjádřit to, co pro vás obdarovaná osoba znamená. Šperky z dílny Du Coeur jsou navíc ručně vyrobené, tudíž je každý kousek opravdový originál. Ať už vyberete tento korálkový náramek, nebo náušnice, bude to trefa do černého.

ducoeur.cz



DARUJTE VOŇAVÉ A "ČISTÉ" PŘEDPLATNÉ

Originální, praktický, udržitelný a voňavý dárek v podobě pracích papírků v několika vůních bude milé překvapení pro každou ženu, maminku, kolegyni nebo kamarádku. Kromě samotného většího balení po 60 ks lze nadělit i formou předplatného, jež bude obdarované přicházet ve vámi nastavené periodě.

www.ecohaus.cz



DÁRKOVÉ KAZETY PURITY VISION

Tato sada spojuje ty nejlepší oleje a másla pro zdraví a krásu ze tří různých kontinentů. Každý produkt představuje bohatství a moudrost dané kultury, kde jsou používány už po tisíce let a jsou nepostradatelnou součástí jejich životů.

www.purityvision.cz



DOMÁCÍ OUTFITY, KTERÉ ZAHŘEJÍ

Zahřejte své blízké domácím oblečením značky Teplo°, kterou uvádí na trh znovu spuštěná jhlavská textilka Modeta. Udržitelné kousky jsou vhodné na nošení doma, kde se nemusí pak tolik topit, ale i na pohodlné sezení v kavárně.

www.teplo.cz



WONDER SET CORRECTIVE OD MATIS PARIS PRO MLADISTVĚJŠÍ TVÁŘ

Která žena by nechtěla krásnější pleť, proto není nic lepšího, než své partnerce nebo sestře pořídit tento balíček. Ten obsahuje krém Hyaluronic-Perf a gelovou masku Hyalu-Flash a poskytne pleti hloubkovou hydrataci, regeneraci a pomůže zmírnit známky stárnutí.

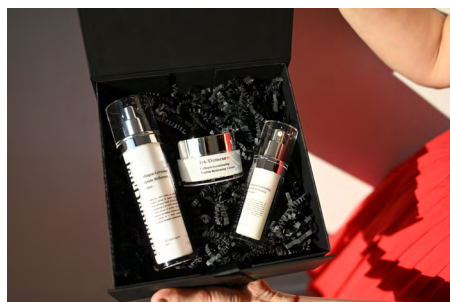
www.fann.cz



SADA OD YVES ROCHER SPICE INFUSION

Limitovaná edice s vůní vánočního koření, která v sobě ukrývá i sprchový gel, tělové mléko, gelový peeling, parfémovaný sprej na tělo a mnoho jiných "dámských záležitostí". Každý produkt nádherně voní a navíc je 100% přírodní.

www.yves-rocher.cz



VÁNOČNÍ BALÍČEK ZNAČKY JEU'DEMEURE

Řada Collagen Germinating Peptide Series od Jeu'Demeure je postavena na vysoké koncentraci peptidů, jež stimulují produkci kolagenu a elastinu v pokožce, vyhlazují jemné vrásky a urychlují regeneraci. Balíček obsahuje kolagenový toner, peptidovou ampuli a krém proti vráskám.

www.kosmetikomat.cz



NENÍ NAD PRAKTICKÝ DÁREK V PODOBĚ ÚKLIDOVÉ SLUŽBY

Pokud chcete své ženě nebo třeba mamince udělat tu nejupřímnější radost z dárku a ušetřit jí práci doma, věnujte jí úklid domácnosti od Care by Jane. Paní mám odzkoušenou a je naprosto skvělá. Pracuje v libereckém kraji, tak na její služby určitě mrkněte.

[@carebyjane](https://www.carebyjane.cz)



LÁHEV VÍNA JAKO ZÁRUKA ÚSPĚCHU

A pokud se neodvážíte kupovat své ženě nebo kamarádce kosmetiku a jiné doporučené dárky, vsadte na jistotu a pořáďte jí láhev kvalitního vína. Tou nikdy nic nezkažíte a neznám ženu, která by z ní neměla radost.

www.osobnivivoteka.cz



LINECKÉ CUKROVÍ

Pokud linecké cukroví, tak jediné podle tohoto receptu, který mám od své mamky. Já ho akorát doladila troškou citrónové kůry a semínek z vanilkového lusku, aby jeho chuť byla ještě víc vánoční. Z jedné várky uděláte tři plechy cukroví a tvary si samozřejmě můžete zvolit podle sebe.

Na těsto:

- 210 g hladké mouky
- 140 g másla
- 70 g moučkového cukru
- 1 žloutek
- semínka z vanilkového lusku nebo vanilkový extrakt
- 1/2 lžičky nejmenno nastrouhané citrónové kůry

Na dokončení:

- rybízová marmeláda
- Grand Marnier (případně rum)



1. Z hladké mouky, másla, moučkového cukru, žloutku, semínek vanilkového lusku a citrónové kůry uhněteme těsto. Já někdy používám i robota s nástavcem typu „K“ a těsto se mi vypracuje velmi dobře.
2. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme ho do druhého dne odpočinout v lednici.
3. Druhý den si těsto vyndáme z lednice, necháme pár minut v pokojové teplotě povolit a na válu ho vyválíme na cca 2-3 mm silný plát.
4. Z těsta vykrajujeme tvary podle vlastního výběru a v každém druhém tvaru ještě uděláme uprostřed díрку.
5. Pečeme na 170 stupňů cca 8-9 minut. Z této dávky mám tři plné plechy lineckého cukroví.
6. Mezitím si připravíme náplň. Já si vždy dám do vysoké nádoby marmeládu a Grand Marnier a promixuji vše ručním mixérem. Marmeláda se zbaví hrudek a hezky se spojí s Grand Marnier.
7. Hotové linecké cukroví namažeme marmeládou (vždy tu nehezkou část) a slepíme (vždy jeden díl plný a druhý díl s dírkou uvnitř).



NEJDŮLEŽITĚJŠÍ JE VŽDY ZDRAVÉ TĚLO

Mohl se vydat ve stopách svých rodičů Ondřeje a Báry Trojanových. Namísto toho se Matyáš Trojan rozhodl vyšlapat vlastní cestu a přišel s přírodní kosmetikou Everyman. Rád by jejím prostřednictvím naučil české muže, že pečovat o pleť je jednoduché a normální.

Vždy jste věděl, že nechcete jít ve stopách vaší umělecké rodiny, ale vyšlapat si svoji vlastní cestu?

Jako malý jsem nad tím nikdy nepřemýšlel. Doma nás k tomu s bráchou nikdo přímo nevedl, měli jsme naprostou svobodu v tom, jakým směrem se vydáme. Chtěl jsem mít osud ve svých rukou, proto jsem zvolil podnikání. Čím jsem ale starší, tím víc si uvědomuji, že určité rodinné geny v sobě mám. Mám rád kreativitu, která je potřebná při rozjíždění nových projektů a třeba videospoty si rád vytvářím sám a baví mě to.

Kde se v hlavě mladého muže zrodil nápad přijít s vlastní kosmetickou značkou?

Nebyl v tom velký kalkul. Jako kluk s problematickou pleťí jsem hledal kosmetiku sám pro sebe. Dlouho jsem si dělal průzkumy na internetu, objednával produkty různě po světě a snažil se poslepu rutinu, která by mi vyhovovala. Nikdy to ale nebylo úplně ono. Přemýšlel jsem, jak skloubit kvalitu, jednoduchost a stále přijatelnou cenu, abych mohl začít jednoduchou rutinu a držet se jí dlouhodobě. A tak jsem si nakonec řekl, že takovou kosmetiku sám vytvořím.

A jak dlouhá byla cesta od nápadu k realizaci?

Přibližně dva roky. Vývoj produktů si vzal přibližně rok a další rok pak na to vše dotáhnout.

V čem je vaše značka kosmetiky jedinečná? Produktů pro muže je na trhu celá řada...

Máte pravdu, produktů je celá řada, a to je ten problém. Jak se v nich zorientovat a jak si být jistý, co je opravdu kvalitní produkt a co jen marketingem navoněná bída. Nechtěl jsem vytvořit jen další značku kosmetiky. Chtěl jsem vytvořit koncept rutin, které si člověk oblíbí, získá k nim důvěru a bude je dlouhodobě používat jednoduše proto, že fungují. U nás si chlap vybere jednu ze dvou rutin a může u ní zůstat roky. A pokud by mu kosmetika náhodou nesesdla, vrátíme mu peníze. Až tak našim produktům věříme.

Jak se díváte na péči českých mužů o pleť? Kdybyste jim měl dát jedno jediné doporučení, které by to bylo?

Nejdůležitější je vždy zdravé tělo. Vše další je nadstavba. Takže pokud bych měl dát jen jednu radu, bylo by to správně se stravovat. Druhá rada by byla cvičit svaly, srdce a plíce. No a když si člověk toto odškrtně, může se začít rozhlížet po kvalitní kosmetice. A nemusí se rozhlížet moc dlouho, protože tu nejlepší najde samozřejmě u nás :)

Kde vidíte sám sebe za deset let?

Z osobního hlediska doufám, že za deset let budu mít velkou spokojenou rodinu, budeme společně cestovat a užívat si života. Z pracovního hlediska bych si přál, aby se značka EVERYMAN ustálila jako to nejkvalitnější a nejjednodušší řešení pro každého chlapa v Česku v oblasti péče o obličej.



PISTÁCIOVÉ KOŠÍČKY

Na Vánoce je dovoleno hřešit, a to nejen dopřáváním si sladkého, ale klidně i kapičkou alkoholu. Právě toto spojení najdete v božských pistáciových košíčkách se smetanovým likérem Baileys a bílou čokoládou. A nejen to, čeká vás v nich také vůně mých oblíbených pistácií.

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

Postup:

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.

Na krém:

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

Postup:

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 šterky 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.

Na dokončení:

- bílá čokoláda
- nasekané pistácie

Postup:

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



TIPY NA VÁNOČNÍ DÁRKY

Kuchařky



BUCHTY PO RÁNU

Josef Maršálek, Tereza Bebarová

60 exkluzivních receptů vychází z 1. řady stejnojmenného nedělního pořadu České televize, který se těšil rekordní oblibě diváků. Kniha přináší to nejlepší z kynuté české klasiky, ale také dorty starého Rakouska-Uherska, jednoduché recepty, které tolik nezatíží rodinný rozpočet, a nechybí ani slané nebo bezlepkové pečeni.

www.knihcentrum.cz

KUCHAŘKA CAT&COOK RODINNÁ

Ivana Jindřichová

V této jedinečné kuchařce mé kamarádky Ivči najdete 73 receptů pro celou rodinu, ale také několik videonávodů, které si jednoduše spustíte přes QR kód. Jistě oceníte také ultimátní návod na měření vnitřních teplot pokrmů, který vám v kuchyni pomůže dosáhnout těch nejlepších výsledků. „Rodinná“ je přesně ta kuchařka, kterou doma využijete opravdu každý den a téměř pro každou příležitost. V knížce najdete celkem pět kapitol s recepty.

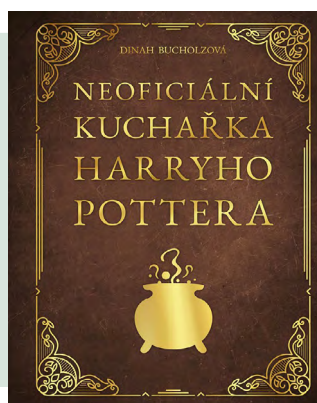
shop.catandcook.cz

NEOFICIÁLNÍ KUCHAŘKA HARRYHO POTTERA

Dinah Bucholzová

Máte doma stejně jako já fanouška Harryho Pottera? Připravte mu mávnutím kouzelného proutku dobroty, které jsou „vytažené“ přímo ze stránek jeho oblíbených příběhů o Harrym Potterovi. Sladkosti, které by byly hodné Ministerstva kouzel, nebo svačinky, které by si mohl dát i v Bradavickém expresu, a mnoho dalších.

www.albatrosmedia.cz



5 INGREDIENCÍ STŘEDOMOŘÍ

Jamie Oliver

Jamie Oliver ve své nové knize představuje více než 125 receptů, které jsou oslavou středomořských surovin, chutí i vůní. Inspirovaly ho cesty po tomto oblíbeném regionu a s nadšením přetvořil klasické recepty na něco „oliverovsky“ působivého a jednoduchého. Na každý recept budete potřebovat jen 5 surovin, takže připravíte chutná jídla bez dlouhého nákupního seznamu a velké kopy nádobí.

www.slovart.cz



PEČEME NEBESKY

Veronika Beskydiarová

Už minulý měsíc jsem vám představovala novou kuchařku kamarádky Verči, známé jako Besky. Její nová sladká nebeská inspirace Pečeme nebesky bude skvělým dárkem úplně pro každého, kdo miluje sladké. Obdarovaný si může upéct českou klasiku nebo třeba zkusit něco složitějšího, jako jsou makronky, laskonky a jiné sladkosti.

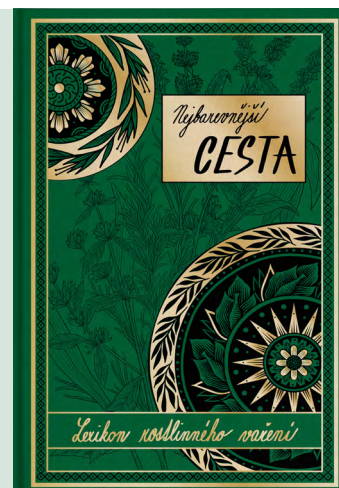
www.pohlreichshop.cz



LEXIKON ROSTLINNÉHO VAŘENÍ od Kamu

Na konci září jsem měla tu čest zúčastnit se křtu nové kuchařky známé foodbloggerky a šéfkuchařky, ale také mé dlouholeté kamarádky Kamu, která mi hodně pomohla v mých začátcích. Nejbarevnější CESTA aneb Lexikon rostlinného vaření je čtvrtou a zároveň její největší a nejobsáhlejší kuchařskou knihou, kterou považuje za svůj „masterpiece“.

www.chefkamu.cz



VÁNOČKA

Na vánoční tabuli u nás nikdy nechybí tato vánočka podle rodinného receptu, kterou dělám rovnou z dvojité várky, jelikož velmi rychle mizí. Co pak nesníme, zamrazím a máme kdykoliv lahodnou snídani během chvíle. Tento recept můžete použít i na mazance, makový, ořechový závin, borůvkový či jiný ovocný koláč.

Na 2 vánočky:

- 500 g hladké mouky
- 500 g polohrubé mouky (z toho 1-2 lžíce na kvásek)
- 200 g cukru krupice (z toho 1 lžíci na kvásek)
- 1 vanilkový cukr
- 200 g másla
- 1 kostka droždí
- 2 lžičky soli
- 2 vejce (případně 1 vejce + 2 žloutky) + 1 na potřetí
- 480 ml vlažného mléka (necelý půllitr a část použít na kvásek)
- trochu rumu
- rozinky (můžeme předem namočit do rumu)
- 100 g nasekaných mandlí (do vánočky a zhruba 1/3 na posypání navrch)

Na potřetí:

- 1 vejce
- 1 lžíce smetany ke šlehání



1. Nejdříve si připravíme kvásek. Do misky si rozdrobíme droždí, které zasypeme lžící cukru a necháme ho rozpustit. Poté zalijeme vlažným mlékem (cca 0,5 dcl), zasypeme lžící polohrubé mouky a promícháme. Kvásek dáme na teplé místo vzejít.
2. Do mísy si poté dáme polohrubou mouku, cukr, vanilkový cukr, sůl, vejce, mléko a rum. Tuto směs necháme v robotu dobře zpracovat (klidně 10-15 minut). Až nám kvásek zdvojnásobí objem, přidáme ho k těstu a na nejnižší stupeň dobře promícháme. Nakonec do těsta necháme zapracovat střídavě hladkou mouku a rozpuštěné (zchladlé) máslo. Nakonec už jen lehce zapracujeme rozinky a nasekané mandle, oboje můžeme den předem namočit do rumu. Trochu mandlí si necháme na posypání vánoček.
3. Zpracované těsto si rozdělíme do dvou mís a necháme zhruba 1,5 až 2 hodiny vykynout. Z každé mísy pak upleteme jednu vánočku. Pokud máte dost času, můžete vykynuté těsto v míse nadzvednout, ono spadne a vy ho necháte znovu vykynout. Vánočky pak budou chutnější.
4. Poté vánočku upleteme, já to dělám vždy z devíti pramenů. Upleteme spodní vrstvu ze čtyř, střední ze tří a poslední ze dvou. Ty pouze stočíme a na koncích podložíme do spodu hotové vánočky. Upletenou necháme ještě alespoň půl hodiny vykynout na plechu. Před upečením ji pak potřeme rozmíchaným vajíčkem s trochou smetany a posypeme plátkovými mandlemi.
5. Vánočku pečeme zhruba 30 minut na 175 stupňů.

KAM MUSÍTE V PROSINCI VYRAZIT

NEJLEPŠÍ SVAŘÁK NA STAROMÁKU

Nejkvalitnější svařák v centru Prahy se bezpochyby podává už roky v bistro z okýnka na Staroměstském náměstí U Prince. Za příznivou cenu 69 Kč si lze užít kvalitní svařák, který zanechá neuvěřitelně opojný pocit.

bauergroup.cz



ŠTĚPÁNOVA DEGUSTACE

Nejrozkvetlejší restaurace PRU58 v pražských Holešovicích představila své nové večerní menu, jehož součástí je speciální nabídka v podobě Štěpánovy degustace s 10 chody. Pokud dorazíte, ochutnáte to nejlepší a nejnápaditější, co lze na aktuální fusion asijské gastronomické scéně v České republice ochutnat.

pru58.cz

VÁNOCE V THE MONKEY BARU

Oslavte sváteční čas v The Monkey Baru s mimořádným zážitkem, který kombinuje to nejlepší z atmosféry městské džungle s kulinářskými specialitami a nejnovějšími trendy v mixologii. Ke slavnostní atmosféře přispěje i živá hudba, která bude hrát po celý večer.

monkeybarprague.com



A kdo mě zná, tak ví, že pronajímáme nádherný apartmán uprostřed horského střediska Harrachov. Užít si zde můžete vše, co nabízí všudypřítomné hory, tedy sportovní vyžití, zábavu a krásné výhledy. Kdo přemýšlí, kam v následujících dnech vyrazit, máte super tip. Volné termíny vám ráda sdělím, stačí mi jen napsat na Instagram.

[@studio_na_skok](https://www.instagram.com/studio_na_skok)

VÁNOCE V SRDCI PRAHY

Chcete si užít Vánoce v srdci Prahy? Od 21. 12. si restaurace Deer připravila speciální vánoční menu. Jako první servíruje Restované šneky na másle s bylinkami. Následuje Tradiční rybí polévka s vaječným svítkem. Hlavní chod lze zvolit dle osobní preference. Na výběr jsou Smažené kousky kapra s bramborovým pyré nebo Vídeňský telecí řízek s tradičním bramborovým salátem a citronem. Čtyřchodové menu zakončuje Mražený makový parfait s rumem a čokoládovým mousem s vanilkovou omáčkou a drceným griliášem.

bauergroup.cz



TIPY NA VÁNOČNÍ DÁRKY

Knížky



CHANEL DO KABELKY

Emma Baxterová-Wrightová

Kniha Chanel do kabelky oslavuje život a celoživotní dílo této vlivné módní návrhářky. Mapuje její vzestup z chudobného prostředí přes globální úspěch značky, která expandovala od oděvů k parfémům, bižuterii a doplňkům, až k odkazu, jenž nepřestává žít dodnes.

www.slovart.cz

ENCYKLOPEDIE HOROROVÉHO FILMU

Kolektiv

Ve vůbec první encyklopedii hororových filmů od českých autorů na vás čekají snímky, které divákům ukázaly hrůzu z nejrůznějších úhlů. Poznejte milníky hororové kinematografie i mrazivé okolnosti, které jejich natáčení často doprovázely.

www.albatrosmedia.cz



ZMĚŇ SVŮJ DECH A ZAČNOU SE DÍT VĚCI

Rostislav Václavek, Petra Macháčková

Věřili byste, že něco tak obyčejného jako dech zásadně působí na kvalitu spánku, navyšování výkonu ve sportu i zvládání stresových situací? Nebo že může eliminovat projevy PMS, ADHD či astmatu? Zjistěte, jak se biochemie dechu přirozeně pojí s pohybem i mentálním nastavením.

www.albatrosmedia.cz

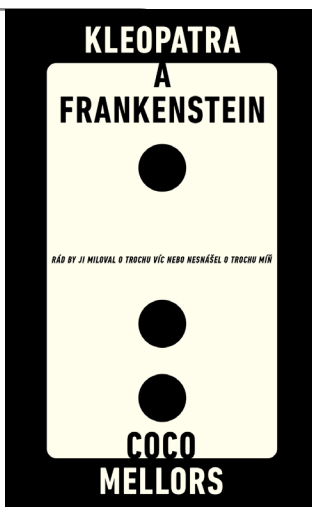


KLEOPATRA A FRANKENSTEIN

Coco Mellors

Postavy románu, který se opírá především o svižné dialogy a nepostrádá humor, pocházejí z nejrůznějších prostředí a zázemí. Navzdory lehkému peru, které nám je přibližuje, mezi jejich problémy patří i ty opravdu vážné jako závislost, deprese a další duševní poruchy, neopětovaná láska a touha, kulturní, společenská i genderová identita.

www.slovart.cz



DIVNÉ DĚTI A SMUTNÁ KOČKA

Petra Soukupová

Mila s Petrem jsou pořád divní a pořád se spolu kamarádí. Poslední týden prázdnin tráví s Milinými rodiči na chalupě na venkově, kde se objeví zvláštní kočka, kterou nikdo nepostrádá. Nebo snad ano? Děti začnou společně pátrat, komu kočka patří, a dozvídají se zvláštní věci — o světě i samy o sobě.

www.hostbrno.cz

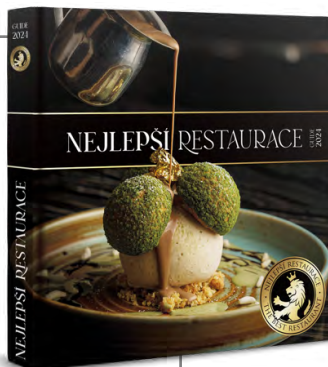


NEJLEPŠÍ RESTAURACE

Václav Budinský

Nakladatelství TopLife Czech publikuje od roku 2014 v ročence Nejlepší restaurace výsledky hodnocení stovky tuzemských zážitkových restaurací. Inspektori nakladatelství anonymně degustují pokrmy a testují kvalitu služeb v nejlepších podnicích v Česku. Výsledkem opakovaných návštěv a hodnocení je nakladatelstvím udělená známka „Zlatý lev“.

www.toplifeczech.cz



PŘÍBĚHY VAGÍNY

Barbora Štarhová

Příběhy vagíny je to nejlepší čtení pro vás i vaši vagínu. Nová kniha přináší konkrétní tipy a rady na to, jak se vyvarovat a řešit intimní problémy za všech okolností. Zjistíte v ní, jak mít svůj cyklus „pod kontrolou“, jak na intimní hygienu a holení bez pupínků. Mladší dívky ocení i tipy, jak se připravit na první návštěvu gynekologa. Vše ve spolupráci s odborníky.

www.gynella.com



SKOŘICOVÝ CHEESECAKE



Pokud stejně jako já milujete vůni a chuť skořice a chcete si před Vánoci udělat radost, připravte tento skořicový cheesecake. Jeho základem jsou oblíbené Lotus sušenky a jemný krémový sýr. Pokud ho ještě doplníte o slaný karamel a pistácie, dobrota je na světě.

Na sušenkový základ:

- 100 g karamelových sušenek Lotus
- 50 g másla
- ½ lžičky skořice

Na krém:

- 100 g cukru krupice
- 2 vejce
- 2 žloutky
- 500 g krémového sýra Philadelphia
- ½ lžičky citrónové kůry
- ½ 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 rozejdeme 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 sláným karamellem a nasekanými pistáciemi.

CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT

UPEČTE SI NETRADIČNÍ SUŠENKY S KOŘENÍM SPEKULATIUS

Máte rádi pečení a rádi zkoušíte i netradiční recepty? Vyzkoušejte novinku od Vitany – koření na sušenky Speklatius. Ty mají původ v Belgii a Nizozemsku, kde se většinou pečou před Mikulášem. V Německu zase patří mezi oblíbené vánoční cukroví. Tak je určitě také vyzkoušejte a pusťte si domů zahraniční tradici.

www.orkla.cz



OBCHŮDKY DĚTÍ Z DĚTSKÝCH DOMOVŮ OTEVÍRAJÍ

Před Vánocemi můžete podpořit děti ze sociálně znevýhodněného prostředí. Právě dnes se otevírá e-shop a startuje také šňůra adventních Obchůdků s Albertem ve vybraných prodejnách, ve kterých nabídnou děti z dětských domovů a neziskových organizací vlastnoručně vyrobené dárky a dekorace.

obchudky.nadacnifondalbert.cz

UŽIJTE SI PŘEDVÁNOČNÍ ČAS S NOVOU SBĚRATELSKOU KAMPAŇÍ V ALBERTU

Vánoce se nezdářítečně blíží, užijte si předvánoční čas s novou sběratelskou kampaní v Albertu. Pro domácí hostinu jsou v ní k dostání nádoby a mísy na pečení francouzské značky Pyrex, k zabavení malých pomocníků pak stavebnice LEGO. Kampaň potrvá do 2. ledna 2024.

www.albert.cz/lego



AKADEMIE ŽENSKÉHO BIOHACKINGU - CESTA KE ZDRAVÍ A SPOKOJENOSTI

Každá žena by měla porozumět svému tělu a mysli, aby mohla být zdravá a spokojená. V programu Akademie ženského biohackingu k tomu každá z nás snadno dojde. V akademii budou představeny nejnovější vědecké poznatky na poli ženského zdraví, ale účastnice si odnesou i celou řadu praktických technik pro každodenní život.

www.systems.bio

PROMĚŇTE SVOU KUCHYŇ S THERMOMIX® SENZOREM

Sen milionů příznivců všestranného kuchyňského přístroje Thermomix® TM6 od společnosti Vorwerk se dnes stává skutečností. Se zbrusu novým Thermomix® Sensorem je nyní poprvé možné využívat funkci Průvodce vařením také při přípravě pokrmů mimo Thermomix® samotný. Zjednodušte si život v kuchyni s tímto pomocníkem.

www.vorwerk.cz



NEJOČEKÁVANĚJŠÍ VÁNOČNÍ REKLAMA COCA-COLA JE TU A VÁNOČNÍ KAMION UŽ SE ŘÍTÍ

Vánoční kamion Coca-Cola opět navštíví přes 40 měst v České republice. Kromě kouzelné vánoční atmosféry přiveze také skvělé občerstvení. V nasvíceném kamionu si dále budete moci zkusit Santův kvíz, udělat si originální fotografie se Santou či nahlédnout 3D brýlemi do virtuální reality vánočního Santova světa. A jaká že nás letos čeká Coca-Cola vánoční reklama? Schválně na ni mrkněte, mně se teda moc líbí.

www.youtube.com

ŠTĚDROVEČERNÍ MENU BEZ STRESU A SHONU OD PRVOTŘÍDNÍCH PROFESIONÁLŮ V RESTAURACI ČERVENÝ JELEN

Přibývá lidí, kteří se namísto stresu a shonu kolem přípravy svátečního menu, navíc mnohdy s nejistým výsledkem, rozhodnou zamířit na Štědrý den do vybrané restaurace. Vítání budou v Červeném Jelenovi v centru Prahy, kde tým pod vedením šéfkuchaře Marka Fichtnera připraví delikátní štědrovečerní menu. A navrch se zdejší legendárním vaječňákem rovnou ve dvou verzích! Červený Jelen bude na Štědrý den otevřený od 12 do 22 hodin.

www.cervenyjelen.cz/



OŘECHOVÉ ROHLÍČKY

Ořechové rohlíčky jsou od nepaměti symbolem svatomartinských hodů, ale vy je můžete připravit i jako vánoční cukroví. Ze zkušenosti vím, že rohlíčky jsou velmi jedlé, proto vám doporučuji si jich napéct co nejvíc, ať nemusíte těsně před Vánoci zadělávat na další várku.

Na těsto:

- 200 g hladké mouky
- 125 g povoleného sádla
- 120 ml smetany ke šlehání
- 1 žloutek

Na náplň:

- 250 g mletých oříšků (vlašské nebo lískové)
- 2 lžíce moučkového cukru
- 1 vejce
- 1 lžíce povoleného másla

Na obalení:

- moučkový cukr

Postup:

1. Na vál si prosejeme hladkou mouku a přidáme povolené sádlo. Pomocí konečků prstů tyto dvě suroviny zpracujeme na drobenku. Poté přidáme smetanu a žloutek. Ze všech surovin vypracujeme hladké těsto. Pokud těsto lepí, přidáme trošku mouky, kterou zapracujeme do těsta. Hotové těsto necháme minimálně 2 hodiny odležet.
2. Náplň si připravíme smícháním mletých oříšků, moučkového cukru, vajíčka a másla.
3. Těsto rozdělíme na 5 dílů a z každého vyválíme kolo o průměru cca 22–24 cm. Každé kolo rozřízneme na osminy a po okraji každého dílku rozprostřeme náplň. Každý dílek pak směrem do středu kola zarolujeme. Hotové rohlíčky vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem.
4. Pečeme na 175 stupňů do zlatova (cca 15–20 minut).
5. Upečené rohlíčky ještě teplé obalíme v moučkovém cukru.



GORDON RAMSAY DO NEZNÁMA

Procestujte zajímavá místa celého světa se známým šéfkuchařem Gordonem Ramsayem, která navštívil v rámci natáčení pořadu Do neznáma pro National Geographic, a objevte nové chutě! Na svých cestách věnuje pozornost tamním surovinám a kuchařským postupům, do nichž ho zasvěcují místní šéfkuchaři a odborníci. Některé z receptů můžete vyzkoušet i vy, protože tu mám pro vás z knihy Do neznáma: Kulinární dobrodružství malou ukázkou. A pokud vás kuchařka zaujme, lze ji koupit na www.slovart.cz.



Marocké mrkve s harissou

MNOŽSTVÍ: 4 PORCE

MRKVE

- 4 lžičky citronové šťávy
- 1 lžíce košer (vločkové) soli
- 1 lžička cukru
- 8 mrkví, oloupaných a nakrájených
- našikmo na 2,5cm plátky

HARISSOVÁ OMÁČKA

- 1/2 hrnku olivového oleje
- 6 stroužků česneku, nakrájených nadrobno
- 2 lžičky zelené chilli papričky, nakrájené nadrobno
- 1 lžička mletého římského kmínu
- 1 lžička mletého bílého pepře
- 1 hrnek koriandru, nakrájeného + navíc na ozdobení
- 10 lžiček citronové šťávy
- 2 lžičky nakládaného citronu, nakrájeného nadrobno
- 2 lžičky směsi koření harissa
- 1 lžička košer (vločkové) soli

POSTUP

1. Spařte mrkve. Velký hrnec zhruba zpola naplňte vodou. Přidejte citronovou šťávu, sůl a cukr. Přiveďte k varu na středním až silném ohni.
2. Do tekutiny vložte mrkve a spařte je, aby zkrěhly, trvá to 2–3 minuty. Mrkve rychle scedte a umístěte do ledové lázně, aby se zastavilo vaření.

3. Mrkve vyjměte z ledové lázně a nechte osušit na tácu vyloženém papírovými utěrkami.
4. Připravte harissovou omáčku. Do středně velké pánve s rovnými stěnami na středním ohni vložte olivový olej, česnek a chilli papričky a zprudka orestujte do změknutí, ale ne do zhnědnutí.
5. Do pánve vsypte římský kmín a bílý pepř, opékejte asi 1 minutu, aby se rozvoněly.
6. Odstavte z ohně a přidejte čerstvý koriandr, citronovou šťávu, nakládaný citron, harissu a sůl.
7. K podávání promíchejte mrkve s harissovou omáčkou a nechte marinovat 3 hodiny.
8. Marinované mrkve ozdobte koriandrem a podávejte při pokojové teplotě.



Batátové chlebové placky s čerstvým koriandrem

MNOŽSTVÍ: 6–8 PORCÍ

- 2 velké batáty, neoloupané
- 2 lžíce + 2 lžičky košer (vločkové) soli
- 1/4 hrnku másla
- 1 lžíce nadrobno nakrájeného česneku
- 2 lžíce koriandru, nakrájené nadrobno, rozdělené
- 1/4 hrnku hladké mouky + navíc na poprášení
- 1 lžička čerstvě mletého černého pepře
- vločková mořská sůl

POSTUP

1. Ve středně velkém rendlíku na středním až silném ohni zalijte batáty zhruba 2 litry vody, osolte 2 lžícemi soli a přiveďte k varu.
2. Ztlumte oheň a dále zvolna vařte asi 20 minut, aby se daly batáty snadno propíchnout vidličkou.
3. Gril předehejte na 200 °C.
4. V malém rendlíku na mírném ohni jemně prohřejte máslo s česnekm.
5. Batáty odstavte, slijte a ihned oloupejte. Šfouchadlem na brambory je rychle rozmačkejte pěkně dohladka.
6. Přidejte 1 lžici čerstvého koriandru a tolik hladké mouky, aby se dalo vypracovat tvárné těsto.
7. Těsto ochuťte černým pepřem a zbývajícími 2 lžičkami soli.



8. Na ploše mírně poprášené moukou opatrně prohněťte těsto, aby se spojilo, ale snažte se to s hnětením nepřehnat.
9. Těsto rozdělte na čtyři stejné díly, vytvarujte z nich kuličky a každou z nich rozválejte na kulatou placku tlustou 1/2 cm.
10. Placky položte na gril a opékejte, aby byly ožehnuté. Štětcem je rovnoměrně potřete česnekovým máslem.
11. Placky na závěr posypte mořskou solí a zbývajícím čerstvým koriandrem.

Mléčná rýže ochucená kardamomem a bobkovými listy s Fancyiným kávovým likérem

MNOŽSTVÍ: 6 PORCÍ

- 1 hrnek rýže basmati
- 2 lžíce ghí
- 6 zelených tobolek kardamomu, podrcených
- 2 bobkové listy
- košer (vločková) sůl
- 4 lžíce kávového likéru, rozdělené
- 3 hrnky mléka
- 1 hrnek smetany ke šlehání
- 1/3 hrnku jaggery (přírodního sladidla z cukrové třtiny) nebo hnědého cukru + navíc podle potřeby

POSTUP

1. Rýži propláchněte a několikrát přitom vyměňte vodu, pak zalijte studenou vodou a nechte namáčet 20 minut. Sced'te a dejte stranou.
2. Do středně velkého hrnce na středním ohni vložte ghí a opečte na něm tobolky kardamomu a bobkové listy se špetkou soli.
3. Přidejte připravenou rýži a opékejte ji, až se rozvoní, trvá to asi 2 minuty.
4. Přidejte 2 lžíce kávového likéru a deglazujte pánev.
5. Vlijte mléko a smetanu a za stálého míchání přiveďte k varu.
6. Jakmile rýže dosáhne varu, zmírněte oheň a přidejte jaggery. Za stálého míchání pokračujte ve vaření zhruba 30 minut, aby tekutina začala houstnout.
7. Jakmile bude rýže provařená, dejte ji chladit nejméně na 30 minut do chladničky.
8. Na dokončení pokapejte zbývajícím kávovým likérem.



KOKOSKY

Kdo miluje vůni a chuť kokosu, neměl by si před Vánoci zapomenout připravit tyto kokosky. U nás jsou tak oblíbené, že je připravujeme i mimo vánoční čas. Jsou díky zahřívání bílkového sněhu po upečení neskutečně měkoučké a navíc je máte hotové během chvilky.

Potřebujeme:

- 100 g bílků
- 200 g cukru krupice
- 150-180 g kvalitního strouhaného kokosu

Já využívám dva způsoby přípravy těchto kokosek. Připravuji je v robotu Kenwood Cooking Chef XL, který má vestavnou indukci, takže mi bílky zahřívá sám. Pokud ale robota nemáte, připravíte si je hezky i ve vodní lázni. Stačí vám k tomu rendlík, nerezová mísa a ruční mixér.



KOKOSKY S POMOCÍ VODNÍ LÁZNĚ

1. Připravíme si do rendlíku zhruba 2 cm vody. Na rendlík si dáme mísu, která musí celý otvor rendlíku zakrýt.
2. Mísu si sundáme a dáme do ní bílky. Pomocí ručního mixéru si vyšleháme řídký sníh.
3. Mísu dáme na rendlík s párou (ideální je, když voda lehce probublává).
4. Do sněhu pomalu přidáváme cukr a mícháme, dokud se nám směs nezahřeje na 45-50 stupňů. V tuto chvíli stáhneme trošku plotýnku a šleháme, dokud nám nevznikne hezky lesklý a tuhý sníh.
5. Do hotového sněhu zapracujeme kokos pomocí stěrky.
6. Na plech si dáme pečicí papír a pomocí lžiček nebo zdobícího sáčku tvarujeme hrudky.
7. Pečeme na 140 stupňů 18-20 minut.

TIP: Kokosky můžete ještě před tím, než je dáváte do trouby, posypat nasekanými pistáciemi.

RYCHLÁ PIZZA

z tortill

Mám pro vás super tip na rychlou večeři, kterou máte hotovou do 15 minut. A je z mých oblíbených tortill. Takže pokud doma najdete alespoň dva kousky tortill, šunku, sýr, případně chorizo a milujete pizzu, určitě si připravte tuto lahodnou rychlovku. Na pizzu z tortill si můžete dát cokoliv máte rádi.

Na 1 tortilla pizzu:

- 2 tortilly Antica Cantina
 - 2 lžíce kečupu
 - 4 plátky kvalitní šunky
 - 80-100 g cheddaru
 - několik plátků choriza
 - italské koření
1. Tortillu si dáme na pečicí papír, potřeme lžící kečupu, posypeme italským kořením, poklademe plátky šunky a posypeme polovinou nastrohaného cheddaru.
 2. Poté ji přiklopíme druhou tortillou, kterou také potřeme kečupem, posypeme zbytkem cheddaru a navrch dáme plátky choriza.
 3. Pečeme na 175 stupňů cca 10-12 minut.



TIPY MĚSÍCE



ZIMNÍ EDICE ČAJŮ PICKWICK

Co by to bylo za Vánoce bez teplých nápojů, které prohřejí tělo i duši? Kolekce vybraných čajů Pickwick Zimní edice ve stylové plechovce je připravena přinést vám tu správnou dávku pohody i vánočního kouzla. Ochutnejte sladkou jahodu, voňavé švestky s vanilkou a skořicí, šťavnatý pomeranč nebo zkaramelizovanou hrušku.

www.pickwick.cz

BYLINKOVÝ VÁNOČNÍ SIRUP LEROS

Vytvořte si vánoční pohodu s bylinkovým vánočním sirupem od Lerosu. Kombinace sladké mandarinky, kdoulouce, skořice, kardamomu a hřebíčku vytváří neodolitelnou vánoční chuť. Sirup je skvělým doplňkem do vašeho oblíbeného čaje či svařeného vína, nebo se s ním můžete zahřát místo punče.

www.leros.cz



BARTIDA ORIGINAL VAJEČNÁK

Vychutnejte si vánoční čas s Vaječňákem od Bartidy! Vyniká svou bohatou chutí a hustou konzistencí, kterou mají na svědomí vaječné žloutky ve spojení s kvalitním třtinovým destilátem a malt whisky.

www.bartidashop.cz



VÁNOČNÍ MOUKA PROBIO

Bílá biomouka na sváteční pečení. Pro běžné pečení je vhodné používat Probio mouku chlebovou a celozrnnou, které obsahují hodně vlákniny. Špaldová mouka hladká je vhodná k přípravě koláčů, vánoček, mazanců, vánočního pečiva či k zahušňování polévek a omáček.

www.probio.cz

BON MENU INDIE BONDUELLE

Ochutnejte novinku z řady Bon Menu, pikantní směs čočky, dýně a lilku na kokosovém mléce ochucenou kari kořením. Hotové jídlo nabitě rostlinnými bílkovinami stačí zlehka ohřát a můžete servírovat! Skvěle chutná například s chlebem naan nebo s rýží.

www.bonduelle.cz



ŠPANĚLSKÁ SPECIALITA - SUŠENÁ ŠUNKA JAMÓN CURADO

Slaná delikatesa přijde během vánočních dnů plných cukroví obzvlášť k chuti. Překvapte své nejbližší i sváteční hosty a nabídněte jim jako pohoštění sušenou španělskou šunkou Jamón Curado z řady Albert Excellent. V balení najdete i stylový stojánek a nůž.

www.albert.cz



NOVINKA OD WATERDROP - MICRODRINK COLA

Nová příchut' microdrinku waterdrop COLA obsahuje přírodní složky - kolový oříšek a zelenou kávu, která u nás není příliš známá. Waterdrop COLA je bez cukru a kalorií, obsahuje prospěšné vitamíny, takže posiluje lidský organismus, a navíc skvěle chutná.

www.waterdrop.cz



ŠNEČÍ VÁNOČNÍ BOX PLNÝ ZDRAVÝCH DOBROT

Pořídte dětem vánoční box plný nejoblíbenějších pochoutek. Najdou v něm šnečí rolky z různých druhů ovoce, ovocné přírodní želé, ovocné plátky nebo pyré. Na děti pak kromě dobrot v boxu čeká také desková hra a sběratelská hračka ze světa Šneka Boba.

www.kosik.cz



ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ ČEJKA

U Čejkových si přijde na své každý fanoušek skvělého jídla. Řeznictví sází na klasiku i jednoduchost. Delikatesy jako klobásy, paštiky nebo sekaná získaly ocenění v soutěži MLS Pardubického kraje, sušená roštěná „Cool hovězí“ navíc uspěla také v soutěži Regionální potravina. Když budete mít možnost, určitě jejich dobrotu ochutnejte.

www.eshop.bufacek.com



PAPÍR PLOJHAR NABÍZÍ VÁNOČNÍ NÁKUPY JAKO ZÁŽITEK

U Plojharů se můžete těšit na celou řadu krásných vánočních dárků i obalového materiálu. Papíry, tašky, krabičky, sáčky, jmenovky a další proprietu od tradičního švýcarského výrobce Stewo můžete nejen zakoupit: do obchodu Papír Plojhar stačí přinést dárky, zajít si odpočinout do kavárny a cestou si už jen vyzvednout originálně zabalené balíčky.

www.papirplojhar.cz



ČAJE PRO VOŇAVÉ VÁNOCE

Hledáte drobný dárek, kterým na Vánoce potěšit kolegy v práci nebo třeba paní učitelky ve škole? Sáhnete po dárkovém balení kvalitních čajů od české značky Leros, která již 60 let vyrábí léčivé čaje a bylinné směsi té nejvyšší kvality. To vše bez chemických látek či konzervantů a s důrazem na prvotřídní suroviny.

www.kosik.cz



TORK UVÁDÍ NA TRH NOVÉ UTĚRKY 2 V 1 K DRHNUTÍ A ČIŠTĚNÍ

Tork nové utěrky 2 v 1 k drhnutí a čištění usnadňují práci nejen personálu restaurací při úklidu, a to i při úklidu na první pohled náročném.

Kombinují drhnoucí schopnosti mycí houby se savostí utěrky, takže si poradí i s tím nejdolnějším nepořádkem pomocí jediného univerzálního a snadno použitelného výrobku.

www.tork.cz



ALPRO BARISTA - TO NEJLEPŠÍ DO KÁVY

Alpro Barista je vyrobené tak, aby ho bylo možné během chvilky našlehat do krémové pěny. Je k sehnání ve 4 příchutích: mandle, kokosový ořech, oves a sója. Suroviny pro jeho výrobu, u kterých je to možné, jsou získávány v Evropě a obaly jsou vyrobené z udržitelných materiálů.

www.danone.com



MAKOVÉ LINECKÉ CUKROVÍ

s citrónovým krémem



Linecké cukroví je na vánoční tabuli téměř nutností. Pokud ho ale chcete letos trochu ozvláštnit a máte rádi mák, určitě udělejte toto makové linecké cukroví, které se u nás stalo hitem. Promazané citrónovým krémem dostane opravdu jedinečnou chuť a uvidíte, jak se po něm zapráší.

Na těsto:

- 210 g hladké mouky
- 140 g másla
- 70 g moučkového cukru
- 1 žloutek
- 2 lžice nemletého máku
- 1/2 lžičky najemno nastrohané citrónové kůry

Na dokončení:

- citrónový krém Lemon Curd

1. Z hladké mouky, másla, moučkového cukru, žloutku, máku a citrónové kůry uhněteme těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinové fólie nebo voskovaného ubrousku a necháme ho nejlépe do druhého dne odpočinout v lednici.
3. Těsto si vyndáme z lednice, necháme pár minut v pokojové teplotě povolit a na válu ho vyválíme na cca 2-3 mm silný plát.
4. Z těsta vykrajujeme tvary podle vlastního výběru a v každém druhém tvaru ještě uděláme uprostřed díрку.
5. Pečeme na 170 stupňů cca 8-9 minut.
6. Hotové cukroví namažeme citrónovým krémem (vždy tu nehezkou část) a slepíme (vždy jeden díl plný a druhý díl s dírkou uvnitř).

TIP: Citrónový krém můžete koupit pod jménem Lemon Curd nebo si ho připravit doma podle [tohoto receptu](#).

JAK NA VÁNOČNÍHO KAPRA

I když si Vánoce bez kapra nedovedeme představit, spousta lidí nemá tuhle nejznámější českou rybu příliš v lásce. A to je velká škoda, neboť z ní můžete vykouzlit spousta skvělých a chutných pokrmů. Jak? To nám poradí šéfkuchař třeboňského hotelu [Zlatá hvězda](#) Adam Furthner.

Aby nebylo kapří maso cítit bahnem, můžeme použít lázeň z mléka, bílého vína či piva. Po vyndání z lázně maso propláchneme pod tekoucí vodou a řádně osušíme. „S rybím masem je zapotřebí pracovat rychle a šetrně, aby se neponičila struktura masa. Proto také rybu nikdy předem nesolíme,“ upozorňuje zkušený šéfkuchař s tím, že osobně preferuje „šupináče“, jehož kůže je mnohem tenčí, lépe se připraví a na rozdíl od lysce zůstane krásně křupavá. Jako ideální váhu doporučuje dva kilogramy. Takový kapr má jen málo podkožního tuku, který způsobuje onen nepříjemný zápach.



Při koupi kapra na trhu je třeba dát pozor na několik věcí, zaprvé by měla mít ryba v kádi dostatek prostoru, v opačném případě může být otlučená či přidušená, což se podepíše na kvalitě a chuti masa. „Ryba musí být lesklá, mít pevné šupiny, růžové žábry a nesmí mít zakalené oči. Ryba by měla také vonět, pokud je cítit rybinou nebo bahnem už při koupi, rozhodně bych si vybral jinou,“ radí Adam Furthner.



Ve své restauraci v hotelu Zlatá hvězda připravuje z kapřího masa celou řadu specialit. Mezi nejoblíbenější patří pečený kapří filet na másle a bílém víně s omáčkou z lišek, jenž je sypaný lískovými ořechy. Velký ohlas měl též kapr dle Petra Voka se slaninovou omáčkou, konfitovaným česnekem a loupanou pečenou paprikou. Hostům však nabízí kapří maso i v syrové podobě, a sice jako kapří tataráček s křepelčím vajíčkem.

A jaké inovace má připravené pro vánoční klasiku v podobě kapra v trojbalu? Jak už bylo řečeno, kapra nakládá večer před smažením do mléka a obalené filety smaží na přepuštěném másle. „Kdo nechce kapra v celku, tedy podkovu či filátka, tomu doporučím kapří hranolky v panku strouhance s koprovou nebo žampionovou omáčkou. To je věc, kterou naši hosté v Třeboni milují,“ doporučuje šéfkuchař. Sám ovšem na Štědrý večer volí jinou přípravu. „Nejsem zastáncem klasiky, takže já si kapří filet den předem naložím do bílého vína s utřeným česnekem a čerstvou majoránkou. Druhý den kapra vysuším a opatrně prošpikuji sušenými rajčaty, osolím, opepřím a pak ho obalím ve strouhance s nastrouhanou kůrou z limetky a citronu. A nakonec pomalu osmažím na přepuštěném másle. Vyzkoušejte to. Je to bomba,“ uzavírá šéfkuchař.

TIPY NA VÁNOČNÍ DÁRKY pro děti

PRO NEJMENŠÍ - DARUJTE VÁNOČNÍ VOUCHER

Jako babička nebo teta možná nevíte, co pořídit malým miminkům, které z dárku ještě nemají rozum. Mám pro vás super řešení. Vánoční voucher od MimiConcept potěší nejen miminko, ale také maminku, která si pak vybere přesně to, co potřebuje.

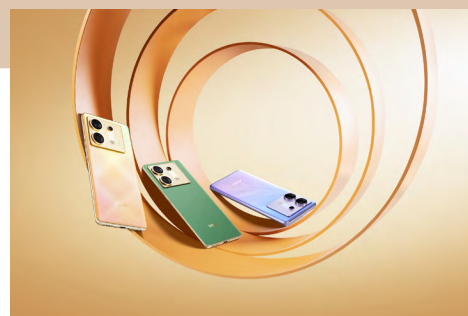
www.mimiconcept.cz



NÁCTILETÍ OCENÍ KVALITNÍ MOBILNÍ TELEFON

A naopak pro starší děti tu mám tip na super herní mobil za dobrou cenu. Smartphone Infinix ZERO 30 5G je vybaven předním fotoaparátom s podporou videa Ultra HD. Díky řadě jedinečných funkcí pro produkci videa také umožňuje mladým lidem vstoupit do oblasti tvorby vysoce kvalitních vlogů.

www.infinixmobility.com



LEGO HARRY POTTER 76419 BRADAVICKÝ HRAD A OKOLÍ

LEGO je za mě tím nejlepším dárkem úplně pro každého malého stavitele. Já tu mám pro vás tip na dárek pro fanoušky Harryho Pottera, a to tento Bradavický hrad, se kterým se vaše děti (i dospělí) dokonale odreagují, ale zároveň si užijí spoustu zábavy.

www.alza.cz



JMÉNO, MĚSTO - HRA PRO FANOUŠKY HARRYHO POTTERA

Tematická hra se slovy, opět pro fanoušky čar a kouzel. Každý list obsahuje předtištěná políčka s tématy z čarodějnického světa, takže prověří nejen znalosti vašich ratoletů, ale také jejich slovní zásobu. Hrát mohou klidně se všemi přáteli najednou.

www.knihcentrum.cz

PŘÁNÍ - PŘÍBĚH PODLE FILMU

Pod stromečkem by neměla chybět knížka. Já mám pro vás tip na krásnou publikaci od Disney s názvem Přání, která potěší každého malého posluchače nebo čtenáře. Stačí jen vyslovit "přání" a mohou se dít neskutečné věci, přesně to se stane v knize podle nového pohádkového filmu.

www.albatrosmedia.cz



DÁREK NA PAMÁTKU S ROSTOUCÍ HODNOTOU

Krásným dárkem klidně i dětem jsou zlaté a stříbrné mince. Díky špičkovému zpracování představují malý umělecký skvost a nadto investici, která se v čase zhodnocuje. Proto pokud vám přijde, že vaše děti nebo vnoučata mají všechno, poříďte jim tyto mince na památku a super dárek máte rázem vybraný.

eshop.goldengate.cz



DALŠÍ VÁRKA LEGA

LEGO nikdy neomrzí a je jakousi jistotou, že se dárek bude líbit dětem v každém věku. Na Košík.cz najdete LEGO Duplo, LEGO Creator nebo třeba LEGO Technik a nemohou chybět tematické stavebnice pro milovníky hry Minecraft, fanoušky Star Wars či Disney světa.

www.kosik.cz



ŠVAŘENÉ VÍNO

A co by to bylo za předvánoční období a Vánoční svátky bez svařáku. Já si potrpím na tom domácím s karamellem a kvalitním rumem a nejradši bych si ho vychutnávala každý den, protože je prostě skvělý. Schválně ho zkuste!

Potřebujeme:

- 2 l červeného vína
- 500 g třtinového cukru (můžeme použít i bílý)
- 200 ml rumu Angostura 5 Y.O.
- 100 ml vody
- 5 – 6 sviteků skořice
- 10 hřebíčků
- 2 hvězdičky badyánu
- 2 kardamomy (rozloupnuté)
- 2 citrony
- 1 pomeranč



1. Do hrnce nasypeme cukr a necháme ho rozpustit na karamel (hlídáme, aby nebyl příliš tmavý).
2. Přidáme koření, přilijeme vodu, rum a necháme rozvařit. Citrony a pomeranč dobře omyjeme, nakrájíme na kolečka a přidáme ke karamelovému základu. Necháme cca 20 minut probublávat. Odstavíme a necháme do druhého dne odležet.
3. Ke karamelovému základu přidáme červené víno a zahřejeme k bodu varu (již nevaříme).

TIP: Pokud chcete základ na švařené víno darovat jako jedlý dárek, vytvořte pouze karamelový základ, odstraňte z něj ovoce a koření a nalijte do lahvičky. Láhev dobrého červeného vína dejte jako bonus obdarovanému zvlášť.

VÁNOCE S COCA-COLOU

Nemusím připomínat tradiční vánoční reklamu od Coca-Coly, která před Vánoci míří do všech koutů světa a na kterou už netrpělivě všichni čekají. Nedávno jsem byla na předvánoční tiskové konferenci k jejímu představení a moc jsem si ji užila. Byl tam mimo jiné také Roman Staša, který vymyslel vánoční recepty, z nichž dva tu mám pro vás.

Vánoční chlebíček po americku

Suroviny na jeden chlebíček:

- Krůtí prso – 50 g
- Naložené brusinky na kyselo – 6 kusů
- Philadelphia – 20 g
- Vlašské ořechy – 1 lžice
- Rozmarýn – dvě snítky
- Tymián – dvě snítky
- Třtinový cukr – 1 lžička
- Balzamikový ocet - 1 lžička
- Čedar – v kostce - 15 g
- Olivový olej - 1 lžice
- Sůl
- Pepř
- Bageta/veka

Nálev na brusinky:

- Voda – 500 ml
- Vinný ocet červený – 200 ml
- Bobkový list – 3 kusy
- Balzamiko – 1 lžice
- Sůl – 1 lžička

1. Krůtí prso nakrájejte na cca 1 cm silné plátky, dochuťte solí, pepřem, zakápněte olivovým olejem a nechte chvíli marinovat.



2. Mezitím vložte sýr Philadelphia do mísy, dochuťte soli, pepřem a zakápněte olivovým olejem. Vše důkladně promíchejte.
3. Ze surovin na nálev si udělejte horký rozvar, kterým přelijte brusinky a nechte marinovat.
4. Troubu rozpalte na 180 °C. Čedar nastrouhejte na hrubém struhadle přímo na pečicí papír a vložte do trouby na cca 10 minut nebo až čedar zezlátne. Potom nechte ztuhnout a nalámejte ho na drobné kousky.
5. Ořechy nasekejte najemno a lehce orestujte na suché pánvi.

Sušenky s espumou

Na sušenky (20 ks):

- Hladká mouka – 240 g
- Máslo – 170 g
- Cukr moučka – 90 g
- Domácí vanilkový cukr – 10 g
- Žloutek – 1 kus
- Citronová kůra – špetka
- Mletá skořice – špetka
- Mletý hřebíček – špetka
- Brusinky – naložené na sladkokyselo

Nálev:

- Voda – 1 l
- Cukr – 500 g
- Citronová šťáva – 6 kusů

Šlehaná smetana: (10 ks):

- Smetana 33 % - 500 ml
- Mascarpone – 125 g
- Vanilková pasta – 50 g – ½ lusku
- Badyán – 1 g
- Skořice – 3 g

1. Suroviny na nálev přiveďte k varu. Hotovým nálevem přelijte brusinky a nechte je marinovat.
2. V míse smíchejte všechny suroviny na těsto a ručně zpracujte.
3. Nakonec přidejte okapané brusinky a zapracujte do těsta, které nechte odležet v lednici.
4. Při zpracování nesmí být těsto ani moc studené (pak se láme), ani moc teplé (pak se lepí).
5. Vytválejte na zhruba 7 mm široký plát, ze kterého vykrajujte kolečka.



Beauty tipy

NOVÝ MAKE-UP MAX FACTOR FACEFINITY ALL DAY FLAWLESS

Bezchybný a dlouhotrvající vzhled si můžete užívat s tímto tekutým make-upem Max Factor Facefinity All Day Flawless s ochranou proti klimatickým faktorům. Kombinuje podkladovou bázi, korektor a make-up a vydrží až 30 hodin.

www.notino.cz



ŘASENKA MAX FACTOR 2000 CALORIE PRO STYLIST

Od značky Max Factor tu mám pro vás ještě řasenku 2000 Calorie Pro Stylist, která v sobě skrývá vizážistický trik pro dlouhotrvající objem a 25° nazvednutí řas. Její zakřivený kartáček pro nadzvednutí řas se přizpůsobí každému tvaru oka a je navržen tak, aby vytvaroval každou řasu a pozvedl i ty nejkratší u vnitřního koutku oka.

www.notino.cz



VÁNOČNÍ SET ERBORIAN

Značka Erborian představila letošní vánoční sety, které jsou sestaveny tak, aby obsahovaly ty nejoblíbenější produkty a must have Erborian. Tyto výhodné sety jsou zabalené v dárkových krabičkách a stávají se tak perfektním dárkem pro každou milovnici kosmetiky.

www.beautylovers.cz



FOREST SPA FINLAND - PRO VNITŘNÍ I VNĚJŠÍ KRÁSU

Forest Spa Finland od Systems.bio nabízí tu nejluxusnější přírodní péči s adaptogeny pocházející z finských lesních rostlin, která nejenže posílí vaši pleť, ale také zlepší odolnost celého těla a zharmonizuje vaši mysl.

www.systems.bio.cz



DLOUHOTRVAJÍCÍ A HYDRATAČNÍ MAKE-UP RIMMEL LONDON

Nejvíce hydratační make-up Rimmel London s dlouhou výdrží, to je nový Lasting Finish 35HR - dlouhotrvající, který plně kryje a poskytuje potřebnou hydrataci a až 35hodinovou výdrž. Je čistý, veganský, lehký a je klinicky prokázáno, že zlepšuje a rozjasňuje pleť.

www.notino.cz



ANNABELLE MINERALS MINERÁLNÍ LISOVANÝ MAKE-UP

Nový lisovaný make-up má vyživující složení a vaši pokožce dodá okamžitě sametově hladký vzhled. Hodí se pro všechny typy pleti a není na ní příliš patrný, přesto ale poskytuje vysoké krytí. Schová pupínky, prasklé žilky, pigmentace, kruhy pod očima i jiné neduhy.

www.annabelleminerals.com



GINGER SHOT

Nejen v zimě bychom měli do těla dostat co nejvíce vitamínů, abychom se obrnili před všudypřítomnými viry a bakteriemi, které řadí. Co jiného je na podporu imunity lepšího než zázvor. Proto si pravidelně připravujte vitamínovou vzpruhu v podobě ginger shotu, který vás každý den "nakopne" a zvládnete s ním ve zdraví překonat dlouhou zimu.

Základem ginger shotu je kombinace zázvoru a kurkumy. K tomu já osobně nejraději přidávám citrusy, jako jsou pomeranče, mandarinky a citrón. Lze si ho ale připravit s jablky, řepou nebo třeba se špenátem. Aby byl nápoj nejen sladší, ale také ještě zdravější, přidávám do něj lžici medu. Můžete ale klidně dosladit javorovým, čekankovým nebo jiným oblíbeným sirupem.

RECEPT:

- 2 pomeranče
- 2 mandarinky (můžete vynechat)
- 1 citrón
- cca 5-7 cm zázvoru
- 1/4 lžičky kurkumy
- 1 lžice medu

1. Pomeranče, mandarinky a citrón vymačkáme.
2. Šťávu z nich dáme do mixéru a spolu s oloupaným zázvorem, kurkumou a medem vše promixujeme.

TIP: Do ginger shotu můžete ještě přidat špetku čerstvě umletého černého pepře, který podporuje pozitivní účinky kurkumy.

Ginger shot můžete pít jen tak samotný, nebo si ho můžete přilít do čaje. Výborná je z něj také zázvorová limonáda. Já si ho připravuji do zásoby na několik dní dopředu a hned po ránu si dávám panáka jako ranní "nakopávač". Pokud by na vás byl příliš silný, zřeďte ho s vodou nebo kokosovým mlékem.



POLEVA NA ZDOBENÍ PERNÍČKŮ

Připravit si dobré perníčky, to je někdy věda. Jiný recept potřebujete na perníčkovou chaloupku, jiný zase na ty krásně měkoučké perníčky. Já perníčkovou chaloupku dělám z těsta podle kuchaře Romana Pauluse, který najdete na YouTube v Lidl akademii, a ty měkké zase pečú podle mých kamarádů z blogu Neplecha na plechu. Mám tu pro vás ale návod na polevu na perníčky. Protože poleva, to je někdy pořádná věda.

- 125 g moučkového pudrového cukru
- 1/2 lžičky citronové šťávy
- 3 kávové lžičky přecezeného bílku

Důležité věci k tomu, aby se poleva povedla:

- moučkový cukr používejte ideálně ten pudrový (seženete ho např. od značky Korunní nebo v Marks & Spencer)
- i když máte moučkový pudrový cukr, stejně ho přesejte přes jemné sítko
- pokud jste nesehnali pudrový moučkový cukr, použijte normální, ale přesejte ho přes sítko několikrát
- bílek přepasírujte přes jemné sítko

Do misky si dejte prosátý moučkový cukr, přidejte citronovou šťávu a bílek. Vše pomocí šterky promíchejte. Ideální je tou šterkou třít polevu o boky misky. Hotovou polevu dejte do zdobícího sáčku a můžete ji hned použít ke zdobení.



VÁNOČNÍ ZDRAVÉ PEČENÍ

Nechte se při letošním vánočním pečení inspirovat společností [Probio](#), která patří mezi největší české výrobce a dodavatele mouk a směsí v bio kvalitě. Vánoční recepty Probio přinesou do vaší rodiny radost a užijete si je i s těmi nejmenšími. Dobroty z bezpečných surovin ocení hlavně ti, kdo trpí potravinovými intolerancemi nebo chtějí do svého svátečního jídelníčku zařazovat zdravější varianty mlsání.

Sakrajda

Suroviny na 3 šišky:

- 400 g bio hladké špaldové mouky Probio
- 200 g bio mouky špaldové celozrnné jemně mleté Probio + na podsypání
- 200 g bio třtinového cukru Probio
- 1 lžička sody
- ½ lžičky perníkového koření
- ½ lžičky skořice
- 100 g másla
- 4 lžíce medu
- 4 vejce
- Špetka soli
- Povidla
- Vejce na potření



Postup:

1. Mouky smíchejte s cukrem, sodou, perníkovým kořením, skořicí a se solí. Přidejte na menší kousky pokrájené máslo a med a začněte zpracovávat těsto. Během hnětení přilejte rozšlehaná vejce. Těsto přendejte na vál a důkladně propracujte. Pokud se vám zdá příliš lepivé, podsypejte trochou mouky.
2. Hotové těsto rozdělte na 3 stejně velké díly, zabalte je do potravinářské fólie a nechte 3 hodiny v lednici odpočívat.
3. Každý díl těsta rozválejte na plát silný asi 0,5 cm – vzniknout by vám měl obdélník cca 25 × 30 cm. Během rozvalování se nebojte těsto pěkně podsypat moukou, aby se nelepilo na podložku. Potřete každý plát povidly (okraje nechte volné) a stočte do rolády. Konce zmáčknete.
4. Rolády přendejte na plech vyložený pečicím papírem. Raději se snažte mít co největší rozestupy, rolády v troubě nabydou.
5. Nakonec potřete rozšlehaným vejcem a dejte do trouby vyhřáté na 160–170 °C. Pečte 40–45 minut. Zchladlé můžete začít krájet a servírovat. Sakrajda by vám však měla zabalená vydržet i několik dní.

Rozinkové hvězdičky

1 plech

Suroviny:

- 50 g bio rozinek Probio
- 40 g bio mandlí Probio
- 100 g bio mouky z červené pšenice celozrnné jemně mleté Probio
- 30 g bio jemných ovesných vloček Probio
- 40 g másla
- 1 žloutek

Na ozdobení:

- čokoláda nebo bílková poleva



Postup:

1. Rozinky s mandlemi rozsekejte v robotu na lepivou konzistenci.
2. V míse smíchejte rozinky s mandlemi s moukou, ovesnými vločkami, změkklým máslem a žloutkem. Vypracujte těsto. Zabalte do fólie a nechte hodinu v lednici ztuhnout.
3. Z těsta vyvalujte na pomoučeném vále placku silnou asi 0,5 cm. Vykrajujete z ní libovolné tvary. Přeneste je na plech vyložený pečicím papírem a vložte do trouby vyhřáté na 180 °C. Pečte dozlatova asi 6–7 minut.

Čokoládové košíčky - bezlepkové



Suroviny na cca 20 košíčků:

Těsto na košíčky:

- 40 g bio strouhaného kokosu Probio
- 10 g bio kakaa Probio
- 50 g bio mouky pohankové hladké Probio
- 20 g bio mouky čirokové Probio
- 60 g bio tuku kokosového Probio
- 80 g sladu

Náplň:

- 100 g bio čokokapek Probio
- 50 g ořechů (mandle/pekanové ořechy/vlašské/lískové)
- 60 g sušených meruněk
- Ořechy nebo kokos na posypání

Postup:

1. V míse zpracujte suroviny na těsto. Zabalené nechte v lednici asi 2 hodiny odpočívat.
2. Těsto vyndejte z lednice. Kus těsta si vždycky zahřejte v rukách, aby se vám s ním dobře pracovalo. Těsto namačkejte do kovových košíčků. Nemusíte je dělat moc slabé, aby se nepolámaly. Přendejte na plech a pečte při 200 °C asi 8–9 minut.
3. Nechte zchladnout a pak vyklopte.
4. Rozehřejte čokoládu. Ořechy nakrájejte nahrubo. Meruňky nakrájejte spíš na menší kousky. Smíchejte s čokoládou. Lžičkou tvořte do košíčků hromádky. Posypejte ořechy nebo kokosem a nechte ztuhnout.

Pohankové linecké cukroví

2 plechy před slepením /
1 plech hotového cukroví

Doba přípravy: 45 minut
Doba pečení: 7 minut

Suroviny:

- 120 g bio pohankové mouky Probio
- 40 g bio třtinového moučkového cukru Probio
- 80 g másla
- 1 žloutek
- Špetka soli
- Džem na slepení

Postup:

1. Z pohankové mouky, cukru, soli, másla a ze žloutku zpracujte těsto. Zabalte do potravinářské fólie a nechte v lednici uležet alespoň 2 hodiny.
2. Poté těsto vyndejte a rozválejte na pomoučeném vále na plát silný 2 mm. Vykrajujte libovolné tvary a ty vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem.
3. Pečte při 170 °C (horkovzdušná trouba) po dobu 7 minut. Nechte zchladnout a poté slepujte džemem.
4. Nechte pár dní odležet v chladu v uzavřené krabici.



LOSOSOVÝ KRÉM

Přemýšlíte, jakou sváteční polévku letos budete servírovat na Štědrý večer? Já mám pro vás tip na luxusní záležitost, která všem bude rozhodně chutnat. A pokud mi dáte po ochutnání za pravdu, určitě ji přichystejte i k jiné příležitosti nebo prostě jen tak, když bude chuť. Co se týče lososa, vybírejte opravdovou kvalitu, protože na něm stojí celý pokrm.

- 2 lžíce přepuštěného másla
 - 1 cibule (nakrájená na kostičky)
 - 2 mrkve (nakrájené na kostičky)
 - 3 brambory (nakrájené na kostičky)
 - cca 1 l zeleninového vývaru
 - 250 g kvalitního lososa
 - 100 ml smetany ke šlehání
 - 1 lžíce krémového sýra
 - sůl a pepř
 - nasekané pistácie
1. V hrnci orestujeme na přepuštěném máse pokrájenou cibuli. Když zeskloutí, přidáme nakrájenou mrkev a po chvíli na kostičky nakrájené brambory. Restujeme cca 3-5 minut.
 2. Přilijeme zeleninový vývar a vaříme cca 10 minut.
 3. Lososa zbavíme kůže, nakrájíme ho na kostky a na pánvi opečeme na trošce másla. Pár kousků si odložíme stranou na dozdobení. Zbytek lososa přidáme do polévky, osolíme ji, opepříme dle chuti a zjemníme smetanou ke šlehání a 1 lžící krémového sýra.
 4. Již ho nevaříme, vše přendáme do mixéru a rozmixujeme do hladkého krému.
 5. Horkou polévku naservírujeme do talíře, ozdobíme nasekanými pistáciemi a orestovanými kostičkami lososa.



VÁNOČNÍ CUKROVÍ

podle Vintage Kitchen

Vánoční pečení je pro mnohé neodmyslitelnou součástí Vánoc a tradicí, kterou dědíme z generace na generaci. Každý má své vlastní rodinné recepty a oblíbené druhy cukroví, které o svátcích nesmí chybět. Zkuste je letos obohatit tím, že do postupů přidáte opravdu kvalitní destilát, stejně jako foodbloggerka Pavla Janečkové alias Vintage Kitchen.

KANDOVANÁ POMERANČOVÁ KŮRA S GRAND MARNIER A ČOKOLÁDOU

INGREDIENCE:

- 3 velké bio pomeranče
- 350 ml vody
- 150 ml likéru Grand Marnier Cordon Rouge
- 420 g třtinového cukru Demerara (+50 g na obalení)
- 150 g hořké čokolády



Pomeranče omyjte, osušte a odřízněte stopku i tvrdý konec na druhé straně. Poté je rozčtvřte na 4 díly a sloupněte slupky. Dužinu snězte nebo dejte stranou k pozdějšímu využití. Slupky nakrájejte na nudličky o šířce 3-4 mm, zalijte je vodou a 5 minut vařte. Vodu slijte a opakuje proces ještě dvakrát. Tímto procesem se odstraní hořkost a případné nečistoty či chemické stopy. Aby se neodplavilo i spousta žádoucího pomerančového aroma, zasypejte povařenou proužky cukrem, zalijte vodou a likérem Grand Marnier.



Za občasného míchání je bez pokličky vařte přibližně hodinu a půl, dokud se většina vody nevypaří a rozvar se nestane sirupovitým. Povařenou kůru rozložte na mřížku či plech a nechte 1-2 dny prosychat. Rozvar ochucený pomerančovou kůrou a likérem Grand Marnier můžete uschovat na dochucení jiného dezertu. Zbývající cukr nasypejte do misky, do které postupně vhazujte pár pomerančových proužků, které obalte cukrem. Čokoládu rozehejte ve vodní lázni, kůru v ní namáčejte a pokládejte na pečicí papír. Po jejím zatuhnutí můžete uložit do krabičky.

KOKOSKY S RUMEM DEMON'S SHARE A ČOKOLÁDOU

INGREDIENCE:

- 3 bílky (90 g)
- 90 g třtinového cukru moučka
- 90 g tmavého cukru muscovado
- 3 lžice Demon's Share
- 170 g strouhaného kokosu (+ 60 g na obalení)
- strouhaná kůra z 1 bio pomeranče
- špetka soli
- 150 g hořké čokolády

Bílky lehce předšlehejte v robotu a přesuňte do misky, kterou usadíte do vodní lázně. Přidejte oba cukry a šlehejte sněh, dokud se všechny cukr nerozpustí. Důležité je, aby voda přímo nevřela, ale pohybovala se těsně pod bodem varu. Sněhová hmota musí být horká tak, abyste v ní udrželi prst, ale nesmí se vařit, protože by se bílky srazily. Sněhovou hmotu z plotny stáhněte přibližně po 5-8 minutách. Poté do ní zašlehejte rum, vmíchejte kokos s pomerančovou kůrou a solí. Promíchejte a za občasného prošlehání nechte odstát, dokud nezchladne. Pokud se vám bude zdát hmota příliš řídká, přidejte trochu kokosu navíc, ale ne příliš, aby se pak po upečení kokosky nedrolily. Troubu předehřejte na 150 °C a plech vyložte pečicím papírem. Pomocí lžičky tvarujte malé hromádky, které můžete již posazené na plech navlhčenými prsty dotvarovat do špiček. Pečte je přibližně 30 minut, dokud se na povrchu nezpevní. Uvnitř by kokosky měly zůstat vláčné. Kokosky nechte zchladnout na plechu. Mezitím si rozehejte čokoládu ve vodní lázni. Spodní část kokosek máčejte v rozpuštěné čokoládě a obalujte v kokosu.



PEKANOVÉ ŘEZY S BOURBONEM WILD TURKEY

INGREDIENCE NA TĚSTO:

- 220 g javorového sirupu
- 170 g rozpuštěného másla
- 1 velké vejce
- 1 lžička mleté vanilky
- 160 g šálku kokosové mouky
- 80 g tapiokové mouky
- 1/4 lžičky soli

INGREDIENCE NA NÁPLŇ:

- 190 g rozpuštěného ghí nebo másla
- 150 g javorového sirupu
- 180 g kokosového nebo hnědého cukru
- 1 ½ lžičky mleté vanilky
- 1 lžíce Wild Turkey 101
- 1 lžička skořice
- 4 lžíce mandlového mléka
- 500 g pekanových ořechů
- 1/8 lžičky soli
- Vločková sůl (nemusí být)



Plech vyložte pečicím papírem, který pomažte svrchu máslem nebo nastříkejte olejem na pečení. Řezy se vám tak budou lépe z papíru dostávat. Smíchejte javorový sirup, zchladlé rozpuštěné máslo, vejce, vanilku, kokosovou mouku, tapiokovou mouku a sůl. Těsto bude mírně drobivé, hutnější, takže ho na plech budete muset rozvrstvit pomocí prstů. Vytvořte z něj po celé ploše plechu kompaktní placku, kterou pečte v troubě vyhřáté na 175 °C asi 8 minut. Poté plech vyjměte a nechte těstový základ vychladnout, zatímco budete připravovat náplň. Do středně vyhřáté velké pánve dejte ghí, javorový sirup, Wild Turkey, kokosový cukr, vanilku a skořici. Neustále šlehejte, aby se cukr nepřipálil. Směs vařte, dokud se všechny cukr nerozpustí, což může trvat kolem 5 minut. Sundejte ji z plotny a přidejte mandlové mléko, pekanové ořechy a 1/8 lžičky soli. Promíchejte a ujistěte se, že je těstový základ na dotek chladný nebo jen vlažný. Ořechovou směs rozprostřete na základ a pečte 15-17 minut při 175 °C. Pokud máte rádi slaný karamel, můžete po vyjmutí plechu z trouby, povrch ořechů posypat vločkovou solí. Řezy nakrájejte až po jejich úplném zchladnutí, kdy je celá hmota již zpevněná.

ŠTÓLA S KOŘENÍM A VŮNÍ RUMU BOTRAN SOLERA 18

INGREDIENCE:

- 500 g hladké špaldové mouky
- 250 g měkkého tvarohu
- 150 g třtinového cukru Demerara
- 180 g rozpuštěného másla

- 1 prášek do pečiva
- 150 g brusinek
- 100 g mandlí plátky
- 50 g zkaramelizovaných pekanových ořechů (nemusí být)
- 100 g kandované pomerančové kůry
- 100 g hořké čokolády
- 5 -7 lžic rumu Botran Solera 18
- Kůra z 1 bio citronu
- ½ lžička mleté vanilky
- 1 rozdrčený hřebíček
- špetka muškátového oříšku
- špetka soli
- 50 g másla na potřeni
- 100 g třtinového moučkového cukru na posypání



Brusinky namočte den předem do rumu Botran Solera 18. Kandovanou pomerančovou kůru nakrájejte na malé kostičky a citronovou kůru nastrouhejte najemno. Tvaroh vymíchejte s máslem, vejcem, cukrem, citronovou kůrou a veškerým kořením dohladka. Ke směsi přidejte mouku promíchanou s kypřicím práškem a sůl. Po zapracování sypkých ingrediencí přidejte plátky mandlí, kandovanou pomerančovou kůru, nahrubo nasekanou hořkou čokoládu a brusinky s rumem. Pokud se rozhodnete i pro zkaramelizované pekanové ořechy, vynechejte přípravu těsta a postupujte dle druhé části receptu. Pekanové ořechy obalte v karamelu a nechte zatuhnout na pečicím papíru. Poté nasekejte a můžete použít v jakémkoliv dalším pečení. Na pomoučeném vále vytvarujte z těsta na štólu obdélník, který přehněte tak, aby svrchní konec byl umístěn ve dvou třetinách spodní části těsta. Tím vytvarujete štólu do lehké vlny, která je pro tento vánoční moučník typická. Štólu přemístěte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v rozehřáté troubě při 180 °C přibližně 40 minut. Po upečení potřete štólu několikrát rozehřátým máslem a po jeho vstřebání ji pořádně posypejte cukrem, aby se na jejím povrchu vytvořila bílá křusta. Po jejím úplném zchladnutí ji zabalte do alobalu nebo fólie.

RAW ČOKOLÁDOVÉ-KÁVOVÉ DORTÍČKY S RUMEM MATUSALEM

INGREDIENCE NA KORPUSY:

- 150 g loupaných mandlí
- 15 velkých vypeckovaných mandlí medjool
- 1 lžice kokosového oleje

INGREDIENCE NA NÁPLŇ:

- 200 g kešu oříšků
- 30 g mandlového krému Živina
- 30 g nepraženého kakaa
- 150 g javorového sirupu
- 30 g kakaového másla
- 100 ml filtrované kávy
- 3 lžice rumu Matusalem Gran Reserva 15
- 1 lžička mleté vanilky
- Větší špetka soli

Nejprve uvařte kávu a nechte ji vychladnout. Začněte připravovat základ, na který se bude vrstvit krém. Rozemelte mandle na malé kousíčky (ale ne úplně na mouku). Přidejte datle a kokosový olej a rozmixujte společně s mandlemi, dokud se mandle nerozmělní a nevytvoří se lepkavá, hutná směs. Ze směsi vytvořte přibližně 40 kuliček. Každou kuličku válečkem nebo dlaněmi splácněte a vytvarujte do mělkého košíčku. Malé korpusy umísťujte do papírových košíčků. Kešu ořechy rozmělněte v mixovací nádobě se sekáčkem nebo ve vysokorychlostním blendru. Jakmile máte z ořechů téměř

pastu, smíchejte je s ostatními ingrediencemi a důkladně promíchejte. Krém nechte lehce zatuhnout v lednici, aby vám z připravených košíčku nevytékal. Po 3-4 hodinách jím můžete košíčky plnit. Na závěr dortíčky ozdobte zkaramelizovaným pekanovým ořechem. Pekanový ořech můžete zkaramelizovat dle receptu na pekanové řezy nebo následujícím jednodušším způsobem.



VINTAGE KITCHEN

INSPIRACE MINULOSTÍ NA TALÍŘI SOUČASNOSTI



PAVLA JANEČKOVÁ HÁJKOVÁ

C PRESS

VINTAGE KITCHEN

Inspirace minulostí na talíři současnosti

Pavla před rokem vydala svou první kuchařku s přesahem do historie „VINTAGE KITCHEN – Inspirace minulostí na talíři současnosti“. Obsahuje oprášené zapomenuté recepty, ale i známé pokrmy v jiném podání. Doprovází je poutavé vyprávění o jejich vývoji v průběhu staletí. Propojení s minulostí umocňují krásné fotografie, které lákají k vyzkoušení receptů. Kuchařka je rozdělena do 10 kapitol – kaše, polévky, maso, ryby, houby, luštěniny, zelenina, ovoce, pečivo a moučníky. K dostání na stránkách vintagekitchen.cz a ve vybraných knihkupectvích.

POSLEDNÍ DEN V ROCE

Poslední den v roce by měl být výjimečný, a to nejen tím, že se hezky oblékneme a budeme se svými nejbližšími. Také by měl mít jedinečnou atmosféru a měli bychom si dopřát to, co si třeba v průběhu roku nedopřejeme. Například dobré pití, jídlo nebo třeba návštěvu oblíbené restaurace. Mám pro vás pár tipů, jak si zpříjemnit vstup do nového roku a jak z něj udělat nezapomenutelný zážitek.

EPESNÍ KONEC ROKU V RESTAURACI DEER

Restaurace Deer v Michalské ulici si na poslední den v roce připravila epesní silvestrovskou oslavu. Skvělé jídlo, luxusní prostory, báječná lokace, a navíc možnost přespání v butikovém hotelu dělá z pěkné párty nezapomenutelný večírek, na který se bude dlouho vzpomínat.

deerprague.com



MIONETTO PROSECCO JAKO PŘÍPITEK I POZORNOST, KTERÁ POTĚŠÍ

Přemýšlíte, čím zapít Nový rok? Vsadte na italské bublinky, které se v posledních letech těší čím dál větší oblibě. Vybírejte ale poctivě a zaměřte se na kvalitu. Skvělou volbou budou produkty značky Mionetto Prosecco, které dodají sváteční atmosféře ten pravý punc exkluzivity!

www.osobnivinoteka.cz



NOVÝ ROK S FREIXENET CORDON NEGRO BRUT

Skvělou volbou na silvestrovský večer bude také populární cava Freixenet Cordon Negro Brut v designové matné černé lahvi. Osloví svou zlatavou barvou se zelenavými odlesky s jemným dlouhotrvajícím perlením. Ve vůni připomíná tropické ovoce s lehkým dotykem citrusové kůry a rozhodně bude chutnat všem.

www.osobnivinoteka.cz



NA PÁRTY NESMÍ CHYBĚT ŠPANĚLSKÁ ŠUNKA JAMÓN SERRANO

Plánujete si na poslední den v roce pozvat partu přátel? Připravte jim místo chlebičků a jednohubek pořádnou nálož masa v podobě Jamónu Serrano, originální španělské šunky. V tomto setu najdete také držák na maso a nůž. A párty může začít!

www.kaufland.cz

OPOJNÁ SILVESTROVSKÁ VEČEŘE

Pokud chcete strávit poslední večer tohoto roku nevšedně a s elegancí vstoupit do toho nového, mám pro vás tip na skvělou večeři v samotném centru Prahy, a to v restauraci La Veranda, kde na vás čeká silvestrovské menu. Kvůli omezenému prostoru a velkému zájmu je nutná rezervace předem, tak neváhejte a zamluvte si místa ještě dnes.

www.laveranda.cz



SILVESTR V KUBÁNSKÉM STYLU

A co takhle poslední večer v roce oslavit s nádechem kubánské Havany? Řeč je o vyhlášeném podniku, který sídlí i u nás v Praze. Vítejte v La Bodeguita del Medio. Večer plný živé latinské hudby, skvělého rautu a neuvěřitelně emočně nabitě atmosféry zaručí ten správný vstup do nového roku.

www.labodeguitadelmedio.cz



SVÁTEČNÍ LOOK

Jelikož nás brzy čekají důležité události roku, Vánoce a Silvestr, potřebujeme se na ně my ženy důkladně připravit nejen psychicky, ale také fyzicky. Vybíráme oblečení, které se dokonale hodí na jednotlivé sváteční dny, a vymýšlíme, jaký look zvolit. Aby vaše rozhodování bylo jednodušší, mám pro vás tři nádherné sváteční looky, které byly vytvořeny ve spolupráci s Notinem. Nechte se inspirovat a užijte si svátky v dobré náladě a hlavně v dokonalé kráse.

Make-up
month



CLASSIC LOOK

Jak už název napovídá, tento look představuje klasiku, ve které se bude cítit každá žena, která se ráda líčí přirozeně, ale chce zvýraznit své přednosti. Černá výrazná linka nechá vyniknout oči a stíny v odstínu nude víčko přirozeně rozzáří. Červená rtěnka dodá sexy vzhled a bronzer rozjasní celou tvář.



GLAMOUR LOOK

Chcete na sváteční den a večer zvolit trochu odvážnější look? Pak zkuste Glamour Look plný lesku a osobního kouzla. Základem jsou výraznější hnědé, třpytivé oči a neodolatelná růžová rtěnka.

HRAVÝ LOOK

A pro ty, co chtějí na Vánoce nebo na Silvestra opravdu zazářit a nebojí se vyniknout, doporučuji výrazné, barevné oči, tvářenku a lesk na rty, který vydrží a který se opravdu pořádně leskne. Hravý Look bude bavit každého, kdo na vás jen pohlédne.



PISTÁCIOVÉ KULIČKY

v bílé čokoládě

Ke klasickému cukroví každý rok ráda připravuji i nepečené cukroví. Letos jsem se pustila do těchto pistáciových kuliček a mohu říct, že jsou prostě super. Máte je během chvíle hotové a díky kombinaci čokolády, sušenek a chuti pistácií se stanou oblíbenou vánoční pochoutkou.

Na kuličky:

- 120 g bílé čokolády
- 50 ml smetany ke šlehání
- 50 g pistáciového krému
- 90 g máslových sušenek
- 40 g pistácií (příp. pistáciové mouky)

Na dokončení:

- cca 200 g bílé čokolády
- větší hrst nasekaných pistácií

1. Ve vodní lázni si rozpustíme bílou čokoládu, smetanu a pistáciový krém. Odstavíme z plotny a necháme zhruba 2 minuty zchladnout.
2. Máslové sušenky si v sekáčku (já používám tyčový mixér Braun s příslušenstvím) roztlačíme na jemný prach. Totéž poté uděláme s pistáciemi. Můžeme místo nich ale použít i pistáciovou mouku.
3. Do misky s rozpuštěnou čokoládou se smetanou a krémem přidáme máslové sušenky a pistácie. Vše dobře promícháme a necháme v lednici 20-30 minut vychladnout.
4. Z hotového těsta tvarujeme kuličky (cca 15 g jeden kus). Kuličky dáme na plech (podnos) vyložený pečicím papírem a necháme ještě v lednici minimálně 15 minut vychladit.
5. Bílou čokoládu si rozpustíme a hotové kuličky v ní obalujeme. Já si vždy kuličku napíchnu na dřevěné napichovátko (můžete použít i vidličku) a ponořím do rozpuštěné čokolády. Ihned vždy kuličku posypeme nasekanými pistáciemi a vrátíme ji na pečicí papír. Kuličky je nutné skladovat v lednici v uzavřené nádobě.



VÁNOČNÍ MENU TROŠKU JINAK

Co si nesmím nechat pro sebe, jsou vánoční recepty od Hynka Vávry z restaurace Hliněná Bašta. Právě sem strašně rád s Filipem chodíme na nejrůznější delikatesy, hlavně tedy na tygří krevety s mangem, které milujeme a na které jsem dostala recept. A jelikož mám z toho velkou radost, musím recept sdílet také s vámi, ať tyto krevety také vyzkoušíte. Pak tu mám pro vás recepty na cukroví, které mám zase od Hynkovy manželky Andrey Vávrové a které mě osobně velmi zaujaly. Tak si nechte chutnat.

www.hlinenabasta.cz



TYGŘÍ KREVETY

se zázvorem, chilli, citronovou trávou, mangem a kokosovým mlékem



- 5 ks tygřích krevet
- mango pokrájené na kostičky (cca 250 gramů)
- 300 ml kokosového mléka
- 1 lžice sweet chilli omáčky
- 1 lžice sriracha omáčky
- hrst čerstvého koriandru
- sůl
- olivový olej
- zázvor nahrubo posekaný

Krevety osolíme a orestujeme na olivovém oleji. Přidáme zázvor, mango, kousek citronové trávy, srirachu, sweet chilli. Zalijeme kokosovým mlékem a krátce provaříme. Vyndáme citronovou trávou, osolíme a posypeme koriandrem.

STŘEDOMOŘSKÁ RYBÍ POLÉVKA

- 1 ks cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 ks fenyklu
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 lžička mleté pálivé papriky
- 200 ml bílého vína
- 400 g sekaných rajčat z konzervy
- 500 ml rybího a zeleninového vývaru
- 400 g filetů z bílé ryby, například treska
- 300 g mořských plodů (krevety, mušle, kalamáry, chobotničky)
- sůl
- mletý černý pepř
- nasekaná listová petrželka



Cibuli a česnek nasekáme nadrobno. Fenykl po vláknech nakrájíme na plátky. V hrnci na rozežhátém oleji osmahneme cibuli, po chvíli přidáme česnek. Zarestujeme a přidáme fenykl. Zaprášíme paprikou a opět zarestujeme a podlijeme vínem. Vaříme za míchání, dokud se víno neodpaří. Přidáme mořské plody. Přidáme rajčata z konzervy a vývar. Základ přivedeme k varu. Rybí filety očistíme, nakrájíme na kousky a vložíme do hrnce. Polévku povaříme cca 7-8 minut. Dochutíme solí, pepřem a vmícháme do ní nasekanou petrželku a pažitku, můžeme přidat i koriandr.

PSTRUH S ESTRAGONEM

a studeným bramborovým salátem



- 2 pstruhy
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce oleje
- 2 snítky citronového tymiánu
- 2 snítky estragonu
- sůl, pepř

Na salát:

- 1 kg salátových brambor
- 4 lžíce vinného octa
- 1 dcl olivového oleje
- 1 lžička dijonské hořčice
- 2 šalotky
- čerstvý estragon, petržel listová a pažitka
- sůl, pepř

Brambory uvaříme celé ve slupce, nesmíme je rozvařit. Vezmeme si větší mísu, v ní rozmícháme hořčici a ocet. Osolíme a po kapkách zašleháváme metlou olivový olej. Nakonec přidáme šalotku, estragon a pažitku. Dosolíme, opepříme. Brambory si nakrájíme na měsíčky i se slupkou a přidáme je ještě vlažné do mísy a promícháme. Necháme odležet v chladu, aby se chuť dostala do brambor aspoň dvě hodiny, nejlépe do druhého dne.

Pstruhy si vyfiletujeme a vytaháme kůstky. Filátka ryby usušíme papírovou utěrkou a osolíme. Kůži si můžeme 2-3x šikmo naříznout. V pánvi rozpálíme olej a vložíme filety kůží dolů, pečeme dokřupava. Pak otočíme, přidáme lžici másla, estragon a tymián. Rybu lžící poléváme máslem a můžeme servírovat se studeným salátem.

Takto si můžeme připravit pstruhy, sivena, mořského vlka nebo pražmu...

VÁNOČNÍ RECEPTY, ANDREA VÁVROVÁ, HLINĚNÁ BAŠTA

Vánoční nepečené Toffifee

- 100 g nasucho opražených lískových oříšků
- 250 ml smetany 33%
- 120 g cukru
- 30 g másla
- 1 lžička medu
- špetka soli
- mléčná nebo hořká čokoláda na polití

Všechny ingredience kromě ořechů a čokolády svaříme do konzistence husté kaše. Vaříme za stálého míchání na mírném ohni. Může nám to trvat až 30 minut. Směs necháme lehce zchladnout, nalijeme ji do malých silikonových formiček nebo malých papírových košíčků. Do každého kousku vtlačíme opražený lískový oříšek. Dáme řádně vychladit, nakonec polijeme čokoládou.



Arašídová kolečka s kousky čokolády

- 150 g třtinového cukru
- 300 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 70 g čokolády 55% nasekané nahrubo
- špetka soli
- 200 g změkklého másla
- 150 g arašídového másla
- 2 vejce velikosti M

V míse smícháme (mimo čokolády) všechny suché ingredience, přidáme máslo a vejce. Nakonec opatrně vmícháme čokoládu. Uděláme kuličky, položíme na plech a pomocí pečicího papíru rozmáčkeme na placičky. Vložíme do vyhřáté trouby na 180 stupňů a pečeme dozlatova cca 20 minut podle velikosti placiček.

Mandlové linecké hvězdičky

- 250 g hladké mouky
- 250 g mandlové mouky
- 160 g moučkového cukru
- 250 g másla
- 2 žloutky
- mletá skořice

Vše spojíme do kompaktní hmoty, dáme uležet na hodinu do lednice. Vyválíme těsto na sílu asi 3 mm, vykrojíme hvězdičky, které upečeme v troubě na 180 stupňů asi 12 minut. Vychladlé hvězdičky slepíme pikantním džemem.