

Na skok v kuchyni ^{září 2024}

magazín o jídle a životním stylu



24 stran
plných
inspirace
pro vás

OBSAH

- 3 ÚVODNÍK
- 4 KAM MUSÍTE V ZÁŘÍ VYRAZIT
- 5 KUŘECÍ STRIPSY
- 6 CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT
- 7 DVOJCTIHODNÉ KOLÁČE *↪ z obálky*
- 8 *Usedáme do školních lavic*
- 9 TĚSTOVINOVÝ SALÁT DO SKLENICE
- 10 CESTOVÁNÍ S KOČKOU
- 11 KOUPELNOVÝ ŽEBŘÍK - PRAKTICKÝ DOPLNĚK I DESIGNOVÝ KOUSEK
- 12. *S Cat&Cook v kuchyni*
- 13 KNIŽNÍ NOVINKY
- 14 JAK SPRÁVNĚ VYBRAT UMYVADLO DO KOUPELNY
- 15 DOMÁCÍ KEČUP
- 17 CHEESECAKE S BÍLOU ČOKOLÁDOU
- 18 TIPY MĚSÍCE
- 20 PRŮVODCE PROSECCEM
- 21 *Enchiladas s mletým hovězím masem*
- 22 BEAUTY NOVINKY
- 24 DOSTUPNOST VODY VE MĚSTECH

5

KUŘECÍ STRIPSY



21

ENCHILADAS
s mletým hovězím masem



ZPÁTKY DO LAVIC

Letošní září našeho Vojtu čeká nástup do školy. První třída. Úplně noví kamarádi a vlastně i nový začátek. Jsem zvědavá, jak ho škola bude bavit, protože se do ní neskutečně těší. A taky jsem zvědavá na to, jak to změní režim celé naší rodiny. Čeká nás každý večer příprava svačinek, Vojta bude mít více kroužků a uvidíme, jak to všechno budeme s prací zvládat. Já už ale musím upřímně říci, že se moc těším zpět do režimu. A i když jsme si letošní prázdniny užili asi na 200 %, vždy se po jejich skončení těším na to, až se vše vrátí zpět tam, kam má, a já budu mít více času na práci. Nemusím se potom tolik stresovat tím, že nestíhám. Chci si začít více plánovat nejen rozložení mých příspěvků na sociálních sítích a článků na blogu, ale chtěla bych si začít i připravovat doma krabičky, abych mohla mému muži i sobě připravovat kvalitní jídlo. A tím i připravovat nějakou krabičkovou inspiraci pro vás. Doufám, že vás toto číslo bude opět bavit, a nezapomeňte se zúčastnit krásné soutěže o balíčky produktů Whiskas.

S láskou Romana



STAŇTE SE FANOUŠKY NA SKOK V KUCHYNI
Inspirujte se recepty, které pro vás připravuji. Pokud se vám nějaký povede, podělte se s námi o něj a inspirujte tak zase někoho dalšího.
www.facebook.com/naskokvkuchyni



NAHLÉDNĚTE DO MÉHO ŽIVOTA
A nejen do toho kulinářského! Na Instagramu vás kromě receptů čekají kosmetické, módní, knižní a jiné praktické tipy, které oceníte. Nechybí ani soutěže.
www.instagram.com/naskokvkuchyni

VIDEO, KTERÁ VÁS INSPIRUJÍ, ALE I ROZESMĚJÍ
Přidejte si mě také na TikToku, kde se nejen pobavíte, ale i načerpáte nápady, tipy a rady v oblasti vaření, foodstylingu, cestování, módy apod.



NA SKOK V KUCHYNI I NA PINTERESTU
Pokud vás baví Pinterest, i tam se můžete těšit na nespočet mých receptů, včetně jejich nádherných fotografií, ale také na inspirace pro váš volný čas.
www.pinterest.com/naskokvkuchyni



KAM MUSÍTE V ZÁŘÍ VYRAZIT

TA NEJLEPŠÍ VÍNA Z KUTNÉ HORY

Pokud někdy zavítáte do Kutné Hory, určitě se nezapomeňte zastavit ve vinných sklepích Kutná Hora, které jsou symbolem ekologického vinařství s dlouholetou tradicí a inovativním přístupem k pěstování révy. Vína jsou známá pro svou mineralitu a kořenitost a nejvíce se zde daří odrůdám, jako je Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Chardonnay nebo Pinot noir.

vinokutnahora.cz



JDE TO I BEZ MASA. V TRITONU FRČÍ VEGETARIÁNSKÉ MENU

Zážitková restaurace Triton, která se nachází v působivé jeskyni přímo pod povrchem Václavského náměstí, nabízí úžasné vegetariánské menu. Na prvních dvou místech se točí tři jídla: vegetariánská kachna, gazpacho a tartaleta z rajčatového octa. A pozor, tato jídla nejsou jen chutná, ale každé svým složením přispívá k lepšímu zdraví.

www.tritonrestaurant.cz



AGÁVE MENU V BLACKU

Světově uznávaný podnik Black Angel's Bar na Staroměstském náměstí si pro své hosty připravil speciální agáve překvapení. Menu ovoněné vznešenou rostlinou, které se bude podávat do konce září, dokud slunce bude mít svou sílu. Přijďte a ochutnejte jeden z agáve drinků nebo rovnou všechny.

www.blackangelsbar.com



KOSMETICKÉ OŠETŘENÍ RECOVER TOUCH

Dopřejte své pokožce v Miracle Clinic and Spa zaslouženou péči s Recover touch, a obzvlášť teď po měsících plných slunečních paprsků a jiných nežádoucích vlivů. Ošetření vyživuje pokožku a antioxidanty, Goji, Berry a makadamiový olej ji pak zanechávají hebkou a vyživenou.

www.miracleclinic.cz

UNIKÁTNÍ BABIČČINA ZAHRADA

Už jste navštívili tu nejkrásnější restaurační zahradu v Čechách? Babiččina zahrada nabízí chuťově intenzivní kuchyni, jako kdyby babička stála u plotny, prostředí plné relaxace, rodinné atmosféry, skvělého servisu, soukromí a ruchu zároveň. A ta vůně květin? Jako by se člověk ocitl na venkově u své milované babičky. Autentický gastronomický zážitek volá po návštěvě.

babiccinazahrada.cz



ZVĚŘINOVÝ BURGER V RESTAURANTU DEER

Vyrazte do restaurantu Deer na netradiční zvěřinový burger. Tato pochoutka se skládá z prvotřídních surovin a díky tomu je její chuť intenzivní. Kromě domácí housky a zvěřinového masa v sobě burger ukrývá BBQ dresink, uzený bok, smaženou cibulku, sýr gouda, rajče a římské listy. Nechybí ani výtečné hranolky.

deerprague.com

KUŘECÍ STRIPSY



Kuřecí stripsy jsou oblíbenou pochoutkou snad každého z nás, především je ale milují naše děti. A abyste měli "v kapse" rychlou večeři pro celou rodinu, uložte si tento recept na kuřecí stripsy obalené v rozdrčených tortillách. V troubě si můžete udělat odlehčenou verzi bez tuku, ale skvělé jsou i klasicky na oleji a přepuštěném másle.

Potřebujeme:

- 2 kuřecí prsa
- 1 jogurt
- tortilly Antica Cantina
- bylinkové koření
- sůl
- pepř

Postup:

1. Kuřecí prsa očistíme a naložíme den dopředu do jogurtu, bylinkového koření, soli a pepře.
2. Druhý den sekáčkem rozdrťme tortilly a v nich maso obalíme.
3. Smažíme na přepuštěném másle a na oleji dozlatova.

ZAJÍMAVOST OD AI

Kuřecí stripsy, tedy proužky kuřecího masa obalované a smažené, jsou oblíbené hlavně pro svou křupavou texturu a jemnou chuť. Vznikly ve Spojených státech v 70. letech a rychle se staly populárním pokrmem rychlého občerstvení. Na rozdíl od kuřecích nugetů jsou stripsy většinou připravovány z celých kuřecích prsou, což jim dodává přirozenější texturu. Mnoho lidí je dnes připravuje i v domácích podmínkách pomocí trouby nebo fritézy, což je zdravější alternativa oproti tradičnímu smažení.

CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT

NOVINKY Z PEKÁREN ZRNO ZRNKO

V řemeslných pekárnách Zrno Zrnko najdete mnoho novinek. První jsou čtyři druhy máslových sušenek, další Greek & Gran – dva druhy řeckých jogurtů s granolou v praktickém balení. K pomerančovému freshi lisovanému za studena přibyl jasmínový ledový čaj „Ajs Tý“ a hned tři druhy řemeslných ovocných sirupů pro domácí přípravu limonád.

www.zrnozrnko.cz



CROSSCAFE PŘEDSTAVUJE SVÉ PRVNÍ KÁVOVÉ KAPSELE

Kavárenský řetězec CrossCafe představuje novinku - první kávové kapsle CrossCafe Blend, které jsou kompatibilní s kávovary Nespresso Original. Šálek jejich výběrové kávy si tak můžete vychutnat nejen v některé z jejich poboček, ale také z pohodlí domova.

www.crosscafeprazirna.cz

DOPLNĚK STRAVY PRO VAŠEHO ČTYŘNOHÉHO MAZLIČKA

Stejně jako my si rádi dopřejeme kvalitní potraviny a doplňky stravy, i naši čtyřnozí mazlíčci si zaslouží vysoce kvalitní a vyvážené zdravé krmivo a doplňkovou výživu. Omega-3 mají pozitivní účinek na kardiovaskulární, nervový, respirační a trávicí systém a při pravidelném podávání zlepšuje kvalitu srsti, kůže, drápeků, ale také zvyšuje výkonnost a vytrvalost.

www.greenidea.cz



UYDEJTE SE S LIMITOVANOU EDICÍ COCA-COLA A MARVEL DO DISNEYLANDU V PAŘÍŽI

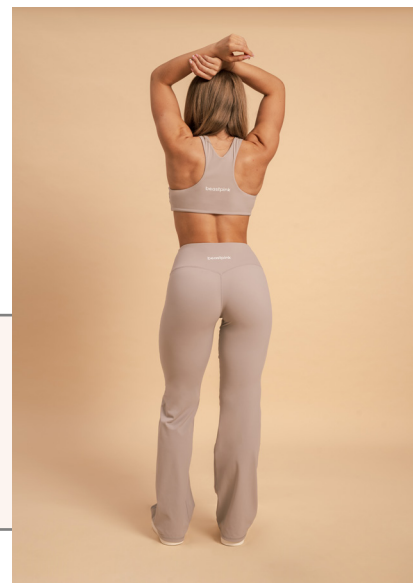
Coca-Cola a Marvel přináší limitovanou edici nápojů, která pomocí rozšířené reality ožíví oblíbené postavy z filmů, her a komiksů. Skutečná kouzla pak čekají na vítěze soutěže o výlet do Marvel Avengers Campusu v pařížském Disneylandu. Stačí jen Coke aplikace, QR kód z obalu lahví či plechovek, PIN zpod víčka nápoje a dobrodružství může začít.

coca-cola.com

POHODLÍ PŘI SPORTU, ALE I DOMA NA GAUČI S KALHOTAMI VENTURE

Dámské kalhoty Venture jsou stylovým a pohodlným kouskem, který dokonale zvýrazní vaše ženské křivky. Díky elastickému materiálu a vysokému pasu se dokonale přizpůsobí postavě. Navíc účinně odvádějí pot a postarají se o to, abyste se při jakékoliv sportovní aktivitě cítila skvěle. Kalhoty jsou v dostání v šedé, broskvové i černé barvě.

www.gymbeam.cz



VOŇAVÉ UBROUSKY A VLŇNĚNÉ KOULE DO SUŠIČKY

Seznamte se s voňavými ubrousky do sušičky a vlněnými koulemi EcoHaus, které dodají měkkost a vůni vašemu prádlu. Jsou vyrobeny z měkkého materiálu, který chrání vlákna textilií a prodlužují jejich životnost. Díky esenciálním olejům bude vaše prádlo svěží a příjemná vůně přímořského vánku nebo božské levandule vydrží ještě dlouho po vytažení ze sušičky.

www.ecohaus.cz



DVOJCTIHODNÉ KOLÁČE

Dvojctihodné neboli moravské koláče mají své kouzlo v tom, že jsou díky dvojí náplni krásně vláčné, měkké a plné tvarohu a ovoce. Nejsou zrovna hned hotové, ale na jejich chuť se vyplatí počkat. Navíc si je klidně můžete dát do zásoby do mrazáku.

NA TĚSTO (na cca 40-50 koláčů):

- 250 g hladké mouky
- 250 g polohrubé mouky
- 100 g cukru krupice
- 80 g másla
- 20 g sádla
- 1/2 kostky droždí
- 1 lžička soli
- 1 vejce + 1 žloutek
- 240 ml vlažného mléka
- trocha rumu
- vanilková pasta (trošku)
- citronová kůra (cca 1/2 lžičky)

DROBENKA

- 100 g hrubé mouky
- 80 g cukru krupice
- 40 g oříškové mouky
- 50 g másla

TVAROHOVÁ NÁPLŇ

- 1 kg tučného tvarohu (přes noc překapaného)
- 3 žloutky
- 80 g cukru
- 2 lžice rozpuštěného másla
- vanilkový extrakt
- citronová kůra

NA DOKONČENÍ

- džem lesní plody Schwartau
- vejce na potření



ZAJÍMAVOST OD AI

Zajímavostí je, že se jim říká "dvojctihodné" kvůli jejich specifické náplni. Obsahují totiž dvě různé náplně – obvykle makovou a tvarohovou, nebo povidlovou a ořechovou. Tento koláč je tedy ctihodný dvakrát, protože nabízí dvojnásobný chuťový zážitek.

1. Nejdříve si odvážíme všechny suroviny a připravíme si je do misek. Vše už potom bereme z již odvážených surovin.
2. Nejdříve si připravíme kvásek. Do misky si rozdrobíme droždí, které zasympeme lžící cukru a necháme ho rozpustit. Poté ho zalijeme vlažným mlékem (cca 100 ml) a zasympeme cca 3 lžicemi polohrubé mouky. Vše dobře promícháme a kvásek necháme cca 15-20 minut vzejít.
3. Do mísy si poté dáme polohrubou mouku a asi polovinu hladké mouky, cukr, sůl, vejce, mléko a rum. Tuto směs necháme v robotu dobře zpracovat. Až nám kvásek zdvojnásobí objem, přidáme ho k těstu a na nejnižší stupeň dobře promícháme. Nakonec do těsta necháme zapracovat střídavě zbytek hladké mouky, sádlo, na kostičky nakrájené studené máslo, vanilkovou pastu a citronovou kůru.
4. Zpracované těsto si dáme do mísy a necháme zhruba 1,5 až 2 hodiny vykynout.
5. Mezitím si připravíme drobenku. Do mísy si dáme hrubou mouku, cukr, oříškovou mouku a studené máslo. Vše pomocí prstů zpracujeme na drobenku a dáme do lednice.
6. Dále si připravíme tvarohovou náplň. Tvaroh je ideální dát již den předem překapat (přes plátýnko), aby byl hustší. Tvaroh si v míse smícháme se žloutky, cukrem, máslem, vanilkovým extraktem a citronovou kůrou.
7. Když nám těsto vykyne, pomocí lžice tvoříme kuličky (velikost záleží na vás, podle toho, jak chcete velké koláče). Na pomoučeném povrchu si kuličky zabalíme (jakoby utáhneme) a pomocí prstů tvoříme placičky, které pomocí lžice plníme tvarohovou náplní a zabalíme je. Naplněné kuličky dáme na plech vyložený pečicím papírem (vždy spojem dolů) a necháme cca 20 minut vykynout. Poté do nich pomocí např. panáku uděláme prohlubeň a potřeme je rozšlehaným vejcem. Poté do prohlubně dáme cca 1 lžičku džemu lesní plody od Schwartau a posypeme trochou drobenky a necháme ještě cca 10 minut vykynout.
8. Pečeme na 175 stupňů 13-17 minut (do zlatova).

USEDÁME DO ŠKOLNÍCH LAVIC

ROLLER PILOT

Pokud mazací pero, tak jediné Roller Pilot. Toto školáky oblíbené pero má unikátní inkoust, který lze vymazat - na vymazané místo pak lze okamžitě znovu psát. Umožňuje ergonomický úchop a jemné psaní. Náplň pera je v barvě těla, na eshopu najdete mnoho možností barev.

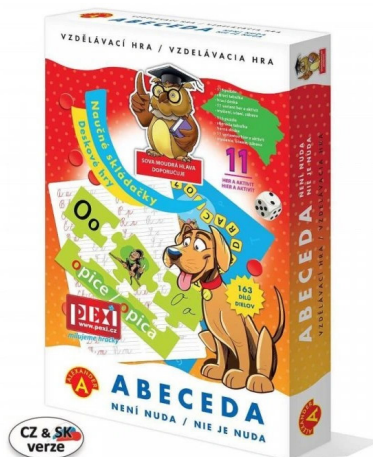
www.ucenijeradost.cz



ABECEDA - SOUBOR 11 HER

Zábavná a zároveň učební pomůcka při výuce a opakování písmen. Sada se dá použít 11 různými způsoby. Rozvíjí postřeh, jemnou motoriku, paměť, koncentraci a děti si díky ní upevňují tvary písmen. Sada je určena pro předškoláky a mladší školní věk.

www.ucenijeradost.cz



VESELÁ ŠKOLNÍ POUZDRA S HRAVÝMI MOTIVY

Pořídte školákům krásné stojící pouzdro na tužky a pastelky, která vyniknou na každé školní lavici i domácím stole. Jeho hlavní komoru na zip lze po otevření stáhnout dolů a mít tak vše potřebné hned po ruce. Zdobí ho hravé zvířecí motivy a svému potomkovi tak můžete zakoupit roztomilého lva, velrybu nebo koťátko.

www.kosik.cz



ROLLER STABILO EASYORIGINAL

Ergonomicky tvarovaný roller pro praváky je ideální pro ty školáky, kteří se učí psát. Pero se dětem hezky drží, protože má úchopovou zónu z neklouzavého materiálu. Má zmizikovatelný modrý inkoust a možnost nového hrotu s každou novou náplní (velmi jednoduchá výměna). A hlavně - nedělá kaňky.

www.ucenijeradost.cz

SADA MAGNETEK - PÍSMENA

Značka Talentus myslí i na nejmenší školáky, kterým s učením se všeho nového pomůže barevná sada magnetek ve tvaru písmen. Děti mohou skládat slova a učit se tak písmena zábavnou a barevnou formou. Zároveň si procvičí jemnou motoriku a písmena si hezky "osahají" dřív, než je začnou psát.

www.kaufland.cz



MARKOL - TIGER BAR TYČINKA

Vynikající pochoutka pro všechny školáky. Tiger bary obsahují tygří ořechy, které chutnají trochu jako mandle, ale jsou mnohem sladší. Tygří ořechy nejsou klasickým oříškem, jedná se o hlízy šachoru jedlého - tyto hlízy jsou bohatým zdrojem vlákniny a minerálních látek. Tyčinka podporuje nejen fyzické zdraví, ale i lepší paměť, rychlejší myšlení a soustředění.

eshop.druidcz.com



NATURE'S PROMISE KIDS OVESNÁ SRDÍČKA, KLIKVA A VIŠEŇ

Potěšte děti sladkou novinkou - ovesnými srdíčky s příchutí klikvy a višně Nature's Promise Kids. Tato bezlepková svačinka plná vlákniny a energie je skvělou volbou jak pro děti s celiakií a intolerancí na lepek, tak i pro ty, kteří chtějí vyzkoušet něco nového a zdravého.

www.albert.cz



TĚSTOVINOVÝ SALÁT

do sklenice

Saláty jsou nejlepší čerstvé, a abyste si tuto zdravou pochoutku užili klidně i druhý den v práci v naprosto svěží "formě", vyzkoušejte si jeho jednotlivé ingredience navrstvit do sklenice. Můžete volit nejrůznější kombinace a pak si je kdykoliv a kdekoliv vychutnat.

Potřebujeme:

- těstoviny (např. orzo) 100 g
- salátovou okurku
- papriku
- rajčata
- mix salátů
- bazalku

Na zálivku:

- medovou hořčici Maille 1 lžička
- olivový olej 2 lžíce
- 1 lžička medu
- nasekané čerstvé bylinky 1 lžička
- zakysanou smetanu 1 lžíce
- sůl
- čerstvě mletý pepř



1. Nejdříve si dáme podle návodu na obalu vařit těstoviny.
2. Poté si připravíme zálivku.
Smícháme si v misce hořčici, olivový olej, med, bylinky a zakysanou smetanu. Vše promícháme a podle chuti osolíme a opepříme.
3. Zálivku dáme na dno sklenice a na ni navrstvíme na čtvrtky nakrájená rajčata, na kostičky nakrájenou okurku a na julienne nakrájenou mrkev. Poté přidáme kukuřici, listy salátů, bazalku a nakonec vychladnuté těstoviny.

SOUTĚŽ O BALÍČEK KRMIVA OD ZNAČKY WHISKAS

Cestování s kočkou může být pro některé vzrušujícím zážitkem, který přináší řadu výhod. Může výrazně posílit pouto mezi vámi a vaší kočkou a také eliminovat stres a náklady na hlídání zvířete. Nicméně to může mít i své stinné stránky. Kočky jsou zvyklé na rutinu a mohou se cítit úzkostlivě a vystresovaně v neznámém prostředí. Některé mohou navíc trpět nevolností z pohybu a najít ubytování vhodné pro domácí mazlíčky může být náročné. Je důležité zvážit tato pro a proti a učinit rozhodnutí před tím, než se vydáte na cestu.

Pokud už se rozhodnete se svým kočičím přítelem vycestovat, je nadmíru důležité dodržovat pravidelný režim, co se krmení týče. Vyvážená a pravidelná strava může být klíčem k úspěchu. Udrží vaši kočku klidnou a vyrovnanou, i během dobrodružství na cestách, a poskytne jí pocit bezpečí a stability v neznámém prostředí. To také zdůrazňuje kampaň značky Whiskas s názvem Čas si Vrrrnět. Ujistěte se, že máte s sebou dostatek kvalitní stravy a soutěžte o balíček krmiva od značky Whiskas. Stačí odpovědět na soutěžní otázku:

Co je důležité dodržovat během cestování s vaší kočkou?

- a. Vyváženou a pravidelnou stravu
- b. Dostatek vitamínu B
- c. Pravidelný přísun kočičího mléka

Správnou odpověď mi pošlete na mail **romana@naskokvkuchyni.cz**.

Do předmětu mailu napište prosím **Soutěž Whiskas**. Soutěž trvá do 30. 9. 2024. Vyhlášení proběhne 1. 10. 2024. Tři výherci obdrží balíček plný produktů Whiskas.



KOUPELNOVÝ ŽEBŘÍK

praktický doplněk i designový kousek

Koupelnové žebříky jako řešení vytápění získávají na popularitě každý rok. Kromě praktické funkce se stále více výrobců zaměřuje i na jejich design. Přečtěte si průvodce [Koupelny Syrový](#), včetně tipů na modely oblíbené u zákazníků.

KOUPELNOVÝ RADIÁTOR

Moderní koupelny často využívají topné žebříky, které jsou elegantním a úsporným řešením. Tyto radiátory šetří místo, což ocení hlavně majitelé menších koupelen. V domácnostech s více lidmi umožňují žebříky sušit více ručníků než běžné radiátory, a díky elektrické topné tyči je lze využívat i mimo topnou sezónu.

„Elektrická topná tyč s termostatem zajišťuje, že se žebřík nepřehřeje, což šetří energii a zvyšuje bezpečnost, zejména pro děti. A jejich údržba je snadná, protože povrch lze jednoduše otřít hadříkem,“ říká Barbora Syrová, hlavní designérka společnosti Koupelny Syrový.

DESIGN V POPŘEDÍ

Ačkoliv je topný žebřík primárně praktický, jeho designová stránka je stále důležitější. *„Kromě klasických bílých variant jsou k dispozici i černé, šedé, chromové, zlaté a barevné modely. Existují i designové varianty s nepravidelným uspořádáním žeber, které mohou být dominantním prvkem koupelny,“* popisuje Barbora Syrová.

Na trhu najdete žebříky různých velikostí a materiálů, včetně skla nebo s integrovaným LED osvětlením. Při výběru je důležité sladit design žebříku s celkovým stylem koupelny, aby vypadal dobře i za několik let.

VÝBĚR KOUPELNOVÉHO ŽEBŘÍKU OSOBNĚ

Moderní radiátory jsou vyrobeny z uhlíkové oceli s dvouvrstvým nátěrem. *„Nejllepší je vybrat si žebřík osobně. Ve všech našich showroomech si můžete osahat různé modely a prohlédnout si je ve vzorových koupelnách. Připravujeme také realistické 3D návrhy, které ukážou, jak by žebřík vypadal v konkrétní koupelně,“* doplňuje Barbora Syrová.



S CAT&COOK V KUCHYNI

Kamarádka Ivča Jindřichová, známá jako Cat & Cook, je česká food blogerka, kuchařka, influencerka, podnikatelka a autorka několika kuchařských knih. Její recepty se zaměřují na zdravé a vyvážené stravování, ale nebojí se ani tradičních českých jídel či sladkých dezertů. A jelikož má kromě sociálních sítí a blogu také svůj e-shop, na kterém má spoustu praktických a kvalitních produktů do kuchyně, mám tu pro vás pro inspiraci pár z nich a také tip na její kuchařku. Vše najdete na shop.catandcook.cz.



JAPONSKÁ MANDOLÍNA 64JB BENRINER PREMIUM, 64 MM

Nejostřejší mandolína, se kterou i tvrdé suroviny ukrojíte jako po másle. Mandolína neklade odpor a nezadrhává se díky dokonalé ostrosti. Je vyrobena v Japonsku a obsahuje 3 typy vyměnitelných nožů pro krájení nudlíček 2, 3 a 4 mm včetně krytu na prsty.



PASTA Z MADAGASKARSKÝCH VANILKOVÝCH LUSKŮ

Pasta obsahuje 8 velkých madagaskarských vanilkových lusků (cca 16 klasických, co známe z obchodu) + plus vanilkový extrakt k tomu, dále 20 % nejlepšího vanilkového extraktu na světě a zrníčka z madagaskarských vanilkových lusků. Stačí pár kapek pro dosažení intenzivní vanilkové chuti.

KUCHAŘKA CAT&COOK RODINNÁ

76 receptů pro celou rodinu. V kuchařce navíc najdete i 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. V knížce najdete celkem pět kapitol s recepty.



KULATÁ CHLADICÍ MŘÍŽKA

Nádherná rose gold mřížka přímo od firmy Nordic Ware krásně doplní vaši sbírku bábovkových forem. Díky mřížce opatřené nožičkami se nezapaří ani nesrazí. Na mřížce můžete bábovku také rovnou servírovat.



KAKAO CACAO BARRY NATURE FRUITÉE

Nejkvalitnější kakao přírodního typu, které je vyrobeno z pečlivě vybraných prémiových bio kakaových bobů ze Santo Domingo. Má jedinečnou svěží, šfavnatou a ovocnou čokoládovou chuť doplněnou o tóny citrusů a sladkého koření.



PĚT DRUHŮ SOLNÉHO KVĚTU NATURAL MALLORCA V DÁRKOVÉ SADĚ

Deluxe sada pro opravdové gurmány nebo pro ty, kteří se solným květem teprve začínají a chtějí ochutnat všechny druhy soli. V této sadě naleznete pět druhů solného květu, který je ochucený nejkvalitnějšími surovinami v Bio kvalitě.

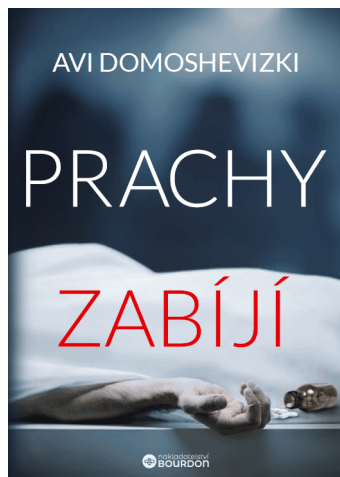


SA SAL ECO MOŘSKÁ SŮL HRUBOZRNNÁ

100% přírodní ekologická mořská sůl z ekologicky chráněné krajinné oblasti na Mallorce, která získala prestižní známku Inter Eco Sal Certificate. Nebělená, nerafinovaná.



KNIŽNÍ NOVINKY



PRACHY ZABÍJÍ

Avi Domoshevizki

Prachy zabíjí je svižně vyprávěný román, který čtenáře nechává nahlédnout do zákulisí velkého investičního a biomedicínského byznysu. Autor sám je úspěšný podnikatel v oblasti špičkových technologií, který pracoval více než třináct let jako investor v izraelských a amerických fondech rizikového kapitálu. Jeho kniha proto přináší napínavé, ale zároveň mimořádně realistické nahlédnutí do zákulisí světa hi-tech a nelítostného byznysu.

nakladatelstvi-bourdon.cz

JAK PŘEMÝŠLÍ NÁŠ MLADŠÍ TEENAGER?

Tanith Careyová

Puberta vašeho dítěte tluče na dveře... Jaké výzvy a problémy čekají na děti ve věkové kategorii 8-12 let a také na vás, jejich rodiče? Tato praktická příručka o výchově dětí vychází z dětské psychologie založené na nejnovějších poznatcích a zkoumá vývoj dětí v tomto přechodném období. Ukáže vám, na co děti myslí, s čím se potýkají nebo co je trápí a jak se to dotýká rodičů.

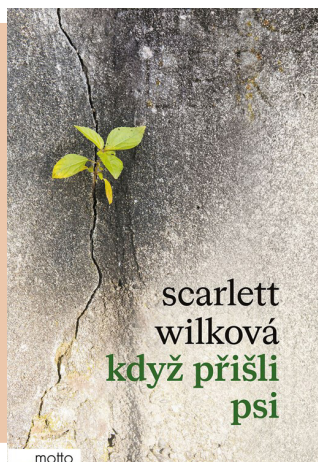
www.slovart.cz

KDYŽ PŘIŠLI PSI

Scarlett Wilková

Některá tajemství by měla zůstat navždy skryta – je lepší nevědět, že hrdinové, kterým jsme vystavěli pomníky, ve skutečnosti mnoha lidem ublížili. Ale kdo je může soudit, když prožili mládí v době, kdy se obyvatelé Beskyd báli partyzánů stejně jako německých vojáků? A lze rozpoznat dobro od zla? Hory na Valašsku dodnes skrývají příběhy velkých lásek a nenaplněných snů. Nadešel čas je vyprávět.

www.albatrosmedia.cz



ZVĚŘINOVÁ KUCHAŘKA

V minulosti byla zvěřina na každém stole patřícím šlechtě a dnes se stává oblíbeným masem pro všechny. Mnozí mají strach maso upravovat, a proto vychází tato kuchařka. V ní najdete předkrmy, polévky, jednoduchá hlavní jídla, ale také informace o lovu, a to nejen v Krkonoších. Součástí je i malý myslivecký slovníček a vyprávění autorky, jak kniha vznikala.

www.krkonoseknihy.cz

HARRY POTTER A KÁMEN MUDRCŮ - MINALIMA

J. K. Rowlingová

Prožijte s Harrym Potterem jeho první rok ve Škole čar a kouzel v Bradavicích tak, jako nikdy předtím! V tomto okouzlivacím vydání najdete nejen kompletní původní text z pera J.K. Rowlingové, ale také přes 150 barevných ilustrací a 8 interaktivních prvků: otevřete Harryho přijímací dopis z Bradavic, odhalíte skrytý vstup do Příčné ulice, vyčarujete vánoční atmosféru ve Velké síni a mnoho dalšího.

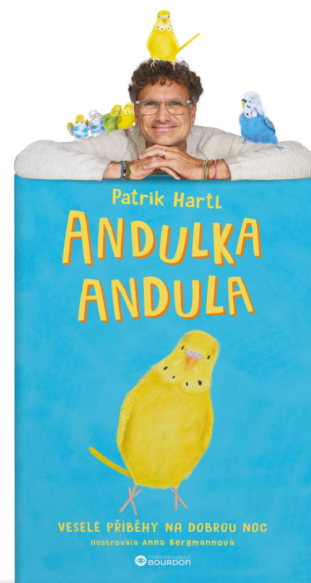
www.albatrosmedia.cz

ANDULKA ANDULA

Patrik Hartl

Sedm veselých příběhů o andulce, která zažívá zábavná dobrodružství se svou lidskou rodinou. Knížka je určena především předškolákům, ale i dětem starším, které už si troufnou číst samy. A taky všem dospělým, kteří se rádi se svými dětmi nebo vnoučaty při společném čtení zasmějí.

nakladatelstvi-bourdon.cz



JAK SPRÁVNĚ VYBRAT UMYVADLO DO KOUPELNY

Výběr správného umyvadla do koupelny může být klíčovým prvkem při vytváření esteticky příjemného a funkčního prostoru. Dnešní trh nabízí širokou škálu možností, co se týče designu, tvaru, materiálů, ale i způsobu instalace. Pojďme se podívat na různé typy umyvadel [Koupelen Syrový](#) a aktuální designové trendy, které vám mohou pomoci při výběru.

Vestavěná umyvadla jsou zapuštěná do desky, takže jejich horní hrana je zarovnaná s povrchem. Tento typ umyvadla nabízí čistý vzhled a snadnou údržbu, což je ideální pro moderní koupelny s minimalistickým designem.

Současným trendem jsou právě umyvadla na desku. Jsou umístěna na povrchu koupelnové desky, což jim dodává nejen estetický šmrnc, ale také zajišťuje jejich snadnou instalaci. Při volbě správného rozměru umyvadla a skříňky pod umyvadlo vzniká praktický odkládací prostor.

Tvarově umyvadla často ladíme k dalším prvkům v koupelně, jako je WC, vana nebo zrcadlo. Barevně můžeme umyvadlo sjednotit s vanou a toaletou – nejčastěji v bílém lesklém provedení, ale oblíbená je dnes i béžová nebo šedá matná. Zajímavostí jsou ručně malovaná umyvadla, která jsou každý kus originál, spojení designu a umění, a mohou ozvláštnit jednoduchou koupelnu. Umyvadlo lze vyrobit i ze skla.

Pokud jde o aktuální designové trendy, stále větší popularitu získávají přírodní materiály a organické tvary. „Keramika a kámen jsou oblíbené volby pro umyvadla, protože dodávají koupelně přírodní a luxusní vzhled. Matné povrchy a neutrální barvy, jako je bílá, šedá a béžová zase vytvářejí klidný a elegantní prostor,“ popisuje Barbora Syrová.

Momentálně jsou oblíbená spíše menší umyvadla (40-60 cm). Takové umyvadlo je dostatečně velké na běžnou hygienu, působí minimalistickým dojmem a přináší více odkládacího prostoru okolo. Navíc se jedná o pěkné designové řešení – umyvadlo může být výrazným doplňkem v koupelně. „Můžete zvolit výraznější tvar a v dnešní době i barvu. Pod umyvadlo lze vybrat zajímavé provedení desky – kámen, umělý kámen, přírodní dřevo či barevná deska,“ dodává Barbora Syrová.

Koupelna nemusí být jen místem pro rychlou hygienu, ale může být také prostorem pro trávení času s rodinou. „Volbou dvojumyvadla si můžete dopřát dostatek prostoru a ráno tak využít čas co neefektivněji a začít den společně s nejbližšími,“ uzavírá Barbora Syrová.

Výběr správného umyvadla do koupelny závisí na vašich osobních preferencích, potřebách a celkovém stylu koupelny. Ať už se rozhodnete pro umyvadlo na desku, nebo vestavěné, důležité je, aby splňovalo vaše estetické i praktické požadavky a přispělo k vytvoření harmonického a funkčního prostoru.



DOMÁCÍ KEČUP

Máte ze zahrádky zásoby rajčat a nevíte, co s nimi? Není nic lepšího, než si jejich chuť uchovat v podobě domácího kečupu a ten si dopřát kdykoliv v průběhu roku. Mrkněte na praktický článek právě o přípravě této rajčatové dobroty, který vznikl pro Tchibo blog.

PEČLIVĚ VYBRANÁ RAJČATA

Nejlepší kečup je samozřejmě ten, který si připravíte z rajčat vypěstovaných na své zahrádce, případně z rajčat, u kterých máte jistotu, že nebyly nějak chemicky ošetřeny. Vhodné jsou rajčata hezky měkká, sladká, klidně i trochu přezrálá. Vždy pečlivě zkontrolujte, zda není některé z rajčat nahnilé nebo plesnivé.

JAKÝ SI HO UDĚLÁŠ, TAKOVÝ HO MÁŠ

Základ rajčatové omáčky lze připravit pouze z rajčat a cibule, většinou se ale přidávají jablka pro zahuštění a sladší chuť, případně také mrkev. S výslednou chutí kečupu si ale můžete pohrát, a to nejen přidáním nejrozličnějšího koření. Skvěle v něm chutnají hrušky, švestky nebo třeba dýně hokkaido.

Z koření můžete vybrat kromě pepře bobkový list, nové koření, mletou papriku, bazalku, tymián, skořici, muškátový oříšek, badyán, hřebíček aj. Nebojte se i výraznějších chutí, které zajistí např. česnek, chilli papričky, hořčičná semínka nebo třeba kmín.

A protože kečup musí mít sladkokyselou chuť, nikdy by v něm neměl chybět ocet, a to buď běžný kvasný ocet, nebo za mě lepší varianta jablečný ocet. Ten dodá kečupu super šmrnc a navíc je velmi zdravý.

Domácí kečup dosladíte klasicky krupicovým cukrem nebo třtinovým cukrem, ale zkusit můžete i med nebo stévíi.



KEČUPOVÉ ŠÍLENSTVÍ

Rajčatovou pochoutku můžete použít klasicky k masu, k párkům, k hranolkám nebo třeba na langoše. Já kečup používám často do tortill, omáček, dipů, na domácí pizzu (kterou někdy připravuji i z tortill), do oblíbených sýrových šneků nebo do těstovin na italský způsob.

Tip: Domácí kečup dejte do hezkých sklenic, klidně i zdobených, a máte originální jedlý dárek.



RECEPT NA DOMÁCÍ KEČUP

- 1 kg zralých rajčat
- 2 sladká jablka
- 2 větší cibule
- 2 lžíce olivového oleje
- 100 g třtinového cukru
- 1 a 1/2 lžičky soli (nejlépe růžová himalájská)
- 1/2 lžičky sladké papriky
- 2 lžíce vinného octa
- pepř (případně kajenský pepř)

1. Rajčata nakrojíme do kříže, spaříme a oloupeme. Vykrojíme z nich tvrdší středy, zbavíme je semínek a nakrájíme na malé kousky.
2. Stejně tak vykrájíme jablka, oloupeme a pokrájíme.
3. V kastrolu si rozehřejeme olivový olej a osmahneme na něm drobně nakrájenou cibuli do sklovata. Přidáme jablka, sladkou papriku a orestujeme. Poté zasypeme třtinovým cukrem a necháme zkaramelizovat. Nakonec přidáme pokrájená rajčata, sůl, pepř a ocet. Vše necháme cca 1 hodinu probublávat, dokud směs nezhoustne.
4. Odstavíme z plotny, rozmixujeme a plníme do vymytých sklenic.

Tip: Takto připravený kečup můžete ještě přepasírovat přes síto, aby byl krásně hladký.



CURRY KEČUP

Stejně tak jednoduše můžete připravit curry kečup, stačí do hotového domácího kečupu přidat 3 lžičky kari koření, 1 lžičku mleté sladké papriky a 1 lžičku chilli, pokud chcete, aby měl kečup pořádný "říz". Chuť můžete doladit lžičkou worcesterské omáčky nebo zázvoru.

POCHOUTKA NA CELÝ ROK

Hotový kečup stačí dát do lednice a doufat, že se hned všechen nesní. Pokud si ale chcete jeho dokonalou chuť uchovat i na zimu, doporučuji si kečup zavařit. V suchu a chladu vám pak vydrží klidně rok.

CHEESECAKE

s bílou čokoládou

Září je nádherné v tom, že si můžeme užívat babího léta, ale zároveň už se ozývá můj oblíbený podzim. A protože součástí září a podzimu jsou jablka, mám tu pro vás lahodný cheesecake s bílou čokoládou a s kombinací jablek, skořice a ořechů.

Na korpus (o průměru 16-18 cm):

- 30 g mandlí
- 100 g máslových sušenek
- 1/2 lžičky skořice
- 50 g másla

Na krém:

- 270 g bílé čokolády (peciček)
- 240 g Lučiny Smetanové
- 2 vejce
- 140 g zakysané smetany
- 1/2 lžičky nastrohané citronové kůry

Na skořicová jablíčka:

- 1 lžice másla
- 2 jablka
- 2 lžice třtinového cukru
- 1/2 lžičky skořice
- hrst pekanových ořechů

Na dokončení:

- nasekané pistácie



Postup:

1. Mandle si opražíme v troubě cca 10 minut na 160 stupňů. Když nám hezky zezlátnou, necháme je vychladnout a nasekáme nahrubo. Dortovou formu si vymažeme máslem a vyložíme pečicím papírem.
2. Sušenky si rozmixujeme najemno. Máslo si v rendlíku rozpustíme. Mandle, sušenky a máslo smícháme dohromady.
3. Vzniklou směs poté nanese na dno formy a pomocí lžice urovnáme. Dortovou formu dáme do lednice.
4. Bílou čokoládu si rozpustíme ve vodní lázni. Jakmile se čokoláda rozpustí, necháme ji chvíli v pokojové teplotě zchladnout.
5. Lučinu Smetanovou si dáme do mísy, přidáme vejce, zakysanou smetanu a citronovou kůru. Když se vše hezky propojí, přidáme rozpuštěnou čokoládu.
6. Vzniklý krém nalijeme na sušenkový základ. Pečeme v horkovzdušné troubě na 150 stupňů cca 60 minut.
7. Po uplynutí 60 minut jen pootevříme dvířka trouby a necháme cheesecake v troubě vychladnout, aby neměl teplotní šok. Poté ho dáme ještě minimálně na 4 hodiny do lednice vychladnout (nejlépe přes noc).
8. Mezitím si připravíme skořicová jablíčka. Jablka si oloupeme a zbavíme jádřince. Nakrájíme je na malé kostičky. Na pánvi si rozehejeme lžici másla a začneme na něm jablka restovat. Když nám začnou zlátnout a měknout, zasype je třtinovým cukrem a necháme zkaramelizovat. Nakonec přidáme skořici a nasekané pekanové ořechy.
9. Vychlazený cheesecake ozdobíme jablíčky a kolem dokola ho ještě můžeme posypat nasekanými pistáciemi.



TIPY MĚSÍCE



OVESNÉ TYČINKY GOODIES PRO MALÉ VÝLETNÍKY I ŠKOLÁKY

Na cesty nebo dětem do školy, super svačinka, kterou si oblíbil náš Vojta. Dokonce jsme se s Vojtou stali jejich ambasadory. Tyto mini ovesné cereální tyčinky Goodies s příchutí malina/jablko a pomeranč/jablko jsou díky celozrnným ovesným vločkám bohaté na vlákninu a obsahují vysoký podíl ovoce a ovocné šťávy. Koupit je lze v obchodech Kaufland a Tesco, drogeriích DM a Rossmann a také u online prodejců Rohlík, Košík, Alza a Mall.

UŽIJTE SI CHUTĚ DÁLEK S TAPAS ALBERT EXCELLENT

Vyberte si z pestré nabídky sedmi desítek druhů tapas Albert Excellent a vychutnejte si lahodné uzeniny, sýry, pomazánky, olivy, nakládaná rajčata nebo oblíbené guacamole. Řada Albert Excellent Tapas vyniká nejen širokým výběrem, ale také praktickými vaničkami z recyklovaného plastu, které jsou vhodné pro servírování pro návštěvy i na venkovní piknik.

www.albert.cz

ČESKÉ, LNĚNÉ PYTLÍKY OD TULULUM

Česká značka Lněného textilu TULULUM představuje nové Lněné pytlíky. Hodit se vám budou na uchování ořechů, sušených bylinek nebo hub. A hlavně – naplněny vaší úrodou budou krásně vypadat zavěšené v interiéru nebo také jako dárek pro blízké.

www.tululum.cz



SYMFONIE SLADKÝCH A PIKANTNÍCH TÓNŮ ZELENINY

Objevte Lahůdkovou chilli pastu ze Svobodného statku na soutoku a proměňte každé jídlo v gurmánský zážitek. Tato jedinečná kombinace vyzrálých chilli paprik, mrkve a meruňkové kvelely se rychle stane nepostradatelnou součástí vaší kuchyně.

www.zesoutoku.cz



UŽIJTE SI LÉTO BEZ VAŘENÍ S IKONICKÝMI JÍDLY Z AMBIENTE

Chystáte se na chatu nebo do přírody a nechce se vám trávit moc času v kuchyni? S hotovými jídly z Ambiente, která kuchaři připravují podle tradičních receptur jednotlivých restaurací a zavažují je do sklenic, vám starost s vařením odpadá! Jídla stačí ohřát, doplnit přílohou a během pár minut můžete nosit na stůl. Paleta hotových jídel se teď rozšířila o šest produktů.

www.rohlik.cz

ANTIBAKTERIÁLNÍ PĚNA POWER FOAM DOMESTOS

Vyberte si silného pomocníka do domácnosti s antibakteriálním účinkem. Účinný prostředek totiž zvládne půlku práce za vás. Ideální je pěna ve spreji Domestos Power Foam se speciálně vyvinutým rozprašovačem, která snadno a spolehlivě zbaví toaletu i koupelnu 99,9 % obalených virů a bakterií i v těžko dostupných místech, a přitom bez chloru.

www.dm.cz



UŽ JSTE ZKOUŠELI LIMITOVANOU EDICI COCA- COLA® OREO™ ZERO CUKRU?

Značky Coca-Cola a OREO spojily své síly a představují exkluzivní nápoj v limitované edici Coca-Cola® OREO™ Zero Cukru. Nápoj Coca-Cola a sušenky OREO potvrzují, že ta nejlepší přátelství vznikají často neočekávaně, spojením dvou rozdílných jedinců, kteří díky kombinaci svých jedinečných vlastností vytvoří dokonalé duo.

www.coca-cola.com



UNIKÁTNÍ ČERSTVOST, TO JE BIO TVAROH Z EKOARMY JAVORNÍK

Milujete tradiční potraviny, ale zároveň se necháte rádi překvapit? Bio tvaroh Ekofarmy Javorník vás přesvědčí, že i osvědčená klasika může být naprosto výjimečná. Jeho krémové konzistence a lahodné chuti odoláte totiž jen stěží. Podtrhněte jeho jedinečnost v harmonické kombinaci třeba s čerstvým ovocem.

www.eshop-ekofarmajavornik.cz

PŘÍRODNÍ RAW TYČINKY MARKOL

Český výrobce přírodních raw tyčinek Markol má pro vás tři úžasné příchutě. Vyzkoušejte jahodovou s tygřími ořechy, mandlovou s kešu oříšky nebo si užijte exotickou chuť ananasové tyčinky s kokosem. V sortimentu značky Markol najdete bio, raw a proteinové tyčinky, všechny z prvotřídních pečlivě vybíraných surovin, bez cukru a chemie.

eshop.druidcz.com



AŽ 72 HODIN STARÉ NEČISTOTY NA NÁDOBÍ? ŽÁDNÝ PROBLÉM

Dovečeřeli jste, ale špinavé nádobí nezaplní myčku ani z poloviny. Nechcete ji použít poloprázdnou, avšak zbytky jídla na nádobí do druhého dne pořádně zaschnou. Nové pětikomorové kapsle Somat Excellence 5v1 Henkel si se zaschlými zbytky jídla hravě poradí, ale i s usazenou mastnotou a jinými odolnými nečistotami. A to i za 72 hodin!

www.henkel.cz



SÍLA SKRYTÁ V ČAJI

Čaj je jednou ze základních složek, která se používá při výrobě kombuchy. Aby byl výsledný nápoj kvalitní, je zapotřebí kvalitního čaje, a právě ten se skrývá v Prager's Kombucha Rooibos. Rooibos se tradičně používá k úlevě od alergií, astmatu a dermatologických problémů. Kromě toho je ale také bohatý na antioxidanty, zejména polyfenoly.

fhprager.cz



OVOCNÍ HADÍCI JAKO SUPER SVAČINKA NEJEN PRO DĚTI

Pokud hledáte zdravou svačinku plnou ovoce, zkuste novinku v podobě ovocných rolek-hadíků. Hadíci jsou 100 % přírodní, bez přidaného cukru, konzervantů či barviv. Obsahují pouze ovocnou šťávu, pyré a přírodní aroma. Vybrat si můžete hned ze tří příchutí – jablko, jahoda a mango.

www.kosik.cz



JABLEČNÝ POKLAD V PODOBĚ ZLATAVÉHO MOŠTU

Lahodný nápoj s typickou sladkou chutí z toho nejlepšího ovoce. Takový je Hostětínský mošt z jablek v bio kvalitě od Moštárny Hostětín. Tradiční, ale přesto jedinečná pochoutka s lehkým kyselým nádechem, která vás příjemně osvěží.

Stačí přidat led, dozdobit čerstvým ovocem a vynikající drink je na světě.

eshop.mostarna.bio

PRŮVODCE PROSECCEM

Není tajemstvím, že popularita prosecca v posledních letech neustále stoupá. Poznejte tento italský fenomén o kousek víc a naučte se rozpoznat kvalitní lahev, principy správného degustování i podávání.

Aspektů, podle kterých se při výběru prosecca můžeme řídit, je hned několik. Ty nejdůležitější informace vám ale napoví už samotná etiketa: „Najdete na ni základní informace, které vám s výběrem kvalitního prosecca pomohou. Zjistíte, kdo je výrobce, kategorii zařazení dle zbytkového cukru, obsah alkoholu i důležité značení o místě původu,“ radí Denisa Kolaříková, sommeliérka značky Mionetto Prosecco.

PODLE ČEHO VYBÍRAT?

Prosecco je víno s ochrannou známkou původu a musí být vyrobeno výhradně ve vybraných částech severovýchodní Itálie. Právě odtud pochází i celosvětově nejprodávanější značka prosecca Mionetto (objednat můžete na www.osobnivinoteka.cz). „Vysoce kvalitní italská prosecca nesou označení DOCG, které zaručí důkladnou kontrolu výroby, původ hroznů i přísné sledování po nalahvování. Oblast Conegliano-Valdobbiadene získala právo na označení DOCG a s ním i výhradní právo definovat prosecco vyrobené z hroznů pěstovaných v této oblasti jako „superiore“ v roce 2010. Najdete v ní 15 obcí, které produkují vůbec to nejvyšší kvalitu prosecco v okolí,“ upřesňuje k výběru Denisa Kolaříková. Prosecca se značkou DOC rovněž podléhají přísným předpisům. Mají kontrolovaný původ, dobu zrání, výrobní technologii a požadovanou kvalitu. Nicméně pravidla jsou mírnější než pro status DOCG. Oblast se skládá z devíti provincií v regionech Veneto a Friuli Venezia Giulia.

SUCHÉ I MÉNĚ ŠUMIVÉ

Označení brut, extra dry a dry udává podíl zbytkového cukru. „Pokud dáváte přednost sušším variantám vín, zaměřte se na variantu „brut“. Pro ty, kteří preferují sladší, doporučuji variantu „dry“ s vyšším podílem cukru na litr,“ dodává Denisa Kolaříková.

Prosecco najdete ve dvou variantách odlišujících se podle tlaku v lahvi. Označení spumante nesou ta šumivá vína, která jsou uzavřena korkovou zátkou. Frizzante poznáte podle jemnějšího perlení a šroubového uzávěru.

DEGUSTACE A SERVÍROVÁNÍ

O tom, zda je vámi zvolené prosecco v pořádku, se nejlépe přesvědčíte ochutnáním. To je v podstatě obdobné jako u vína. „Při degustování byste se měli řídit třemi základními pravidly, a to vzhledem, vůní a chutí,“ radí sommeliérka značky Mionetto. Po nalití do sklenky by víno mělo krásně perlit. Letmým pohledem skrze sklenku ověřte, zda je víno čiré a čisté. Jemným přičichnutím k okrajům sklenky byste měli cítit příjemné ovocné a květnaté vůně. Sommeliérka upozorňuje, že prosecco by se mělo podávat ve sklenici tulipánového tvaru: „Tento druh sklenic umožní postupné uvolňování aromatu z vína a perlení díky kónickému zaoblenému tvaru neuniká tak rychle. A tím se prodlužuje i ideální doba konzumace.“

JAK NA SPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ?

Italské šumivé víno byste měli ideálně skladovat vleže, v chladném a tmavém prostředí s teplotou kolem 4-6 stupňů Celsia. V domácím prostředí tyto podmínky spolehlivě zajistí i běžná lednice. Před samotnou konzumací je dobré nechat lahev nachladit minimálně 24 hodin.



ENCHILADAS

s mletým hovězím masem

Milujete lasagne, ale nechce se vám dělat s bešamelem a zdržovat se vrstvením jednotlivých ingrediencí? Zkuste podobný recept, který je ale mnohem jednodušší a rychlejší. Enchiladas s mletým masem jsou u nás velmi oblíbené, protože jsou výborné. A musím říct, že i já je ráda připravuji, a to právě proto, že jsou raz dva hotové.



Potřebujeme:

- 1 lžíce přepuštěného másla
- 1 cibule
- 1 lžíce třtinového cukru
- 1 stroužek česneku
- 500 g mletého hovězího masa
- 1 lžíce protlaku
- 1 plechovka krájených rajčat
- 1/4 lžičky mletého kmínu
- 1 lžička koření na fajitas Antica Cantina
- sůl
- mletý pepř
- 8 tortill Antica Cantina (průměr 20 cm)
- 125 g mozzarely
- 100 g cheddaru

1. Na pánev si dáme přepuštěné máslo a orestujeme na něm nadrobno nakrájenou cibuli. Když nám začne zlátnout, přidáme lžici cukru a rozdrcený česnek. Vše necháme lehce zkaramelizovat.
2. Poté přidáme hovězí mleté maso a orestujeme ho (maso pomocí dřevěné vařečky mícháme tak, aby se nám hezky rozdělilo a netvořilo hrudky). Do masové směsi přidáme protlak, krájená rajčata, mletý kmín, koření na fajitas a vše podle chuti osolíme a opepříme. Směs necháme 10-15 minut zlehka probublávat. Ze směsi si odebereme tekutější část (cca 1 hrnek), kterou si necháme na zalití tortill nakonec.
3. Troubu si rozejdeme na 180 stupňů.
4. Tortilly si rozložíme, rovnoměrně do nich rozdělíme směs a posypeme nastrouhanou mozzarellou. Tortilly zarolujeme, konce přehneme tak, aby nám z tortill směs nevytékala, a vyskládáme je do zapékací misky.
5. Nakonec tortilly zalijeme omáčkou, kterou jsme si odebrali do hrnku, a dáme do trouby zapéct na cca 10 minut. Po 10 minutách přidáme nastrouhaný cheddar a zapečeme dalších 10 minut.



Beauty novinky

BYLINNÝ ELIXÍR PRO KRÁSNĚJŠÍ POKOŽKU, VLASY A NEHTY LEROS

Nová řada bylinných elixírů Leros nabízí vyladěné nápoje plné přírodních složek. V nabídce najdete třeba jedinečný Anti-age elixír Krása, přírodní nápoj pro krásnou pokožku, vlasy a nehty s vysokým podílem rybího kolagenu a kyseliny hyaluronové, které doplňuje bylinný výluh.

www.kosik.cz



TEA TREE MATCHA MINT BODY CARE DUO

Pokud jste milovníky matcha tea, tak se jistě zamilujete i do novinky Tea Tree Matcha Mint. Hýčkejte svou pokožku a dopřejte jí vyhlazující a zklidňující peeling s obsahem pemzy, oleje z čajovníku, kokosového oleje a samozřejmě práškem matcha tea. Péči zakončete voňavým tělovým máslem, které jí dodá potřebnou dávku hydratace.

www.paulmitchell.cz



PARFÉMOVANÁ VODA PRO ŽENY L'HEURE BLEUE

Slunce již zapadlo, ale noc ještě nenastala. Je to hodina, kdy se ocitáte v harmonii se světem i se světlem. Hodina, která inspirovala Jacquese Guerlaina k vytvoření vůně, jež v sobě skrývá atmosféru jeho oblíbeného momentu. Tak vznikla tato květinová parfémovaná voda pro ženy Guerlain L'Heure Bleue.

www.notino.cz



ZAŽEŇTE PODZIMNÍ CHMURY

Značka NAYDAYA vyvinula doplněk stravy zaměřený na duševní zdraví, stres a spánek, který obsahuje všechny výše uvedené složky a další úžasné rostlinné látky. Tento cílený doplněk pomáhá regulovat reakci na stres, podporuje pohodu a spánek a zmírňuje napětí v těle.

www.madeformoms.cz

MINECRAFT X LUSH

Cítíte se, jako byste byli v Režimu přežití? Žádný strach, kolekce Minecraft x Lush je tu, aby doplnila váš inventář speciální řadou kreativních, ručně vycraftěných produktů do sprchy či koupele. A to je něco pro našeho Vojtu, který Minecraft naprosto zbožňuje, takže nevím jak vy, ale pro ni do Lush hned letím.

www.lush.com



STYLINGOVÉ PRODUKTY NEUMA V NOVÉM

Úprava účesu je s trochou nadsázky umění, které vyžaduje správné nástroje, a především vhodné produkty. Stylingové přípravky Neuma jsou ideální pro všechny, kteří chtějí dosáhnout nejen krásného, ale i zdravého vzhledu svých vlasů. Jsou veganské, neobsahují škodlivé látky a nejsou testovány na zvířatech.

www.neuma.cz



HYALURON 2.0 JE LÁSKA

Hyaluron 2.0 sprej je ideální pro hydrataci suchých a křehkých vlasů po umytí. Obsažená kyselina hyaluronová, panthenol a extrakt z opuncie dodávají zářivý lesk a dokonalou hebkost. Díky anti-heat faktoru navíc chrání strukturu vlasů před poškozením v důsledku působení tepla při fénování či žehlení až do teploty 230 °C. Okamžitě po aplikaci sprej také usnadňuje rozčesávání.

www.alcina.cz



PÁNSKÁ ZNAČKA MITCH BY PAUL MITCHELL V NOVÉM DESIGNU

Značka Paul Mitchell přichází s osvědčenými produkty, které nyní dostaly nový, atraktivnější vzhled. Objevte pánskou značku MITCH, jež je navržena přesně tak, aby vyhovovala všem mužským potřebám o péči a styling vlasů. Produkty jsou vyrobeny z nejvyšších ingrediencí, které nejen zajišťují vynikající efekt, ale také pečují o zdraví vlasů.

www.paulmitchell.cz

MAX FACTOR MIRACLE PURE

Miracle Pure je prvním make-upem od Max Factor, který zároveň plní funkci péče o pleť. Obsahuje 89 % pečujících a vyživujících látek, unikátní kolagenový komplex a kyselinu hyaluronovou pro posílení přirozené pružnosti pleti. Hydratační komplex pak zajistí hydrataci po dobu až 24 hodin.

www.notino.cz



BEAUTY NOVINKA, BEZ KTERÉ SE NA PODZIM NEOBEJDETE

Bojujete s pokleslými očními víčky, vráskami v očním okolí, váčky či tmavými kruhy pod očima? Řešením je novinka od značky Sisley Paris – noční krém Supremya At Night The Supreme Anti-Aging Eye Cream. Regeneruje oční okolí díky základnímu regeneračnímu komplexu, má překvapivě lehkou texturu a snadno se nanáší.

www.sisley-paris.com



PODPOŘTE KRÁSU ZE VNITŘÍ: VITCOHAIR PRO DOKONALÉ VLASY, NEHTY I PLEŤ

Trápí vás lámavé vlasy, rozštěpené nehty nebo akné? Česká značka přírodní kosmetiky Vitco Herbal představuje doplňky stravy VitcoHair. Pravidelné užívání kapslí zajistí vašim vlasům, nehtům i pleti ztracenou strukturu a svěžest. To vše na čistě přírodní bázi.

www.vitco.cz



REVITALON SÉRUM NA VLASY

Revitalon je vysoce koncentrované sérum, které vyživuje vlasové kořínky a podporuje růst nových, silných vlasů. Díky aplikaci přímo na pokožku se živiny dostanou tam, kde jsou nejvíce potřeba. Nemusíte se bát mastných či zatížených vlasů – sérum je lehké a nezanechává žádné zbytky.

www.revitalon.cz

LISOVANÝ MINERÁLNÍ BRONZER ANNABELLE MINERALS

Annabelle Minerals představuje novou hvězdu ve svých řadách. Seznamte se s minerálním bronzerem, který je navržen pro každodenní i profesionální líčení. Díky minerálnímu složení, které je obohaceno o pečující rostlinné oleje a vosky, si můžete být jistá, že vaše pleť bude vypadat naprosto přirozeně a zdravě.

www.annabelleminerals.com



DOSTUPNOST VODY VE MĚSTECH

Léto je sice u konce, ale mám pro vás zajímavé “povídání” tom, jak města řeší dostupnost pitné vody ve veřejném prostoru. O této problematice se rozepsal Martin Václavík, zakladatel startupu [LOKNI](#), který provozuje síť stanic na filtrovanou vodu do vlastní lahve.

“Léto přináší radost ze slunečních paprsků, ale také nepříjemná vedra, při kterých je zásadní udržovat si dostatečnou hydrataci. V posledních letech jsme svědky toho, jak se teploty v Česku stále více blíží tropickým hodnotám. V průměru každý rok přibývá několik dní, kdy teploty překračují 30 °C, a podle meteorologických předpovědí budou horka v budoucnu ještě častější a intenzivnější.

V tomto kontextu se nabízí otázka: Kde se ve městě bezpečně napít čisté vody, aniž byste museli kupovat balenou? Prvním místem, které vás možná napadne, jsou restaurace nebo kavárny. Sklenici vody vám tam sice nabídnou, ale málokdy se to obejde bez nutnosti objednat si něco dalšího, což může vaši peněženku citelně zasáhnout. Další možností jsou veřejné toalety, ale popravdě – kdo by se tam odvážil napít z kohoutku, kde možná teče jen teplá voda a kde hygienické podmínky nejsou zrovna lákavé? Takovou vodu bych svým dětem rozhodně nepodal.

Pak jsou tu veřejná pítka, rozestá například po centru Prahy i v dalších městských částech. Zdánlivě nejjednodušší řešení, ale realita může být jiná. Design některých pítek často připomíná spíše umělecké dílo než praktické zařízení. A co hygiena? Kvalita pitné vody v Česku je sice na vysoké úrovni a pítka jsou pravidelně kontrolována, ale kdo z nás má jistotu, že se před ním někdo nepokoušel opláchnout ruce, obličej nebo něco jiného? Pro mnohé tak veřejná pítka vzbuzují více nedůvěry než chuti se z nich napít.

Vzpomínám si na svá školní léta, kdy na chodbě stálo pítko s tak slabým tlakem vody, že bylo prakticky nemožné se napít, aniž by se člověk ústy dotkl jeho kovového povrchu. Většina studentů ho tak raději ignorovala a nosila si vodu vlastní. Tento nevyužitý potenciál veřejných pítek je zřejmý i dnes.

Na mnoha univerzitách, kde instalujeme naše filtrační stanice Lokni, byla právě nepoužívaná pítka jedním z hlavních důvodů zájmu o naše řešení. Fronty, které se u našich zařízení pravidelně tvoří, jsou jasným důkazem, že důvěryhodný a kvalitní zdroj pitné vody ve veřejném prostoru má své místo. Je na čase myslet inovativně a přicházet s řešeními, která skutečně slouží lidem. Kvalitní a snadno dostupná pitná voda z důvěryhodného zdroje by měla být ve veřejném prostoru naprostou samozřejmostí.”

