

Na skok v kuchyni

prosinec 2024

magazín o jídle a životním stylu

39 stran
plných
inspirace
pro vás

OBSAH

- 3 ÚVODNÍK
- 4 CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT
- 5 PROSINCOVÉ UDÁLOSTI
- 6 BEAUTY TIPY
- 8 VÁNOČKA
- 9 *Dárky pro muže*
- 11 KAPŘÍ HRANOLKY
- 12 7 TIPŮ, DÍKY KTERÝM SE VÁM POVEDE KYNUTÉ TĚSTO
- 13 *Městem chodí Mikuláš*
- 14 PISTÁCIOVÉ STROMEČKY
- 15 TIPY MĚSÍCE
- 17 KARAMELOVÁ VOSÍ HNÍZDA
- 18 KNÍŽKY POD STROMEČEK
- 19 SUŠENÉ MASO
- 21 PISTÁCIOVÉ CUKROVÍ
- 22 *Dárky pro ženy*
- 24 PERNÍČKOVÁ HORKÁ ČOKOLÁDA
- 25 *Dárečky pro děti*
- 27 ZRCADLO, ZRCADLO, KDO JE NA SVĚTĚ NEJKRÁSNEJŠÍ
- 28 DARUJTE ZÁŽITKY
- 29 PERNÍČKY
- 30 CHUŤOVKY NA SILVESTRA
- 31 VÁNOCE NA ROHLÍKU
- 32 ZÁŽITKY V AMBIENTE
- 33 OTTOLENGHI KOMFORT
- 39 TRETTER 'S

24

perníčková
HORKÁ ČOKOLÁDA



29

PERNÍČKY



KOUZLO NA DOSAH

Jak se říká, Vánoce jsou ty nejkouzelnější chvíle v roce. My si ale musíme uvědomit, že to kouzlo nepřijde samo a musíme si ho zajistit sami. Já toto období miluji nadevše a každý rok si uvědomuji, jak málo Vánoc už člověk třeba v životě zažije, takže si je užívám na 1000 %. Je to už možná trošku takové klišé, ale rozhodně Vánoce nejsou o tom, že musíte upéct 20 druhů cukroví, mít naklizený byt nebo nakoupit desítky dárků. Je to spíš o tom je prožít tak, jak si je představujete. Moje představa je naprosto jasná. Já si je chci užít hlavně v klidu, obklopena mojí rodinou, kamarády a taky si koncem roku dát několik dní offline. Načerpat zase novou energii, abych mohla v roce 2025 přinášet nové nápady. Každý večer v prosinci si chci zapálit svíčku, udělat ještě nějakou tu výzdobu, upéct si pár druhů cukroví, perníčky a hlavně moji milovanou vánočku, jejíž recept vám každoročně dávám do magazínu. Je to náš rodinný recept a nedám na něj dopustit. Určitě mě čeká i několik várek mého vaječného koňaku, který najdete u mě na blogu. Ani nevíte, jak moc jsem ráda, že jsme tu společně prožili rok 2024, a neskutečně se těším, co nám přinese rok 2025. Užijte si poslední dny tohoto roku naplno a dejte mi vědět, co byste rádi v magazínu viděli v dalších měsících.



S láskou Romana

CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT

17. LISTOPADU SPULSTIL TÁBORSKÝ FESTIVAL VÍNA PŘEDPRODEJ NA 17. ROČNÍK

O svátku 17. listopadu začal předprodej vstupenek na 17. ročník Táborského festivalu vína, který právem patří k největším a nejprestižnějším gastronomickým a vinným akcím v ČR. Kromě pestrého menu plného dobrot jako každý rok nabídne i spoustu kulturních zážitků od divadel po koncerty. Však festival opět zahájí Divadlo Jára Cimrmana se Zdeňkem Svěrákem v čele. A čeká na vás také několik novinek.

www.festival-vina.cz



VÁNOCE JSOU TADY! PŘIJÍŽDÍ VÁNOČNÍ COCA-COLA KAMION

Svět potřebuje více Santů a laskavost i dobrý skutek mohou mít nečekanou podobu. Vezměte své blízké do Santovy vesničky u vánočního kamionu a podpořte tak Červený kříž nebo sdílejte vánoční vzpomínku, kterou vytvoříte s virtuálním Santou. Kamion přiveze také skvělé občerstvení, na jehož přípravě se podílel známý kuchař Roman Staša.

www.coca-cola.com



VYZKOUŠEJTE NOVÝ PROGRAM UGO BALANC

Nastartujte rovnováhu s UGO Balanc. Tento jednodenní program přináší kompletní výživu ve formě čtyř lahodných drinků, které pomohou nastartovat cestu ke zdravému životnímu stylu. Program přispívá k lepšímu zažívání, podporuje imunitu, zmírňuje chuť na sladké a pomáhá k lepšímu soustředění i vitalitě.

www.ugobalanc.cz



ZMĚNA IDENTITY, NOVÉ MENU I BRAZILSKÁ KÁVA NA STANICÍCH OMV

OMV v Praze – Kačerově otevřela první čerpací stanici, která v Česku prošla celkovým rebrandingem. Při její návštěvě si tak všimnete nového loga a dalších nových grafických prvků. K obměně vizuální identity dochází téměř po třiceti letech. Mimo to přináší OMV také novinky v menu kaváren VIVA.

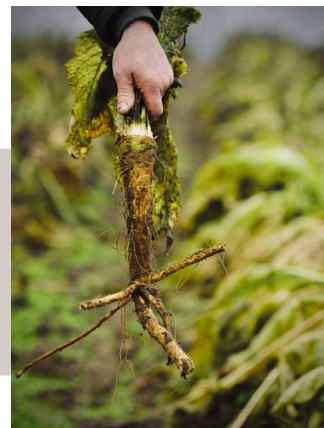
www.omv.com



LETOŠNÍ SKLIZEŇ MĚLNICKÉHO KŘENU ZAHÁJENA

Naprostá většina křenu byla až doposud do ČR dovážena ze zahraničí. Na farmě Českého chřestu v Hostíně tuto tradiční českou zeleninu vrací do naší kuchyně ve špičkové kvalitě. Jejich křen je zdánlivě obyčejná zelenina, která ale chutná neobyčejně. Mělnický křen si díky své výjimečně ostré chuti s jemným sladkým nádechem určitě zamilujete.

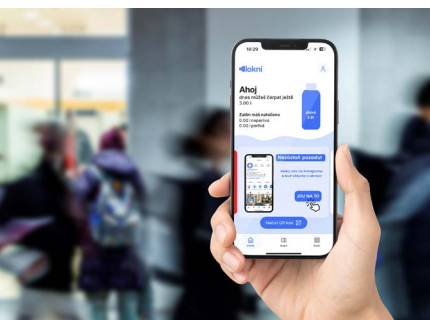
www.melnickykren.cz



NOVÁ VERZE MOBILNÍ APPKY NA FILTROVANOU VODU DO VLASTNÍ LAHVE PO CELÉ ČR ZDARMA

Startup Lokni provozuje síť filtračních stanic na pitnou vodu po celé ČR, které jsou umístěny na univerzitách a vlakových nádražích. S nově vylepšenou aplikací Lokni mohou uživatelé čepovat vodu do vlastní lahve bezplatně nebo ve větším množství v rámci některého z placených tarifů a tím také šetřit životní prostředí.

www.lokni.cz



VÁNOCE S CROSSCAFE: DÁRKY PRO GURMÁNY A KÁVOVÉ NADŠENCE

Kavárny CrossCafe už pomalu dýchají vánoční atmosférou. Do 31. prosince si sem můžete přijít vychutnat šálek perníkového latte s medovým perníčkem nebo zakoupit vaječník podle receptury šéfkuchaře Luboše Martínka. Tu pravou sváteční atmosféru podtrhuje jejich domácí linecké cukroví, vánoční granola nebo speciálně napražená vánoční arabika z vlastní CrossCafe Pražírny.

www.crosscafe.cz



O CO NESMÍTE V PROSINCI PŘIJÍT

STATION ANDEĚL PŘINÁŠÍ VÁNOČNÍ HOT DOGY S ČESKÝMI CHUTĚMI

Podnik Station Anděl představuje zcela nový a neobvyklý vánoční zážitek! Vánoční hot dogy v centru Prahy nabízí originální kombinaci americké street food klasiky s nejoblíbenějšími českými svátečními chutěmi. Vyzkoušet můžete Hot Dog s řízkem a bramborovým salátem, nebo třeba chlebiček a la Hot Dog.

www.stationandel.cz



VĚNEČKY JANEČEK PŘEDSTAVUJÍ PŘÍCHUŤ BAILEYS CHOCOLATE

Cukrářský boutique Věnečky Janeček zůstává nadále věrný svému zaměření na jeden konkrétní dezert – věneček. Pro nadcházející zimní období připravil Roman Janeček limitovanou edici svých věnečků ve spolupráci se značkou oblíbeného irského krémového likéru Baileys. Pod korpusem barvy královské modři se tak ukrývá krém s příchutí likéru Baileys Chocolate, novinky v produktové řadě Baileys.

www.veneckyjanecek.cz



VÁNOČNÍ ATMOSFÉRA - PUNČ A MASALA V CRÈME DE LA CRÈME

Zmrzlinárna Crème de la Crème, známá svou poctivou řemeslnou výrobou a neodolatelnými příchutěmi, vás letos v prosinci zve zažít vánoční pohodu a hřejivou atmosféru přímo v srdci Prahy. Když venku křupe mráz a město se rozzáří tisíci světýlky, najdete zde čas, kdy se tradice prolínají s novými zážitky. Tento prosinec vás zve ochutnat limitované vánoční příchutě – punč a masalu.

www.cremedelacreme.cz



SBÍREJTE V NOVÉ VĚRNOSTNÍ KAMPANI ALBERT BODY NA STAVEBNICE LEGO

Do 31. prosince 2024 můžete v Albertu sbírat body, za které získáte výrazné slevy na produkty Lego. Body lze sbírat jak fyzicky, tak v aplikaci Můj Albert. K dostání jsou ministavebnice, stavebnice Lego Duplo pro nejmenší a klasické stavebnice Lego Creator, Friends, Technik a Minecraft. Stavebnici Lego pořídíte s plnou kartičkou od 29,90 Kč.

www.albert.cz/lego

KFC SLAVÍ 30 LET NA ČESKÉM TRHU OTEVŘENÍM NOVÉ VLAJKOVÉ RESTAURACE V PRAZE

KFC, největší řetězec restaurací s rychlou obsluhou v Česku, při příležitosti 30. výročí na českém trhu otvírá na Václavském náměstí v Praze první vlajkovou restauraci svého druhu v Evropě. Nová pobočka, umístěná symbolicky v blízkosti první restaurace KFC z roku 1994, představuje inovativní koncept spojující moderní technologie, příjemné prostředí a výjimečný zákaznický zážitek.

kfc.cz



RIO ACAI OTEVŘELO SVÉ PRVNÍ POBOČKY V PRAZE A PLÁNUJE DALŠÍ EXPANZI

Po prvních úspěšně otevřených pobočkách značka RIO chystá další expanzi, a to nejen v ČR. Do konce roku plánuje otevřít další pobočky v Praze a Londýně a v dalším roce se plánují pobočky i v ostatních českých městech. V zahraničí se pobočky otevřou v Dubaji, Abu Dhabi, ale třeba i ve Venice Beach nebo Santa Monice.

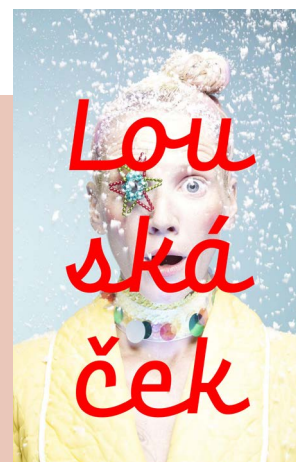
acaibyrio.com



NEJZNÁMĚJŠÍ VÁNOČNÍ PŘÍBĚH LOUSKÁČEK LETOS UVÍTÁ ARCHA +

Nejpohádkovější vánoční příběh Louskáček se přesouvá do prostoru ARCHA+. Stejně jako v loňském roce slibuje přinést divákům nezapomenutelný zážitek plný magie a snů. Tato inscenace, která je výsledkem kreativní spolupráce mezi talentovanou choreografkou Janou Burkwiczovou a její uměleckou skupinou BURKICOM, představuje vrchol sezóny pro milovníky baletu a především vánoční atmosféry.

www.burkicom.com



Beauty tipy

SCHWARZKOPF TAFT VOLUME PUDR NA VLASY PRO OBJEM

Okamžitý objem přímo od kořínků dodá vašim vlasům pudr na vlasy Schwarzkopf Taft Volume. Nezatěžuje vlasy, nadzdvihuje je přímo od kořínků a dodává jim texturu. Tento malý pomocník vás zachrání pokaždé, když jsou vaše vlasy zplhlé a bez života. Stačí jej nanést do vlasů a jemně vmasírovat. A váš den může začít.

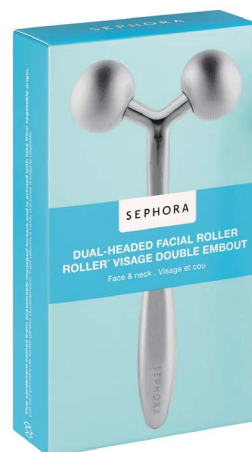
[ODKAZ ZDE](#)



DUAL-HEADED FACIAL ROLLER - MASÁŽNÍ PŘÍSTROJ

Masážní přístroj na obličej se 2 hlavicemi pro tvarování a masáž kontur obličeje. Posuňte svou péči o pleť na vyšší úroveň a probudte pokožku obličeje. Tento váleček v kombinaci s denním hydratačním krémem zlepšuje jeho aplikaci. Po každém použití se pleť díky chladivému účinku zdá být tonizovaná.

[ODKAZ ZDE](#)



LANCÔME LA VIE EST BELLE PARFÉMOVANÁ VODA PRO ŽENY

Symbol štěstí a svobody v podobě vůně – taková je, dnes již přímo ikonická parfémovaná voda pro ženy Lancôme La Vie Est Belle. Užijte si život v celé jeho kráse díky značce Lancôme. Vůně La Vie Est Belle plná gurmánských, ovocných a květinových tónů, představuje možnost žít život zcela podle sebe a svobodně si vybrat vlastní cestu ke štěstí.

[ODKAZ ZDE](#)

KULMA NA VLASY MERMADE DOUBLE WAVER BLACK

Tuto kulmu na vlasy jsem vám nedávno doporučovala na mém Instagramu a udělám to i dnes, protože jsem z ní nadšená. Mám ji sice od jiné značky, ale stejný tvar. Kulma na vlasy Mermade Double Waver vám vytvoří nespoutané, sexy vlny a dodá vlasům perfektní tvar během několika minut.

[ODKAZ ZDE](#)

SOL DE JANEIRO CHEIROSA '59 PARFÉMOVANÝ SPREJ NA TĚLO A VLASY

Zažehťte chmury a přivítejte dobrou náladu. Parfémovaný sprej Sol De Janeiro Cheirosa '59 povznese na duši díky lahodné dřevité vůni s hřejivou příměsí ambry a vanilky, zatímco sladká fialka s sebou přinese vzpomínky na krásné chvíle. Zahalí svou nositelku do gurmánské vůně, která něžně obestírá jako záře zapadajícího slunce.

[ODKAZ ZDE](#)



PRADA PARADOXE PARFÉMOVANÁ VODA PRO ŽENY

Bohatá na nové čichové vjemy, klasická i avantgardní, ale především plná paradoxů. Taková je parfémovaná voda pro ženy Prada Paradoxe v plnitelném flakonu, v jejíž vonné kompozici vás okouzlí květinové a ambrové tóny v doprovodu citrusů a lahodné madagaskarské vanilky.

[ODKAZ ZDE](#)



NOVÁ ŘADA PRODUKTŮ LAMELLAR SHINE OD TRESEMMÉ

Vlasové trendy se zcela radikálně mění. Místo maximálních objemů teď budeme vlasy naopak uhlazovat. Hitem se stal účes, kdy vlasy působí jako vyleštěné a lesknou se jako zrcadlo. Takový výsledek docílíte s olejíčkem TRESEmmé Lamellar Shine.

www.dm.cz



HAIRWONDER KERATINOVÝ SPREJ PRO POSÍLENÍ VLASŮ

Keratinový sprej Hairwonder pro posílení vlasů chrání vlasy před tepelným poškozením a zanechává vlasy hedvábně hebké. Uspadňuje rovněž rozčesávání díky obsaženému arganovému oleji a také příjemně voní.

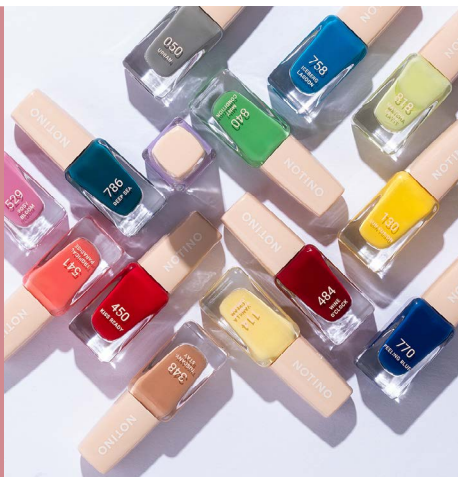
www.organictime.cz



NOVÁ ŘADA LAKŮ NA NEHTY NOTINO COLLECTION GEL EFFECT NAIL POLISH

Výhodou laků z Notino Collection Gel Effect Nail Polish je jejich rychleschnoucí gelové složení, které nevyžaduje k zatvzení UV lampu. Tento inovativní produkt se snadno aplikuje a přináší úžasný vzhled profesionální manikúry, která je dostupná pro každého. Laky mají široký kartáček, jenž nabírá dostatečné množství produktu, aplikace je pak rychlá a precizní.

[ODKAZ ZDE](#)



GURMÁNSKÁ ŘADA HYDRATAČNÍCH KRÉMŮ NA RUCE OD VERSATILE PARIS

Rodina tělové péče Versatile Paris se s příchodem zimy rozšířila o 3 hydratační krémy na ruce, jejichž názvy jsou inspirovány reálnými dezertními krémy té nejvyšší cukrařiny. Při aplikaci poskytují opravdový smyslový zážitek, jejich rozplývající se máslová textura poskytuje dokonalou hydrataci a ochranu jemné pokožce rukou.

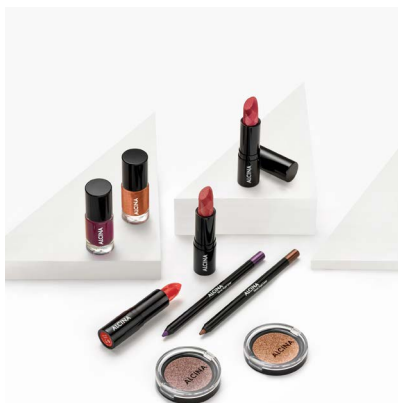
www.myskino.cz



LIMITOVANÁ KOLEKCE DEKORATIVNÍ KOSMETIKY ALCINA

Tmavé a šedivé dny? Ty vás na podzim a v zimě vůbec trápit nemusí. Rozzáří je totiž třpyt a lesk nové limitované kolekce dekorativní kosmetiky Alcina. Rtěnky, oční stíny a kajalové tužky i laky na nehty experimentují s jiskřivými pigmenty a výraznými barvami a odkazují tak na největší trendy aktuální sezóny.

www.alcina.cz



DÁRKOVÝ SET IT'S NEVER TOO LATE SKIN & HAIR

Dárek, kterým zaručeně potěšíte každou ženu potýkající se se známými stárnutími? Set It's never too late Skin & Hair. Obsahuje trio produktů napěchovaných aktivními látkami bojujícími proti vráskám – pleťový krém, oční balzám a tonikum, a k tomu šampon a kondicionér s kofeinem, který zase účinně působí proti řidnutí a slabnutí vlasů. To vše v krásné dárkové taštičce s třpytivou etuť navíc.

www.alcina.cz



ZMĚŇTE PŘÍBĚH SVÉ PLETI S NOVINKAMI NUORI

Nuori, špičková značka přírodní péče o pleť, s radostí představuje dva revoluční produkty z řady Infinity, navržené speciálně pro zkušenou generaci. S nekompromisním závazkem k čerstvosti a účinnosti Nuori opět posouvá hranice přírodní péče o pleť prostřednictvím nově přeformulovaného séra Infinity Bio-Fusion A+ a očního séra Infinity Bio-Fusion.

www.madeformoms.cz



VÁNOČKA

Co by to bylo za Vánoce bez vánočky. Já ji pečů opravdu každý rok a přiznám se, že většinou ještě jednu dodělávám, protože se sní dřív, než jsou samotné Vánoce. Pokud by se ale náhodou stalo, že vám kousek zbyde, hodte ho do mrazáku a máte vánočku k dispozici, kdykoliv na ni dostanete chuť. Těsto klidně můžete využít i na jiné dobroty, třeba na mazance, záviny nebo koláče, krásně se s ním pracuje a zvládne ho úplně každý.

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 lžíce 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.

DÁRKY PRO MUŽE



ROYAL GREEN BIO VITAMIN D3 - DÁREK NA PODPORU ZDRAVÍ

Darujte zdraví, doplněk stravy Royal Green Bio Vitaminem D3 poskytuje 100% certifikovaný organický vitamin D3 (z lišejníku), list borůvky, dužinu z plodů baobabu. Vitamin D3 přispívá k normální funkci imunitního systému a k udržení normálního stavu kostí a zubů.

www.organictime.cz

VÁNOČNÍ TECH-NADÍLKA OD SAMSUNGU

Hledáte-li dárek pro vášnivého gamera, s monitorem Odyssey OLED G6 od Samsungu bezpochyby zanecháte dojem. Darujte technologickou novinku, která je oknem do světa plného zářivých barev, ostrých detailů a podmanivého obrazu. OLED technologie vykresluje barvy tak věrně, že máte pocit, jako byste byli přímo v ději, a s funkcí Glare Free se nemusíte obávat odlesků ani za denního světla.

www.samsung.com



VÁNOČNÍ DÁREK - CESTA KOLEM KÁVOVÉHO SVĚTA

Chcete svému manželovi nebo otci darovat smyslný zážitek? Nechte ho zažít kávové rituály různých koutů světa v pohodlí svého domova. Degustační balíček Around the World od Fixi Coffee ho provede chutěmi od Latinské Ameriky přes Afriku až po Asii. V balíčku obdarovaný najde celkem 6 druhů kávy z pražírny v jihočeském Táboře.

www.fixicoffee.cz



OBLÍBENÉ ČAJE TEEKANNE NA ZIMNÍ POHODU

Každého, kdo si rád vychutnává černý čaj v britském stylu, zajistí potěší dárková kolekce Sir Winston. Ukryvají se v ní tři druhy černých čajů s plnou, intenzivní chutí – tradiční English Breakfast, Earl Gray nebo Heart of London. Všechny tři chutnají skvěle jak s mlékem, tak s kapkou citronu a medu. V dárkovém boxu se skrývá ještě elegantní tmavý hrneček.

www.teekanne.cz

WATERDROP LIMITOVANÁ EDICE NOVAK DJOKOVIČ

Nová funkční termoska je nejen skvělým doplňkem pro sportovce, ale také stylovým dárkem pro všechny milovníky tenisu a zdravého životního stylu. Novak Djoković, světoznámý tenista, je ambasadorem značky, ale také velkým fanouškem Waterdrop.

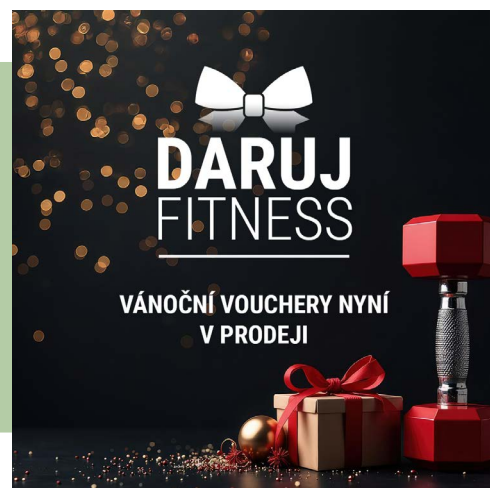
www.waterdrop.cz



XMAS VOUCHERY DO FITNESS KLUBŮ FORM FACTORY

Vouchery jsou vděčné dárky, proto mám pro vás další praktický tip na dárek, a tím je vánoční poukaz do fitness klubů Form Factory. Podpořte tak aktivní život svého partnera nebo třeba bratra a pomůžete jim k lepší kondici.

www.formfactory.cz



PRAGER'S KOMBUCHA STARTER PACK

Dalším tipem na dárek pro zdraví je kombucha od Prager's. Prager's Kombucha Starter Pack obsahuje všechny aktuální příchutě kombuchy - Original, Yerba Maté, Matcha a Rooibos. Jako bonus v něm obdarovaný najde také dřevěný hrníček v japonském stylu vyrobený z Cicimku čínského neboli Jujube.

www.pragers.cz



JEDLÉ DÁRKY TAKÉ POTĚŠÍ

Pro gurmány můžete pořídit konzervované pokrmy, jejichž receptura vznikla ve vyhlášené restauraci Lokál. Polévky, vývary, omáčky, hořčice a jiné dobroty - z nich doporučuji vybrat ty, co obdarovaný miluje nejvíce a udělejte mu z nich vánoční "jedlý" balíček pod stromeček..

www.jidloaradost.shop



CO TAKHLE ORIGINÁLNÍ PIVO BOCK OAK?

Experimentální pivovar Plzeňského Prazdroje v předvánočním čase rozšířil sortiment značky Elektrárna o novinku Bock Oak. Šestnáctistupňový spodně kvašený bock dozrál na dubovém dřevě, jak ostatně předznamenává jeho název, a získal tak jemně uzenou, dřevitou vůni s nádechem vanilky. Pokud tedy pro svého partnera, který má rád pivo, chcete něco netradičního, máte tip na dárek.

www.rohlik.cz



TEKUTÉ VÁNOČNÍ OZDOBY

Dalším tipem na dárek jsou tyto originální ozdoby, jež jsou naplněné pálenkami z lihovaru Žufánek. Na větvičkách vánočního stromčku se pak může skvět slivovice na švestkách, jahodovice a ten nejmedovější z medových likérů. Jedná se se přitom o destiláty, které nejsou nikde jinde k dostání než v této podobě.

www.alkoholickevanocnikoule.cz



YVES SAINT LAURENT MYSLF LE PARFUM PARFÉM PRO MUŽE

Co takhle svému partnerovi pořídit parfém plný intenzivních tónů. Parfém pro muže Yves Saint Laurent MYSLF Le Parfum je smyslná kompozice, která propojuje sílu dřevitých tónů s jemností květin ve společnosti vanilky a akordu černého pepře. Dokonale odhaluje kontrasty moderní mužnosti a ztělesňuje mužskou eleganci a hřejivost.

www.notino.cz



LIMITOVANÁ EDICE DIPLOMÁTICO S MOTIVY STARÉ PRAHY

Přemýšlíte, že nadělíte svému blízkému pod stromeček lahev kvalitního rumu, ale nechcete, aby byla obyčejná? Sáhnete po limitované edici Diplomático Reserva Exclusiva ve speciálním umělecky zpracovaném obalu s motivy staré Prahy, který je malým uměleckým dílem. Samotný rum Diplomático Reserva Exclusiva je směs exkluzivních pečlivě vybraných rumů, které v sudech zrály až dvanáct let.



PILSNER URQUELL - DÁREK PRO KAŽDÉHO MUŽE

Neznám "chlapa", co by si rád někdy nedal sklenici nebo plechovku oblíbeného piva Pilsner Urquell. A proto mi přijde jako super dárek pod vánoční stromek darovat toto speciální pivní balení. Až do 23. prosince ho pořídíte ve vánoční pop-up prodejnách, které najdete v OC Olympia Plzeň a v pražském OC Nový Smíchov. Vánoční dárky pořídíte také na webu eshop.prazdroj.cz.



KAPŘÍ HRANOLKY

Rybí pokrmy u nás mají tradici zejména díky chovu v rybnících, ale oproti přímořským státům jsme pořád jenom amatéři. Kapří hranolky se na našem jídelním lístku poprvé objevily v třeboňské restauraci, kde si na tento pokrm nechali vystavit ochrannou známku. Tento pokrm najdete také v zahraničí, například ve Španělsku je můžete běžně ochutnat na místních trzích. Hranolky z kapra jsou ale českou senzací, která láká i zahraniční turisty.



Ingredience:

- 450 g filetu z kapra
- hrst libečku
- kmín
- chilli paprička
- 8 stroužků česneku
- 4 lžíce sójové omáčky
- 1 vejce
- 100 g hladké mouky
- slunečnicový olej ve spreji



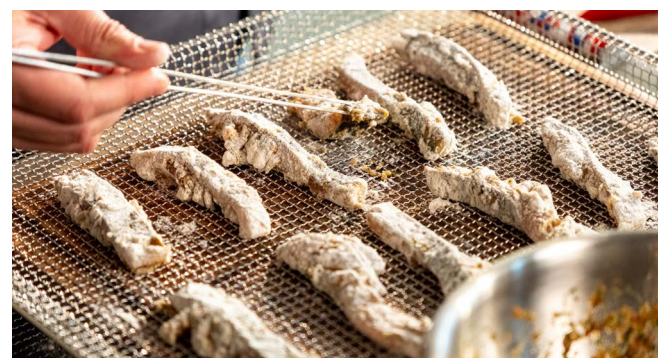
Na salát:

- 300 g zelí
- hrst kopru
- šťáva z jednoho citronu
- 20 g nastrouhaného křenu
- 25 ml bílého vinného octu
- 3 g soli (1 % z celkové váhy zelí)
- pepř



Postup:

Nejprve si připravte pastu na marinování. Do mixéru dejte oloupaný česnek, libeček, chilli papričku, kmín, sójovou omáčku a rozmixujte. Filet z kapra nakrájejte na hranolky a přidejte je do pasty. Rozklepněte k nim vejce, lehce osolte a promíchejte. Nechejte hodinu až dvě marinovat. Hranolky následně obalte v hladké mouce, dejte do trouby na rošt a využijte smažení s horkým vzduchem. Pokapejte olejem a pečte na 20 minut při 200 stupních s horkovzduchem. Zelí si nakrouhejte, přidejte sůl, promíchejte a nechejte minimálně hodinu vypotit v lednici. Do zelí nastrouhejte křen, přidejte kopr, citronovou šťávu, trochu cukru a bílý vinný ocet. Promíchejte a můžete podávat. Jako dip na namáčení použijte například majonézu s křenem.



7 TIPŮ, DÍKY KTERÝM SE KYNUTÉ TĚSTO POVEDE

1) POKOJOVÁ TEPLOTA, ZÁKLAD ÚSPĚCHU

Stejně jako se k zadělání kynutého těsta používá vlažná tekutina, neměly by do těsta přijít ani ostatní suroviny přímo z lednice – droždí, mléko, vejce a máslo vydejte na kuchyňskou linku včas, ideálně 1 hodinu před přípravou těsta, aby se stihly ohřát na pokojovou teplotu. Těsto pak lépe pokyne a nesrazí se.

2) NEPŘEHNAT TO S CUKREM

Proces kynutí pozitivně ovlivňují cukry. Špetka cukru občas prospěje i nesladkému těstu – kvasinky mají „co jíst“ ještě před pomalým štěpením volných cukrů dostupných v mouce a rychleji se nastartují. Ovšem pozor! Cukr váže molekuly vody, a narušuje tak síť mezi vodou a lepem – pokud se těsto příliš osladí, nevyběhne do výšky.

3) CO S MÁSLEM?

Máslo se doporučuje zapracovat až ke konci hnětení – jestliže se vmíchá na začátku, lepkové zrno se obalí máslovou emulzí, a tím se zkomplikuje rozvíjení lepku. Zároveň by mělo mít vždy pokojovou teplotu. Příliš studený tuk brání lepku v bobtnání, zatímco rozpuštěné máslo nepustí do těsta vzduch. Třeba u vánočky nebo mazance to může mít za příčinu sražení nebo ztuhnutí.

4) SŮL – DOBRÝ SLUHA, ŠPATNÝ PÁN

„Sůl by neměla přijít do kontaktu s kvasnicemi ani s máslem – hrozí pak, že těsto nevykne,“ upozorňuje kreativní šéfkuchař Ambiente Tomáš Valkovič. „Špetku soli dejte na okraj mísy, nebo ji předem zamíchejte do mouky,“ doplňuje. Na druhé straně sůl natahuje lepek a činí těsto pružnějším, zvýrazňuje chuť a reguluje kynutí. Těsto by tedy mělo obsahovat alespoň 1 % soli, tedy 10 g soli na kilo mouky.

Víte proč promíchávat suché suroviny? Tento krok je důležitý proto, aby droždí přišlo do co nejmenšího kontaktu se solí.

5) OVOCE, ROZINKY A OŘECHY ...

jdou do mísy zásadně jako poslední! Přílišným hnětením by se zbytečně potrhaly. Zároveň by negativně ovlivnily strukturu těsta. Než ovoce zapracujete, nechte ho důkladně okapat (to platí i pro rozinky namočené například v rumu) – přidání další tekutiny způsobí změnu konzistence těsta, hůře se s ním pak pracuje.

6) TEPLA DOMOVA

Pozor na chlad! Těsto nechte kynout na kuchyňské lince při pokojové teplotě nebo poblíž topení. „Mísu překryjte čistou utěrkou nebo ještě lépe potravinářskou fólií. Oproti utěrce je lehčí, nepohlcuje vlhkost a nepropouští vzduch – vytvoří tak „saunu“, díky které těsto dobře pokyne,“ radí kreativní šéfkuchař Ambiente Tomáš Valkovič. Pokud ale nemáte dostatečně velkou mísu, může se vykynuté těsto na fólii přilepit a natrhnout. Pak Tomáš doporučuje použít (rozstříhané) mikrotenové sáčky, u kterých toto nehrozí.

7) MŮŽE TĚSTO PŘEKYNOUT?

Může! Že těsto kynulo v míse déle, než mělo, poznáte tak, že ztratilo elasticitu, už neroste, naopak se smršťuje a padá zpět. Překynutí způsobí, že výsledné pečivo bude placaté. „Těsto dokáže až ztrojnásobit svůj objem. Do rozehřáté trouby by ale mělo jít, když se zdvojnásobí. Poslední kynutí pak probíhá už samotným pečením,“ vysvětluje šéfkuchař Esky Jaroslav Kozdělka.



Zdroj: Ambiente



Zdroj: Ambiente

Na [kurzech pečení ve vzdělávacím centru UM](#) se šéfkuchař Esky Jaroslav Kozdělka věnuje také sladkému kynutému pečivu. Všechny tipy na dokonalé pečivo si můžete vyzkoušet společně s ním v praxi a doma vás už pak nic nezaskočí.

MĚSTEM CHODÍ MIKULÁŠ



NUTELLA PRO CELOU RODINU

Předvánoční období je kouzelným časem, které trávíme s našimi nejbližšími, rozdáváme radost, ale také si užíváme dobré jídlo. Potěšte své milované klidně už na Mikuláše sladkým dárkem od srdce v podobě vánočního notového cukroví s pomazánkou Nutella®, která i letos přichází ve speciální edici ve veselém vánočním designu pleteného svetrů.

www.ferrero.cz



FERRERO COLLECTION

Milovníkům pralinek s křupavou oplatkou, krémovou náplní a oříšky můžete pořídit tento luxusní kalendář Ferrero Collection. Každý den v něm na obdarovaného bude čekat Ferrero Rocher s lískovým oříškem, kokosové Raffaello, nebo Rondnoir, pralinka s čokoládovým středem, takže je rozhodně na co se těšit.

www.ferrero.cz



FERRERO PRESTIGE

Pro ty, kteří rádi zkoušejí něco nového, bude dokonalý adventní kalendář Ferrero Prestige, který v sobě kromě Ferrero Rocher a Mon Chéri ukrývá také Ferrero Küschen a Ferrero Küschen Crispy White – pralinky s jemnou náplní s křupinkami a celým lískovým oříškem, a to ve variantě s mléčnou nebo bílou čokoládou.

www.ferrero.cz



OD MIKULÁŠE TROCHA ZDRAVÍ

Pokud nechcete děti ládovat sladkostmi, dejte jim na Mikuláše tyto vitamíny Vitar Kids. Jsou speciálně vyvinuté pro školáky a potřeby jejich organismu a pomáhají řešit slabá místa ve výživě školáků doplňováním důležitých látek, jakými jsou vitamíny, minerální látky, nebo omega 3 mastné kyseliny.

www.nasevitaminy.cz



PERNÍČKY ŽITNÉ FERMENTOVANÉ

Co takhle nechat dětem za oknem na Mikuláše pytlík těchto lahodných perníčků? Díky žitné mouce perníčky obsahují zdravou vlákninu, vitamíny B a E a méně lepku než pšenice, fermentace jim pak dodává vyšší nutriční hodnotu, zvyšuje se jejich stravitelnost a využití živin. Navíc jsou opravdu chuťově výtečné.

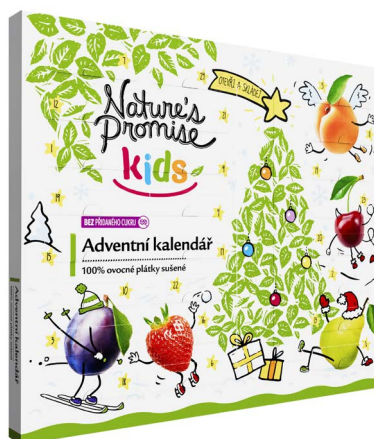
www.probio.cz



GYMBEAM ADVENTNÍ KALENDÁŘ

Adventní kalendář obsahuje 24 políček s překvapením v podobě nejoblíbenějších GymBeam produktů. S každým otevřením vám dopřeje kousek radosti až do štědrého večera. Okouzlí milovníky cvičení, aktivního životního stylu a zdravých potravin. Zároveň je ideálním dárkem v období před Vánocemi, se kterým od prosince začnete nasávat atmosféru nejkrásnějších svátků roku.

www.gymbeam.cz



ZDRAVÝ ADVENTNÍ KALENDÁŘ NATURE'S PROMISE KIDS

Svátek sv. Mikuláše je ideální příležitostí, jak darovat dětem sladké, ale zároveň zdravé mlsání. Tento adventní kalendář Nature's Promise Kids 100% obsahuje sušené ovocné plátky v různých příchutích - od jablka, hrušky až po kombinace s jahodou, meruňkou nebo černým rybízem. A pozor, největší okénko přinese dětem překvapení.

www.albert.cz

PISTÁCIOVÉ STROMEČKY



Každý rok dělám poměrně dost slepovaného cukroví. Nikdy ale nezapomínám na tyto pistáciové stromečky, které nejsou promazané žádným krémem, jen jsou máčené v bílé čokoládě a zdobené lyofilizovanými malinami a pistáciemi. Kombinace těchto tří chuťově naprosto odlišných ingrediencí je prostě božská.

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.

TIPY MĚSÍCE



HOTOVÁ POCTIVÁ BABIČČINA RAJSKÁ OMÁČKA

Hotová poctivá rajska omáčka, od základu vařená kuchařem dle tradičních postupů, byla vyvinuta s ohledem na tradiční české chutě a receptury a s hlavním důrazem na kvalitu a použitelnost suroviny. Neobsahuje zbytečná éčka, stabilizátory a konzervanty a skvěle chutná - prostě, jako od babičky.

eshop.druidcz.com/babicciny-omacky

SVÁTEČNÍ DOMÁCNOST V ČISTOTĚ A LESKU S LÁSKOU K PŘÍRODĚ

K dokonalé čisté vánoční domácnosti lze využít univerzální hygienický čistič Cleanee Eko s vůní Vánoc, který provoní povrchy a prostředí vánoční vůní - obsahuje totiž esence citrusů, jehličí, skořice a hřebíčku s badyánem. Skvěle vyčistí všechny druhy povrchů, nábytek i spotřebiče v koupelně a toaletě, ale i v kuchyni.

www.cleanee.cz



NESPRESSO ADVENTNÍ KOLEKCE

Káva Unforgettable Espresso vytvořená ve spolupráci s Jeanem Imbertem vás zve na cestu vlakem napříč Latinskou Amerikou. Je to aromatická směs Arabik z Peru, Kostariky a dalších zemí obohacená o Robustu, která s prvním douškem nabízí tóny opražených cereálií a dřevin. Probudte své smysly na palubě Nespresso Festive Odyssey, kolekce inspirované cestami s Belmond.

www.nespresso.com



VÁNOCE PO ITALSKU? PANETTONE Z ARTE BIANCA VÁM SPLNÍ PŘÁNÍ

Arte Bianca opět přináší vánoční kouzlo z Itálie přímo na váš sváteční stůl. Přichází s lahodnými Panettone, které letos připravují hned ve třech variantách: klasické s kandovaným ovocem, pistáciové a čokoládové. Tato italská specialita je více než jen pečivem. Panettone z dílny Giacomina vypráví příběh lásky k tradici, času a poctivému řemeslu.

www.artebianca.cz

ĎÁBELSKÉ TOUSTY OD HAMÉ

Na svátek sv. Mikuláše čeká na "zlobivce" hříšná novinka Ďábelské tousty. Mírně pikantní pomazánka s jemnou, ale výraznou chutí masa je skvělým zpestřením každé příležitosti. Ideální volba pro rychlé občerstvení k vínu nebo pivu - stačí rozeřít na toust, topinku nebo jednohubky.

hame.cz



USNADNĚTE SI VÁNOČNÍ PEČENÍ S HOTOVÝMI TĚSTY ALBERT

Chcete si užít kouzlo vánočních tradic, ale nemáte dostatek času na složité přípravy? Hotová těsta Albert jsou ideální k rychlé a bezstarostné přípravě chutného vánočního cukroví. V nabídce najdete několik různých druhů těst, od tradičního lineckého přes perníkové až po těsto na vanilkové rohlíčky. Sáhnete můžete po tradičním máslovém, vanilkovém, oříškovém, kakaovém anebo méně tradičním kokosovém.

www.albert.cz





VÁNOČNÍ CUKROVÁNÍ SE SONNENTOREM

Když venku napadne sníh a krajinu zakryje bílá peřina, máme chuť hned začít péct cukroví. Stačí jen otevřít dózičku Vánočního cukrování a rázem dům provoní vůně Vánoc. Vůně linoucí se před Vánoci z kuchyně zkrátka všichni milujeme. A během ostatních měsíců v roce můžete toto koření použít třeba na lívance, do vaflí nebo jako zdobení.

www.sonnentor.com



MEDOVNÍK KÁVOVÝ PERLA

Ochutnejte novinku – medovník s kávou Perla, který v sobě spojuje chuť kávy Perla s čokoládovo-kakaovou příchutí, čímž vytváří jedinečný zážitek pro milovníky sladkých dezertů. Ideální společník pro chladné podzimní dny, kdy si chcete hřejivé chvíle u šálku čaje nebo kávy ještě trochu vylepšit

www.albert.cz

OBJEVTE NOVOU SYPKOU SMĚS PERNÍKOVÁ CHALOUPKA

Díky sypké směsi Perníková chaloupka Dr. Oetker bude pečení a následná stavba chaloupky zábavnou aktivitou, na jejímž konci bude nejen lahodná pochoutka, ale také originální vánoční dekorace. Tato jedinečná novinka obsahuje směs na těsto, zdobící bílou tubičku, cukrové sněhové vločky a také šablonu na přípravu celé chaloupky. Garance úspěchu zajištěna.

www.oetker.cz



BEZLEPKOVÉ KEKSE SE ROZŠÍŘILY O NABÍDKU OVESNÝCH KAŠÍ A VLOČEK

Lahodná müsli směs s kousky ovoce, která bude vydatnou snídaní pro malé i velké. Kekse jsou přirozeně bezlepkové a vegan s kousky malin. Základem jsou prémiové ovesné vločky a kukuřičné lupínky. Tato müsli směs je plná kvalitních surovin, kde spoustou ovoce a jiných ingrediencí rozhodně nešetřili.

www.kekse.cz

VÁNOČKA BEZ LEPKU

Na voňavé vánočky, která se rozplývají na jazyku, si nyní pochutnáte i ti, kteří se vyhýbají lepku. Objevte skvěle namíchanou směs z kukuřičné a rýžové mouky a připravte si krásné Vánoce s novinkou od Labety. Upečete ve formě, nebo v domácí pekárně.

www.labeta.cz



DOKONALÝ OKAMŽIK S JACOBS BARISTA

Najděte si o Vánocích čas na to, abyste si vychutnali kávu a oslavili nejen svátky, ale i krásu každodenních chvil. Jacobs Barista Espresso je silnou směsí jihoamerických a asijských odrůd, jejichž zrnka se praží v bubnové pražičce a mají intenzivní a plnou chuť s lehce kořeněným nádechem.

www.kavajacobs.cz



KAM V PRAZE NA CUKROVÍ, VÁNOČKU, SVAŘÁK NEBO PISTÁCIOVÝ VAJEČNÁK

Pekařská kavárna Zrno zrnko ve svých sedmi prodejnách po celé Praze v adventním čase nabídne zákazníkům oblíbený bestseller – máslovou vánočku s mandlemi, krabičku 7 druhů cukroví, svařák z italského Merlotu a také jednu novinku – pistáciiový vaječník! Vše z prvotřídních surovin od spolehlivých dodavatelů – tak jak je v Zrnu zrnko dobrým a ctěným zvykem. Nejen na Vánoce.

<https://www.zrnozrnko.cz/>

karamelová VOSÍ HNÍZDA

Miluji tradiční cukroví, ale občas si do tradičních chutí ráda přidám i něco nového, co cukroví ozvláštní. A přesně taková jsou karamelová vosí hnízda plná Lotus sušenek, mandlí a rumu - přesně toho, co si v předvánočním shonu a na Vánoce jistě rádi dopřejete.

Na těsto:

- 125 g sušenek Lotus
- 75 g mandlové mouky
- 1 lžice kakaa
- 80 g moučkového cukru
- 50 g másla (povoleného)
- 2 lžice mléka
- 1 lžice rumu (přip. Grand Marnier)

Na náplň:

- 50 g másla (povoleného)
- 50 g moučkového cukru
- 1 žloutek
- několik kapek vanilkového extraktu
- 1 lžička rumu (přip. Grand Marnier)

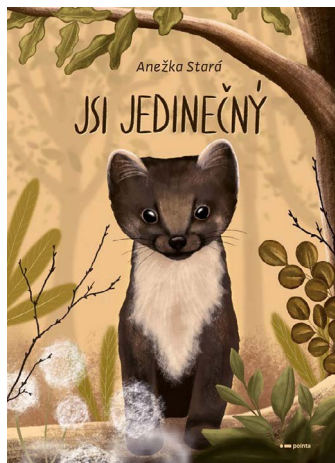
Na dokončení:

- 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.

KNÍŽKY POD STROMEČEK



JSI JEDINEČNÝ

Anežka Stará

V barvitém lese žije malá kuna, která si myslí, že ji nikdo nemá rád. Že je k ničemu. Naštěstí se ale setkává s nejrůznějšími obyvateli lesa, kteří ji pomalu začínají přesvědčovat o opaku. Když si konečně uvědomí, že i ona je skutečně jedinečná a moc důležitá, může začít také pomáhat ostatním. Už totiž ví, že jsme všichni na světě z nějakého důvodu.

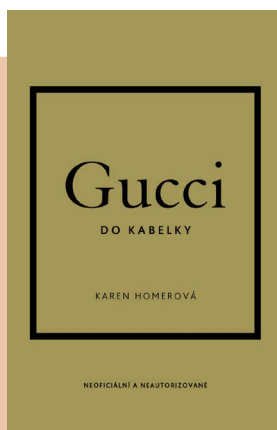
www.albatrosmedia.cz

GUCCI DO KABELKY

Karen Homerová

Gucci do kabelky vypráví příběh značky od samých začátků. Prozrazuje, jak vznikaly ikonické designy a odkrývá pozadí sporů uvnitř rodiny, které společnost málem přivedly do záhuby. Velkou pozornost věnuje návrhářům Tomu Fordovi, Fridě Giannini a Alessandru Michelovi, kteří značku Gucci doprovodili do 21. století. Přes sto fotografií seznamuje se slavnou módou i neméně poutavým příběhem klanu Gucci.

www.slovart.cz



SESTRY BLUEOVY

Coco Mellors

Druhý román Coco Mellors, autorky bestselleru Kleopatry a Frankenstein, se soustředí především na složité rodinné vztahy a na dopad. Tragická smrt nejmladší sestry Nicky otřásla životy všech jejích sester. Přichází čas odhalování tajemství, dávných i nedávných traumat a pravé podstaty sestersví.

www.slovart.cz

OD AUTORKY BESTSELLERU KLEOPATRA A FRANKENSTEIN

COCO MELLORS



Sestry
Blueovy

„Na tenhle příběh rozhodně hned tak nezapomenete.“

JANA HARTLOVÁ / MARTINUS/

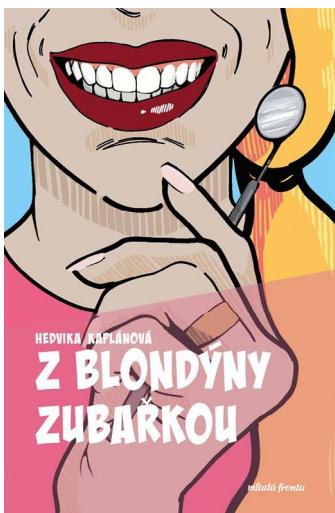


NAŠE MATKA

Karin Smirnová

Jana a její bratr zdědí po matčině smrti dům ve vesnici Kukkojärvi. Brzy si uvědomí, že život je tu úplně jiný a prorostlý přísnými náboženskými pravidly. Kdo se jim nepodřídí, toho komunita vyvrhne. Bratra vesnické společnosti s početnými rodinami až hypnoticky přitahuje – a učaruje mu i všudypřítomná mužská nadřazenost. Jana se snaží vzdorovat a zároveň ukončit svůj destruktivní vztah.

www.albatrosmedia.cz



Z BLONDÝNY ZUBÁRKOU

Hedvika Kaplánová

Hedvika Kaplánová, autorka oblíbeného blogu Z blondýny zubařkou, vás v zábavných i poučných deníkových zápiscích provede svou medicínskou odyseou. Proč se rozhodla stát zubařkou? Měla někdy studia stomatologie plné zuby? Dá se skloubit ambulantní praxe s rodinným životem? To a mnohem víc se dozvíte ve svižném vyprávění, ze kterého vám nejednou spadne čelist.

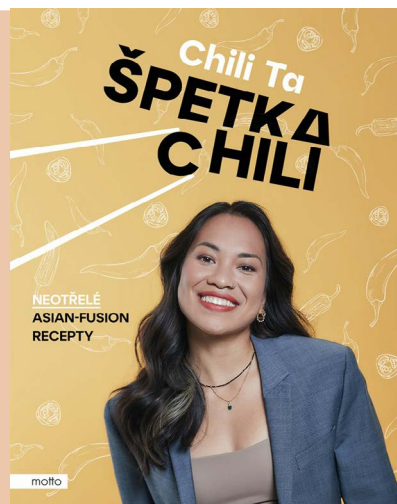
www.albatrosmedia.cz

ŠPETKA CHILI

Chili Ta Thy

Pozor, tohle není typická asijská kuchařka! Je určená těm, kdo autenticitu rádi vymění za hravost. Chili Ta, dcera vietnamských imigrantů a jedna z našich nejúspěšnějších gastro influencerek, vám otevírá brány do světa, kde se snoubí asijské chutě s lokálními surovinami. Špetka Chili vyšla poprvé v roce 2022, toto vydání je bohatší o deset receptů a další tipy nejen z vietnamské kuchyně.

www.albatrosmedia.cz



DOMÁCÍ SUŠENÉ MASO

pochoutka plná bílkovin

Sušené maso neboli jerky je oblíbenou pochoutkou mnoha z nás, především milovníků masa. Věděli jste, že si ho velmi jednoduše můžete připravit doma? Doba sušení je sice dlouhá, ale rozhodně se vyplatí počkat. Výsledek v podobě tenkých šťavnatých plátků masa ochucených přesně podle našich chutí prostě stojí za to. Mrkněte na článek, který jsem psala pro Tchibo blog, a třeba si doma nějaké to sušené maso také připravíte, třeba jako pochoutku pro návštěvu na blížícího se Silvestra.



JAKÉ MASO SE NA SUŠENÍ HODÍ?

Nejčastější variantou sušeného masa je maso hovězí. Použít můžete svíčkovou, zadní kýtu, horní a spodní šál, ale i ořech. Z vepřového masa se hodí panenka, a jelikož právě ta je moje nejoblíbenější, mám tu pro vás na ni recept. Z drůbežního masa se většinou sahá po krutích prsou, ale vyzkoušet můžete i sušenou pochoutku z kachních prsou, která je naprosto výtečná a má jedinečnou chuť. Sušit můžete například i zvěřinu nebo ryby.

PEČLIVÁ PŘÍPRAVA, DOKONALÝ VÝSLEDEK

Pokud máte vybrané maso, je nutné ho pečlivě připravit na sušení. Jak na to? Maso důkladně očistěte od veškerých blan, šlach a nečistot. Na tomto kroku si dejte vážně záležet.

MOŽNOSTI SUŠENÍ MASA

Máte několik možností, jak maso "doma" sušit. Buď ho můžete připravit v troubě, v sušičce na ovoce nebo klasicky na vzduchu. U nás doma ho připravujeme tradiční metodou, kdy maso sušíme vcelku v punčoše na vzduchu.



Trouba: Troubu nastavte na 75 °C a na pečicí papír na rošt poskládejte jednotlivé plátky masa. Případně maso dejte přímo na rošt, ale pod něj dejte plech, na který bude odkapávat přebytečná tekutina. Po uplynutí 15 minut stáhněte teplotu na 55 °C a nechte maso sušit 9–12 hodin. Doba je závislá na tom, jak široké plátky masa máte a jak výkonnou máte troubu.

Tip: Maso si můžete také napíchnout na 2 dřevěné špejle a sušit ho ve svislé poloze.

Sušička: nakrájené maso naskládejte na rošty sušičky, doporučuji pod maso dát také pečicí papír, aby se vám k roštům nelepilo. Zapněte sušičku na 70 °C a nechte 4–6 hodin běžet. .

Na vzduchu: tradiční metodou sušení masa je nechat maso viset v suchém prostředí (teplota 20 - 30 °C) v punčoše, síťce či gáze, abyste předešli kontaktu s hmyzem. V místnosti by měla být cirkulace vzduchu a minimální vlhkost, která by mohla mít za následek zpomalení procesu a hlavně vyšší riziko plísně

JAK JERKY UCHOVÁVAT?

Sušené maso skladujte v papírovém pytlíku, v uzavíratelné sklenici nebo vzduchotěsném obalu na tmavém a suchém místě. V závislosti na tom, jak dlouho chcete maso uchovávat, byste se měli rozhodnout pro vhodný způsob skladování.

Pokud je maso správně vysušené a zabalené, v pokojové teplotě vám vydrží až 2 měsíce. V lednici pak klidně až půl roku. V případě, že jste si jerky udělali do zásoby, doporučuji si část, kterou nesníte, zamrazit. A to v mrazicích sáčcích nebo plátky zavakuovat, aby se k nim nedostal vzduch.

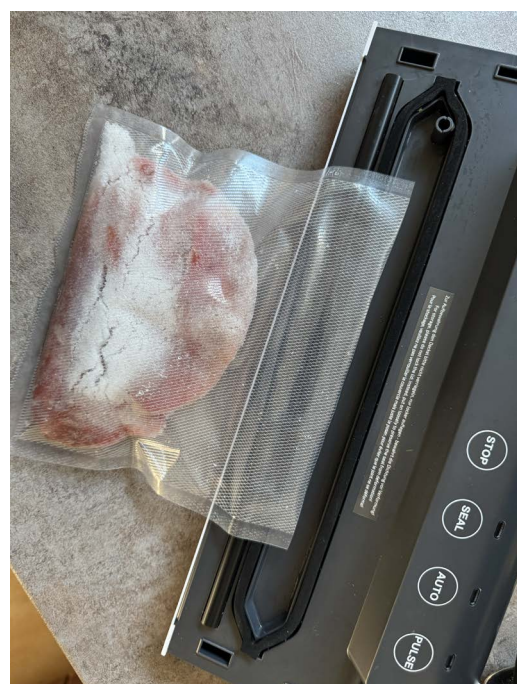
Tip: Větší plátky masa si před uskladněním můžete nožem nakrájet na menší kousky.

RECEPT NA SUŠENÉ MASO

- 1 vepřová panenka nebo cca 500 g kachních prsou
- 4 lžíce cukru
- 3 lžíce soli
- koření (podle vaší chuti, např. steakové koření, adžika atd.)

1) U kachních prsou odstraňte kůži, vepřovou panenku dobře odbleňte. Maso obalte ve směsi cukru a soli a zavakuujte. Pokud nemáte vakuovačku, stačí dát do krabíčky a zavřít na 2 dny do ledničky. Po 2 dnech maso vyndejte, omyjte a osušte. V tuto chvíli obalte maso kořením.

2) Maso vložte do punčochy nebo fáce a pověste ho třeba na konzoli (někde, kde je průvan) na 7-10 dní (u kachních prsou, které jsou tenčí, stačí klidně jen 5 dní).



PISTÁCIOVÉ CUKROVÍ

To, že miluji oříšky, jistě víte. Nesmí chybět skoro v žádném mém sladkém receptu. Tentokrát mám pro vás vánoční tip na pistáciové těsto, ze kterého můžete vytvořit více druhů cukroví - rohlíčky, měsíčky, hvězdičky... Hvězdičky pak můžete slepit slaným karamellem a ozdobit rozpuštěnou čokoládou a pistáciemi. Rohlíčky zase můžete z části namočit do čokolády a ozdobit nasekanými oříšky nebo lyofilizovanými malinami.

Potřebujeme:

- 140 g másla
- 70 g cukru moučka
- 220 g hladké mouky
- 70 g najemno namletých pistácií
- vanilkový extrakt
- 1 žloutek

Postup:

1. Všechny suroviny si zpracujeme v robotu nebo na vále. S těstem pracujeme rychle a jakmile je hotové, necháme ho v lednici odležet.
2. Těsto si vyválíme a vykrajujeme z něj požadované tvary nebo ručně děláme vanilkové rohlíčky.
3. Pečeme na 175 stupňů do zlatova.



DÁRKY PRO ŽENY



VERMI BY DARA - SET NÁRAMKŮ NUSA

Jemné náramky Nusa jsou osobní připomínkou toho, že intuice je tím nejlepším průvodcem. Čistota a světlo těchto náramků pomohou obdarované zůstat na své vlastní cestě a důvěřovat si i v těch nejdůležitějších okamžicích. Perleť, která tvoří základ náramků, symbolizuje čistotu, rovnováhu a hlubokou vnitřní sílu.

www.vermibybara.com

KAŠMÍROVÁ NOČNÍ PLEŤOVÁ MASKA

Nová Kašmírová noční pleťová maska by měla být součástí běžné péče o pokožku v chladném období. Obsažený provitamin B5 zlepšuje hydratační rovnováhu pleti, kašmírový extrakt posiluje její pevnost a skvalan pak přináší hedvábně jemný pocit. Přes noc maska zimou namáhanou pleť za pomoci těchto složek hýčká a přispívá k její regeneraci, hydrataci a zklidnění.

www.alcina.cz



DÁRKOVÁ SADA GRANÁTOVÉ JABLKO & MAGNOLIE

V zimní zahradě Yves Rocher se skrývá kolekce s lahodnou ovocnou vůní granátového jablka & magnolie v limitované edici. Cestovní sada pro čištění a hydrataci je vhodná jako dárek pod vánoční stromeček a pro pohodu během svátků.

www.yves-rocher.cz



OOLABOO PICKING GARDEN DUO BOX

Sada Oolaboo picking garden duo box obsahuje dva nezbytné produkty pro dokonalý wellness zážitek: sprchovou pěnu a tělové mléko ve spreji, oba s povzbuzující vůní lotosového květu. Toto duo je ideálním vánočním dárkem pro každou ženu.

eshop.oolaboo.cz



PŘÍRODNÍ PARFÉM NUORI PARFUM NATURE - SERIES O

Značka Nuori představuje kolekci přírodních, řemeslně vyráběných jemných vůní Nuori Parfum Nature - Series O. Tato limitovaná edice se skládá ze čtyř moderních jemných vůní ručně vyrobených pouze z přírodních, udržitelných rostlinných složek. Takovým dárkem uděláte své drahé polovičce jistě radost.

www.madeformoms.cz



SOL DE JANEIRO BODY PARADISE MINIS

Nechte vaši partnerku objevit novou posedlost! Dárková sada Sol de Janeiro Body Paradise Minis obsahuje tři ikonické mini tělové krémy, které poskytnou viditelně pevnější, hydratovanou a rozjasněnou pokožku. S neodolatelnými texturami a smyslnými vůněmi, které potěší všechny smysly, si tuto péči zamiluje každá žena.

www.notino.cz

VÁNOČNÍ SADA Z MIRACLE CLINIC

Zavedte vaši partnerku, kamarádku nebo třeba maminku do Zimní Zahrady - dokonalého splnutí přírody a vědy. Vánoční sada obsahuje Skin Regimen čistící gel na obličej, HA 4 hydratační a vyplňující sérum 30, Tripeptid liftingový krém gel, jedinečnou synergii organických výtažků ze superpotravin a high-tech ingrediencí.

www.miracleclinic.cz



IKONICKÉ VŮNĚ ESSENTIAL PARFUMS

Nezávislý parfémový dům Essential Parfums reprezentuje deset niche vůní, které jsou vyrobeny ve špičkové kvalitě z ekologicky šetrných složek. Tři z nich, odvážná a dřevitá Bois Impérial z dílny francouzského parfuméra Quentin Bische, The Musc od parfumérky Calice Becker a Divine Vanille, kterou stvořil Olivier Pescheux, jsou nyní dostupné i jako vonné svíčky s překvapivou intenzitou i dobou hoření až 90 hodin.

www.myskino.cz



PEČUJÍCÍ SADA PURITY VISION

Levandule lékařská (Lavandula angustifolia) je oblíbená svou jedinečnou vůní, která je často vyzdvihována pro svůj blahodárný vliv na uklidnění mysli a podporu klidného spánku. Dopřejte své mamince nebo babičce pohazení této křehké rostliny, která dokáže harmonizovat smysly, tělo i duši. Sada obsahuje Bio Levandulový olej a Bio Levandulové máslo.

www.purityvision.cz



KAŽDOU ŽENU NADCHNE DÁREK Z WHOOP.DE.DOO

Přemýšlíte, čím na Vánoce obdarovat kamarádku nebo sestru nebo kolegyni? Česká značka Whoop.de.doo nabízí praktické pomůcky i hračky přinášející rozkoš, a tak v jejím e-shopu dobře vyberete pro ženy každého věku i nejrůznějších zálib. Potěší určitě i to, že všechny tyto vychytávky byly navrženy a vyrobeny v České republice.

whoopdedoo love



POCTIVÉ DŽEMY Z ESKY JAKO DOKONALÝ JEDLÝ DÁREK

Největší radost často uděláte jedlým dárkem – o to víc, když se jedná o produkt z poctivých surovin. Džemy z karlínské pekárny ESKA přesně takové jsou, kvalitní, plné ovoce a opravdu lahodné. Na výběr máte mnoho příchutí, zvolit můžete podle toho, co má obdarovaná nejraději.

eska.ambi.cz



AHMAD TEA BOTANICA - DÁREK, KTERÝ POMÁHÁ

Dalším tipem na dárek pro každou ženu je novinka od Ahmad Tea. Jedná se o exkluzivní kolekci prémiových čajů BOTANICA - ta vznikla v rámci společného projektu Ahmad Tea a Botanické zahrady Praha, jehož cílem je pomoci navrátit ohrožené druhy rostlin do české krajiny. Z každé prodané dárkové kazety BOTANICA přispívá Ahmad Tea 10 Kč.

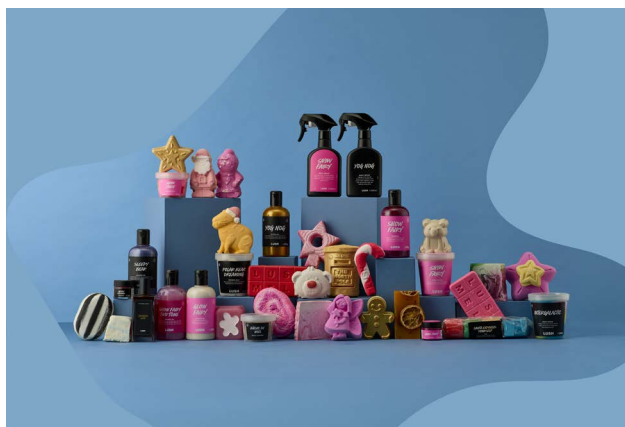
www.ahmadtea.cz



ČERSTVÉ A VOŇAVÉ VÁNOČNÍ LUSH NOVINKY

Navštivte o svátcích planetu Lush a objevte pro vaši blízkou vánoční vesmír, ve kterém obdarovaná najde vše od tradičních vůní přes ikonické sváteční oblíbence až po výběr krásných balíčků pro každého. Vše čerstvé, ručně vyráběné, z eticky získávaných ingrediencí, plné radosti, barev, vůní i hvězdného třpytu (bez obsahu plastu!).

www.lush.com



perníčková HORKÁ ČOKOLÁDA

Chladné dny vybízí k tomu se zahřát. A věřte mi, že zahřát se touto perníčkovou horkou čokoládou je právě teď ten nejlepší nápad. Tato verze receptu je bez laktózy, ale vy ji můžete připravit klidně z klasického mléka. Zaručuji, že bude stejně tak dobrá.

Potřebujeme:

- 220 ml mléka (bezlaktózového Meggle)
- 2 lžice čokoládových peciček (mléčných)
- 1 lžici kvalitního kakaa + na posypání čokolády
- ¼ lžičky perníčkového koření
- vyšlehanou smetanu ke šlehání 30 % (bezlaktózovou Meggle)

Postup:

1. Do rendlíku si nalijeme mléko, přidáme čokoládové pecičky, kakao a pomalu zahříváme. Přidáme perníčkové koření a dokonale promícháme.
2. Mezitím, než se nám čokoláda hezky zahřeje, si vyšleháme smetanu ke šlehání.
3. Horkou čokoládu nalijeme do hrníčku, přidáme velkou lžici smetany a posypeme kakaem.



DÁREČKY PRO DĚTI

CLEMENTONI DĚTSKÁ LABORATOŘ-VÝROBA HOPIKŮ

Pro malé vědátory tu mám tuto fantastickou vědeckou sadu, se kterou si mohou vyrobit skutečné skákací míčky, které jsou pestrobarevné a zábavné. Sada obsahuje formy a sáčky s barevnými prášky.

[ODKAZ ZDE](#)



KOUBELOVÁ BOMBA MAGICAL SANTA

Co je malé, to je hezké! Tenhle Santa přináší nejmladším členům rodiny vánoční koupelový ohňostroj zářivých barev a radostných vůní. Poříděte ho dětem jako Mikulášskou nadílku nebo jim ho dejte jako vánoční dárek pod stromeček.

www.lush.com



MARVEL SPIDERMAN SET PRO DĚTI

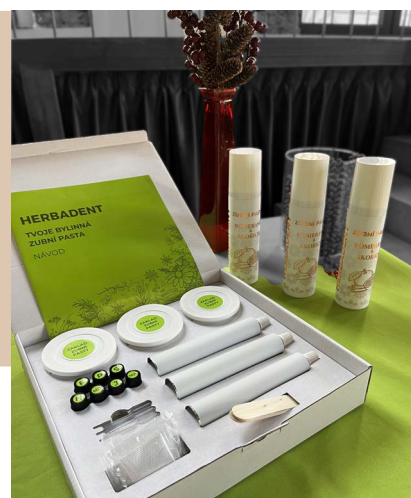
Toaletní voda pro děti Marvel Spiderman zajistí, že se váš chlapeček bude cítit jako jeho oblíbený superhrdina. Její složení je šetrné k dětské pokožce a hravý flakon zaručeně potěší. Sada obsahuje toaletní tašku, toaletní vodu a sprchový gel.

[ODKAZ ZDE](#)

BYLINNÁ ZUBNÍ PASTA DLE VLASTNÍ CHUTI

Co takhle darovat dětem set k namíchání vlastní zubní pasty? Mohou experimentovat a zkoušet vlastní kombinace. Set obsahuje základ pro zubní pastu, přírodní esenciální oleje, skořice, pomeranč, jablko, máta, směs svěžích bylin, hřebíček a vše ostatní, co pro míchání pasty budou potřebovat.

www.herbadent.cz



LEGO IDEAS SÁM DOMA

Pro sběratele LEGA nebo jen pro ty, co rádi staví a zároveň o svátcích koukají na oblíbený film Sám doma, je tu LEGO Ideas Sám doma. Dům malého Kevina vám pak doma přidá na vánoční atmosféře.

[ODKAZ ZDE](#)



SOUPRAVA ČEPICE, ŠÁLY A RUKAVIC HARRY POTTER

Pro milovníky Harryho Pottera tu mám tento krásný set čepice, šály a rukavic. Váš malý Harry se bude moct v zimě cítit kouzelně, ale hlavně ho už nebudete muset nutit do toho, aby se teple oblékl. Je dokonce možné, že tento set nesundá, ani když už bude doma.

[ODKAZ ZDE](#)

LEGO ICONS SANTOVA POŠTA

Nechte vaše děti vydat se na kouzelnou cestu se sváteční stavebnicí LEGO Icons (10339) Santova pošta, která ozdobí každý domov. Tento nádherný přírůstek do kolekce Zimní vesnice je plný okouzlujících detailů a hodí se jako dárek pod stromeček.

[ODKAZ ZDE](#)



MEGASLIZOUN SLIZ - SADA NA VÝROBU SLIZU XL - TYRKYSOVÁ

Sada na výrobu slizu s Megaslizounem v krásném dárkovém balení bude krásným vánočním dárkem. S touto sadou děti vyrobí 750 ml tyrkysového slizu s vůní melounu. Sliz skvěle funguje proti stresu a výroba slizu podporuje fantazii, rozvoj jemné motoriky a smyslového vnímání. Sliz je bezpečný, nezávadný a netoxický.

[ODKAZ ZDE](#)



ROBOTICKÁ RUKA

Kreativní sada, díky které si mladí nadšenci do vědy a muziky sestaví ultra cool robotickou ruku s kloubovými prsty. Děti mohou přimět robotickou ruku vyfukat jakoukoli melodii a rytmus! Jednoduše pohybují klávesami na otočném kolečku a vytvoří si tak vlastní melodii.

www.agatinsvet.cz



LEGO DOUPĚ – SBĚRATELSKÁ EDICE

Rodinný dům Rona Weasleyho je mnohem víc než jen dům. Těhle zvláštní kouzelný příbytek překypuje barevnými detaily a z jeho útulných koutů se line teplo, láska a spousta čar. Přidejte dětem zbrusu novou verzi sady Doupe – sběratelská edice do sbírky kultovních míst z Čarodějného světa LEGO Harry Potter.

[ODKAZ ZDE](#)



UKRADENÉ VÁNOCE TIMA BURTONA OD DISNEYHO

Hravá stavebnice LEGO, kterou si mohou děti vystavit mezi vánočními dekoracemi. Obsahuje 8 postav z filmu Ukradené Vánoce Tima Burtona: minifigurky Jacka Skellingtona, Sally, Santa Clause, Loka, Šoka a Bořila, a navíc psa Zera a figurku starosty se 2 tvářemi z kostek.

[ODKAZ ZDE](#)



MARVEL'S SPIDER-MAN: MILES MORALES SONY PLAYSTATION 5 (PS5)

Máte doma malého gamera, co si rád občas pustí PlayStation? Co mu pořídit nejnovější dobrodružství zasazené do univerza Marvel's Spider-Man? V roli Milese Moralesa může zachránit Marvel's New York City a najít svůj vlastní způsob, jak být Spider-Manem.

[ODKAZ ZDE](#)



GRAVITRAX POWER STARTOVNÍ SADA LAUNCH

Startovní sada Launch se 123 úžasnými konstrukčními prvky je dokonalým úvodem do nové řady GraviTrax Power. Kromě základních stavebních prvků pro stavbu dráhy GraviTrax obsahuje tato sada také ovladač elektronických doplňků, Kupolový Startér a cílový kámen skládající se ze Spouštěče a Přistávací Arény. Obsahuje tak vše pro okamžité budování dráhy, objevování nových funkcí a zahájení nekonečné jízdy.

[ODKAZ ZDE](#)



ZRCADLO, ZRCADLO, KDO JE NA SVĚTĚ NEJKRÁSNĚJŠÍ

Zrcadlo je nedílnou součástí každé koupelny a jeho výběr může výrazně ovlivnit atmosféru a funkčnost tohoto prostoru. Současné trendy v koupelnovém designu kladou důraz na spojení estetiky a praktičnosti. Jaké jsou tedy aktuální trendy a možnosti designu zrcadel pro vaši koupelnu, to vám nabízí dnešní článek [Koupelny Syrový](#).

Aktuální trendy v designu zrcadel

Současná zrcadla se zaměřují na minimalismus, čisté linie a funkční design. Například bezrámová zrcadla s nepravidelnými tvary – od seříznutých kulatých zrcadel až po různé velké obdélníky nebo vertikální zrcadla přes celou výšku koupelny – přidávají prostoru na dynamice a opticky ho zvětšují. Tyto atypické tvary vytvářejí specifický charakter místnosti.

LED osvětlení a jeho přínosy

Zrcadla s integrovaným LED podsvícením jsou stále oblíbenější nejen pro jejich estetickou hodnotu, ale i pro funkčnost. LED osvětlení dodává koupelně příjemnou wellness atmosféru, přináší dostatek světla pro každodenní činnosti, jako je líčení nebo holení, a zároveň je ideální pro vytvoření měkkého nočního osvětlení. Efekty podsvícení jsou nejvíce patrné na metalických dlažbách, kde světlo vytváří zajímavé vizuální hry.

Funkční detaily a technologie

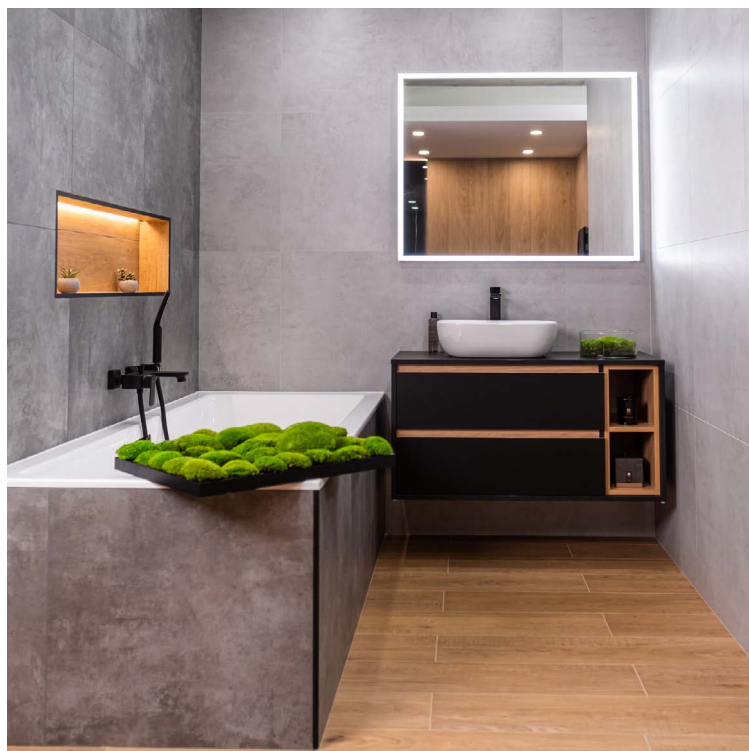
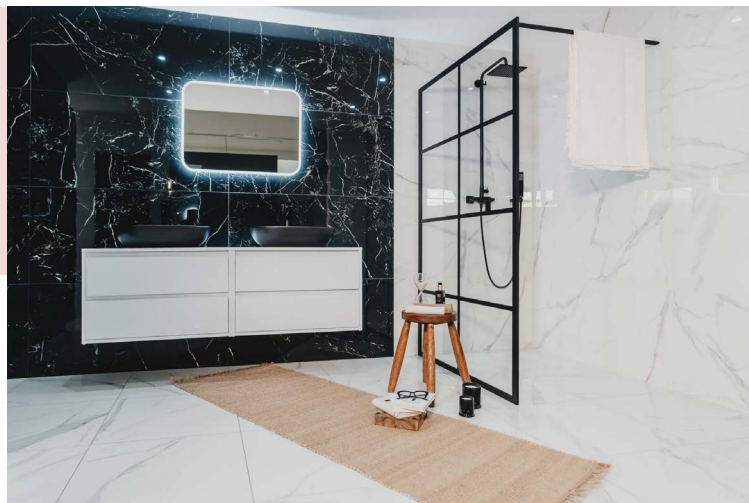
Zrcadla dnes nabízejí více než jen odraz vaší tváře. Moderní technologie, jako jsou dotyková tlačítka, umožňují nejen zapínání a vypínání osvětlení, ale i změnu teploty světla, intenzity nebo funkci odmlžování. Tyto technologie zvyšují komfort a efektivitu v koupelně a přispívají k celkovému zážitku z prostoru. „Bezrámová zrcadla dodávají koupelně elegantní a moderní vzhled. Populární jsou i matné povrchy, zejména v černé nebo šedé barvě, díky kterým působí koupelna sofistikovaně. Integrované LED osvětlení v nábytku nebo zrcadlech zvyšuje nejen estetiku, ale i funkčnost prostoru. Chytré systémy, jako jsou bezdotykové baterie a inteligentní osvětlení, zvyšují komfort a efektivitu koupelny,“ popisuje Barbora Syrová.

Tvar a barva jako designové prvky

Větší zrcadla se zaoblenými tvary jsou momentálně velmi oblíbená. Kulatá a oválná zrcadla jsou preferována pro svůj jemnější vzhled, který kontrastuje s ostrými liniemi moderních interiérů. Barvy rámců pak dotvářejí celkový vzhled koupelny – nejčastěji se volí černé rámy, ale oblíbené jsou i zlaté či měděné.

Inspirace na míru

Koupelny Syrový nabízejí možnost nechat si vyrobit zrcadlo na míru, které odráží váš osobní styl a respektuje dispozice prostoru. Ať už preferujete minimalistický vzhled nebo výrazný designový prvek, zrcadlo může být dominantou koupelny a přinést jí nejen praktičnost, ale i estetický půvab.



DARUJTE ZÁŽITKY

VYHLÁŠENÁ PRAŽSKÁ RESTAURACE ČERVENÝ JELEN PŘEDSTAVUJE NOVÉ SEZÓNÍ MENU

Restaurace Červený Jelen vznikla v místech, kde ještě před válkou sídlila Anglo-československá banka, i proto se hlavnímu patru Jelena říká Banka. Zdejší specialitou jsou výjimečné grilové i à la carte pokrmy. V novém menu, které společně připravili šéfkuchař Marek Fichtner a šéfcukrářka Klára Řezníčková se svými týmy, tak je třeba zvěřina, švestkový crumble nebo vydatná bramboračka na zahřátí.

www.cervenyjelen.cz



KOUSEK PRAVÉ ITÁLIE V CENTRU PRAHY

Místem, kde znají tajemství pravé italské kuchyně, je restaurace Rossopomodoro, která sídlí v Praze na Vinohradech v Krkonošské ulici a ve 2. patře OC Palladium na náměstí Republiky. Za kouskem pravé Itálie – autentickou chutí, vůní i přívětivou atmosférou – se může o Vánocích vydat každý a nemusí cestovat tisíce kilometrů.

rossopomodoro.cz



VINNÝ BAR VINOGRAF

Nový koncept, noví šéfkuchaři a nové menu v restauraci a vinném baru Vinograf. Oblíbená restaurace a vinný bar Vinograf rozšířili majitelé s novým týmem na příjemný koncept, kde si k zajímavým vínům z celého světa dáte i výborné jídlo inspirované italskou, francouzskou a španělskou kuchyní s moderními prvky.

www.vinograf.cz



GURMÁNSKÝ ZÁŽITEK V PRU58

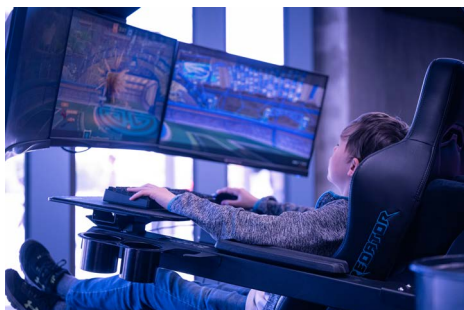
Darujte pod stromeček voucher na nové menu do restaurace PRU58, ať už ho věnujete svému partnerovi nebo rodičům, určitě všem uděláte radost. Nové menu propojuje exotické asijské chutě s českými lokálními surovinami, aby přineslo zcela unikátní gastronomický zážitek.

pru58.cz



TRUE GAMING EXPERIENCE

První esportová aréna v Česku – Vodafone PLAYzone Arena na Chodově – je nepochybně splněným snem každého nadšence do videoher. Najde v ní totiž vše, co každý hráč ke štěstí potřebuje. Ať už špičkové počítače, konzole nových generací, VR či možnost kdykoliv doplnit svoji energii rychlým snackem na baru. Hráčský zážitek můžete věnovat někomu ze svých přátel nebo sami sobě, a to prostřednictvím jednoho z voucherů na shop.playzone.cz.



KURZY V UMU

Víte o někom, kdo hoří pro gastronomii? Pak bude ve vzdělávacím centru UM na správné adrese. Pod vedením profesionálů z řad nejen Ambiente se může každý odreagovat a odnést si nové kulinářské zkušenosti, stát se pekařem nebo kuchařem: Já byla na kurzu pečení chleba a bylo to super.

www.darkovapoukazka.ambi.cz



PERNÍČKY

Vánoční klasika, která provoní váš domov

Perníčky jsou symbolem Vánoc, který neodmyslitelně patří na každý sváteční stůl. Příjemná vůně koření, měkké těsto a krásné tvary, které si můžete ozdobit podle vlastní fantazie – to vše dělá z perníčků oblíbenou vánoční pochoutku nejen pro děti, ale i pro dospělé. Tento recept vám přinese nejen lahodné cukroví, ale také radost z pečení a tvoření. Vyzkoušejte je a provoněte svůj domov vůní Vánoc.

Potřebujeme:

- 300 g hladké mouky (prosáté)
- 1 vejce (+ jedno na potřetí)
- 130 g moučkového cukru
- 80 g másla
- 80 g medu
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžice perníkového koření
- 1 lžice kakaa

Postup:

1. V rendlíku nebo vodní lázni pomalu rozpustíme med s máslem, jen minimálně zahřejeme, aby se spojily.
2. Směs dáme do kuchyňského robota, přidáme vejce a necháme na střední stupeň zapracovat.
3. Postupně přisypeme mouku, cukr, jedlou sodu, perníkové koření a kakao. Vše důkladně propracujeme, až vznikne hladké těsto.
4. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme v lednici odpočinout alespoň 2 hodiny, ideálně přes noc.
5. Na lehce pomoučeném válu těsto rozválíme a vykrajujeme požadované tvary.
6. Pečeme v předehřáté troubě na 165 °C přibližně 9 minut. Doba pečení se může lišit podle typu trouby, proto doporučujeme péct s ohledem na její výkon.
7. Hotové perníčky můžeme potřít rozšlehaným vejcem pro lesklý vzhled.



DOBROTY NA SILVESTRA

SLADKÉ VÁNOCE

Pokud hledáte sladký alkoholický nápoj na oslavu Nového roku, rumový spirit Piquero z Panamy je ideální volbou. Jeho čokoládové a ořechové tóny potěší zejména ty, kteří preferují sladší chutě. Tento lahodný nápoj můžete zakoupit na e-shopu Alko90.cz.



PROFITEROLES ALBERT EXCELLENT

Pro každou sváteční příležitost nebo pro nečekané návštěvy se skvěle hodí profiteroles. Lahodný francouzský dezert z křehkého odpalovaného těsta, plněný žloutkovým krémem a přelitý čokoládovou omáčkou potěší nejednoho milovníka sladkého.

www.albert.cz



FRANCOUZSKÉ KUŘECÍ RILLETES

Silvestrovské pohoštění můžete vyšperkovat vynikající pomazánkou z pečeného kuřete. Obsahuje 90 % kvalitního kuřecího masa z Francie, dochucuje ji mrkev, šalotka, med, sůl a pepř. Lahodná chuť pomazánky vynikne s domácím kváskovým chlebem či jemnou francouzskou bagetou. Jako přílohu podávejte kyselou okurku nebo zeleninu dle chuti.

www.kosik.cz



LOKLOK KOMBUCHA CHMPGN

Luxusní limitovaná edice oblíbeného nápoje potěší všechny, kdo si chtějí zachovat na Nový rok čistou hlavu. Fermentovaný sycený čajový nápoj s kombuchou dochucuje pomerančová kůra a rozmarýn a výsledná osvěžující chuť vás rozhodně překvapí. A zaujme i samotné balení, které zdobí korková zátka, aby byl připítek stylový se vším všudy.

www.kosik.cz



DÁRKOVÝ BALÍČEK SEKTŮ BOHEMIA SEKT PRESTIGE

Mějte doma zásobu sektů, které na Silvestra jistě využijete.

Balíček sektů Bohemia Sekt Prestige v sobě ukrývá ty nejvýjimečnější sekty vyráběné tradiční metodou kvašení v lahvi, která jim dodává charakteristické jemné perlení a bohatou chuť. Najdete v něm oblíbený Bohemia Sekt Prestige brut, Bohemia Sekt Prestige rosé brut a Bohemia Sekt Prestige Chardonnay.

www.osobnivinoteka.cz

SÝR PARMIGIANO REGGIANO ALBERT EXCELLENT

Sýrové potěšení nejen na Nový rok. Vychutnejte si tento typicky italský sýr s přáteli poslední den v roce. Doplníte ho balzamikovou redukcí nebo olivovým olejem, kterým sýr zakápnete. Výborně vám bude ladit s červeným vínem Chianti Sommelier Collection, které vyzdvihne intenzitu sýra.

www.albert.cz



DELIKATESY NA SILVESTROVSKÝ STŮL

Kdy jindy si dopřát exkluzivní kulinářské zážitky než právě na Silvestra. Prvotřídní delikatesy z československého Bistra U Býka jsou vítaným zpestřením svátečního menu. Potěší všechny milovníky kvalitního jídla! V Bistru U Býka, které najdete v Hybernské ulici nedaleko Prašné brány a Masarykova nádraží v centru Prahy, vám do stylových krabic sestaví vánoční balíček na míru.

www.bistroubyka.cz



HUMMUS NATURAL

Klasická pochoutka s originální recepturou Seneb v nejjemnějším provedení, ve kterém vyniknou všechny ingredience. Skladování za pokojové teploty a dlouhá trvanlivost dělají produkt výjimečným. A to bez konzervantů.

www.ochutnejnecolepsiho.cz



VÁNOCE NA ROHLÍKU

Vánoce jsou za rohem - ať už se těšíte na vůni cukroví, hledáte perfektní dárky, nebo plánujete vyzdobit domov. Abychom vám přípravu usnadnili, vybrali jsme z nabídky Rohlík.cz ty nejzajímavější produkty. Nezáleží na tom, jestli pečete perníčky, hledáte originální dárek pro své blízké, nebo jen chcete navodit tu pravou sváteční atmosféru – tady najdete vše na jednom místě!



TABULKA ČOKOLÁDY NA VAŘENÍ S 51% KAKAA (LINDT, 200 G)

Jemná čokoláda s vysokým obsahem kakaa. Ideální na polevy, pralinky nebo horkou čokoládu.



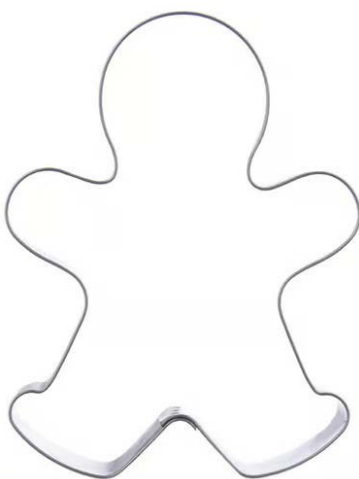
SVÍČKY S VÁNOČNÍ VŮNÍ (YANKEE CANDLE, MALÝ SET)

Navodíte sváteční náladu s vůní skořice, vanilky nebo pečených jablek. Svíčky jsou v krásném dárkovém balení.



VÁNOČNÍ VYKRAJOVÁTKA A FORMIČKY

Sada různých tvarů pro vaše cukroví, která přinese zábavu do pečení s dětmi.



VÁNOČNÍ BALENÍ S KRÝGLEM (PILSNER URQUELL, 8×0,5 L SKLO)

Pečlivě vybrané pivo s originálním krýglem, které potěší každého milovníka kvalitních nápojů. Dokonalý dárek na sváteční stůl.



ROHLÍK.CZ VÁNOČNÍ BALICÍ PAPIR VESELÉ VÁNOCE, ARCHY 100×70 CM

Letos jsme se inspirovali českými tradicemi a své dárečky tak můžete zabalit i do motivů klasické vánoční hostiny, vánočních ozdob nebo zimních radovánek.

DARUJTE ZÁŽITEK V AMBIENTE!

Vyrazte na večeři k řezníkovi, užijte si degustační menu nebo nakupte v Esce.

Hledáte dárky pro milovníky jídla? Potěšte je dárkovou kartou! Nabít ji můžete na jakoukoli částku nebo na hodnotu oblíbených zážitků v Ambiente – od brunchu v Esce přes churrasco v Brasileiru až po degustační večeři v michelinské La Degustation Bohême Bourgeoise.

Malé i velké, prarodiče i vnoučata určitě potěší některý z oblíbených zážitků. Mezi bestsellery už tradičně patří Brunch pro dva v Esce, Tříchodové menu v Čestru, Degustace dezertů v Myšákově nebo Churrasco v Brasileiru. Pokud chcete potěšit partu přátel, vybírat můžete ze zážitků zaměřených na společné hodování.

Milovníky piva zase potěší pivní tour s názvem Pražská pivní zoo, Škola čepování nebo degustace lahvových piv v Pultu – pro dva, nebo pro čtyři. Na nákupy vezměte nadšené kuchaře do Esky, Myšáka nebo do Našeho masa.

NĚCO SPECIÁLNÍHO

Pokud chcete potěšit rodinu, přátele, kolegy či obchodní partnery něčím opravdu speciálním, vybírat můžete hned z několika poukázek do fine diningových restaurací.

Kdo by nechtěl zažít degustační večeři v michelinské restauraci La Degustation, kde kuchaři pod vedením Oldřicha Sahajdáka vaří z lokálních surovin od spřízněných farmářů, sběračů i lovců a inspiraci při tom hledají v tradiční kuchyni a přírodních cyklech?

Nebo sáhnete spíš po voucheru na večeři v degustační restauraci Marie B, kde nikdy dopředu nevíte, co ochutnáte? Vaří tu totiž stylem carte blanche.

Unikátní zážitek z degustačního menu, který zasáhne všechny smysly čeká obdarované v restauraci Štangl. Usedněte před otevřenou kuchyní a celý večer pozorujte a ochutnávejte fascinující proces přípravy surovin z lesa, pole a divočiny, zatímco se o vás bude starat pozorný tým, který vás pohostí jako vzácné přátelé.

BONUS NAVÍC

Do konce roku je navíc nákup dárkových karet s bonusem – když pořídíte poukázky na 2000 Kč a více, za každou utracenou tisícikorunu dostanete bonusovou kartičku v hodnotě 100 Kč. Poukázky jsou k zakoupení na www.darkovapoukazka.ambi.cz, v klubu Ambiente v pražském Burzovním paláci nebo ve všech podnicích Ambiente.



OTTOLENGHI KOMFORT

Představuji vám novou kuchařku Komfort známého šéfkuchaře Yotama Ottolenghi a mám tu pro vás několik úžasných receptů z knihy. Kuchařka se zaměřuje na jednoduché a pohodlné vaření, které přináší radost a lahodné kombinace chutí. Obsahuje pestrou škálu receptů od zeleninových jídel přes pokrmy s masem a rybami až po dezerty. Vaření s autorem si jistě užijete, pokud si budete chtít kuchařku objednat, mrkněte na www.slovart.cz.



TŘIKRÁT CRÊPES: k snídani, k obědu a jako dezert

- 125 g hladké mouky
- 2 vejce
- 300 ml mléka
- 20 g másla, rozpuštěného (plus 50 g navíc na smažení crêpes)
- 1/8 lžičky soli

8 crêpes

Všechny suroviny na přípravu těsta dejte do mixéru (nebo food processoru). Rozmixujte je vysokou rychlostí jen tak, aby byly hladké a promíchané, nalijte do odměrky (konvičky) a odložte. Těsto můžete připravit také ručně: do osolené mouky vešlehejte vejce, postupně přilévejte mléko a potom rozpuštěné máslo.

Před opékáním palačinek rozehejte pánev na palačinky o průměru 24 cm nebo pánev na smažení s nepřilnavým povrchem na středním ohni, dejte do ní asi 1/4 lžičky másla a rozetřete je papírovou utěrkou. Nalijte 60 ml těsta do středu pánve a pánvi zakružte, aby se utvořila tenká, stejnoměrná vrstva těsta. Palačinky opékejte zhruba 2 minuty s jedním obrácením v polovině uvedené doby. Měly by být světle zlatohnědé. Hotovou palačinku odložte na talíř, v pánvi rozetřete opět trochu másla a stejným způsobem postupně opečte zbývající palačinky.

ČOKOLÁDOVÁ POMAZÁNKA

s praženým sezamem a lískovými oříšky v karamelu

- 8 crêpes, uchovaných v teple

Pomazánka:

- 75 g sezamu
- 75 g oloupaných lískových oříšků
- 120 g krupicového cukru
- vyškrábnutá semínka z 1 vanilkového lusku
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 150 g mléčné čokolády (obsah kakaa zhruba 37 %), nasekané nahrubo
- 2 lžíce neslazeného kakaa

K podávání (některé z následujících surovin nebo všechny)

- lískové oříšky, opražené a nasekané nahrubo
- moučkový cukr na poprášení
- nepříliš tuhá šlehačka
- banán, nakrájený na plátky

Poznámka k uchovávání: Podle tohoto receptu připravíte jednu sklenici čokoládové pomazánky (asi 400 g). Při pokojové teplotě vydrží až týden od přípravy, v chladničce ještě déle (až měsíc).



8 porcí

Horkovzdušnou troubu předehřejte na 160 °C.

Sezam a lískové oříšky rozprostřete na plech vyložený pečicím papírem a pražte v troubě 15 minut. Zhruba v polovině uvedené doby plechem potřeste. Troubu vypněte, ale plech nechte uvnitř, aby obsah zůstal teplý.

Když se sezam a oříšky praží asi 5 minut, začněte připravovat karamel. Cukr dejte do rendlíku se 2 lžicemi vody a zahřívejte ho na slabém ohni. Míchejte do rozpuštění, potom zesilte oheň na střední až silný a přiveďte roztok k varu. Bez míchání vařte 4–5 minut, dokud nevznikne medově zbarvený karamel. Odolejte pokušení karamel míchat, jenom několikrát opatrně zakružte rendlíkem. Rendlík odstavte a sezam a oříšky vysypte z papíru do karamelu. Promíchejte, pečicí papír vraťte na plech a rozetřete na něj v tenké vrstvě karamel se sezamem a oříšky. Nechte asi 30 minut tuhnout.

Ztuhlý karamel se sezamem a oříšky rozbijte válečkem na kousky, dejte do nádoby food processoru a mixujte 5–10 minut (doba závisí na výkonu přístroje). Přístroj několikrát vypněte a karamel seškrábněte ze stěny nádoby. Když se začne tvořit hrubá pasta, přidejte do ní semínka z vanilkového lusku a olej a pokračujte v mixování, dokud není pomazánka hladká a mírně tekutá. Vypněte motor a pomazánku nechte ve food processoru.

Čokoládu rozehejte v misce postavené na hrnec s mírně vroucí vodou tak, aby se nedotýkala hladiny. Občas zamíchejte, aby se čokoláda rozpouštěla rovnoměrně, a pak ji vyškrábněte do nádoby food processoru s karamelovou pastou. Přidejte kakao a několik minut mixujte. Jakmile je pomazánka hladká, přeneste ji do čisté sklenice s víčkem.

Zhruba 1 lžící pomazánky – nebo více, chcete-li – rozetřete na jednu stranu palačinky. Přehněte ji napůl a potom znovu na polovinu, aby vznikl trojúhelník, nebo ji jednoduše zabalte. Snězte ji, jak je, nebo posypte lískovými oříšky či moučkovým cukrem nebo přidejte šlehačku, plátky banánů, eventuálně všechno výše uvedené.



PALAČINKY se sýrovým bešamelem s kari kořením

- 6 crêpes
- 240 g zbytků pečeného kuřete či šunky, nakrájených, nebo velkých, měkkých máslových fazolí
- 4 jarní cibulky, nakrájené na tenké plátky (50 g)
- 1/2 lžice olivového oleje
- mangové čatní k podávání
- sůl a černý pepř
- Bešamel
- 100 ml mléka
- 50 g jogurtu řeckého typu
- 15 g másla
- 15 g hladké mouky
- 3/4 lžičky nepříliš ostrého kari koření
- 1/4 lžičky mleté kurkumy
- 130 g sýra čedar a/nebo gruyère, nastrouhaného

Všechny suroviny na přípravu bešamelu až na sýr dejte do malého rendlíku a na středním ohni přiveďte k varu. Vařte za stálého šlehání 2–3 minuty do zhoustnutí. Bešamel musí být hladký. Rendlík odstavte a přidejte do něho 50 g sýra s 1/4 lžičky soli a pořádnou špetkou černého pepře. Prošlehejte dohladka a odložte.

Horkovzdušnou troubu předehřejte na 220 °C.

Na pracovní plochu rozložit 6 palačinek. Na každou rozetřete vrchovatou lžicí bešamelu. Dolní čtvrtinu každé palačinky posypte asi 40 g kuřecího masa (nebo šunky či máslových fazolí) a přidejte zhruba 1/2 lžice jarních cibulek a 1/2 lžice nastrouhaného sýra. Přeložte horní polovinu každé palačinky přes spodní, aby byla náplň přikrytá. Přeložte levou stranu přes pravou, takže vzniknou trojúhelníkové balíčky s otevřenou jednou stranou. Rozložte je na velký plech vyložený pečicím papírem, posypte zbývajícím sýrem a pokapejte olivovým olejem. Pečte dozlatova 15–18 minut. Palačinky posypte zbývajících jarními cibulkami a podávejte horké s mangovým čatní.

CITRON, MASCARPONE A TYMIÁN

- 1 velký citron
- 75 g krupicového cukru
- 3–4 snítky tymiánu plus 1 lžička lístků
- 1 a 1/2 lžičky vanilkové pasty
- 100 g mascarpone
- 50 ml tučné smetany (double cream)
- 130 g citronového krému (lemon curd)
- 6 crêpes
- 15 g másla, rozpuštěného
- 1/2 lžičky moučkového cukru
- 1 lžice pražených lískových oříšků, nasekaných nahrubo
- sůl



Citron seřízněte na obou koncích, kůru nařízněte po délce na několika místech a pak ji oloupejte i s bílou vrstvou. Na misku položte cedník, z dužniny uvolněte nožikem nad cedníkem jednotlivé dílky a dejte je do cedníku. Zbylou šťávu z citronu vymačkejte do misky tak, abyste v ní měli tak 1 lžíci šťávy. Každý dílek rozkrojte na 3–4 kousky a odložte.

Krupicový cukr dejte do rendlíku a na středním až silném ohni zahřívejte za občasného zakroužení nádobou, dokud se cukr neroztaví a karamel nedostane jantarovou barvu (asi 3 minuty). Rendlík odstavte a do karamelu opatrně nalijte citronovou šťávu (bude prskat!) spolu s 1 lžící vody, špetkou soli a snítkami tymiánu. Šlehejte, aby byl karamel hladký a sůl rozpuštěná. Přidejte 1/2 lžičky vanilkové pasty a nalijte na připravené kousky citronu. Odložte.

Předehejte gril na nejvyšší nastavení. Ve středně velké míse smíchejte zbývající lžičku vanilkové pasty s mascarpone, tučnou smetanou a 50 g citronového krému a rozmíchejte nahladko. Směs rozetřete na dno kulaté mělké formy na pečení o průměru 24 cm a odložte.

Palačinky dokončete rozetřením necelé lžice zbývajícího citronového krému na jednu z nich. Palačinku přeložte na polovinu a potom znovu na polovinu, aby vznikl trojúhelník. Opakujte se zbývajících palačinkami. Trojúhelníky upravte na směs s mascarpone ve formě, potřete rozpuštěným máslem a poprašte moučkovým cukrem. Palačinky zapékejte pod grilem 5–6 minut, dokud nezezlátnou a nezačnou se připalovat na okrajích.

Palačinky pokapejte citronovým sirupem s tymiánem a posypte praženými lískovými oříšky. Podávejte je horké a nabídněte k nim zbývající sirup.



PAKORY z květáku a máslové dýně

- 100 g hladké mouky
- 100 g cizrnové mouky
- 1 lžička kypřicího prášku
- 1 lžička mleté kurkumy
- 1 lžička mletého koriandru
- 1/2 lžičky ostrého chilli koření
- 1 a 1/2 lžičky římského kmínu, mírně opraženého
- 2 lžičky černých semínek hořčice, mírně opražených
- 250 ml studené vody
- 2 stroužky česneku, utřené
- 10 g zázvoru, oloupaného a nasekaného najemno
- 20 g koriandru, nasekaného nahrubo
- 1 malá červená cibule, nakrájená na tenké plátky (100 g)
- 1/4 máslové dýně, oloupaná a nastrouhaná (200 g)
- 1/2 malého květáku (310 g), listy otrhejte a natrhejte nahrubo, růžičky nakrájejte na 3–4 cm kousky
- zhruba 1 litr slunečnicového oleje na smažení
- sůl

Tamarindová omáčka

- 1 a 1/2 lžice tamarindového pyré
- 1 stroužek česneku, utřený
- 50 ml limetové šťávy
- 1 a 1/2 lžice světle hnědého cukru
- 1 a 1/2 lžičky rybí omáčky
- 2 lžičky chilli vloček

4–6 porcí

Než začnete připravovat těstíčko, nakrájejte všechnu zeleninu. Těstíčku odpočinek nesvědčí.

Všechny suroviny na omáčku dejte do sklenice se šroubovacím uzávěrem, protřepte a odložte do doby podávání.

Ve velké míse smíchejte oba druhy mouky s kypřicím práškem, kořením a 1 a 1/4 lžičky soli. Přilijte vodu a jemně vymíchejte husté těstíčko. Přidejte česnek, zázvor, koriandr, cibuli, dýni, růžičky a listy kvěťáku a promíchejte.

V pánvi rozehřejte na středním až silném ohni vrstvu oleje vysokou 5 cm. Jakmile je olej horký (teplotu můžete vyzkoušet ponořením jídelní hůlky nebo rukojeti vařečky do oleje: okolo jejich konce by se měly tvořit bublinky), naberte dvěma lžícemi asi 70 g směsi: neměla by být příliš upěchovaná, proto používejte k tvarování dvě polévkové lžice nebo naběračku. Pakory opatrně vkládejte do oleje a smažte asi 4 minuty s jedním obrácením zhruba v polovině uvedené doby, aby byly pěkně osmažené po obou stranách. Do pánve by se vám měly vejít 4 najednou. Hotové pakory přenášejte děrovanou lžicí na plech vyložený papírovými utěrkami. Velmi mírně je osolte a odložte. Postupně tak zpracujte všechno těstíčko. Pakory podávejte s tamarindovou omáčkou k namáčení.

ORECCHIETE s karamelizovanou cibulí, lískovými oříšky a křupavou šalvějí

- 105 ml olivového oleje
- 20 g lístků šalvěje
- 2 cibule, nakrájené na tenké plátky (320 g)
- 250 g sušených těstovin orecchiete (nebo casarecce či malých mušliček – conchiglie)
- 700 ml vody, pokojové teploty
- 1 a 1/2 lžice citronové šťávy
- 50 g lískových oříšků, nasekaných nahrubo
- sůl a černý pepř

4 porce

V pánvi na soté o průměru 28 cm, ke které máte poklici, rozehřejte na středním až silném ohni olej. Když je horký, vložte do něho lístky šalvěje a smažte je 4 minuty za častého míchání, dokud nejsou tmavě zelené a křupavé. Lístky nechte okapat na sítu postaveném na misku. Přeneste 2 lžice oleje z misky do malé pánve na smažení a odložte.

Pánev na soté vraťte na střední oheň, nalijte do ní zbývající zachycený olej, rozehřejte ho a přidejte cibuli. Restujte ji za častého míchání asi 25 minut dozlatova, neměla by však být příliš tmavá. Přidejte těstoviny a vodu, 1 a 1/4 lžičky soli a 1/2 lžičky čerstvě rozdrceného pepře. Dobře promíchejte a mírně vařte pod poklicí 20 minut, dokud se tekutina nevstřebá a těstoviny nejsou al dente. Pokapejte je citronovou šťávou, dokončete pořádnou špetkou drceného pepře a odložte.

Malou pánev na smažení (s olejem) postavte na střední oheň, přidejte nasekané lískové oříšky a opatrně je smažte 2–3 minuty dozlatova. Oříšky s olejem přeneste lžicí na těstoviny, posypte křupavými smaženými lístky šalvěje a pokrm podávejte horký přímo z pánve.



OD CHIPSŮ K VÍNU A REALITÁM: MICHAEL TRETTER ROZŠIŘUJE SVÉ IMPÉRIUM

“Není důležité, co pijete, ale s kým”

“Batáty patří mezi nejstarší potraviny světa”

Se svými zeleninovými chipsy dobyl svět. Nyní přichází Michael Tretter s novinkou, chipsy z batátů. Není to však jediný jeho projekt. Brzy otevře nový wine bar a rád by pronikl i do světa realit a cestovního ruchu.

Proč jste se rozhodl místo zeleninových chipsů, s kterými jste získal řadu ocenění, vyrábět chipsy z batátů?

Přivedlo mě k tomu hned několik okolností. Využívali jsme suroviny od českých farmářů, ale už před pandemií zasáhlo Evropu globální sucho, což mělo fatální vliv na kvalitu vstupních surovin. Potýkali jsme se s celou řadou s tím souvisejících výzev. Zeleniny bylo málo, nebo byla dřevnatá. Na trhu jsme také bez změny byli již osm let. Proto jsem využil situace, kdy se pozastavila během pandemie výroba. Batáty jsem vyhodnotil, pro jejich výjimečnost, jako nejlepší cestu. Mluví se o nich jako o super potravine, jsou jednou z nejstarších potravin světa a jejich obliba mezi lidmi roste.

Batáty mají řadu zdravotních benefitů, nezmizí tím, že je smažete?

Jakákoliv potravina ztrácí kuchyňskou úpravou část živin. Smažení samo o sobě není škodlivý výrobní proces, pokud dodržíte postup i kvalitu surovin, včetně oleje. Dodržujeme všechna přísná pravidla kladená na výrobce, podléháme světové atestaci kvality IFS. U našich nových batátových chipsů jsme navíc zkrátily proces smažení o 50 % času, dokoupili jsme nový komponent výrobní linky, kde chipsy dopékáme. Používáme tedy tzv. double metodu výroby: pečení a smažení. Nemůžu prozradit víc z našeho know-how, ale stále patříme mezi pouze sedmičlennou skupinu výrobců zeleninových chipsů na světě.

Velká část batátů pochází z Jižní Ameriky. Prozradíte nám, odkud pochází batáty, které používáte vy?

Podarilo se nám uzavřít exkluzivní spolupráci se zemědělci v Peru a Kolumbii.

Jaké příchutě aktuálně nabízíte a budete je dále rozšiřovat?

Jako první jsme představili příchutě mořská sůl a uzené chilli. Nedávno jsme přidali limetku a pepř. Pracujeme ještě na dalších variantě, ale tu bych zatím nerad prozrazoval.



Batátové chipsy nejsou jen jedním z vašich projektů. Čemu dalšímu se ještě věnujete?

Hlavně budování rodinné značky TRETTER'S, jsem takový „Brand Developer“. Pracuji na celé řadě projektů, batátové chipsy jsou jen jedny z mnoha. Ať už to jsou Tretter's Wine bar by Bacchus, po Dejvicích bychom rádi otevřeli ještě do konce roku další pobočku přímo v centru Prahy. Jistě znáte i můj American Bar v Obecním domě, catering, fine dining restaurant... A pak je tu i barmanská škola a vzdělávací hospitality institut. Velkou část energie věnuji i oblasti realit, rád bych se víc zaměřil na cestovní ruch a ubytování.

Jsou před námi Vánoce. Jak se na ně těšíte, nebo snad patříte do skupiny tzv. grinchů?

Atmosféru Vánoc vnímám jako čas klidu a možná i porozumění. Mám je rád, proto na všech našich provozech mají zaměstnanci posledních 20 let vždy volno. Chci, aby si užili svátek klidu a pohody, jak se říkává. Období před svátky ale nemám rád ani trochu. Jde o zbytečný spěch, stres, napětí a pseudo povinnosti.

Na čem si doma pochutnáváte během štědrovečerní večeře?

Rodiče mě naučili na pstruha s bramborem, dokonce ho umím skvěle upéct. A postupem času jsem se naučil i na kapra, držím se tedy standardních tradic.

Jste barmanská legenda, jaký koktejl byste nám doporučil coby novoroční příchutě?

I když se zaobírám mixologií od dětství, odpovím možná nečekaně. Nemí důležité co pijete, ale s kým pijete.

