

Na skok v kuchyni

listopad 2025

magazín o jídle a životním stylu

29 stran
plných
inspirace
pro vás

OBSAH

- 3 ÚVODNÍK
- 4 PODZIMNÍ PERNÍK
- 5 CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT
- 6 SLANÝ KOLÁČ S DÝNÍ
- 7 CO MĚ ZAUJALO
- 8 *Adventní kalendáře*
- 9 PODZIMNÍ PUNČ
- 10 TIPY MĚSÍCE
- 12 *Staročeská couračka*
- 13 TIPY NA DÁRKY PRO MUŽE
- 14 KRÉMOVÁ POLÉVKA Z PEČENÉ ZELENINY
- 15 MIKULÁŠSKÁ NADÍLKA PRO DĚTI
- 16 SKOŘICOVÝ CHEESECAKE
- 17 *Na podzimní nachlazení*
- 18 NOVINKY DO VAŠÍ KNIHOVNY
- 19 BEAUTY TIPY
- 21 NA KAŽDÝ DEN
- 23 ADVENT V NOTINU
- 24 TIPY NA DÁRKY PRO ŽENY
- 25 KAM MUSÍTE VYRAZIT
- 26 OCHUTNEJTE SVĚT S MARKEM FICHTNEREM

14

KRÉMOVÁ POLÉVKA
z pečené zeleniny



6

SLANÝ KOLÁČ
s dýní





ČTYŘICÍTKA NA KRKU

Je to za mnou, v říjnu jsem oslavila čtyřicáté narozeniny. A i když jsem si myslela, že to bude dost zlomový milník v mém životě, nezměnilo se vlastně vůbec nic. Je ale pravda, že jsem poslední měsíce začala mnohem více vnímat, jak se můj pohled na život mění. Jak moc chci trávit čas s rodinou a přáteli. Jak moc chci, abychom si pořídili baráček, ve kterém třeba už strávíme zbytek života, a jak moc důležité je pro mě štěstí a hlavně zdraví mých kluků. Vše se mnohem více umocnilo ještě tím, když jsem musela den po mých narozeninách volat Kubíčkově rychlou. Vše nakonec dobře dopadlo, ale zjistila jsem, že ten strach o děti a o blízké je s narůstajícím věkem mnohem větší. A určitě to bude rok od roku horší. Když vám tento úvodník píšu, padám skoro z postele, protože jsem právě oba kluky uspala a oni jsou tak neskutečně kontaktní a oba chtějí cítit aspoň trošku mého tepla, že jsou na mně i spící úplně nalepení. A já nemohu cítit větší vděčnost. Nejradši bych teď zastavila čas, protože si to neskutečně užívám a vím, že jednou v důchodu na tohle krásné období, kdy jsme byli pro naše kluky celý svět, vzpomínat s úsměvem. A já doufám, že i vy ve svém životě najdete chvíle, kdy jste vděční za to, co máte, ať už je to cokoli. A teď už se vrhněte na čtení magazínu. Doufám, že vás bude bavit.

S láskou Romana

PODZIMNÍ PERNÍK

Nic nezahřeje podzimní odpoledne víc než vůně čerstvě upečeného perníku. Tenhle je krásně vláčný, plný čokolády, povidel a pistácií. A když zrovna nemáte povidla, použijte marmeládu, kterou máte rádi. Stejně tak s jinými oříšky nebo ovocem bude skvělý.

Na perník:

- 400 g polohrubé mouky
- 300 g moučkového cukru
- 1 prášek do perníku
- 1/2 prášku do pečiva
- 2 vejce
- 2 lžíce kakaa
- 2 dcl mléka
- 1 dcl slunečnicového oleje
- 4 lžíce švestkových povidel
- 1 lžička perníkového koření

Na dokončení:

- švestková povidla
- mléčná čokoláda
- pistácie
- maliny

Postup:

1. V misce promícháme mouku, cukr, prášek do perníku, prášek do pečiva, kakao a perníkové koření.
2. Nakonec přidáme vejce, mléko, olej, švestková povidla a důkladně promícháme.
3. Perník můžeme nalít do máslem vymazané a polohrubou moukou vysypané formy o rozměru zhruba 35×25 cm (těsto lijeme zhruba do poloviny výšky formy, hodně v troubě vyběhne).
4. Pečeme na 175 stupňů 35-40 minut.
5. Vychladlý perník prořízneme a promažeme švestkovými povidly.
6. Nakonec ho rozkrájíme na řezy, polijeme rozpuštěnou mléčnou čokoládou, posypeme nasekanými pistáciemi a ozdobíme malinami.



CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT



ADOLPHINATA V BARVÁCH PODZIMU: RUČNĚ HÁČKOVANÉ KABELKY, KTERÉ ZAHŘEJÍ DUŠI

Chtěla bych vám představit podzimní kolekci „Adolphinata v barvách podzimu“, která oslavuje teplé tóny, jemné struktury a autentickou ruční práci. Každý kousek vzniká s láskou, úctou k tradici a důrazem na detail – v barvách, které ladí s přírodou i náladou sezóny.

adolphinata.com



PAMELA VAŘÍ S LÁSKOU

Pamela Anderson ve svém nejnovějším projektu vyměnila červený koberec za recepty a zve diváky do své kuchyně, aby objevili rostlinnou gastronomii, udržitelný životní styl a radost ze společného stolování. Není to jen kuchařská show, ale příběh o životě vyprávěný prostřednictvím jídla. Sledujte pořad Pamela vaří s láskou na TV Paprika každou sobotu od 15:20.

OBJEVTE PODZIMNÍ ELIXÍR ENERGIE – NOVÝ TURBO BOOST OD WATERDROP®

Ráda bych vám představila novinku – TURBO BOOST, microdrink s přírodním kofeinem a šesti vitamíny, který dodá tělu i mysli vitalitu bez cukru a zbytečných kalorií. Součástí podzimní kolekce je také limitovaná edice skleněné lahve Frosted, která spojuje funkčnost a styl – ideální doplněk pro vaše každodenní rituály.

www.waterdrop.cz



ZIMNÍ CHVÍLE V MCDONALD'S. SLADKÉ NOVINKY, KTERÉ POTĚŠÍ I ZAHŘEJÍ

Chladnější počasí je jako stvořené pro drobné radosti. S tím, jak se dny zkracují, je nejlepší si dopřát chvíli pro sebe, kdy se můžeme zastavit, zahřát a dopřát si něco opravdu lahodného. McDonald's přichází s novou zimní nabídkou, která potěší milovníky jemných krémových chutí i sladkých dezertů k odpolední kávě.

www.mcdonalds.cz

VĚNEČKY JANEČEK UVÁDÍ NOVÉ PŘÍCHUTĚ: TRENDY MATCHA, RETRO ŠUNKOVÁ PĚNA

Podzimní novinkou je věneček s příchutí čaje matcha, jenž vznikl ve spolupráci s firmou Nekohama. Zakladateli tohoto japonského rodinného podniku jsou manželé Max Ando a Sanne Vloet společně s Maxovou matkou Shigeko Ando z japonské Nagoyi. Díky spojení s Věnečky Janeček se vůbec poprvé představuje i tuzemským spotřebitelům.

www.veneckyjanecek.cz



RADOST NAJDEŠ NA KAŽDÉM KROKU. DO MCDONALD'S SE VRACÍ SÝROVÁ SEZÓNA

Nejoblíbenější limitovaná nabídka českých zákazníků je zpět! Do všech restaurací McDonald's po celé České republice se opět vrací sýrová sezóna, která přináší ikonické sýrové burgery, sezónní hranolky i jednu úplnou novinku Swiss Junior. Menu je samozřejmě ještě možné doplnit o křupavé hermelínky.

www.mcdonalds.cz

NESPRESSO PŘEDSTAVUJE PRVNÍ KÁVU, KTERÁ MÁ CERTIFIKACI REGENERATIVE

Organizace Rainforest Alliance představila svůj nový standard regenerativního zemědělství a certifikaci, již bude udělovat pěstitelům, kteří splní komplexní soubor podmínek. Nespresso se stává první značkou, která nakupuje kávu s certifikací Regenerative, a to mimo jiné z farmy Yamiletha Chacóna na Kostarice.

www.nestle-nespresso.com



QUICHE S DÝNÍ, FETOU

a Hollandia čerstvým sýrem s jogurtem

Quiche s dýní, fetou a čerstvým sýrem s jogurtem od Hollandie je lahodný slaný koláč, který v sobě spojuje jemnou nasládlou pečenou dýň s výraznou chutí sýra feta a krémovou hebkostí čerstvého sýra s jogurtem. Křehké těsto tvoří ideální základ pro zeleninovou náplň, která je díky jogurtovému sýru lehká, ale přesto bohatá a sytá.

Ingredience (forma cca 23 cm):

- křehké těsto na koláče
- 15 g másla
- 1 šalotka, jemně nakrájená
- cca 300 g dýně nakrájené na kostky (1–2 cm)
- cca 125 g čerstvého baby špenátu
- 3 vejce
- 125 g Hollandia čerstvého sýra s jogurtem
- 100 ml smetany ke šlehání
- 60 g sýra feta, nahrubo rozdrobeného
- sůl, čerstvě mletý pepř
- špetka muškátového oříšku

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 200 °C. Formu na koláč vyložíme křehkým těstem, propícháme vidličkou a předpečeme 10–12 minut, poté necháme lehce vychladnout.
2. Na pánvi rozehřejeme máslo, přidáme šalotku a krátce orestujeme. Přidáme dýni a opečeme ji 7–8 minut, dokud nezačne měknout. Vmícháme špenát, necháme jen zavadnout a odstavíme.
3. V míse rozšleháme vejce se smetanou, vmícháme Hollandia čerstvý sýr s jogurtem. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem.
4. Na předpečené těsto rozprostřeme zeleninovou směs, zalijeme připravenou vaječno-sýrovou náplní a navrch posypeme rozdrobenou fetou.
5. Pečeme cca 35 minut, dokud náplň nezpevní. Pokud povrch rychle zlátně, přikryjeme alobalem.
6. Necháme mírně vychladnout, poté podáváme.

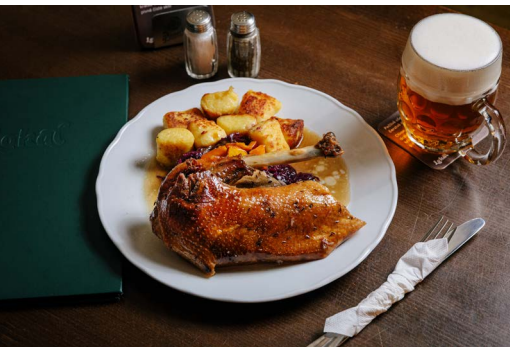


CO MĚ ZAUJALO

VÁNOCE V CROSSCAFE: SVÁTEČNÍ CHUTĚ, KTERÉ SI ZAMILUJETE, A TAKÉ RÁDI DARUJETE

Přijďte si užít vánoční atmosféru do CrossCafe. Od 1. listopadu do 31. prosince zde můžete ochutnat jejich speciální vánoční nabídku, která vás během adventu nejen zahřeje, ale pod vánočním stromčkem s ní můžete potěšit také své přátele, rodinu nebo kolegy.

www.crosscafe.cz



SVATOMARTINSKÉ HUSY PŘILÉTAJÍ DO LOKÁLŮ

S příchodem listopadu se do Lokálů vrací tradiční svatomartinská husa. Na talíři se objeví v doprovodu červeného zelí a knedlíků. Celý pokrm perfektně doplní hladinka pečlivě ošetřeného piva, na němž si Lokály zakládají. Letos připadá 11. listopadu na úterý a v tento den také budou svatomartinské husy v Lokálech k dispozici.

lokal.ambi.cz

CUKROVÍ BEZ PRÁCE. BREAD SOCIETY NAPEČE ZA VÁS

Aby byly ty letošní opravdovými svátky klidu, přenechte starosti s pečením cukroví jiným. Pekařství Bread Society, které se nachází v pražských Košířích, nabízí box se 13 druhy tradičního cukroví. To zde připravují podle osvědčených receptů a z kvalitních surovin. Vyzvednout jej lze od 18. prosince, objednávku si však můžete udělat už nyní.

breadsociety.cz



KÁMEN V NÁKUPE? NEJDE O NÁHODU. ROHLÍK.CZ S HEDEPY UPOZORŇUJÍ NA DŮLEŽITÉ TÉMA

V nákupech, které 10. října dorazily z Rohlík.cz, našli zákazníci něco nečekaného: obyčejný kámen. Na první pohled zvláštní gesto má jasné poselství. Spolupráce online supermarketu Rohlík.cz a psychologické platformy Hedepy symbolicky upozorňuje na psychickou tíhu, kterou si lidé nesou v sobě, když nemluví o svých potížích, a nabádá k odvaze vyhledat odbornou pomoc v péči o duševní zdraví.

www.rohlik.cz

OBJEVTE KOUZLO VÁNOC S VÁNOČNÍMI SADAMI ČAJŮ LEROS

Hledáte originální dárek pro své blízké, když se chystáte na tradiční prosincovou návštěvu, nebo si chcete zpříjemnit adventní čas? Sáhnete po adventních kalendářích s bylinnými čaji LEROS a každý den si vychutnáte jiný doušek. A pokud vás do vánoční nálady nedostane vůně čaje, určitě to zvládne samotný kalendář – má podobu perníkové chaloupky, vánočního stromčku nebo betlému, který navíc krásně ozdobí váš domov.

www.leros.cz



PANENSKÁ MOŘSKÁ SŮL Z MALLORKY V EKOLOGICKÉM BALENÍ

Objevte minerální poklad ze dna mallorských salin Es Trenc. Panenská mořská sůl Sal Marina Virgen de Mallorca je 100% přírodní, ručně sbíraná a sušená na slunci – s bohatstvím více než 80 minerálů, včetně hořčíku, jódu a draslíku.

www.naturalmallorca.cz



ADVENTNÍ KALENDÁŘE



ADVENTNÍ KALENDÁŘ NESPRESSO

Sváteční sezónu si už nelze představit bez oblíbených adventních kalendářů Nespresso, připravených tak, abyste mohli objevovat nové kávy i znovu nalézt své favority – a to jak pro systém Original, tak pro Vertuo. Oba kalendáře zdobí nádherný design od Thandiwe Muriu a přinášejí radost s každým otevřeným okénkem, zejména tím posledním, za nímž se ukrývá výjimečný dárek.

www.nestle-nespresso.com

ADVENTNÍ KALENDÁŘ S NULOVÝMI KALORIEMI A HROMADOU ZÁBAVY

Hledáte adventní kalendář, který dětem vydrží dlouho a po kterém nebudou v cukrovém opojení? Sáhněte po „nejedlé“ verzi – kalendáři od značky Lego. Čekání na Vánoce zpestří nejen dětem, ale i dospělým, kteří si občas pořád rádi hrají nebo v nich dřímá sběratelská vášeň.

www.kosik.cz

ADVENTNÍ KALENDÁŘ, KTERÝ MÁ ŠTÁVU

Ovocnák letos přichází s originálním adventním kalendářem – místo čokolády v něm děti každý den najdou zdravou ovocnou svačinku. Po Štědrém dni je čeká překvapení v podobě stavebnice z Ovoviček. A jako bonus? Na zadní straně je zábavná desková hra, díky níž se děti dozví, jak se ovocné plátky vyrábějí – od sklizně až po sušení.

www.ovocnak.cz



MIXIT MEGA ADVENTNÍ KALENDÁŘ JE TU

Letošní kalendář obsahuje rekordní množství novinek z Mixit pecí, takže pokud vám unikla třeba velká specialita half-popped popcorn, Action tyčinky Mixitky Adama Ondry, ovocné kapsičky nebo snad nějaká nová příchut' crème boules, pak by mohla letošní náplň kalendáře udělat radost. Ale vánoční bestsellery samozřejmě nechybí také. A chutnat budou dětem i dospělým.

www.mixit.cz

ADVENTNÍ KALENDÁŘE WATERDROP® – 25 DNÍ HYDRATOVANÉ RADOSTI

Co kdybyste si letošní předvánoční čas mohli užívat každý den, doušek po doušku? Waterdrop® přichází se svými ikonickými adventními kalendáři – a rovnou ve dvou velikostech: velké a malé! Každý prosincový den na vás čeká malý dárek, díky kterému budou svátky nejen krásnější, ale také hydratovanější.

www.waterdrop.cz

ADVENTNÍ KALENDÁŘ OD BOHEMIA SEKT

Co může být radostnější, než každý den otevřít okénko plné bublinek? Bohemia Sekt adventní kalendář v sobě ukrývá šumivá překvapení v podobě lahvíček s bublinkami o objemu 0,2 l. Vyplatí se uchovávat ho v chladu a mít doma i zásobu ledu. Kromě lahvíček Bohemia Sekt demi sec a Bohemia Sekt brut se v něm totiž ukrývají i Bohemia Sekt ICE a Ice PiNK!.

www.osobnivinoteka.cz

SONNENTOR ADVENTNÍ KALENDÁŘ® KOŘENÍ

SONNENTOR Adventní kalendář® koření se díky roztomilým ilustracím proměnil ve schránku na dopisy pro Ježíška. Každý adventní den v ní najdete nový druh koření. Pomocí QR kódu můžete objevit na našich webových stránkách také neotřelé nápady, co si s tímto kořením připravit. Na vnitřní straně krabičky na vás navíc čekají další hravé a inspirativní tipy pro vánoční období. Skvělý dárek pro všechny mlsaly, kteří rádi experimentují a objevují!

www.sonnentor.com



PODZIMNÍ PUNČ

Tento podzimní punč je plný hřejivých vůní skořice, badyánu a hřebíčku, které provoní celý domov a navodí pocit klidu a pohody. Pokud dáváte přednost zdravější variantě, můžete ho snadno připravit i bez cukru – zachová si svou bohatou chuť i kouzelnou vůni.



Potřebujeme:

- 15 středních mandarinek
- 250 g pomerančového džusu
- 1 limeta
- 10 hřebíčků
- 2 celé skořice
- 1 badyán
- ¼ vanilkového lusu
- 50 g třtinového cukru (můžete vynechat)
- 150 ml pomerančového likéru Grand Marnier, příp. tmavého rumu

Postup:

Mandarinky a limetu rozpůlíme a vymačkáme z nich šťávu, přidáme k nim do hrnce pomerančový džus, hřebíček, skořici, badyán, rozkrojený vanilkový lusk a třtinový cukr. Vše pomalu v hrnci svaříme. Poté necháme punč vychladnout, aby se vůně hezky rozvinuly. Nakonec do punče přidáme Grand Marnier a nalijeme ho do uzavíratelné láhve. Uchováváme v chladu.

TIPY MĚSÍCE



HOTOVKY OD AUTHENTICU VÁS ZACHRÁNÍ, KDYŽ NENÍ ČAS VAŘIT

Milujete thajská jídla? Po čem sáhnout, když zrovna nemáte čas nebo chuť vařit? Zapomeňte na fast food a zkuste kvalitní hotové jídlo privátní značky Authentic, kterou najdete na Košíku. Zkuste typický nudlový pokrm pad thai. Jeho základem jsou smažené rýžové nudle, které doplňují vajíčka, kuřecí maso a další přísady.

www.kosik.cz

REVITAL BOTANICALS MULTIVITAMIN + MINERÁLY

Podpořte svoji výkonnost a paměť pomocí ženšenu pravého, který podporuje bdělost, vitalitu, kognitivní a duševní schopnosti. V kombinaci s výtažkem ze zeleného čaje a komplexem vitaminů a minerálních látek podpoří šumivé tablety optimální metabolismus tuků, udržení normálního stavu kostí a zubů, činnost svalů a přispívá ke správné funkci imunitního systému.

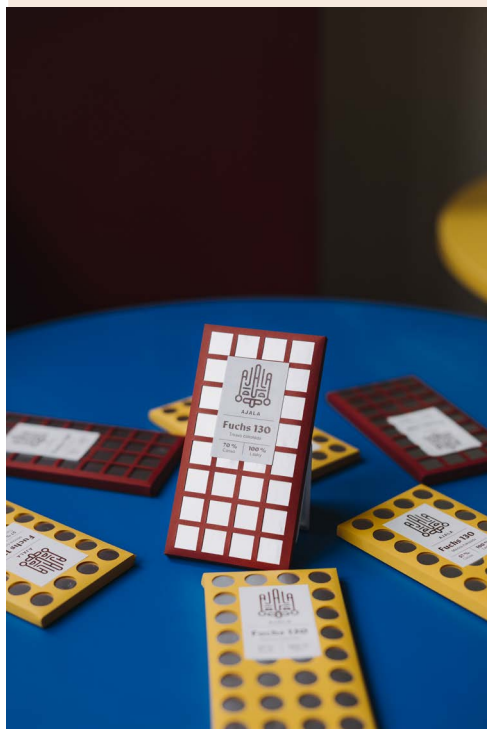
www.nasevitaminy.cz



AJALA VYROBILA ČOKOLÁDOVOU POCITU FUNKCIONALISMU A BOHUSLAVU FUCHSOVI

Brněnská čokoládovna Ajala představuje limitovanou edici čokolád Fuchs 130 věnovanou 130. výročí narození architekta Bohuslava Fuchse, jedné z nejvýznamnějších osobností československého funkcionalismu. Novinka vznikla v duchu Fuchsovy architektury – propojuje čistotu, světlo a řád, tentokrát v čokoládové podobě.

www.ajala.cz



TYMIÁN OD VITANY – PRVNÍ POMOC PŘI NACHLAZENÍ I PREVENCE V JEDNOM

Udržet si zdraví na podzim je náročné, ale při nachlazení může výrazně pomoci tymián. Tato bylina podporuje dýchací cesty, má antibakteriální i antivirové účinky, ulevuje od kašle a zklidňuje krk. Tymiánový čaj nebo kloktadlo je osvědčená pomoc, a při pravidelném používání působí i preventivně. Navíc skvěle dochutí pizzu, maso i zeleninu.

www.vitana.cz

DR. OETKER PŘINÁŠÍ INSPIRACI PRO KOUZELNÉ VÁNOČNÍ PEČENÍ

Originální barevný akcent a zároveň zdravější chuťový tón dodají vašemu cukroví Pistácie sekané Dr. Oetker. Nejenže nádherně vypadají, ale také jsou bohaté na bílkoviny, zdravé tuky, vlákninu, vitamíny a minerály. Kromě zdobení je můžete přidat i do kaší nebo vmíchat přímo do těsta, jelikož se krásně spojí s vanilkovým či kakaovým základem.

www.oetker.cz



SIMPLY FRESH UVÁDÍ LIMITOVANOU PODZIMNÍ EDICI BAGETY S BBQ

Podzim přeje poctivým chutím – a značka Simply Fresh ho vítá novou limitovanou edicí bagety, která potěší všechny milovníky masa. V hlavní roli je šťavnaté trhané hovězí s BBQ omáčkou, tentokrát v podobě, kterou si můžete vychutnat kdykoliv a kdekoliv – třeba na cestách, v práci nebo při podzimním výletu.

www.simplyfresh.cz



ZNAČKA L'OR UVÁDÍ SVŮJ VLASTNÍ KAPSLOVÝ KÁVOVAR

Značka L'OR přichází na český trh s novinkou, která posouvá zážitek z domácí přípravy kávy na vyšší úroveň – vlastním kapslovým kávovarem L'OR BARISTA Sublime. Elegantní přístroj vyniká chytrou technologií, která sama rozpozná velikost kapsle a přizpůsobí jí dávkování vody. Díky tomu připraví jeden i dva šálky kávy najednou.

www.kavalor.cz



VÁNOČNÍ MULTIPACK DŽEMŮ 4SLIM – SLADKÉ SVÁTKY BEZ VÝČITEK

Česká značka 4SLIM připravila limitovanou edici vánočního multipacku džemů bez přidaného cukru. V elegantním balení najdete tři oblíbené ovocné příchutě, které potěší každého milovníka sladkého – ať už jako doplněk k cukroví, snídaňovému pečivu, nebo jako zdravý dárek pod stromeček.

4slim.cz



VYCHUTNEJTE SI VOŇAVÝ PODZIM S TEEKANNE ORGANICS ORIENTAL CHAI

Podzim je tady a spolu s ním sezóna čajů a dalších oblíbených teplých nápojů. Právě v chladných měsících můžete tělu dopřát intenzivnější kořenité chutě a vůně, které vás prohřejí, zklidní a zlepši vám náladu i v těch nejpošumounějších dnech. Vyzkoušejte směs TEEKANNE Oriental Chai z bio řady Organics a uvidíte, že podzimní splíny se rozplynou s prvním douškem!

www.teekanne.cz



PHILIPS AVENT 2V1 OHŘÍVAČ A STERILIZÁTOR

Zažijte během krmení kouzlo spojení s miminkem i vy. S ohřivačem a sterilizátorem Philips Avent 2v1 je příprava mléka zcela jednoduchá a intuitivní. Stačí stisknout jedno tlačítko a během tří minut máte láhev s mlékem připravenou. Navíc můžete snadno a rychle sterilizovat lahvičky, dudlíky i malé hračky bez použití chemie jen pomocí přírodní páry. Já ho mám doma na Kubu a jsme maximálně spokojeni.

www.philips.cz

NECHTE SE HÝČKAT SYMFONIÍ PODZIMNÍCH CHUTÍ

Mletá skořice, anýz, hřebíček, koriandr a fenykl se běžně používají k ochucení tradičního amerického dýňového koláče „pumpkin pie“. Vy si nyní můžete pochutnat na poctivém krémovém pudingu s příjemně kořeněnou chutí nebo si připravit nápoj, který ztělesňuje lásku k podzimu. Jednoduše si tak vytvoříte dokonalý podzimní rituál.

www.oetker.cz



VITANA POCTIVÁ POLÉVKA S ČERVENOU ČOČKOU

Domácí pohoda začíná u talíře dobré polévky – to je desítky let stará moudrost našich maminek a babiček. Vitana, tradiční česká značka a lídr v kategorii kulinářiny, proto přináší novinku - polévku S červenou čočkou. Najdete v ní vše, co máte na polévkách nejraději – poctivou chuť, snadnou přípravu a špetku inspirace pro každý den.

www.vitana.cz



CHYSTÁTE VÁNOČNÍ ÚKLID? OBEJDETE SE I BEZ CHEMIE, SPOLEHNĚTE SE NA POMOCNÍKY NATURE'S PROMISE

Abychom si vánoční svátky užili naplno, je skvělé mít domov připravený, útulný a provoněný čistotou. Velký úklid nemusí být dřina ani boj s agresivní chemií – s produkty Nature's Promise Eco si usnadníte práci a navíc uklidíte šetrněji k přírodě.

www.albert.cz

STAROČESKÁ COURAČKA

Staročeská couračka se zelím patří mezi zapomenuté klenoty naší kuchyně. Jednoduchá, sytá a voňavá polévka, kterou vařily už naše prababičky, když bylo třeba zahřát tělo i duši. Kombinace brambor, kysaného zelí a kmínu dodává couračce poctivou chuť venkova, která nikdy neomrzí.

Ingredience:

- 400 g brambor
- 2 lžičky kmínu
- 250 g kysaného zelí s fenyklem Beavia
- 2 bobkové listy
- pepř
- 2 lžíce řepkového oleje
- 1 lžíce špaldové mouky
- 1 lžička sladké papriky
- 200 ml sójové smetany
- 2 nožičky veganských párků

Postup:

1. Brambory oloupejte, nakrájejte na malé kousky a uvařte v osolené vodě s kmínem.
2. Párečky si jemně na pánvi orestujte.
3. Pak připravte jíšku z oleje a mouky.
4. Přidejte zelí, brambory i s vodou, ve které se vařily, bobkové listy, papriku, pepř, chvíli povařte.
5. Nakonec přidejte párečky a smetanu.



TIPY NA DÁRKY PRO MUŽE



PAUL MITCHELL® ORIGINAL TRIO

Krásné vlasy chtějí mít nejen ženy, ale také muži. Proto mám pro vás tip na pánskou vlasovou kosmetiku, která rozhodně potěší. Sada Paul Mitchell Original Trio obsahuje Awapuhi Shampoo, Awapuhi Conditioner a hřeben Paul Mitchell Pro Tools Detangler Comb.

eshop.paulmitchell.cz

PRAGER'S & LANDCRAFT MIXOLOGY KIT - SPOJENÍ ŽIVÉ KOMBUCHY A REBELSKÉHO GEISTU

PRAGER'S přináší unikátní balíček pro všechny muže, kteří milují míchané drinky a ještě raději mají jejich "výrobu" ve vlastní režii - mix lahodné kombuchy a rebelského geistu v jednom. Spojením Rooibos kombuchy a destilátu NØGI, jehož výrazná chuť vládne pomerančem a voní pepřem i čokoládou, vznikne stylový a lehký nápoj, který má strukturu, funkci i chuť. NØGI přináší komplexitu, Rooibos rovnováhu.

www.pragers.cz

VÁNOČNÍ DÁREK PRO MILOVNÍKY KÁVY A REBELIE Z FIXI COFFEE

Hledáte originální vánoční dárek, který potěší duši i chuťové buňky vašeho partnera? Maryša v trojce a poprvé je degustační sada výběrových káv pro muže, kteří milují výrazné chutě a příběhy s emocí. Tři různé směsi, tři nálady – od jemného naladění po temné povzbuzení. Dokonalý dárek pro každého, kdo chce zažít malé vtipné drama ve svém šálku.

www.fixycoffee.cz



VÁNOČNÍ SPECIÁLY PIVOVARU MATUŠKA

Pokud chcete svému partnerovi darovat oblíbený pěnivý nápoj, vybírejte kvalitu. Pivo s přízviskem Vánoční otevírá v Pivovaru Matuška sváteční sezonu už více než 10 let a podle ředitele pivovaru Matěje Šúchy se jedná o nejoblíbenější pivo mezi zaměstnanci pivovaru, na které se všichni těší celý rok. Vánoční 19° je spodně kvašené pivo ve stylu Doppelbock a bude chutnat každému pivaři.

shop.pivovarmatuska.cz



DÁREK, KTERÝ DĚLÁ RADOST CELÝ ROK

A pokud chcete dělat svému muži radost po celý rok, sáhněte po kávovém předplatném Doubleshot. Každý měsíc dorazí čerstvě pražená káva téměř až do kuchyně. Doubleshot nabídku a variabilitu předplatných nově rozšířil tak, že si vybere každý, ať už pije espresso nebo filtr a ať už rád experimentujete nebo má raději klasiku.

www.doubleshot.cz



BALÍČKY PRO NAKOPNUTÍ IMUNITY ANEB KONEC MUŽSKÉ RÝMČKY

Pro všechny muže, kteří bojují s rýmkami nebo prostě jen chtějí podpořit imunitu přírodní cestou. V krásných boxech s čistou ovocnou silou z rakytníku čeká 100% šifáva, sypaný ovocný čaj a poctivý džem ze sluncem vyzrálého ovoce.

www.ovocnak.cz



BALLANTINE'S SWEET BLEND - MODERNÍ SPIRIT DRINK INSPIROVANÝ SKOTSKOU TRADICÍ

Ballantine's Sweet Blend – moderní spirit drink inspirovaný skotskou tradicí. Tento prémiový destilát obohacuje klasickou chuť skotské whisky o jemné tóny karamelu, vanilky a zralého ovoce a nabízí atraktivní způsob, jak si Ballantine's vychutnat. Díky své všestrannosti osloví jak zkušené milovníky whisky, tak i ty, kteří si podobný spirit drink dopřejí jen příležitostně.

www.prestigeselection.cz



KRÉMOVÁ POLÉVKA

z pečené zeleniny

Podzim přímo vybízí k tomu, dopřát si miskou horké polévky, která zahřeje tělo i duši. Pokud vám doma zbyla dýně hokkaido, zkuste tuto krémovou polévku z pečené zeleniny s kapkou kokosového mléka. Je jednoduchá na přípravu a její jemná, plná chuť si vás získá hned po prvním soustu.

Potřebujeme:

- 400 g dýně hokkaido
- 300 g batátů
- 1 červená paprika
- 2 stroužky česneku
- olivový olej
- 2 šalotky
- 1 lžice přepuštěného másla
- ½ lžičky kurkumy
- ½ lžičky římského kmínu
- ½ lžičky sušeného zázvoru
- 1,5 l vývaru (ideálně zeleninového)
- 200 ml kokosového mléka
- čerstvé bylinky – na dokončení
- směs semínek – na dokončení

Postup:

1. Dýni, batáty a červenou papriku očistíme a nakrájíme na kousky. Vložíme do pekáčku na pečicí papír, pokapeme olivovým olejem a promícháme. Nakonec přidáme 2 stroužky česneku. Pečeme cca 25-30 minut na 190 stupňů.
2. Na přepuštěném másle si na pánvi osmahneme nadrobno nakrájenou šalotku. Když nám začne zlátnout, přidáme koření a cca 1 minutu restujeme. Pak už přilijeme vývar, přidáme pečenou zeleninu a přivedeme k varu. Polévku pomocí tyčového mixéru nebo blenderu rozmixujeme do hladkého krému.
3. Do polévky přilijeme kokosové mléko, promícháme a můžeme podávat.
4. Polévku můžete ozdobit čerstvými bylinkami a směsí semínek (např. sezam, dýňová, slunečnicová, piniová).



MIKULÁŠSKÁ NADÍLKA



ADVENTNÍ KALENDÁŘ VÁNOČNÍ SEN

Objeďte sladké kouzlo adventu s kalendářem Aliko Vánoční sen. Každé okénko skrývá poctivou porci výběrových ořechů a lyofilizovaného ovoce – ideální mlsání pro chvíle pohody v předvánočním čase. Dopřejte si 24 malých radostí, které vám zkrátí čekání na Štědrý den.

www.zdraveorechy.cz

JINÁ RECEPTURA, STEJNÝ CHUŤOVÝ ZÁŽITEK – PŘÍCHÁZÍ NUTELLA® PLANT-BASED

Nutella® Plant-Based potěší všechny fanoušky ikonické lískooříškové pomazánky, kteří preferují rostlinnou stravu. Novinka nabízí stejný nezaměnitelný chuťový zážitek jako originál, avšak se složením 100% z rostlinných ingrediencí, díky čemuž si ji může vychutnat ještě více lidí než dosud.

www.ferrero.com



MIXIT NADĚLUJE VÁNOČNÍ DÁRKY – A CHUTNAJÍ POHÁDKOVĚ

Někteří se nemohou dočkat vánočního televizního programu, jiní zase Mixit sváteční nabídky, kterou si místo na televizní obrazovce vychutnáte ve snídaněv misce nebo jen tak z pytlíku. Letos se v hlavním vysílacím čase objevují novinky i osvědčené stálice, které lahodně krupou, slastně voní a hodí se jako dárčky pro všechny velké i malé labužníky.

www.mixit.cz

LEGO® ICONIC 40744 SADA VÁNOČNÍCH OZDOB

Ponořte se o Vánocích do tvořivých chvil se stavebnicí LEGO® Sada vánočních ozdob pro holky a kluky od 6 let, se kterou si malí stavitelé postaví 4 závěsné dekorace, které jim budou celá léta kouzlit úsměv na tváři.

www.alza.cz



LETOŠNÍ NADÍLKA BUDE SPECIÁLNÍ. AJALA MÁ PRO MIKULÁŠE ČOKOLÁDOVÉ CAKE POPS

Mikuláš letos nebude rozdávat jen uhlíky a čokoládové figurky. Brněnská čokoládová manufaktura Ajala totiž připravila sladkou novinku, která má šanci stát se hvězdou mikulášských punčoch: Cake Pops – malé dortíky na špejli, ovšem s twistem à la Ajala. Nádherně vypadají, chutnají díky výběrové čokoládě a děti zaujmou na první pohled.

www.ajala.cz



OVOCŇÁKOVA BONBONIÉRA BEZ CUKRU A ČOKOLÁDY

Pro ty, kdo už adventní kalendář vyměnili za diář, ale Mikuláše si stále rádi připomenou, připravil Ovocňák speciální dárkovou sadu. V „bonboniére“ je poctivá dávka vitamínů v podobě 8 balení ovocných plátek a navíc i 2 balení krupavých PUFů z hrušek a malin. A co víc, na obal je možné natisknout jméno obdarovaného, takže už se nebude ozývat žádné „Kdo mi to zase snědl?“ – tahle nadílka má jasného majitele.

www.ovocnak.cz

HAMÁNEK VÁNOČNÍ MULTIPACK S PŘEKVAPENÍM

Děti milují, když se mohou zapojit do příprav na Vánoce. Stačí jim dát prostor, jednoduchý úkol a trochu fantazie. Hamánek vánoční multipack s překvapením obsahuje nejen oblíbené ovocné kapsičky a špaldové perníkové piškoty, ale i vykrajovátko ve tvaru medvídky, které se výborně hodí pro pečení dětských perníčků.

www.hamanek.cz



SKOŘICOVÝ CHEESECAKE



Skořice je koření, které dokáže dodat každému dezertu nezaměnitelnou vůni a chuť. Tento skořicový cheesecake vás okouzlí kombinací oblíbených sušenek Lotus a krémového sýra. A když ho ještě doplníte vrstvou slané karamelu, každý, kdo ochutná, si bude přát jen další kousek.

Na sušenkový základ:

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

Na krém:

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

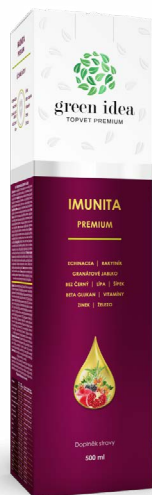
Na dokončení:

- slaný karamel
- nasekané pistácie

Postup:

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

NA PODZIMNÍ ÚNAVU A NACHLAZENÍ



BYLINNÝ SIRUP IMUNITA PREMIUM

Originální receptura Imunita Premium spojuje výtažky z bylin, beta glukan, stopové prvky a vitamíny, které slouží k podpoře imunitního systému - protože fungující imunitní systém je nutný k zabezpečení plnohodnotné kvality života.

www.greeidea.cz

ORGANIC BERRIES: SÍLA PĚTI DRUHŮ BOBULÍ PRO ENERGIÍ A IMUNITU

Mix borůvek, malin, jahod, černého rybízu a goji doplněný o BIO čekanková vlákna pomáhá posílit imunitu, podpořit trávení a chránit tělo před oxidačním stresem. Vysoký obsah přírodních antioxidantů a dalších látek prospívá srdci, zraku i pokožce. Přírodní složení bez přidaného cukru a bez lepků je ideální jako každodenní doplněk smoothie nebo snídaně.

www.powerlogy.cz



BYLINNÝ NÁPOJOVÝ KONCENTRÁT BIO KNEDLÍK V KRKU SIRUP

Něco na vás leze? Tento sirup z mladého jedlového jehličí a bylinek vám může pomoci uvolnit knedlík v krku a začít opět prozpěvovat jako slavík. Zředte vodou nebo vychutnávejte čistý sirup po lžičkách.

www.sonnentor.cz



OVOCNÝ NÁPOJOVÝ KONCENTRÁT BIO KURKUMA CITRON SIRUP

Přesvědčte se, že kurkuma a citron jsou spolu na jedné lodi! S horkou vodou vykoupíte ze sirupu během chvilky hřejivý zimní punč, se studenou zas osvěžující letní koktejl. Kurkuma Citron sirup si zamilují jistě i děti.

www.sonnentor.cz

EUKALYPTUS CITRIODORA

Eucalyptus citriodora – 100% čistě rostlinný éterický olej z kontrovaného ekologického zemědělství. Olej eukalyptu citronového se získává parní destilací listů. Má citrusovou až chladivou vůni, proto je oblíbený k osvěžení vzduchu v pokojích.

www.sonnentor.cz

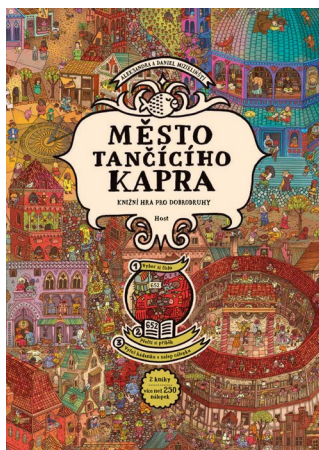


ŽELATINOVÉ TABLETY YETI RAKYTNÍK GUMMIES

Podpořte svou imunitu díky zdravému mlsání plnému blahodárných extraktů z vysokohorských oblastí Himaláje. Doplněk stravy HIMALYO Yetti Rakytník Gummies obsahuje vyváženou směs vysoce koncentrovaných extraktů z rakytníku tibetského a brusinky. Podporuje správnou funkci imunitního systému, má pozitivní vliv na zdraví srdce a kardiovaskulární systém, působí antioxidantně a přispívá ke snížení únavy.

www.notino.cz

PODZIMNÍ ČTENÍ



MĚSTO TANČÍCÍHO KAPRA

Aleksandra Mizielińska, Daniel Mizieliński

Autoři bestsellerových Map přichází s fascinujícím konceptem na pomezí knihy a deskové hry. Město Tančícího kapra obsahuje velkoformátovou hledací knihu (snad ještě desetkrát zaplněnější než geniální Mapy!), kterou doprovází brožovaný Průvodce — game book —, podle nějž čtenář postupuje městem a řeší úkoly. A navíc také sedm archů se samolepkami (lze je použít opakovaně), díky nimž získává hra další rozměr.

www.hostbrno.cz

VZAL SIS SLOVENKU

Alexandra Deus

V měřítku všech 195 národů světa jsou Češi a Slováci prý stejní. Akorát že vůbec. A pokud je pravda, co se říká – že muži jsou z Marsu a ženy z Venuše – pak slovenské ženy a čeští muži stojí přímo na opačných pólech galaktického spektra. Kniha je psaná formou humorného komentáře o manželství, rozdílnosti pohledů, přístupů, povah a reakcí na každodenní život.

nakladatelstvi-bourdon.cz

Vzal sis Slovenku

Alexandra Deus



Jedno manželství, dvě řeči, tisíc nedorozumění.

bourdon



PROČ MILUJEME ZAHRADY

Ferdinand Leffler

Na začátku listopadu vychází nová obrazová kniha jednoho z nejžádanějších českých zahradních designérů Ferdinanda Lefflera. Publikace s názvem Proč milujeme zahrady přináší inspiraci, příběhy i vizuálně působivé ukázky jeho práce.

www.hostbrno.cz



Jakub Stanjura

MEDÚZA

Jakub Stanjura

Jakub Stanjura ve svém druhém románu vypráví o těch nejzazších společenských tabu. Medúzy však nejsou pouze provokativním příběhem, naopak vyjeví všelicos, tak jako voda samotná: tu a tam se zjeví něco krásného a fascinujícího, tu a tam něco odpudivého, oblundného, co nelze pojmenovat – a čemu vůbec není snadné čelit.

www.hostbrno.cz

Péct, milovat a žít

Josef Maršálek

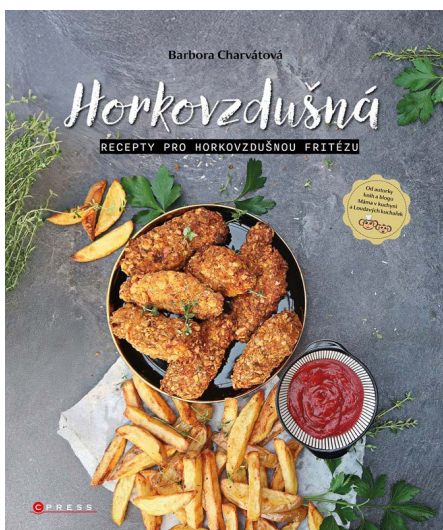


PÉCT, MILOVAT A ŽÍT

Josef Maršálek

La dolce vita neboli sladký život – tohle slovní spojení naplňuje Josef Maršálek dokonale. V mladém věku se vypracoval mezi cukrářskou elitu a při hledání těch nejlahodnějších chutí procestoval kus světa. Jak se dostal k pečení pro anglickou královnu nebo Eltona Johna? Proč rozjel vlastní síť cukráren právě v Indii? A co ho přivedlo zpátky domů? V autobiografii plné originálních receptů a fotografií se to dozvíte od samotného mistra cukráře.

www.albatrosmedia.cz



HORKOVZDUŠNÁ - RECEPTY PRO HORKOVZDUŠNOU FRITÉZU

Barbora Charvátová

Horkovzdušná fritéza se pomalu ale jistě zabydluje v českých kuchyních. Lidé oceňují zejména její schopnost šetřit čas a připravovat jídla zdravěji, s nižším množstvím tuku – takže oblíbené smažené dobroty si teď nemusíte odpírat, ani když si zrovna hlídáte linii.

www.albatrosmedia.cz

RYCHLÉ ŠÍPY: JAK TO VŠECHNO ZAČALO

Jaroslav Foglar, Eva Malá

Jak se daly Rychlé šípy dohromady? Oblíbení hrdinové Jaroslava Foglara se vracejí v úpravě pro začínající čtenáře. Příběhy o přátelství, odvaze a spravedlnosti otevírají bránu do světa klasických komiksových dobrodružství. Velká písmena a výrazné ilustrace Karla Jerieho umožňují sledovat napínavý děj krok za krokem.

www.albatrosmedia.cz



Beauty tipy

ESPRIT GLOW – VAŠE VNITŘNÍ SÍLA VYJÁDŘENÁ VŮNÍ

Nechte zazářit svoji osobnost s květinově ovocnou vůní ESPRIT GLOW. Její kompozice se otevírá energickými tóny šťavnaté hrušky, jiskřivého grapefruitu a osvěžujících zelených nuancí, které vyzařují lehkost a energii. V srdci vůně se snoubí ženské tóny sladké maliny, konvalinky a omamného jasmínu vytvářející harmonický buket plný elegance a zářivosti. K dostání v drogeriích Rossmann.



PERRICONE MD UVÁDÍ NA ČESKÝ TRH DVĚ NOVINKY S TROJITÝM RETINOLEM

Perricone MD, značka známá svou průlomovou a vědecky ověřenou péčí o pleť, přichází na český trh s novými přírůstky, které posouvají hranice v boji proti stárnutí – High Potency Omlazující sérum s trojitým retinolem a High Potency Omlazující oční sérum s trojitým retinolem.

www.perriconemd.cz



NOVÁ PRE-AGING PÉČE COLLAGEN BANK

Kolagen je klíčem k pružné a pevné pleti, ale už po 25. roce jeho přirozená tvorba klesá. Nová Neutrogena® Collagen Bank pomáhá tento „kolagenový kapitál“ chránit, doplňovat a aktivovat – pro pleť, která zůstává svěží a zářivá každý den. Díky mikropeptidové technologii produkty chrání stávající kolagen, stimulují tvorbu nového, podporují zdravý a mladistvý vzhled pleti.

www.neutrogena-kosmetika.cz



OOLABOO PŘEDSTAVUJE: VÁNOČNÍ ÓLALÁ S LÁSKOU

Hledáte elegantní, smysluplný a ekologický šetrný vánoční dárek? Limitovaná kolekce vánočních balíčků oolaboo nabízí hned několik krásně zabalených setů – od vlasové výživy po rituály pro pokožku a smysly. Shine of Nature a Crowning Glory jsou jen dva z nich – a oba voní po luxusu, péči a lásce.

eshop.oolaboo.cz

CLINICAL SOLUTIONS® RETINOL 0.3 SÉRUM

Retinol patří mezi zlaté standardy v péči o pleť – a teď jej můžete svým zákazníkům nabídnout v nové, šetrné, a přitom účinné formě. Mary Kay Clinical Solutions® Retinol 0.3 Sérum je navrženo tak, aby přinášelo výsledky, které ženy očekávají od profesionální anti-age péče a zároveň se dalo používat každý den bez omezení.

www.marykay.cz



EYE MAKEUP REMOVER OD LA PRAIRIE

Jemný dvoufázový odličovač očí a rtů, inspirovaný čistotou švýcarských vod. Bez námahy odstraňuje i voděodolný make-up a zároveň šetrně pečuje o jemné oční okolí, řasy a obočí, přičemž zachovává jejich vlhkost. Dvoufázové složení se skládá z modré spodní fáze obohacené o panthenol známý pro své zklidňující vlastnosti a křišťálově čisté horní fáze obohacené o výtažek z chrpy a oleje, které rozpouštějí veškerý make-up.

www.fann.cz





LAK NA VLASY TRESEMMÉ EXTRA HOLD

Lak na vlasy Extra Hold zafixuje váš účes na dlouhou dobu, zároveň mu ale dodává přirozený vzhled, neslepuje vlasy, nezanechává na nich zbytky produktu a snadno se vyčesává. Díky extra silné fixaci důkladně fixuje všechny typy vlasů a účesů. Lak na vlasy najdete v drogeriích DM nebo na dm.cz



KRÁSA ZAČÍNÁ V BUŇKÁCH

Za tajemstvím účinku séra stojí patentovaný extrakt ze slunečnicových výhonků RejuveNAD®, který podporuje přirozenou tvorbu NAD – klíčové molekuly spojené s regenerací, vitalitou a dlouhověkostí. Vaše pleť tak získá nový impuls k obnově, je chráněna před oxidačním stresem a postupně získává mladistvý vzhled.

www.nobilis.cz



LEHKÝ CC KRÉM ERBORIAN CC CREME CLAIR

CC Creme Clair od korejské značky Erborian je vylepšená verze oblíbeného CC krému s lehkou texturou a přirozeným finišem. Obsahuje pigmenty, které se přizpůsobí tónu pleti, sjednocují ji a dodávají zářivý vzhled s lehkým krytím. Obohacený o kyselinu hyaluronovou a 2 % Centella Asiatica poskytuje až 24hodinovou hydrataci. Při pravidelném používání zlepšuje texturu pleti. S SPF 30 chrání před škodlivým UV zářením.

www.fann.cz



NOVINKA MEDIK8 ADVANCED PRO-COLLAGEN+ PEPTIDE CREAM

Značka Medik8 představuje novinku - omlazující protivráskový hydratační krém s růstovým faktorem MiniProtein™ a NAD+ Longevity Boosterem. Advanced Pro-Collagen+ Peptide Cream byl vyvinutý tak, aby podpořil přirozenou tvorbu kolagenu a dlouhodobou kvalitu pleti. Složení s pokročilými aktivními látkami cílí na pevnost, pružnost a redukci hlubokých vrásek.

www.medik8.cz



MATIS CHRISTMAS DÉLICATE SET

Citlivá pleť potřebuje jemnou, ale účinnou péči. Rituál Sensi Age kombinuje tři kroky – květinovou vodu, sérum a krém – které společně zklidňují podráždění, posilují kožní bariéru a chrání před předčasným stárnutím. Díky aktivním látkám jako kyselina hyaluronová, šafrán, Matrixyl® nebo néroli esence bude vaše pleť opět v rovnováze: hydratovaná, jemná a odolná.

www.fann.cz



COLLAGEN GLOW BOOSTER SERUM

Máte pocit, že vaše pleť potřebuje něco víc, než jen péči poskytnutou krémem? Pleťové sérum Medicube Collagen Glow Booster Serum skvěle obohatí vaši pečující rutinu – pleť bude hýčkat a poskytnout jí intenzivní péči. Díky vysoké koncentraci aktivně působících látek bude jeho účinek na pleť mnohonásobně výraznější a rychlejší než u pleťového krému. Aplikaci vám navíc usnadní jeho tekutá textura, která se velmi dobře vsřebává do pleti.

www.notino.cz



ADVENTNÍ KALENDÁŘ SISLEY – CESTA DO SVĚTA KRÁSY

Předvánoční období všem milovníkům značky Sisley rozzáří jedinečný adventní kalendář, na jehož přední straně je vyobrazeno divadlo s rozvernými herci. Každé okénko kalendáře ukrývá jiný příběh, jiný smyslový zážitek. Luke Edward Hall vytvořil pro přihrádky kalendáře série veselých ilustrací. Design propojuje klasickou eleganci s moderním gestem, které působí hravě a uvolněně, přesně v umělcově stylu.

www.sisley-paris.com



NA KAŽDÝ DEN

Vaření nemusí být složité, aby bylo dobré – přesně to ukazuje Anička Částková ve své nové kuchařce „Na každý den“. Tahle kniha vznikla z běžného života, kdy je třeba vymyslet večeři i po dlouhém dni, navařit z toho, co je doma, a přitom si pochutnat. V kuchařce najdete recepty, které jsou snadné, rychlé, ale zároveň plné chuti a nápadů. O tom, jaké recepty v knize najdete a co Aničku k vaření inspiruje, jsme si povídaly v následujícím rozhovoru.

Jaké recepty v knize najdeme – jsou spíš klasické, moderní, nebo od každého něco?

V kuchařce je to asi takové “od každého rožku trošku”. Jsou tam jak rychlé moderní recepty, tak třeba i klasika jako kuře na paprice nebo maso na mrkvi. Jídla, která všichni milujeme.

Pro koho je kuchařka určená? Může z ní vařit i úplný začátečník?

Snažila jsem se kuchařku a postupy u receptů zpracovat tak, aby si jídla zvládli uvařit opravdu každý. Pro někoho, kdo je v kuchyni už zběhlý, budou občas postupy možná až moc detailní. Naopak začátečníci to ocení a díky tomu si recepty zvládnou uvařit i ten, kdo je třeba v kuchyni úplně poprvé.

Podle čeho recepty do kuchařky vybíráš? Jsou to jídla, která často vaříš doma?

Všechny recepty v kuchařce jsou několikrát otestované a jsou to jídla, která máme doma moc rádi. Navíc vždy prošly testem u manžela. Během testování receptů jsem vařila tak, jak jsem doma zvyklá, a manžel vždy hodnotil, jestli je tedy jídlo “hodno” kuchařky nebo je na ní moc prosté. To ale neznamená, že jsou recepty v kuchařce náročné nebo moc komplikované. Jen chuťově prostě musely stát fakt za to.

Jak vypadá tvoje kuchyně “každodenního vaření”? Máš nějaké osvědčené triky, jak si to zjednodušit?

Jestli jsem já osobně něčeho zastáncem, tak “mise en place”, tedy připravit si suroviny, ze kterých budu vařit, dopředu a pak už jen postupovat podle receptu. Vyhnou se tak situacím, že bych uprostřed vaření zjistila, že mi něco chybí nebo to hledala v kuchyni a zbytečně se tak zdržovala. Jinak moje každodenní vaření je o jednoduchosti a rychlosti.





Paradoxně nemám moc času navíc, abych doma vyvařovala, takže ta naše každodenní jídla jsou vždy nějaké rychlovky, co mi nezaberou moc práce. Což se pak odráží i v mé tvorbě, a možná i to je důvod, proč si moje recepty lidé tak oblíbili. Čas je teď pro většinu z nás vzácné zboží.

Máš nějaký oblíbený recept z kuchařky, na který jsi obzvlášť pyšná?

U nás doma milujeme masové kuličky v rajčatové omáčce. Poprvé jsem je zkoušela, když jsme u nás na večeri hostili kamarády a všechny ten recept naprosto odrovnal. Na první pohled se zdá jednoduchý a ingredience jsou vlastně úplně obyčejné. Kouzlo je ale v době vaření. Někdy prostě recept nevyžaduje extra ochucení, ale čas. A ten pak z jídla udělá gurmánský zážitek. Recept kdyžtak čtenáři najdou v kapitole "Na víkend".

Co bys poradila lidem, kteří mají pocit, že na domácí vaření nemají čas nebo energii?

Nechci říkat, že jde vždy pouze o výmluvy, ale většinou to tak je. A je potřeba k sobě být upřímný a přiznat si to. Je to celé jen o prioritách. Za mě je domácí strava jedna z věcí, na které mi dost záleží, a proto si ten čas i energii vždycky najdu. Zdraví máme jen jedno a dobrá strava je jeho součástí.

A když nevaříš – co nejraději děláš ve volném čase?

Jsem taková hyperaktivní myška, takže miluju jakýkoliv pohyb. Běh, plavání, v létě inline brusle, dlouhé procházky v přírodě - to jsou aktivity, u kterých vypnu hlavu a paradoxně si nejvíc odpočinu.



ADVENT V NOTINU

Advent není jen o čokoládě! Je to o malých radostech, překvapeních a chvilkách, které vám dokážou vykouzlit úsměv na tváři i uprostřed předvánočního shonu. A **Notino** letos připravilo adventní kalendáře, které toto kouzlo dovedou k dokonalosti.



NOTINO ADVENT CALENDAR 2025

Pro každodenní radost v předvánočním shonu. Uvnitř najdete 25 krabiček plných trendů, novinek a bestsellerů od dekorativní kosmetiky až po produkty pro krásné vlasy. Zastoupeny jsou oblíbené značky Tomas Arsov, Bourjois, Dermacol, theBalm nebo Yves Rocher.



NOTINO ADVENT CALENDAR 2025 EXCLUSIVE

Prémiová varianta pro ty, kteří chtějí sobě (a i svému partnerovi) dopřát jen to nejlepší. V elegantním designovém balení se ukrývá 25 přihrádek plných luxusní kosmetiky a pečujících produktů od značek, jako jsou FOREO, Elizabeth Arden, Moroccanoil nebo Prada.

Navíc až pět šťastlivců objeví ve svém kalendáři zlatý kupón v hodnotě 2500 Kč!



NOTINO ADVENT CALENDAR 2025 – 12 DAYS OF FRAGRANT JOYS

Ideální pro milovníky vůní. Tento kalendář ukrývá 12 miniaturních parfémů, které zpříjemní advent a navodí tu správnou atmosféru. Čekají vás slavné značky Carolina Herrera, Marc Jacobs, Gucci, Chloé, Juicy Couture, Rabanne i pár méně známých klenotů, jako Korres nebo Tomas Arsov.



NOTINO ADVENT CALENDAR 2025 – SECRET OF K-BEAUTY

Korejská péče si získala svět a teď si ji můžete vychutnat každý den až do Vánoc. Tento kalendář obsahuje 25 pečujících produktů od populárních korejských značek, které vás naučí, jak o sebe pečovat s láskou.



TIPY NA DÁRKY PRO ŽENY

SVÍČKY SISLEY - SVĚTLO, KTERÉ VYPRÁVÍ PŘÍBĚH

Značka Sisley Paris přináší do své ikonické kolekce svíček nový rozměr. Tři výjimečné vůně – Campagne, Rose a Tuberose – představují poctu přírodě, tradici a kráse domova. Každá z nich je vyjádřením určité nálady, určitého momentu, určité vzpomínky. A všechny společně tvoří kolekci, která proměňuje světlo v umění žít.

www.sisley-paris.com



PODPRSENKA ADEL – ELEGANCE, POHODLÍ A DOKONALÁ OPORA

Triola představuje podprsenku Adel, která spojuje komfort, nadčasový design a precizní zpracování. Tento model je navržen tak, aby poskytoval dokonalou oporu i ženám s plnějším poprsím, a zároveň působil elegantně a žensky. Podprsenka Adel vyniká žakárovým úpletem prémiové kvality, pružnou výšivkou a širokými nastavitelnými ramínky pro maximální pohodlí.

www.triola.cz



VÝŽIVOVÉ DOPLŇKY PRO KAŽDOU ŽENU

V prostorách GymBeam Fitness Hubu v Karlíně byla slavnostně představena spolupráce značek Envy Therapy a GymBeam. Spojením těchto dvou česko-slovenských značek vznikla prémiová řada výživových doplňků pro pleť a vlasy, která propojuje vědecké poznatky, klinickou expertizu a moderní přístup k péči o krásu.

www.gymbeam.cz



KÁVA, KTERÁ POTĚŠÍ VŠECHNY SMYSLY

Pro milovince kávy není lepší dárek než kvalitní, voňavá a jedinečná káva. Značka Nespresso se nechala inspirovat kouzlem svátečního období a připravila limitovanou edici kávy Sweet Almond & Hibiscus. Tato nečekaná směs zachycuje lahodnou chuť sladkých mandlí, po níž následuje květinový závěr s jemnými tóny ibišku.

www.nestle-nespresso.com



BOHEMIA SEKT PRESTIGE DEMI SEC

Bohemia Sekt Prestige demi sec je vyjádřením rovnováhy mezi svěžestí a jemnou sladkostí. Právě tuto dualitu zhmotňuje i jeho šperk. Kombinace studeného stříbra a hřejivého zlata spojuje oba protiklady v jedinečnou harmonii, která dokonale vystihuje charakter tohoto sektu. Náhrdelník působí lehce, svěže a přitom elegantně.

www.bohemiaspekt.cz



VÁNOČNÍ BALÍČEK ECOHAUS

EcoHaus uvádí limitovanou vánoční edici, která spojuje přírodní složení, udržitelný přístup a jedinečný design. Každý detail této kolekce byl vytvořen s láskou – od autorských ilustrací až po pečlivě vybrané vůně, které navozují kouzelnou sváteční atmosféru. Vánoční balíček lze objednat jako dárek, nebo i jednotlivé produkty s vánoční vůní samostatně.

www.ecohaus.cz



GLOW ENERGIE PRO ROZJASNĚNOU A JEMNOU PLEŤ

Yves Rocher sada Glow Energie rozzáří a omladí vaši maminku, partnerku nebo třeba sestru. Proto jim dopřejte nálož přírodní energie v podobě této péče o pleť. V srdci jednotlivých produktů se spojuje lichořeřišnice s klíčovými aktivními složkami pro cílenou účinnost každé fáze. Po jednom měsíci používání je struktura pleti zjemněná a jemné linky jsou vyhlazené. Pleť je rovnoměrnější a lépe odráží světlo.

www.yves-rocher.cz



KAM MUSÍTE V LISTOPADU VYRAZIT



SV. MARTINA OSLAVÍ NA SPILCE ŠTAVNATOU HUSÍ PEČÍNKOU I TRADIČNÍMI ROHLÍČKY

Poctivý kaldoun, husí stehno se zelím nebo makové a tvarohové rohlíčky – tradiční české dobroty si hosté mohou vychutnat během svátku sv. Martina v Hospodě Na Spilce v plzeňském pivovaru. Speciální svatomartinské menu s pivem bude k dispozici od 5. do 11. listopadu.

www.naspilce.cz



BABIČINA ZAHRADA ZVE NA SVATOMARTINSKÉ MENU 2025

Svatomartinská tradice se do Babičiny zahrady vrací i letos – v období od 7. do 11. listopadu 2025 bude restaurace patřit všem milovníkům české kuchyně, podzimních chutí a poctivých receptů. Těšit se můžete na konfitované husí stehno s červeným a bílým zelím, pečeným jablkem, houskovým knedlíkem a bramborovými lokšemi, ale i na jiné dobroty.

www.babicezahrada.cz

DEGUSTAČNÍ RADA ROZHODLA. NA ČEPU PULTU SE OBJEVÍ ČTYŘI NOVÉ LEŽÁKY

Pivní bar Pult oslavil čtvrté narozeniny a zároveň obměnil nabídku ležáků na následující rok. O čtveřici piv, doplňující Pilsner Urquell a Budějovický Budvar rozhodla Degustační rada. Letos vybrala Antošov ležák, Krasohled, Místní ležák a Vycpanou vydru.

www.pult.ambi.cz



ŠPANĚLSKÁ ŠPERKAŘSKÁ ZNAČKA MIRAMIRA PRÁVĚ PŘISTÁLA V ČESKU

Španělská značka Miramira vstupuje na český trh otevřením svého prvního butiku v historickém obchodním centru Máj v Praze. Slavnostní otevření 25. září přilákalo známé tváře a influencery, DJ set zajistila Kristýna Shicková.

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

LISTOPAD ZPESTŘÍ SVATOMARTINSKÉ PROHLÍDKY V PIVOVARU VELKÉ POPOVICE S BÍLÝM KOZLEM OLDOU

Podle lidové pranostiky přijíždí svatý Martin každý rok 11. listopadu na bílém koni a přiváží s sebou začátek zimy. V pivovaru ve Velkých Popovicích ale k svátku sv. Martina patří bílý kozel Olda, maskot pivovaru. Návštěvníci ho mohou potkat o víkendu 8. a 9. listopadu při speciálních svatomartinských prohlídkách s rozšířenou ochutnávkou piva a tematickým občerstvením.

www.prazdrojvisit.cz



V TRITONU ŘADIL ĎÁBEL. TAK HŘÍŠNÉ MENU JSTE JEŠTĚ NEJEDLI

Život je plný pokušení. A občas je příjemné některým z nich podlehnout. Právě touto filozofií se řídil šéfkuchař vyhlášené restaurace Triton Tomáš Kohút při přípravě nového menu. Vzal si totiž k ruce legendární Dantovo peklo a všechny chody připravil jako unikátní kulinařní prezentaci jednotlivých hříchů.

www.tritonrestaurant.cz

CROSSCAFE PŘEDSTAVUJE PODZIMNÍ MENU. VÍTÁ NOVINKY, VRACÍ NĚKTERÉ LEGENDY

Česká síť kaváren CrossCafe spustila svoji podzimní nabídku. Nechybí v ní oblíbené sezónní stálce, některé pochoutky se vrací a jiné jsou úplně nové. Přijďte na Fofrmošť, arašidový cheesecake, ale i na oběd - co takhle chicken tikka s rýží?

www.crosscafe.cz



OCHUTNEJTE SVĚT S MARKEM FICHTNEREM

Kuchařka kořeněná životem – tak zní název knihy, která není jen o receptech, ale i o silných příbězích a radosti z vaření. Měla jsem tu čest být i na jejím křtu a ochutnat spoustu skvělých jídel, která tam byla podávána. Jedním z nich bylo kuře na paprice s plněným hrnkovým knedlíkem – a musím říct, že to bylo jedno z nejlepších jídel, jaké jsem kdy jedla.

Kuchařka kořeněná životem

mladá fronta



Marek Fichtner

plněný hrnkový knedlík

KUŘECÍ NÁPLŇ

- 1 kg kuřecích stehen
- 50 ml slunečnicového oleje
- 2 ks cibule
- 6 stroužků česneku
- 4 snítky tymiánu
- 1 ks citronu
- 1 lžíce bramborového škrobu

Na plech dáme nasekanou cibuli, tymián a česnek. Kuřecí stehna potřeme olejem, osolíme, opepříme a rozložíme na cibuli a nasekaný česnek. Mírně podlijeme vodou a pečeme v troubě při 150 °C asi 1 hodinu doměkka. Po upečení sundáme kůži, kterou nasekáme na menší kousky. Šťávu z plechu scedíme, přivedeme k varu, zahustíme škrobem a dochutíme šťávou z citronu. Maso natrháme na vlákna, smícháme s kůží, přidáme veškerý výpek i s upečenou cibulí a česnekem. Dochutíme solí a pepřem. Necháme směs dobře vychladit a ztuhnout v lednici. Ze ztuhlé směsi tvarujeme kuličky o hmotnosti 100 g.



KYNUTÝ KNEDLÍK

- 165 g hladké mouky
- 165 g polohrubé mouky
- 220 ml mléka
- 1 špetka soli
- 1 lžíce cukru krystal
- 14 g čerstvého droždí
- 30 ml slunečnicového oleje

Z mléka, cukru, droždí a trochy mouky připravíme kvásek a necháme ho vzejít na teplém místě asi 30 minut. Poté kvásek smícháme se zbytkem mouky, solí a olejem a vypracujeme hladké těsto. Zakryjeme utěrkou a necháme kynout přibližně 1,5 hodiny. Z vykynutého těsta odvažujeme porce po 120 g. Z každé uděláme placku, naplníme připravenou kuřecí náplní a tvarujeme do bochánků. Vložíme do hrníčků nebo bujonových šálků vymazaných olejem a necháme kynout dalších 40 minut. Knedlíky poté napařujeme na pářáku asi 20 minut, dokud nejsou krásně nadýchané.

OMÁČKA NA PAPRICE

- 1 ks cibule
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 1 ks červené papriky
- 2 lžíce másla
- 300 ml kuřecího vývaru
- 60 ml bílého vína
- 2 lžíce hladké mouky
- 100 ml smetany (33%)
- 1 ks citronu (šťáva)

Cibuli a papriku nakrájíme na tenké nudličky. V rendlíku rozpustíme máslo a na mírném plameni orestujeme cibuli s paprikou dozlatova, přidáme mletou sladkou papriku a krátce (asi minutu) orestujeme, aby se koření rozvonělo. Přilijeme bílé víno a necháme zredukovat asi na polovinu. Poté směs zaprášíme moukou, opět krátce orestujeme a zalijeme horkým vývarem. Přivedeme k varu a necháme omáčku na mírném plameni probublávat 15 minut. Omáčku následně rozmixujeme dohladka a propasírujeme přes jemné síto. Nakonec zjemníme smetanou, dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou podle chuti.

NA DOKONČENÍ

- 4 lžíce zakysané smetany
- 1 hrst nasekané pažitky

Na talíř nalijeme paprikovou omáčku, položíme napařený knedlík, navrch lžící zakysané smetany, přidáme vídeňskou šalotku a vše posypeme nasekanou pažitkou.

SMAŽENÁ VÍDEŇSKÁ ŠALOTKA

- 2 ks banánové šalotky
- 1 lžíce hladké mouky
- olej na smažení (min. 3 cm v rendlíku)
- sůl

Šalotku oloupeme, nakrájíme na tenké plátky a obalíme v mouce. Olej rozejdeme na cca 160 °C a usmažíme v něm šalotku dokřupava. Vyjmeme šalotku na kuchyňský papír a osolíme hned po usmažení.

smažené sýrové knedlíčky

SMAŽENÉ KNEDLÍČKY

- 500 g toustového chleba
- 250 g ementálu
- 75 g romadúru
- 2 ks vajec
- 100 g vařených brambor, nakrájených na malé kostičky
- 1 ks cibule
- 3 lžíce másla
- 200 g mléka
- 2 lžíce bramborového škrobu
- 1 špetka muškátového oříšku
- 1 hrst petržele



Cibuli nasekáme najemno a zpěníme na másle dosklovita. Petržel nasekáme najemno. Oba sýry nastrouháme nahrubo. Toustový chléb nakrájíme na malé kostičky a namočíme do mléka. Do misky dáme toust s mlékem, přidáme vejce, sýry, osmaženou cibuli, nastrouhané brambory, škrob, petržel, osolíme, opepříme a dochutíme muškátovým oříškem. Vše dobře promícháme, aby vznikla pevná směs. Tvarujeme kuličky o hmotnosti cca 50 g a smažíme je v rozpáleném oleji dozlatova (cca 5 minut při 170 °C).

ŠPENÁTOVÉ VELOUTÉ

- 2 lžíce másla
- 260 ml zeleninového vývaru
- 100 ml smetany (33%)
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 vanička baby špenátu
- 3 stroužky česneku
- 1 špetka muškátového oříšku

Česnek nakrájíme na tenké plátky. V rendlíku rozpustíme 1 lžící másla, přidáme česnek a restujeme ho dozlatova. Přidáme špenát a krátce orestujeme, dokud nezavadne. Odložíme stranou. Do stejného rendlíku přidáme druhou lžící másla, přisypeme mouku a připravíme světlou jíšku. Zalijeme ji vývarem a za stálého míchání provaříme asi 10 minut, aby omáčka zhoustla a ztratila moučnou chuť. Přilijeme smetanu, osolíme, opepříme a ochutíme špetkou muškátového oříšku. Nakonec přidáme restovaný špenát a celé rozmixujeme dohladka.

RESTOVANÉ HOUBY

- 500 g mixu hub (žampiony, portobello, hlíva)
- 2 lžíce másla
- 1 ks šalotky
- ½ ks citronu

Houby nakrájíme na různé tvary (plátky, čtvrtky). V pánvi rozpustíme máslo, přidáme houby, šalotku a na vysokém plameni orestujeme dozlatova. Dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou.

rozložená bramboračka s klouzkou

BRAMBORAČKA

- 2 lžíce sádla
- 1 ks cibule
- 1 ks mrkve
- ¼ ks celeru
- 1 ks petržele
- 10 g namočených sušených klouzků
- 4 ks brambor (varný typ B)
- 4 stroužky česneku
- 1 lžíce drceného kmínu
- 1,2 l vývaru
- 1 lžíce majoránky



Zeleninu (mrkev, petržel, celer) nakrájíme nahrubo. Klouzky vyjmeme z vody a vodu ponecháme stranou – použijeme ji později do polévky. Brambory nakrájíme na malé kostičky, česnek rozdrtíme. V hrnci rozpustíme sádlo a orestujeme na něm zeleninu dozlatova. Přidáme kmín, brambory a česnek a restujeme ještě asi 2 minuty. Poté vše zalijeme vývarem spolu s vodou z klouzků, přidáme houby a vaříme přibližně 15 minut, dokud nejsou brambory měkké. Na závěr přidáme majoránku, polévku rozmixujeme dohladka a dochutíme solí a pepřem.

KONFITOVANÝ ŽLOUTEK

- 4 ks vajec
- 200 ml olivového oleje

Vejce rozdělíme na bílky a žloutky. Do zapékacích mističek nalijeme trochu oleje, vložíme žloutek a doplníme olejem tak, aby žloutky byly celé ponořené. Nádobu vložíme do trouby předehřáté na 63 °C a žloutky konfitujeme 40 minut. Poté je velmi opatrně vyjmeme z oleje a lehce osolíme.

VLOŽKY

- ½ ks mrkve
- ¼ ks celeru
- 3 ks brambor
- ½ ks petržele
- 1 hrst sušených klouzků
- 1 snítka čerstvé majoránky

Mrkev, celer, petržel a brambory nakrájíme na malé kostičky. Vaříme je v osolené vodě, dokud nejsou měkké. Klouzky nasekáme nahrubo. Na talíř dáváme kostičky brambor, zeleninu, klouzky a doprostřed vložíme žloutek. Ozdobíme nasekanou čerstvou majoránkou.

borůvkové kremrole

KREMROLE

- 275 g listového těsta (jedno balení rozváleného těsta)
- 1 ks žloutku
- 10 g vody

Hotové vyválené listové těsto rozdělíme na 10 stejných pruhů širokých zhruba 2–3 cm. Žloutek smícháme s vodou a potřeme pruhu. Těsto namotáváme na formičky tak, aby natřená plocha byla na vnější straně. Pruhy přes sebe překrýváme maximálně několika milimetry, abychom neměli kremrole moc silné. Dáme péct při 180 °C na 17 minut. Po vychladnutí sundáme z formiček.

