

Na skok v kuchyni prosinec 2025

magazín o jídle a životním stylu



čokoládové crinkles

35 stran
plných
inspirace
pro vás

OBSAH

- 3 ÚVODNÍK
- 4 TORTILLA BURGER
- 5 OŘECHOVÁ KOLEČKA S PISTÁCIEMI
- 6 KAM V PROSINCI MUSÍTE VYRAZIT
- 7 MIKULÁŠSKÁ NADÍLKA
- 8 PISTÁCIOVÉ KULIČKY V BÍLÉ ČOKOLÁDĚ
- 9 *Švařené víno*
- 10 VÁNOČNÍ DÁRKY PRO DĚTI
- 11 VANILKOVÉ ROHLÍČKY
- 12 HOŘČIČNÉ KUŘECÍ KOUSKY V KŘUPAVÉ KRUSTĚ
- 13 PŘÍPRAVY NA SILVESTRA
- 14 *Pistáciové cukroví s bílou čokoládou a maracujou*
- 15 VÁNOČNÍ DÁRKY PRO ŽENY
- 17 KVÁSKOVÝ CHLĚB S PASTRAMI A ŠKVARKOVOU POMAZÁNKOU
- 18 CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT
- 19 *Perníčky*
- 20 BEAUTY TIPY
- 22 ČOKOLÁDOVÍ SOBÍCI
- 23 JAK NA LINECKÉ CUKROVÍ
- 24 VÁNOČNÍ DÁRKY PRO MUŽE
- 26 PODZIM/ZIMA V CCC
- 27 SALÁT S PEČENOU ZELENINOU
- 28 VÁNOČNÍ HARMONOGRAM
- 29 TIPY MĚSÍCE
- 31 FOREJT NA DOMA
- 34 CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT
- 35 CAT & COOK A JEJÍ DVĚ ZBRUSU NOVÉ KUCHAŘKY

8

PISTÁCIOVÉ KULIČKY
u bílé čokoládě



23

JAK NA LINECKÉ
CUKROVÍ





KOUZELNÝ ADVENT

Nechápu to. Ani trošku. Můžete mi někdo vysvětlit, kam se poděl listopad? Mám pocit, že ho mám celý v mlze. Práce mám až nad hlavu, na první adventní neděli nemám ani adventní věnec, ani výzdobu. Ale na ten kouzelný adventní čas se stejně neskutečně těším. Na vánoční pohádky a filmy, na můj vaječňák, na pečení cukroví a taky na to, až společně s klukama vstaneme a nebudeme muset vůbec, ale vůbec nic. Zůstaneme v pyžamech klidně celé dopoledne a budeme se jen válet na sedačce a koukat na pohádky. A Štědrý den bude letos úplně jiný, protože s námi poprvé bude náš Kuba. Minulý rok jsme v naší rodině na Štědrý den oznamovali, že jsem těhotná a letos tu bude s námi. Nejen že to strašně uteklo, ale je až neuvěřitelné, kolik se toho za ten rok stihlo stát. Já vám přeji všem klidné Vánoce plné radosti nejen v dětských očích a hlavně pohodu. A do nového roku hlavně zdraví pro vás i celou vaši rodinu. Už teď se moc těším na další společný rok.

S láskou Romana

TORTILLA BURGER

s nachos

Tak tenhle tortilla burger s nachos vás dostane na kolena. Šťavnaté hovězí maso, křupavé nachos, ledový salát, cheddar, dresink a karamelizovaná cibulka zabalené v tortille od Antica Cantina – kombinace, kterou nebudete dělat jen jednou.

Počet porcí: 2

Doba přípravy: cca 20–25 minut

Ingredience (na 2 tortilly):

- 250 g mletého hovězího masa (ideálně 15–20 % tuku)
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- 1–2 lžíce oleje (na opečení masa a tortill)
- 2 velké pšeničné tortilly Antica Cantina
- 2 lžíce burgerového dresinku (např. Marks & Spencer)
- 1–2 hrsti nakrájeného ledového salátu
- 2 plátky cheddaru (1 plátek na každou tortillu)
- 4 malé kyselé okurky, nakrájené na tenké plátky
- ½ menší červené cibule, nakrájené na tenká půlkolečka
- 2 lžíce karamelizované cibulky (např. Marks & Spencer)
- 2 lžičky smažené cibulky
- 6–8 Tortilla chips Antica Cantina

Postup:

1. Mleté hovězí maso rozdělíme na 2 stejné části a vytváříme z nich ploché „burger placky“ přibližně do velikosti středu tortilly. Z obou stran je osolíme a opepříme.
2. Na pánvi rozežehjeme trochu oleje a maso opečeme z obou stran dozlatova, podle tloušťky cca 3–4 minuty z každé strany. Hotové placky odložíme na talíř a necháme krátce odpočinout.
3. Připravíme si ostatní suroviny: ledový salát nakrájíme na proužky, kyselé okurky na plátky, červenou cibuli na tenká půlkolečka. K ruce si dáme dresink, karamelizovanou cibulku, smaženou cibulku a nachos (můžeme je lehce nalámat na menší kousky).
4. Tortilly rozložíme na prkénko. Na každou dáme 1 lžičku burgerového dresinku a rozetřeme ji doprostřed. Přidáme vrstvu ledového salátu, položíme placku z mletého masa, na ni 1 plátek cheddaru, polovinu nakrájených okurek a část červené cibule. Navrch rozdělíme zhruba polovinu karamelizované cibulky, 1 lžičku smažené cibulky a 3–4 Tortilla chips na každou tortillu.
5. Tortillu pevně zabalíme.
6. Na pánvi rozežehjeme ještě trochu oleje a zabalené tortilly opečeme z obou stran dozlatova a dokřupava. Stačí pár minut, jen aby se tortilla propekla a sýr uvnitř hezky roztekl.
7. Hotové tortilla burgery rozkrojíme napůl a podáváme ještě teplé. Můžeme přidat pár nachos navíc k zakousnutí.
8. Pečeme cca 35 minut, dokud náplň nezpevní. Pokud povrch rychle zlátně, přikryjeme alobalem.
9. Necháme mírně vychladnout, poté podáváme.



OŘECHOVÁ KOLEČKA

s pistáciemi

Ořechová kolečka s pistáciemi jsme s mamkou vždy dělaly s karamelovou náplní a navrch dávaly půlku vlašského ořechu. A musím říct, že tahle pistáciová varianta dopadla ještě lépe. Vy si je ale můžete připravit podle svého – nahoru se skvěle hodí pistácie nebo půlka vlašského ořechu a jako náplň buď krém z Nutelly, nebo klasika z karamelového Salka vyšlehaného s máslem.



Potřebujeme:

Na ořechová kolečka:

- 250 g hladké mouky
- 250 g cukru
- 250 g másla
- 250 g mletých ořechů (např. vlašských)
- 2 žloutky

Na krém:

- 100 g másla
- 200 g Nutelly

Na čokoládu:

- 100 g čokolády na vaření
- 150 ml šlehačky

Na ozdobu:

- nasekané pistácie

Postup:

1. Všechny suroviny na těsto zpracujeme na vále a necháme v lednici minimálně 30 minut odležet.
2. Těsto si vyválíme na cca 3 mm silný plát a vykrajujeme z něj kolečka (kytičky), která klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme je v předem vyhřáté troubě cca 15 minut. Kolečka necháme vychladnout.
3. V mezičase si vyšleháme máslo. Šleháme ho na střední stupeň cca 15 minut (jeho objem se nám hodně zvětší). Poté přidáváme po lžičkách nutellu (šleháme už jen na nízké otáčky).
4. Ve vodní lázni si rozehrějeme čokoládu na vaření se šlehačkou.
5. Kolečka naplníme připraveným krémem, slepíme je a máčíme v čokoládové polevě.
6. Kolečka hned ozdobíme sekanými pistáciemi, dokud ještě poleva neztuhla.

KAM V PROSINCI MUSÍTE VYRAZIT

V PRAZE OTEVÍRÁ RESTAURACE PARZIVAL MICHELINSKÉHO GALA BEN MOSHEHO

Šest let vařil Gal ben Moshe pod michelinskou hvězdou ve vlastní restauraci Prism v Berlíně. Teď v Praze otevírá restauraci Parzival, ve které prostřednictvím chutí a vůní vypráví svůj osobní příběh. Parzival je fusion fine diningová zážitková restaurace, kterou on sám popisuje jako hluboce osobní místo, kde sdílí všechny své gastronomické zkušenosti a vypráví je prostřednictvím jídla.

www.parzivalrestaurant.cz



MLADÁ PEKÁRNA S VELKÝMI AMBICEMI. TISSE BAKERY OTEVÍRÁ TŘETÍ Pobočku A PLÁNUJE DALŠÍ EXANZI

Francouzské croissanty, severská preciznost a chuť dělat věci poctivěji a pečlivěji než ostatní. TISSE Bakery pod vedením Ivana Basina a Elizavety Timkiny spojuje ruční řemeslo s analytickým přístupem. Všechny receptury i procesy zde pečlivě zkoumají, testují a neustále vylepšují, aby zákazníci dostali nejvyšší možnou kvalitu pečiva. To lze nově ochutnat také na Smíchově, kde vznikla již třetí pobočka TISSE Bakery.

www.tisse.cz



MCDONALD'S V ČESKU UVÁDÍ LIMITOVANOU EDICI FRIENDS MENU A SBĚRATELSKÉ FIGURKY

Od dnešního dne najdete v nabídce McDonald's speciální limitovanou edici nazvanou FRIENDS Menu. Její součástí je kolekce exkluzivních figurek s oblíbenými postavami ze seriálu Přátelé. Ve spolupráci s Warner Bros. Discovery byla vytvořena kampaň, která kombinuje nostalgii kulturního seriálu s oblíbenými jídly McDonald's.

www.mcdonalds.cz



ZIMNÍ SEZÓNA VE STOP CAFE

Zimní nabídka Stop Cafe v síti ORLEN přináší novinky, které zahřejí nejen na cestách. Ochutnejte horké nápoje - Zimní objetí se skořicí, badyánem a pomerančem nebo Hřejivý zázvor s čerstvým zázvorem, černým čajem, medem a citronem. Milovníky kávy potěší nové Gingerbread Latte – krémové caffè latte s příchutí perníčků, se šlehačkou a křupavou sušenkou. Ochutnat všechny novinky můžete až do konce února 2026.

www.orlen.cz



OSLAVA VÁNOC A ZÁVĚRU ROKU V KAMPA PARKU

Zasněžená Praha ozářená světlem petrolejek působí tajuplně. Na Štědrý večer a poslední den roku se setkávají dva světy, minulost se současností a přítomnost s budoucností a čas přestává existovat, protože se stává magickým okamžikem. Prožijte ho všemi smysly v restauraci nad Vltavou, v srdci staré Prahy a se světovými lahůdkami.

www.kampapark.com



VÁNOČNÍ KAMION COCA-COLA OPĚT PŘIJÍZDÍ DO ČESKA

Vánoční kamion Coca-Cola opět vyráží na cestu, aby přivezl sváteční atmosféru a zároveň podpořil Český červený kříž. V prosinci se zastaví na šesti místech: v Praze 10.–12. prosince (OC Westfield Černý Most, Fortuna Arena, OC Westfield Chodov), 13. prosince v Peci pod Sněžkou, 15. prosince v Mikulově a 17. prosince ve Frýdku-Místku. Přijďte si užít kouzlo Vánoc a podpořit dobrou věc.

www.coca-cola.com



ŠÉFKUCHAŘ JAN HORÁK OTEVŘEL V MASARYČCE ASK4 – MODERNÍ BISTRO S NEWYORSKÝM DUCHEM

Šéfkuchař Jan Horák otevírá v pražské Masaryčce ASK4 – stylové bistro s domácí pekárnou, cukrárnou a lokálními surovinami. Nabízí snídani, obědy i brunch a spojuje jednoduché, poctivé pokrmy s kreativním twistem inspirovaným New Yorkem a Skandinávií.

[@ask4_masarycka](https://www.instagram.com/ask4_masarycka)



MIKULÁŠSKÁ NADÍLKA

AJALA PLNÍ ČOKOLÁDU VÁNOCEMI – NOVINKA S MEDOVÝMI PERNÍČKY A LÍSKOORÍŠKOVÝM PRALINÉ

Brněnská čokoládovna letos vůně a chutě Vánoc zabalila ještě do jedné čokolády, a to do plněné Perníčkové – do tmavé tabulky s náplní z karamelizovaného lískooříškového praliné a kousků medových perníčků.

www.ajala.cz



KINDER MAXI MIX S PLYŠÁKEM

Kinder Maxi Mix je roztomilá mikulášská nadílka, která potěší nejen sladkým obsahem, ale i měkkým plyšovým kamarádem. Uvnitř balení děti najdou oblíbené dobroty Kinder Country, Kinder Chocolate Maxi, Kinder Bueno a Kinder Schoko-Bons. Ideální dárek, který spojí radost z čokolády i z plyšové hračky.

[@kinder.cz](http://kinder.cz)



VÁNOČNÍ PONOŽKA KINDER PLNÁ ČOKOLÁDOVÝCH DOBROT

Vánoční ponožka Kinder je hravý a oblíbený dárek, který potěší při Mikuláši i pod vánočním stromčkem. Stylová látková punčoška je až po okraj naplněná sladkými překvapeními – najdete v ní Kinder Bueno, Hanutu, Kinder Schoko-Bons i křupavé Tronky.

[@kinder.cz](http://kinder.cz)



SADA KOUZLO ZIMNÍHO DOMOVA

Dárková mini sada pro milovníky aromaterapie přináší do zimních dnů hřejivou atmosféru plnou harmonie a radosti. Vůně éterických olejů skořice a pomeranče jsou ideální pro chladné období. Oleje nakapané na přiložený keramický zvoneček nejen krásně provoní prostor, ale také pročistí vzduch, podpoří trávení a dodají pohodlí během zimních večerů.

www.nobilis.cz



KINDER ADVENTNÍ KALENDÁŘ CHATKA SV. MIKULÁŠ CHOCO + BISCUITS

Kinder adventní kalendář je vyroben z kvalitní plnotučné mléčné čokolády a přináší pestrý zážitek pro malé i velké mlsaly. Pod okénky se skrývají různé dobroty s jemnou mléčnou a lískovou náplní či křupavými cereáliemi, takže každý den nabízí nové sladké překvapení. Skvělá volba pro zpříjemnění čekání na Vánoce.

[@kinder.cz](http://kinder.cz)



KINDER MIX ADVENTNÍ KALENDÁŘ 2025

Kinder Mix Adventní kalendář 2025 je originální stolní kalendář, který snadno rozložíte a vystavíte jako sváteční dekoraci. Ukrytých 24 okének nabízí mix oblíbených dobrot Kinder – Mini Eggs, Kinder Mini a Mini Eggs Milch. Každý den přináší malé sladké překvapení, které dětem zpříjemní celé adventní období.

[@kinder.cz](http://kinder.cz)

MEDVĚDÍ KALENDÁŘ PLNÝ LAHODNÝCH KRÉMŮ, ČOKOLÁDY A OVOCE

Adventní kalendář Grizly je skvělá mikulášská nadílka plná kvalitních dobrot od české značky známé svými ořechovými másly. V rozkládacím kalendáři najdete směs oříškových krémů, sušeného ovoce, čokolád, křupavých dobrot i vánočních pralinek. Nechybí ani zábavná šifrovací hra a speciální 25. okénko se stíracím losem.

www.kosik.cz



PISTÁCIOVÉ KULIČKY

u bílé čokoládě

Ke klasickému cukroví každý rok ráda přidávám také nějaký ten druh nepečeného cukroví. Velmi ráda připravuji pistáciové kuličky v bílé čokoládě, protože jsou naprosto dokonalé. Jsou hotové během chvilky, a díky kombinaci čokolády, sušenek a výrazné pistáciové chuti si je zamiluje každý. Navíc krásně ozvláštní vánoční mísu plnou tradičních dobrot.

Na kuličky:

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

Na dokončení:

- cca 200 g bílé čokolády
- větší hrst nasekaných pistácií

Postup:

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



Recept také najdete na mém [Instagramu](#).

ŠVAŘENÉ VÍNO

Svařené víno opravdu miluji, obzvláště to domácí. Tento recept je můj oblíbený, a to hlavně proto, že se dá karamelový základ připravit dopředu a uložit do lednice, kde pěkně uzraje. Po odležení si pak můžete užít intenzivnější a plnější chuť i vůni. A navíc – skvěle poslouží i jako originální jedlý dárek.

Potřebujeme:

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



Postup:

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

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

VÁNOČNÍ DÁRKY

pro děti



H2O A OTÁZKA ZRCADLOVÉ SFINGY

Šestý díl sci-fi ságy H2O od Petry Stančíkové a Galiny Miklinové zavede kamarády Huberta, Huga a Ofélii do kyberkosmu v sedlech steampunkové polní kuchyně. Plní zvrátů procházejí pláněmi videoher i temnou říší darknetu, aby porazili šíleného vědce Vulpese. Otázka sfingy: je ten svět skutečný? Knihu doprovází barevné ilustrace a zábavná obrázková encyklopedie.

www.doselkaramel.cz

VITAR KIDS BETAGLUKAN MULTIVITAMIN

Podpořte imunitu dětí kombinací 11 vitaminů a přírodních extraktů z hlívy ústříčné a rakytníku řešetlákového v chutných tabletkách s příchutí lesního ovoce. Vyvážená kombinace extraktu z hlívy ústříčné s garantovaným obsahem betaglukanů, extraktu z rakytníku řešetlákového a vitaminů, které jsou prospěšné pro podporu imunitního systému a správný růst a vývoj dětských kostí.

www.vitar.cz



CHARITATIVNÍ KUCHAŘKA ŠPETKA ÚSMĚVU, HRST RADOSTI

Společnost Fino připravila pro děti krásný dárek – balíček s kuchařkou plnou jednoduchých receptů a malými překvapeními. Kniha udělá radost nejen dětem, ale i maminkám samoživitelkám, kterým jde výtěžek z prodeje. Stačí ji sdílet dál a podpořit tak dobrou věc.

www.nakupnadobro.cz



JEDNOROŽEC, KOSMONAUT I HOVÍNKO. HRAVOU MODELÍNU SI DĚTI ZAMILUJÍ

Modelína jako nudný barevný váleček? To rozhodně neplatí pro výrobky české značky Mámy v reži. Stojí za ní vystudovaná psychologka Dominika, která na mateřské propadla kouzlu sensorických hraček. A protože v Česku žádné nenašla, začala tvořit vlastní. Její kreativní smysloboxy si brzy našly nadšené zákazníky a přibyla k nim celá řada dalších produktů.

www.kosik.cz

PANDA, KTEROU SI DĚTI ZAMILUJÍ

Perfektní dárek pro nejmenší, láhev pro batolata od společnosti waterdrop® je to pravé, co rozzáří každé dětské oči. Nový design PANDA je nejen rozkošný, ale také praktický – ideální pro malé dětské ručičky, s bezpečným brčkem a odolným tělem z nerezové oceli. Ideální pro náročné rodiče, kteří chtějí něco funkčního a stylového bez zbytečných kompromisů.

www.waterdrop.cz



LEGO HARRY POTTER BRADAVICKÝ HRAD: HLAVNÍ VĚŽ

LEGO Harry Potter: Bradavický hrad nabízí padací dveře, otáčecí schodiště, létající klíče a 6 sběratelských portrétů. Součástí je 12 minifigurek, včetně Chloupka, Hedviky a Fawkesa. Modulární stavebnice lze spojit s dalšími sety a vytvořit celý hrad.

www.alza.cz



AŽ VYJDE PRVNÍ HVĚZDA OD PETRY DVOŘÁKOVÉ

Štědrý večer ne a ne přijít. Tatínek peče vánočku, maminka je ještě v práci a Filip a Klárkou se pekelně nudí. Když doma málem způsobí katastrofu, tatínek je pošle hrát si na zahradu. Jenže co se to ozývá za plotem? Je třeba spustit záchrannou akci, a to dřív, než vyjde první hvězda! Snad pomůže i Ježíšek.

www.hostbrno.cz



VANILKOVÉ ROHLÍČKY

Vanilkové rohlíčky jsou pro mě symbolem pravých Vánoc. Křehké, voňavé a naprosto neodolatelné – patří k těm druhům cukroví, které mizí z krabice jako první. Jejich příprava je přitom jednoduchá, a když do moučkového cukru přimícháte i semínka z vanilkového lusku, rohlíčky získají ještě plnější chuť a vůni. Malý detail, který udělá velký rozdíl.

Potřebujeme:

- 220 g hladké mouky
- 120 g másla
- 70 g cukru moučka
- 70 g mletých vlašských oříšků
- 1 vanilkový cukr
- 1 žloutek

Na dokončení:

- moučkový cukr



Postup:

1. Na vál si dáme hladkou mouku, máslo nakrájené na kostičky, cukr, mleté oříšky, vanilkový cukr a žloutek. Vše rychle zpracujeme a dáme těsto do potravinové fólie přes noc odležet do lednice.
2. Těsto si dáme na vál a vyválíme z něj dlouhý váleček. Poté si ho nakrájíme na kousky o váze cca 6 g. V ruce pak tvarujeme rohlíčky, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem.
3. Rohlíčky pečeme na 175 stupňů 10-12 minut (měly by jen lehce zezlátnout).
4. Mezitím si připravíme do mísy prosátý moučkový cukr. Můžete si do něj přidat i semínka z vanilky.
5. Upečené rohlíčky necháme cca 3 minuty odpočinout a poté je obalíme v moučkovém cukru.

Karamelová VOSÍ HNÍZDA

Vánoce jsou pro mě hlavně o vůních, které se linou z kuchyně, a o receptech, ke kterým se každý rok ráda vracím. Karamelová vosí hnízda patří mezi cukroví, které u nás doma nikdy nezůstane dlouho na stole — mizí rychleji, než bych stihla říct „svátky“. Líbí se mi na nich spojení klasiky s lehce karamelovou chutí, která jim dodává novou jiskru. Pokud hledáte recept, který je jednoduchý, a přitom trochu jiný než klasika, tahle vosí hnízda vás budou bavit.

Na těsto:

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

Na náplň:

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

Na dokončení:

- piškoty
- moučkový cukr na obalení



Postup:

1. Sušenky si v mixéru umeleme na jemný prach, přidáme mandlovou mouku, kakao, přesátý moučkový cukr, máslo, mléko a rum. Vše dokonale promícháme a dáme vychladit (já si to dávám i za okno, aby to bylo hezky zchladené a dobře se s těstem pracovalo). Pokud by se vám zdálo, že těsto trochu lepí, přidejte ještě trochu mandlové mouky.
2. Mezitím si připravíme náplň. Do mísy dáme povolené máslo, moučkový cukr a žloutek. Vše mixujeme tak dlouho, než nám vznikne světlý krém (trvá to klidně i 5 minut). Nakonec přidáme extrakt a rum a promícháme.
3. Hotové těsto vyndáme z lednice. Připravíme si misku s prosátým moučkovým cukrem a z těsta si tvarujeme kuličky (já si každou odvážíla – cca 15 g). Každou kuličku obalíme v moučkovém cukru a tvarujeme do formiček vosí hnízda.
4. Náplň si dáme do zdobícího sáčku, ve kterém si uděláme díru (cca 0,5 cm). Do každého vosího hnízda dáme krém a nakonec přiklopíme piškotem.
5. Hotová vosí hnízda uchováváme v chladu. Já je ještě zdobím nasekanými pistáciemi.

PŘÍPRAVY na Silvestra

POMAZÁNKA ZE SÁDLA SE ŠKVARKY S PŘÍCHUTÍ PEČENÉHO MASA

Pomazánka ze sádla se škvarky s příchutí pečeného masa je lahodná delikatesa, která spojuje tradiční českou chuť s moderní úpravou. Díky jemné konzistenci a výrazné, mírně kouřové chuti pečeného masa je ideální jako rychlé pohoštění, součást obloženého prkénka nebo chutná svačina na čerstvém chlebu.

www.krasno.cz



SOMMELIER COLLECTION PÁLAVA

Tato Pálava ze Znojemska je prvním vínem z řady Sommelier Collection, které dostalo zlatou medaili v expozici salónu vín – 100 nejlepších vín České republiky pro rok 2023. V její chuti je cítit kořenitost, jež se snoubí s bílým grapefruitem a liči s dotekem chilli, které je krásně zahlazené zbytkovým cukrem.

www.albert.cz



MIONETTO PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Toto jemné šumivé víno vyrobené z hroznů sklizených v srdci oblasti Prosecco Superiore D.O.C.G. je výrazem toho nejlepšího z vinic, z nichž pochází. Jeho barva je slámově žlutá se zelenkavými odlesky, vůně květinová s intenzivními tóny zeleného jablka a exotického ovoce. Sametově hebké, svěží šumivé víno má jemné a dlouhotrvající perlení.

www.osobnivinoteka.cz

MIXIT PŘINÁŠÍ KŘUPÁNÍ, KTERÉ PŘEŽIJE I SILVESTROVSKÉ OHŇOSTROJE

Na Silvestra letos můžete zkusit Křupavý sýr z irského cheddaru nebo half-popped popcorn Crunchy Corn. Lehké, voňavé a křupavé, hodí se k filmům, vínu i jen tak na malou svačinu – prostě skvělá alternativa k masným klasikám.

www.mixit.cz



ALBERT EXCELLENT TAPAS VÁNOČNÍ TALÍŘ

Vánoční čas je bohatý na setkávání s rodinou či přáteli. Pokud nechcete přijít na návštěvu s prázdnou nebo chcete mít doma v zásobě připravené rychlé a chutné pohoštění, sáhněte po Excellent Tapas Vánočním talíři se zelenými olivami, krájenou klobáskou a kostičkami sýra. Zobání můžete doplnit pečivem nebo slanými krekrý.

www.albert.cz



SILVESTROVSKÉ KŘUPÁNÍ S BONUSOVÝM PROTEINEM

Proč si tradiční silvestrovské pohoštění trochu nevylepšíte? Ochutnejte proteinové křupání od české značky Strip Chips, která se zaměřuje na zdravější varianty oblíbených snacků. Specialitou jsou luštěninové proteinové chipsy, které oproti klasickým obsahují méně tuku, jsou bez sóji a přirozeně bezlepkové.

www.kosik.cz



CHERRY SPARKLE A HOPPY BRUT: PIVOVAR ELEKTRÁRNA NABÍZÍ UNIKÁTNÍ PIVA DOKVAŠOVANÁ VE VINNÉ LÁHVI OD PROQIN

Unikátní pivní BRUT je výsledkem spolupráce plzeňského pivovaru Elektrárna a vinařství PROQIN, které se specializuje na výrobu šumivých vín tradiční metodou kvašením v láhvi. Pivo s noblesní strukturou, jemným řízem a příjemnou perlivostí originální formou propojuje svět pivovarnictví a vinařského umění. Na předvánoční trh přichází ve dvou variantách: Cherry Sparkle a Hoppy Brut.

pivozelektarny.cz



PISTÁCIOVÉ CUKROVÍ

s bílou čokoládou a maracujou

Pistáciové cukroví s bílou čokoládou a maracujou je sladká varianta, která zaujme na první pohled i ochutnání. Křehký základ ze sušenek a mandlové mouky doplňuje jemná bílá čokoláda, zatímco svěží Maracuja Yuzu dodává nečekaný exotický kontrast. Na závěr se cukroví obalí v pistáciích a zalije vrstvou bílé čokolády – výsledkem je luxusní vánoční pochoutka, která rozhodně nezapadne mezi tradičními kousky.

Ingredience:

Těsto:

- 150 g máslových nebo karamelových sušenek
- 125 g mandlové mouky
- 100 ml smetany ke šlehání (30 %)
- 250 g bílé čokolády

Náplň:

- Maracuja Yuzu

Na dokončení:

- nasekané pistácie na obalení
- 130 g bílé čokolády na dokončení

Postup:

1. Sušenky rozmixujeme nebo rozdrtíme najemno. Přidáme mandlovou mouku a promícháme.
2. V rendlíku zahřejeme smetanu téměř k varu. Sundáme z plotny, přidáme 250 g bílé čokolády a mícháme, dokud nevznikne ganache.
3. Ganache nalijeme do směsi sušenek a mandlové mouky. Promícháme, dokud se vše nespojí v kompaktní těsto. Pokud je směs příliš měkká, přidáme trochu sušenek.
4. Z těsta tvoříme kuličky (cca 20 g), obalíme je v pistáciích a dáme na talířek nebo plech.
5. Do středu každé kuličky uděláme malý důlek (ideálně pomocí druhého konce vařečky) a naplníme ho maracujou od Yuzu.
6. Rozehřejeme 125 g bílé čokolády a do dírky dáme bílou čokoládu.
7. Necháme vychladit v lednici alespoň 3 hodiny, ideálně přes noc.



VÁNOČNÍ DÁRKY

pro ženy



SKIN CAVIAR THE MIST OD PARIS MATIS

Jemná pleťová mlha s kaviárovým výtažkem okamžitě hydratuje, osvěží a zpevní pleť. Hodí se jako ranní příprava na péči i jako rychlé oživení make-upu během dne. Stačí ji nastříkat na obličej se zavřenými očima a kdykoliv zopakovat.

www.fann.cz

IPL EPILÁTOR PHILIPS LUMEA 9900 - DARUJTE HLADKOU POKOŽKU BEZ CHLOUPKŮ

IPL epilátor Philips Lumea 9900 odstraní až 86 % chloupků na dolní části nohou, a to až na 18 měsíců. Díky chytré technologii SenseIQ se přizpůsobí pokožce na míru, a navíc přináší exkluzivní funkce SkinAI v aplikaci Philips Lumea IPL. Dopřeje personalizovanou analýzu pleti a průvodce ošetřením využívající umělou inteligenci pro ještě lepší výsledky a cílenou péči o pleť.

www.philips.cz



VÁNOCE VE ZNAMENÍ ZÁŘIVÝCH VLASŮ: DÁRKY, KTERÉ POTĚŠÍ KAŽDOU MILOVNICI KRÁSY

Hledáte perfektní vánoční dárek pro maminku, sestru nebo kamarádku? Sáhnete letos po kosmetice, která nejen potěší, ale také skutečně pomůže - a to doslova od kořínků. Vlasová kosmetika TRESemmé představuje vánoční balíček i další produkty z nejnovější řady Lamellar Shine, které promění každou koupelnu v kadeřnický salon. K dostání například v drogerii Rossmann nebo na www.rossmann.cz.



LIMITOVANÁ KOLEKCE NÁRAMKŮ BUBBLES PRESTIGE

Výjimečné věci vznikají díky času, trpělivosti a mistrovskému umění. Inspirací pro limitovanou kolekci náramků se stala ikonická kolekce Bubbles značky Du Coeur, jejímž typickým znakem jsou jemné kulaté tvary připomínající drobné bublinky v sektu. Touto symbolickou hrou tvarů a významů se přirozeně propojily dvě české značky, Bohemia Sekt Prestige a Du Coeur, které sdílí úctu k řemeslu, krásě a jedinečným okamžikům.

www.osobnivoteka.cz

THERMO CUP EXPLORER: KDYŽ SE HYDRATACE PROMĚNÍ VE STYL

Daruje stylový termohrněk Explorer od společnosti waterdrop®. Funkční kelímek Thermo Cup v nových odstínech inspirovaných Vánoce (sytě červená, jedlová zelená, ledově modrá) je připraven stát se vaším nejlepším společníkem ve městě, na horách nebo v práci. Udrží váš nápoj v požadované teplotě – studený opravdu studený, horký opravdu horký. Díky podzimnímu výprodeji Waterdrop® potěší nejen srdce, ale i peněženku.

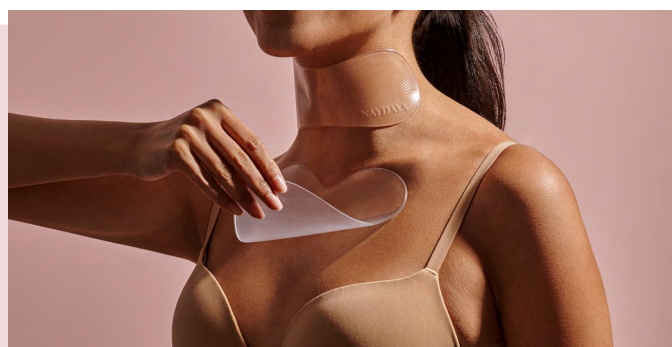
www.waterdrop.cz



REVOLUČNÍ SILIKONOVÉ NÁPLASTI NA KRK A DEKOLT OD NAYDAYA

Tyto precizně navržené náplasti pro jemnou pokožku krku a hrudi viditelně redukuje linky a vrásky, které vznikají spánkem na boku, slunečním zářením nebo přirozeným úbytkem kolagenu. Představte si je jako hydratační masky pro krk a dekolt, které pracují během spánku – vyhlazují, zpevňují a obnovují pokožku tam, kde se na ni při běžné péči často zapomíná.

www.madeformoms.cz



VITAMIN C ROZJASŇUJÍCÍ SADA – ENERGIE PRO ZIMNÍ PLEŤ

Duo pro svěží a zářivý vzhled i během zimních měsíců. Vitamin C rozjasňující sada - nabízí kombinaci přírodních antioxidantů a výživných olejů podporuje přirozený jas pleti, chrání ji před vnějšími vlivy a přináší okamžitý pocit vitality. Těšit se můžete na Bio Hydro Vitamin C Booster a Bio Vitamin C serum.

www.purityvision.cz



ADVENTNÍ SADA KOUZLO VÁNOC

Kouzlo Vánoc je dokonalý vánoční dárek pro ženy, které milují jemné sváteční vůně. Kombinace kadidla a pomeranče navodí doma teplou a klidnou atmosféru. Sada čtyř svíček z černé kolekce nabízí přes 132 hodin hoření a po jejich vypálení zůstanou praktické a elegantní dózy. Každá svíčka je balená v krásné vánoční krabičce, dárkové balení lze dokoupit zvlášť.

www.tvojesvicka.cz

TĚHOTENSKÁ BOLA JE VÍCE NEŽ ŠPERK

Jemný cinkavý zvuk, který miminko vnímá už od 20. týdne, spojuje jeho pozornost s klidem a přítomností maminky. Elegantní Glossy Rhodium v minimalistickém designu potěší každou budoucí maminku, navozuje harmonii a dodává se v originálním pouzdře s nastavitelnou černou šňůrkou – dokonale symbol výjimečného období.

www.madeformoms.cz



NEUMA UVÁDÍ LIMITOVANOU VÁNOČNÍ EDICI 2025

NEU VOLUME® Holiday Kit je perfektní vánoční dárek pro všechny ženy, které mají jemné vlasy a touží po lehkosti a objemu. Sada obsahuje NEU VOLUME® Shampoo a NEU VOLUME® Conditioner, které dodají vlasům plnost, vzdušnost a zářivý lesk bez zatížení. Jako bonus navíc získáte vánoční svíčku NEUMA a NEU MOISTURE® Instant Fix zcela zdarma.

www.neuma.cz



CUCUMBER MARTINI: ČESKÁ MÓDNÍ ZNAČKA, KTERÁ VZNIKLA V KUCHYNI – A MÍŘÍ DO ZAHRANIČÍ

Česká autorská značka Cucumber Martini, za kterou stojí návrhářka Martina Vokurková Šmikmátorová, se během několika let vyvinula z domácí tvorby u kuchyňského stolu v respektovaný módní brand s jasnou identitou, vlastní výrobou a stále rostoucí zákaznickou základnou.

www.cucumbermartini.cz



ADVENTNÍ KALENDÁŘ PLNÝ SVÁTEČNÍCH POKLADŮ - TVOJE SVÍČKA

Darujte ženám kouzlo Vánoc každý den. Adventní kalendář s 24 ručně plněnými pytlíčky ukrývá přírodní svíčky, vonné vosky, esenciální oleje i drobné vánoční ozdoby. Každé otevření je malé překvapení, které provoní domov a zpříjemní cestu k Štědrému dni.

www.tvojesvicka.cz



TRIOLA PŘEDSTAVUJE VÁNOCE UŠITÉ NA MÍRU: DÁREK, KTERÝ PADNE

Vánoce se blíží a s nimi i chvíle, kdy hledáme dárek, který potěší, překvapí a opravdu padne. Česká značka Triola přináší letošní sváteční kolekci s názvem „Vánoce ušité na míru“ – počtu ženskosti, eleganci a pohodlí. Každý kousek z nové kolekce vznikl s jediným přáním – aby se v něm žena cítila sama sebou.

www.triola.cz



KVÁSKOVÝ CHLÉB

s pastrami a škvarkovou pomazánkou

Kváskový chléb s pastrami a škvarkovou pomazánkou je poctivá a chuťově výrazná kombinace, která potěší každého milovníka dobrého jídla. Křupavý kváskový chléb doplňuje škvarková pomazánka, šňavnaté pastrami a pikantní hořčičná majonéza. Spolu s kyselými okurkami a čerstvými mikrobylinkami vzniká jednoduchý, ale prémiový sendvič, který chutná stejně dobře jako v bistru.

Ingredience:

- kvalitní kváskový chléb
- pomazánka ze sádla a škvarků od rodinného řeznictví Krásno
- pastrami
- kyselé okurky
- hořčičná majonéza (kewpie majonéza + lžička dijonské hořčice + špetka soli a pepře)
- mikrobylinky na ozdobu

Postup:

Plátky čerstvého kváskového chleba potřete škvarkovou pomazánkou. Přidejte vrstvu pastrami, na tenké plátky nakrájené kyselé okurky a nakonec chléb ozdobte hořčičnou majonézou. Chléb můžete ozdobit mikrobylinkami.

[Videorecept zde.](#)



CO MĚ ZAUJALO

VÁNOCE MILUJEME, ALE PŘÍPRAVY NÁS STRESUJÍ

Průzkum „Vánoční nálada“ společnosti Coca-Cola odhalil zajímavý trend. Čím jsou lidé starší, tím méně je stresují vánoční přípravy. V Česku pociťuje tlak na přípravu „dokonalých Vánoc“ 57 % respondentů. Nejvíce stresu přitom pociťují mladí lidé ve věku 18 až 24 let, ti nejstarší naopak umějí zpomalit.

www.coca-cola.com



JAMIE OLIVER PŘINÁŠÍ RECEPT NA KLIDNÉ VÁNOCE

Vánoce bývají spíš stres než pohoda – vaření, nákupy, úklid. Jamie Oliver však ve svém dvoudílném speciálu Jamieho bezstresové Vánoce (premiéra 8. prosince v 18:50 na TV Paprika) ukazuje, jak připravit sváteční hostinu bez chaosu a zbytečného shonu.

www.amcnetworks.com



MAKRO CZECH GASTRO FEST 2026 JE ZPĚT: VĚTŠÍ, CHUTNĚJŠÍ A INSPIRATIVNĚJŠÍ NEŽ KDY DŘÍV

Největší gastro událost v Česku, Makro Czech Gastro Fest 2026, právě spouští prodej vstupenek. Festival, který již několik let úspěšně propojuje profesionální gastronomii s veřejností, se uskuteční 10. a 11. dubna 2026 v pražském O2 universu. Jeho čtvrtý ročník přinese ještě bohatší program, nové tematické zóny, soutěže a inspirativní osobnosti ze světa gastronomie.

www.makroczechgastrofest.cz

makro
CZECH
GASTRO
FEST



**GASTRO
MÁME V KRVÍ.
A TO FEST.**

10. - 11. 4. 2026 O2 universum



KNIHA VÁNOCE! TU MUSÍTE MÍT

Kniha Vánoce! je jedinečnou publikací, která nemá na českém trhu obdoby. Obsahuje to nejlepší, co za poslední desetiletí v Gurmetu napekli, ochutnali a vyzkoušeli. Vytvořili praktický manuál, který pomůže krok za krokem naplánovat pečení cukroví, výrobu jedlých dárků i jejich balení a nachystat hostinu pro nejkrásnější večer v roce včetně slavnostního prostírání.

eshop.kreativ.cz

PERNÍČKOVÁ OD AJALA U VÁS DOMA

Brněnská čokoládovna Ajala představuje novinku Perníčková – tmavou čokoládu plnou karamelizovaným lískooříškovým praliné a kousky voňavých medových perníčků. Jemně nalámané perníčky a praliné ovoněné vanilkou a kořením přinášejí známou vánoční chuť a atmosféru, která vás vrátí do dětství a vykouzlí sladký sváteční zážitek.

www.ajala.cz



SUPERPOTRAVINY MĚNÍ ČESKÝ TRH: ZE SEZÓNÍHO TRENDU SE STÁVÁ STABILNÍ RŮSTOVÁ

Superpotraviny se z trendu stávají běžnou součástí českých nákupů. Rostoucí zájem o zázvor, kurkumu či citrusy, zejména v zimě, potvrzují i data Rohlik.cz. Zákazníci je nakupují opakovaně a obchodníci reagují širší nabídkou i moderními produkty, jako jsou zázvorové shoty či funkční čaje.

www.rohlik.cz



FABINI A ZDENĚK POHLREICH UVÁDÍ PRVNÍ SPOLEČNOU LITINOVOU KOLEKCI

Česká značka FABINI představuje ve spolupráci se Zdeňkem Pohlreichem první společnou kolekci smaltovaného litinového nádobí. Hluboká pánev, kastrol, rendlík i multifunkční poklice v burgundské barvě mají životnost desítky let a do každé kuchyně vnášejí nádech poctivého řemesla. Přesvědčte se i vy, že vaření na litině od šéfa je zážitek!

www.fabini.cz



PERNÍČKY

Perníčky jsou klasikou vánočního pečení, která nesmí chybět na žádném svátečním stole. Voňavé, jemné a lehce kořeněné těsto si snadno připravíte doma a vykrojíte z něj tradiční i originální tvary. Pro extra měkkost můžete do těsta přidat trochu nastrohaného perníčku z předchozí várky nebo kapku smetany.

Ingredience:

- 300 g prosáté hladké mouky
- 1 vejce + 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. Necháme si pomalu rozpustit med s máslem (ale jen minimálně zahřát, aby se tyto dvě ingredience spojily).
2. Dáme do robota a přidáme vejce, necháme zapracovat a pak přidáme vše ostatní.
3. Pečeme na 165 stupňů cca 9 minut (pozor, každá trouba peče jinak).

Tip: Pro extra měkkost nastrouhejte do těsta trochu perníčku z předchozí várky nebo přidejte malé množství smetany nebo zakysané smetany.

Beauty tipy

TUHÝ KRÉM NA RUCE HIYORI

Tuhý krém na ruce Hiyori je 100% přírodní krém s okamžitým účinkem. Je ideální pro normální pokožku a pomůže vaši pokožku vyživit, ochránit a provonět. Dále pomáhá pokožku zklidnit a regenerovat. Po aplikaci ji zanechá provoněnou jemnou dřevitou vůní.

www.whiteorchid.cz



CLARINS MULTI-ACTIVE GLOW SERUM - ROZJASŇUJÍCÍ SÉRUM S VYHLAZUJÍCÍM EFEKTEM

Dodejte pleti mladistvý jas každý den. Clarins Multi-Active Glow Serum s vitamínem C, kyselinou glykolovou a extraktem ze semen aceroly viditelně rozjasňuje a vyhlazuje pleť. Jeho dvoufázová textura s růžovými mikroperličkami poskytuje účinnou péči i příjemný smyslový zážitek pro hydratovanou a energizovanou pleť.

www.notino.cz



NOVINKA V GLAMEDIC: TEJPOVÁNÍ OBLIČEJE

Mladistvější, svěžejší a odpočatější pleť bez zásahu jehly? Přesně to lze docílit s beauty tejpováním obličeje, metodou, která se ve světě stala oblíbeným rituálem žen, které chtějí zpomalit čas přirozeně. V pražském Glamedicu ví, jak dodat pleti energii, tvar i svěžest.

www.glamedic.cz

BALANCE SÉRUM PRO ZKLIDNĚNÍ A OBNOVU PLETI

Balance sérum přináší šetrnou, ale účinnou péči o pleť obličeje i dekoltu. Kombinace přírodních humátů a patentované bioaktivní složky Eosidin® pomáhá obnovovat rovnováhu kožního mikrobiomu, podporuje regeneraci a zmírňuje projevy akné či zarudnutí.

www.energy.cz

ROZJASŇUJÍCÍ MASKA BRIGHTENING BIO-CELLULOSE FACE MASK WITH VITAMIN C

Máte pocit, že vaše pleť zrovna není úplně v kondici a potřebuje něco víc, než jen péči poskytnutou krémem? Pleťová maska Notino Brightening Bio-Cellulose Face Mask with Vitamin C skvěle obohatí vaši pečující rutinu – pleť bude hýčkat a poskytne jí intenzivní péči, která přinese okamžité zlepšení jejího vzhledu.

www.notino.cz



PAUL MITCHELL® UVÁDÍ ŘADU CLEAR – ČISTOTA, KTERÁ FUNGUJE

Paul Mitchell®, průkopník v testování na zvířatech a značka, která udává směr v oblasti profesionální vlasové péče, uvádí na trh novou řadu Paul Mitchell® Clear. Ta je určena všem, kteří hledají maximálně šetrnou a transparentní péči o vlasy a vlasovou pokožku.

eshop.paulmitchell.cz



PARFÉMOVANÁ VODA PRO ŽENY ESTÉE LAUDER CINNABAR

Estée Lauder Cinnabar je smyslná a tajemná parfémovaná voda pro ženy. Kořenitá ambrová vůně spojuje bílé květy jasmínu a pomerančového květu s tóny konvalinky, hřebíčku a exotického santalového dřeva, které zanechávají dlouhotrvající stopu na pokožce. Cinnabar je stvořena pro ženy, které milují exotiku, tajemství a přitažlivost.

www.notino.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.

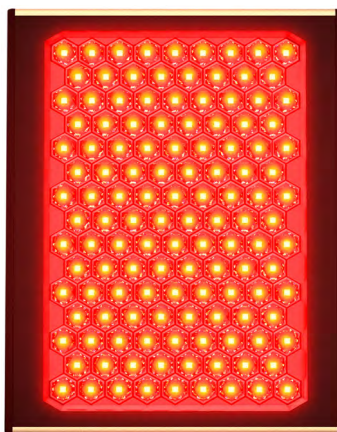
www.fann.cz



INFRAČERVENÝ PANEL NA TĚLO A OBLIČEJ FOREO FAQ™ LED PANEL

Profesionální terapie světlem doma. FOREO FAQ™ LED Panel s 256 diodami lékařské kvality a pěti klinicky ověřenými barvami cílí na vrásky, pigmentaci i nedokonalosti pleti. Patentované diamantové čočky zajišťují rovnoměrné pokrytí a hlubší proniknutí, zatímco tenký, přenosný design umožňuje účinné a bezdotykové ošetření.

www.notino.cz



KÉRASTASE PREMIÈRE - DÁRKOVÁ SADA PRO POŠKOZENÉ VLASY

Kompletní péče pro krásné a zdravé vlasy. Tento produkt poskytuje vlasům intenzivní regeneraci a výživu, která podporuje jejich sílu, lesk a pružnost. Pravidelné používání zajišťuje přirozený a zdravý vzhled vlasů, zanechává je plně života a hebké na dotek. Díky pečlivě vybranému složení vlasy obnovuje, chrání před poškozením a podporuje jejich celkovou vitalitu.

www.notino.cz



NUORI THE ONE VÁNOČNÍ SET – KRÁSA V MINIMALISTICKÉM STYLU

Limitovaný vánoční set NUORI THE ONE spojuje dvě špičkové ikonické péče skandinávské kosmetiky – čistící pěnu NUORI Vital a pleťový krém The ONE. Jemná pěna šetrně odstraní nečistoty, aniž by pleť vysušila, a následně ji připraví na maximální účinek krému. Ten díky kombinaci vitamínu B3, ceramidů, kyseliny hyaluronové a dalších aktivních látek dodá pokožce pružnost, svěžest a dlouhotrvající hydrataci.

www.madeformoms.cz



SET KRÉMŮ HOLIDAY COLLECTION DAY & NIGHT WONDER DUO OD ELEMIS

Chcete si co nejdéle zachovat mladistvý vzhled? Jako základ vaší pravidelné kosmetické rutiny se vám bude hodit pleťový krém Elemis Holiday Collection Day & Night Wonder Duo. Pomůže v boji proti známčkám stárnutí pleti, zpomalí vznik a prohlubování vrásek a v neposlední řadě podpoří elasticitu, pevnost a hutnost pleti. Zároveň se postará o výživu a hydrataci, které pleť potřebuje, aby zůstala svěží, vyhlazená a pružná.

www.notino.cz



DÁRKOVÁ SADA HOLIDAY BOBBI BROWN BEAUTY ESSENTIALS

Vše pro perfektní naličení v jednom balení. Kosmetická sada Bobbi Brown Holiday Bobbi Brown Beauty Essentials obsahuje ne jeden, ale hned několik beauty kousků, které pomůžou vytvořit nebo obohatit pravidelnou make-up rutinu. Balíček plný dekorativní kosmetiky udělá radost vám nebo jako dárek potěší vaše blízké.

www.notino.cz



ČOKOLÁDOVÍ SOBÍCI

Čokoládoví sobíci jsou jednoduchá a zábavná vánoční dobrota, kterou zvládnete připravit během chvilky – a ideálně spolu s dětmi. Stačí rozpustit čokoládu, přidat pár drobných ozdob a během okamžiku vzniknou roztomilé jedlé dekorace, které ozdobí sváteční stůl nebo potěší jako sladký dárek. K jejich přípravě si k sobě přizvete malé pomocníky, určitě je to bude bavit.

Ingrediencie:

- kvalitní čokoláda (70 % kakaá)
- malé preclíky
- cukrová očička
- čokoládové bonbóny v červené barvě

Postup:

Čokoládu rozpustíte a nechte ji mírně vychladnout. Pomocí lžice tvarujte na pečicím papíru hlavičky sobů. Připevněte

preclíky jako uši a přidejte cukrová očička. Jako pusu použijte červený čokoládový bonbón. Nechte čokoládu ztuhnout a můžete servírovat.



JAK NA linecké cukroví

Věděli jste, že...

- Vykrojené kousky je dobré před pečením vychladit 10–15 minut v lednici nebo dát na chladné místo – při pečení pak lépe drží tvar. Já je dávám ven na terasu, protože se mi plechy nevejdou do lednice.
- Po upečení je po chvílce stáhněte z plechu a přesuňte na mřížku. Tam je nechte vychladnout.
- Osvědčený poměr surovin je 3:2:1 (mouka:máslo:cukr).
- Část mouky můžete nahradit jemně mletými ořechy nebo oříškovou moukou (cca 20 %).
- Těsto vyvalujte na lehce pomoučeném válu nebo mezi dvěma pečicími papíry.
- Na plnění je skvělá rybízová marmeláda nebo lemon curd – kyselost vyváží sladké těsto. Osvědčil se mi džem Schwartz Na linecké, který je bez pečiček.
- Marmeládu či lemon curd dejte do zdobícího sáčku – ušetří to spoustu času i nervů.
- Pro efekt můžete cukroví před podáváním lehce poprášit moučkovým cukrem.
- Uchovávejte ho ve vzduchotěsné dóze, v chladu a suchu.
- Pečte na jednom plechu stejně velké tvary, aby se rovnoměrně dopekly.
- Pro chuť přidejte do těsta trochu vanilkové pasty a citronové kůry.



VÁNOČNÍ DÁRKY

pro muže



LONGEVITY ADAPTO GREEN BYLINNÁ KOMPOZICE

Ideálním vánočním dárkem pro muže může být doplněk stravy Longevity Adapto Green, bylinná kompozice adaptogenů. Pomáhá tělu lépe zvládat stres, podporuje hormonální rovnováhu (zejména kortizol), zvyšuje energii a snižuje únavu. Zároveň přispívá k vyvážené hladině cukru a cholesterolu, což dělá z Adapto Green promyšlený a zdravý dárek.

www.greeidea.cz

TŘEŠNIČKA NA DORTU PRO MILOVNÍKY RUMŮ

Planteray PXXO 20th Anniversary vychází z nejoblíbenějšího Planteray rumu a prochází navíc třetí fází zrání v sudech po sladkém sherry odrůdy Pedro Ximénez z Andalusie. To jeho chuti dodává výrazné tóny sušených peckovin a švestek, jež skvěle doplňují stávající chuťové vrstvy. Výsledkem je znamenitý rum ideální k pomalému popíjení a vychutnávání.

www.warehouse1.cz



RENDLÍK FABINI & POHLREICH

Ve spolupráci se šéfem gastronomie Zdeňkem Pohlreichem Fabini vytvořili kolekci smaltovaného litinového nádobí, která spojuje profesionální detaily a špičkové materiály. Rendlík o objemu 2,5 l je ideální na omáčky, polévky či dušené maso, poklice s inovativním samopodlévacím systémem udrží pokrm šfavnatý a zároveň slouží jako další varná plocha.

www.fabini.cz



PIVNÍ VÁNOČNÍ DÁRKY ŘÍZNUTÉ ROCKEM: SPECIÁLY TŘI SESTRY A TROOPER SATURN V ORIGINÁLNÍM BALENÍ

Plzeňský pivovar Elektrárna letos spojil síly se dvěma legendami hudební scény, kapelami Iron Maiden a Tři sestry. Z této výjimečné spolupráce vzešly dva poctivé ležáky: Trooper Saturn a Tři sestry. Na Vánoce pivovar připravil jejich limitovanou edici v originálním plechovém boxu – ideální dárek pro příznivce kvalitního piva, rockové energie a sběratelských rarit.

www.rohlik.cz

ČISTICÍ MÝDLO NA OBLIČEJ HUNTER 'S PRO MUŽE

100% přírodní čisticí mýdlo Hunter's s aktivním uhlím a směsí devíti esenciálních olejů vytváří bohatou pěnu, která hloubkově čistí, regeneruje a zanechává jemnou vůni citrusů, dřeva a koření. Kombinace kvalitních rostlinných olejů a uhlí účinně odstraňuje nečistoty a poskytuje výjimečnou každodenní péči pro moderního gentlemana.

www.whiteorchid.cz



ABSOLUT VODKA PŘIPRAVILA DALŠÍ SBĚRATELSKÝ KLENOT - ABSOLUT HARING ARTIST-EDITION

Limitovaná edice oslavuje odkaz Keitha Haringa a připomíná, že umění patří všem. Téměř čtyřicet let poté, co Haring vytvořil pro značku Absolut sérii obrazů, se jeho ikonické linie a tančící postavy znovu objevují na lahvi, která sama o sobě působí jako malé umělecké dílo. Ulovte si tu svou, v České republice je v prodeji pouze 240 lahví.

www.prestigeselection.cz



BUGATTI UNLIMITED AMBER

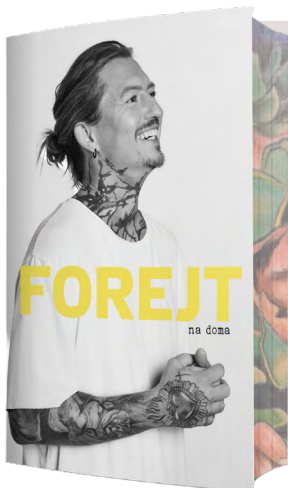
Tato vůně kombinuje svěžest s hloubkou – je to vůně pro muže, kteří mají smysl pro rovnováhu. Osvěžující úvod z bergamotu, jablka a mořských tónů probouzí smysly. V srdci se mísí máta, levandule a zázvor a společně vytvářejí dynamické aroma. Dřevité a zemité tóny vetiveru, dubového mechu a cedrového dřeva v základu zanechávají dlouhotrvající elegantní stopu. Flakon bugatti unlimited je ztělesněním originálního designu bez kompromisů a působivé moderní estetiky. K dostání v drogeriích Teta.



FOREJT NA DOMA

První kuchařka Přemka Forejta, bývalého porotce MasterChefa, je stejně originální jako on sám – drzá, kreativní a plná respektu k surovinám. Ukazuje, jak z obyčejných ingrediencí vytvořit neobyčejné zážitky a proč je dobré jíst hlavně o společných chvílích. Kniha má výjimečný design a obsahuje i arch nalepovacích tetování podle Přemkových vlastních motivů.

www.doselkaramel.cz



TO NEJLEPŠÍ CHCE SVŮJ ČAS

Dárkový balíček Bohemia Sekt Prestige obsahuje výjimečné sekty tradičně kvašené v lahvi. Brut nabízí jemnou ovocnou vůni a osvěžující kyselinku, rosé brut okouzlí malinovo-jahodovou chutí a Chardonnay brut potěší komplexními tóny citrusů, sušeného ovoce a bílých květů.

www.osobnivoteka.cz



PONĚŠICKÁ MRKVOVICE – FENOMÉN, KTERÝ PŘEKVAPÍ KAŽDÉHO MUŽE

Poněšická Mrkvice se stává novodobým fenoménem českého lihovarnictví. Tento originální destilát z mrkve, který se může pochlubit jak neotřelým příběhem, tak jedinečnou chutí, si získává srdce milovníků řemeslných pálenek napříč Českem.

www.lihovarponesice.cz



VÁNOCE PLNÉ ENERGIE A CHUTI S VÁNOČNÍ KOLEKČÍ OD YUZU

Nadělte svému partnerovi nebo tatínkovi pod stromeček dárek, který potěší nejen chuťově pohárky, ale mají také pozitivní dopad na imunitu. Premiové dárkové balíčky od YUZU spojují osvěžující chuť exotických plodů a kouzlo vánoční atmosféry.

www.yuzu.cz

ELONGA – CHYTRÝ NÁRAMEK PRO ZDRAVÍ

Elonga ráno během tří minut zjistí, jak je vaše tělo připravené na den – sleduje stres, regeneraci, kondici i funkční věk. Poradí, co tělu prospěje, a upozorní na přetížení či nemoc. Ideální dárek pro každého, kdo chce své tělo lépe poznat.

www.elonga.cz



VÁNOČNÍ PRODEJNY PILSNER URQUELL V PLZNI A PRAZE NABÍDNOU TIPY A PRAZE NABÍDNOU TIPY A PRAZE NABÍDNOU TIPY NA NETRADIČNÍ DÁRKY

Pivní sklenice s vlastním věnováním, hřejivé ponožky a čepice nebo stylový reproduktor, který vypadá jako plechovka pilsnerského ležáku. Originální dárky pro přátele, kolegy nebo rodinu bude možné zakoupit ve speciálních vánočních prodejnách v Praze a Plzni, v dárkové prodejně na nádvoří pilsnerského pivovaru a také na e-shopu www.eshop.prazdroj.cz.



PODZIM/ZIMA V CCC

Podzim v CCC letos patří výrazným trendům, sebevědomému stylingu a novým kabelkovým ikonám. Na setkání AUTUMN SEASON OF STYLE WITH CCC, které proběhlo v elegantních prostorách Scott.Weber Workspace NR7 v Praze, značka představila své nejčerstvější podzimní novinky i kampaň BAGS se Zorkou Hejdovou. Událost přilákala módní média i známé influencerky a nesla se v duchu inspirace a moderní elegance.

Mám pro vás výběr nejzajímavějších modelů sezóny – od aktuálních trendů v obuvi až po nové kabelky, které spojují praktičnost, styl a ženskou osobitost. Nechte se inspirovat podzimní kolekcí [CCC](#) a objevte kousky, které pozvednou každý outfit.



SALÁT S PEČENOU ZELENINOU

Salát s pečenou zeleninou je zdravý, barevný a plný chutí. Sladkost pečené zeleniny se skvěle snoubí s pikantními a křupavými doplňky, díky čemuž vzniká vyvážený a zároveň sytý salát. Přidáním čerstvých listů, ořechů a klíčků získá navíc zajímavou texturu i živiny. Recept můžete podle chuti doplnit třeba hummusem nebo avokádem.

Ingredience na 2 porce:

- ¼ dýně
- ¼ brokolice
- ½ žluté papriky
- 2 mrkve
- 10 růžičkových kapust
- 100 g uzeného tempehu
- hrst rozmarýnu
- 2 pl oleje
- hrst polníčku
- hrst baby špenátu
- ½ sklenice Kimchi Beavia
- hrst pekanových ořechů
- klíčky brokolice (libovolné)

Postup:

1. Všechnu zeleninu očistíme, nakrájíme na kostky a vložíme do misky.
2. Přidáme uzený tempeh, rozmarýn a olej.
3. Promícháme, dáme na plech s pečicím papírem a pečeme 30 minut na 180 °C.
4. Na talíř dáme polníček, špenát, přidáme kimchi, pečenou zeleninu, ořechy a klíčky.
5. Můžeme přidat i hummus nebo avokádo.



VÁNOČNÍ HARMONOGRAM

Vánoční pečení patří k nejkrásnějším předvánočním tradicím. Abychom si ho však opravdu užili a nepodléhali stresu na poslední chvíli, vyplatí se mít dopředu jasný plán. Přináším vám praktický harmonogram, který vás provede jednotlivými týdny od konce listopadu až po Štědrý den – krok za krokem, včetně užitečných tipů.

TŘETÍ TÝDEN V LISTOPADU: ZADĚLÁVÁME TĚSTA

Předvánoční přípravy začínají kontrolou zásob a vybavení, včetně ořechů, které je potřeba vyloupat. V tomto období se pouštíme do těst, která musí v

lednici odležet – zejména linecké, perníkové nebo těsto na išelské dortičky. Odležením získají lepší strukturu i chuť.

Tip: Z jednoho lineckého těsta snadno připravíte víc druhů cukroví – stačí přidat kakao, mák nebo pomerančovou kůru.

POSLEDNÍ TÝDEN V LISTOPADU: PEČEME PRVNÍ CUKROVÍ

Nastal čas využít již odleželá těsta. Pečou se první plechy perníčků a lineckého. Tyto druhy bez problémů vydrží několik týdnů, a proto je můžeme nechat nazdobit či slepit až později. U perníčků pomůže zvláčnění – stačí přidat do krabice rozpůlené jablko.

Tip: Těsto vyndejte z lednice 20–30 minut před válením. Teplé těsto se lepí a špatně drží tvar.

PRVNÍ TÝDEN V PROSINCI: ČAS NA ZDOBNÍ PERNÍČKŮ

Po týdnu odležení jsou perníčky měkké a ideální na zdobení. Přichází chvíle pro bílkovou polevu, barevné glazury nebo cukrové perličky, které dodají cukroví výsledný efekt.

Tip: U větších ploch nejprve vytvořte obrys, nechte zaschnout a teprve potom vyplňte střed barvou.

DRUHÝ TÝDEN V PROSINCI: SLEPOVÁNÍ LINECKÉHO

Linecké cukroví je po několika dnech krásně vláčné, a tak je ideální čas na jeho slepování marmeládou—nejlépe mírně kyselou, která vytvoří příjemný kontrast se sladkým těstem. Dokončujeme také cukroví s máslovým krémem nebo připravujeme směs na marokánky, zatím bez čokoládové polevy.

Tip: Šípková či meruňková marmeláda dodá lineckému perfektní rovnováhu chutí.

TÝDEN DO VÁNOC: PŘIPRAVUJEME POSLEDNÍ KOUSKY

Na řadu přicházejí vanilkové rohlíčky, vosí hnízda, rumové kuličky a další nepečené dobroty. Také pečeme cukroví, které má zůstat křehké a nepotřebuje dlouhé odležení.

Tip: Vanilkové rohlíčky obalujte ještě vlažné – cukr lépe přilne a neodpadává.

TĚSNĚ PŘED VÁNOCI: LADÍME DETAILS

Poslední dny před Vánocemi patří finálním úpravám. Dokončují se čokoládové polevy, slepují krémy a zdobí se cukroví, které jsme doposud nechali odležet. Přichází čas naaranžovat cukroví do slavnostních krabic a misek.

Tip: Hotové cukroví skladujte v suchu a chladu, ale ne v lednici ani ve vlhkých prostorách – stabilní teplota je zásadní.



TIPY MĚSÍCE



BASMATI RÝŽE

Basmati má delší zrna než jasmínová rýže a nelepí. Je jemná s mírným ořechovým aromatem a velkou výhodou je její rychlá příprava, okolo 15 minut. Tato rýže se hodí do polévek, nebo ji můžeme podávat s čerstvými bylinkami, zelenou cibulkou, kokosem nebo zeleninou. Je to výborná, lehce stravitelná a hodnotná rýže s významným množstvím komplexních sacharidů, s relativně malým množstvím vlákniny. Právě proto se hodí jako zdroj energie před tréninkem, který je delší jak hodinu.

www.menugold.cz

HROZNOVÁ MOUČKA Z VINAŘSTVÍ LUDWIG

Objevte inovativní ingredienci z moravského vinařství, které se může pyšnit více než 130letou tradicí. Tento jedinečný produkt spojuje tradici a inovaci - nabízí přirozeně bezlepkovou alternativu pro pečení a cukrářství. Zároveň vyniká vysokým obsahem biologicky aktivních látek, které přispívají k zdravému životnímu stylu.

eshop.vinnesklepy.cz



VŮNĚ LESA I DOMA V OBÝVÁKU

Čerstvé jehličí, aroma borovicové pryskyřice a vůně lesa, která okamžitě zklidní mysl a navodí vánoční atmosféru. Přesně to zvládne během chvilky přírodní osvěžovač s bio esenciálními oleji od české značky Tierra Verde. Užijte si vůni s pocitem, že vše je v souladu s přírodou.

tierraverde.cz



CHUŤ A VŮNĚ ZIMY V KAŽDÉM DOUŠKU – NOVINKA TEEKANNE WINTER PUNCH

Když se venku začínou sypat první sněhové vločky a mraz začne kreslit na okna ledové obrázky, nastává ten pravý čas na horký šálek čaje. Novinka TEEKANNE Winter Punch okouzlí vaše smysly kombinací jablek, šípku a hřejivého koření a navodí u vás doma tu pravou zimní a trochu sváteční atmosféru.

www.teekanne.cz



ZDRAVĚJŠÍ VÁNOCE SE ZNAČKOU 4SLIM

Čekankový sirup 4SLIM je skvělou alternativou cukru, obzvláště při vánočním pečení. Díky přirozené sladkosti a nízkému glykemickému indexu perfektně nahradí cukr v těstě na linecké, perníčky i další tradiční české recepty. Je vyrobený z kořene čekanky, bohatý na vlákninu (inulin) a podporuje zdravé trávení. Navíc se hodí nejen do cukroví, ale například i do jogurtu, kaše či smoothie při rodinných svátečních snídaních.

4slim.cz



DR. OETKER - KOUZLO VÁNOC ZAČÍNÁ V KUCHYNI, ČEŠI MILUJÍ TRADIČNÍ CUKROVÍ

Z kuchyně se line lahodná vůně vanilky, kaka, skořice a pražených oříšků. Nastává nejkouzelnější období v roce, čas plný radostného očekávání a rodinných tradic. Prožijte také kouzlo Vánoc a pusťte se včas do příprav. K dokonalému výsledku vám pomohou produkty značky Dr. Oetker - prověřené a kvalitní.

www.oetker.cz



HAMÉ PŘEDSTAVUJE NOVOU ŠKVARKOVOU POMAZÁNKU

Některé chutě zkrátka nestárnou. Společnost Hamé proto představuje novou Škvarkovou pomazánku, která přináší poctivou chuť české tradice v praktickém balení. Receptura vychází z klasických domácích pomazánek. Vepřové škvarky, cibulka a vyvážené koření vytvářejí kombinaci, kterou si pamatujeme z dětství.

www.hame.cz



TRADIČNÍ CUKROVÍ LZE UPÉCT ZDRAVĚJI A NEMÉNĚ CHUTNĚ

Vánoční cukroví má u nás dlouhou tradici, ale jeho chuť se může měnit podle použitých surovin. Dříve se často peklo ze špaldové mouky, která je jednou z nejstarších obilovin a je nutričně bohatší než běžná pšeničná mouka. Má jemně oříškovou chuť, dobře se tráví a dodá cukroví plnost i vláčnost. Probio nabízí 100% ryzí bio špaldu z ekologického pěstování, bez zbytků chemie a s přirozeně nižšími alergenními účinky – ideální volba pro zdravější a chutnější vánoční pečení.

www.probio.cz

VÝLET DO SVĚTA VŮNÍ A CHUTÍ S KÁVOU JACOBS

Přineste do svátečních dnů nádech exotiky. Výběrové kávy Jacobs Origins vás zavedou na cesty kolem světa od afrických hor po jihoamerické džungle a promění každý šálek v malé dobrodružství. Jacobs Origins Brazil & Colombia v sobě kombinuje sladkou brazilskou chuť s ovocnými kolumbijskými tóny.

www.kavajacobs.cz



LIMITOVANÁ EDICE WATERDROP® – COLA ORANGE

Představuji vám novou limitovanou edici waterdrop® – COLA ORANGE. Kombinace ikonické kolové chuti a svěžího pomeranče přináší nečekaný twist, ideální pro sváteční období plné sladkostí i předvánočního shonu. COLA ORANGE je bez cukru, bez kalorií a bez umělých konzervantů.

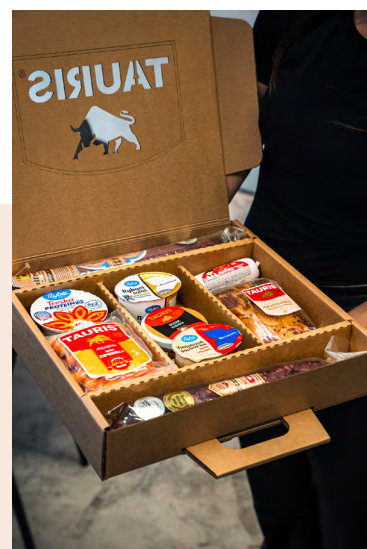
www.waterdrop.cz



CHUTNÝ A VÝŽIVNÝ „RYBÍ“ TIP Z BISTRA U BÝKA V CENTRU PRAHY: NOVÉ TUŇÁKOVÉ POCHOUTKY

Moderní československé Bistro U Býka v Hyberské ulici nedaleko Prašné brány a Masarykova nádraží v centru Prahy se stalo oblíbeným cílem milovníků těch nejlepších slovenských chutí. K legendární treskoslovenské tresce v několika variantách nyní přibýly nové rybí lahůdky od tradiční značky Ryba Košice: Tuňáková pochoutka a Tuňáková pochoutka jemně pikantní.

www.bistroubyka.cz



REVOLUCE V MYTÍ NÁDOBÍ - PAPIRKY MÍSTO TABLET

Už jste slyšeli o ekologických papírkách do myčky EcoHaus? Jde o plnohodnotnou náhradu klasických mycích tablet, ovšem zcela bez plastu, mikroplastů a zbytečné chemie. Každý papírek se během mycího cyklu zcela rozpustí a zanechá jen zářivě čisté nádobí.

www.ecohaus.cz



NAMÍCHEJTE SI VLASTNÍ BYLINNOU ZUBNÍ PASTU OD HERBADENTU

Pro milovníky kreativity a výroby vlastní kosmetiky si Herbadent připravil sadu Pastárium, díky které si každý může namíchat tři vlastní zubní pasty podle svých preferencí. Na výběr je 7 přírodních olejů a nespočet kombinací vůní i účinků.

shop.herbament.cz

FOREJT NA DOMA

Vaření doma nikdy nebylo zajímavější než s kuchařkou Forejt na doma. Tahle kniha ukazuje, že i z běžných surovin můžete vykouzlit jídla, která chutnají jako z profesionální restaurace, ale přitom jsou jednoduchá, srozumitelná a plná radosti z vaření. Přemek Forejt vás provede kuchyní s lehkostí a nadhledem, přidá pár nečekaných tipů a hlavně vás inspiruje, abyste doma vařili s chutí a bez stresu. Pro všechny, kdo milují poctivé jídlo, dobré suroviny a pohodovou atmosféru u sporáku, je tahle kniha malou kuchařskou revolucí. Zakoupit ji můžete na www.doselkaramel.cz.



CHLEBA S MÁSLEM

a libečkovou solí

Na 2 bochníky:

- 670 g hladké mouky
- 70 g žitné mouky
- 470 ml vlažné vody
- 42 g čerstvého droždí (1 kostka)
- 20 g soli
- 75 g vlašských ořechů
- 75 g sušených švestek

Na libečkovou sůl:

- 200 g hrubozrnné soli
- 40 g lístků hladkolisté petrželky
- 40 g lístků libečku

Na máslo (cca 300 g):

- 1 l vychlazené 31% smetany

1. Při pečení je opravdu důležité dodržovat přesné míry. Do velké mísy si tedy odvaž hladkou mouku, žitnou mouku, zamíchej sůl a rozdrob čerstvé droždí. Doprostřed nalij vodu a začni zadělávat těsto. Nejdříve to bude lepit, ale postupně z toho začne vznikat krásné těsto. Vyklop ho na pomoučenou pracovní plochu a pořádně propracuj, alespoň 10–15 minut. Kdyby těsto příliš lepilo, můžeš přidat trochu mouky, případně si pomáhej pekařskou kartou. (Práci s těstem za tebe samozřejmě může odvést i robot, ale nebudeš z toho pak mít takovou radost.)
2. Jakmile je těsto krásně hladké, prstama ho rozprostři na menší placku, nasyпь na ni nasekané švestky a ořechy, zabal je do těsta a pořádně zapracuj. Dno velké mísy lehce popraš moukou a vlož do ní těsto, vršek také zasyp trochou mouky a mísu překryj potravinářskou fólií nebo utěrkou a nech zhruba půl hodiny na teplém místě kynout (v průvanu by ti to nevykynulo).
3. Pokud je těsto po půl hodině hezky nakynuté, vyklop ho na pracovní plochu a rozděľ na dvě části. (Pokud chceš upéct jen jeden bochník chleba, druhou část těsta dej do mísy a utěšni potravinářskou fólií, aby neoschlo. Mísu s těstem dej do lednice, kde se zpomalí proces kynutí, a můžeš z toho upéct druhý bochník chleba třeba následující den.) Z těsta si vytvaruj dva bochníky chleba a spojem dolů je polož na plech s pečicím papírem nebo na rošt se silikonovou podložkou. Ostrým nožem bochníky nařízni a postříkej vodou, aby neoschly a nepopraskaly. Zpraš je trochou mouky přes jemné sítko, opatrně překryj.
4. Troubu si rozehřej na 250 °C. S nakynutým chlebem operuj velmi opatrně, a než ho vložíš do trouby, ještě ho lehce oros vodou. Do rozpálené trouby vlož plech či rošt s nakynutým chlebem na nižší příčku, dvířka trouby něžně zavři a ihned stáhni teplotu na 230 °C. Peč 12 minut. Zkontroluj, stáhni teplotu na 180 °C a dopékej ještě cca 10–15 minut. Po upečení nech chleba nejdříve vychladnout a teprve potom krájej.



- Zatímco ti kyne těsto na chleba, můžeš si začít připravovat libečkovou sůl. Do hmoždíře vlož bylinky, zasyp je solí a pořádně rozmělni. Vše se musí dobře spojit, bylinky pustí šťávu, kterou je potřeba dostat do soli. Směs přendej na pečicí papír a rovnoměrně rozprostři. Pokud jsi hrdým majitelem sušičky na potraviny, máš vyhráno. V opačném případě suš na suchém místě do druhého dne. Jestli nemáš čas, umísti sůl na plech, vlož do trouby předehřáté na 50 °C a suš zhruba půl hodiny. Dvířka trouby nech ovšem lehce pootevřená, aby mohla unikát pára. Usušenou směs ještě dodrť v hmoždíři na jemnou sůl a můžeš směle sypat na chléb s máslem.
- Na domácí nalij vychlazenou smetanu do mísy robota a začni šlehat. (Pokud má mísa tvého robota kryt, tohle je ten moment, kdy ho využiješ. Případně použij utěrku.) Po chvíli můžeš zvýšit rychlost a šlehej, dokud se neoddělí tuk od podmáslí. Vše přesuň do cedníku a slij podmáslí nad mísou. Cedník s máslem vlož do čisté mísy a dej ještě do lednice vykapat. Podmáslí samozřejmě nevyhazuj! Vypij nebo použij do jiných receptů. Lžící vytlač z másla v cedníku ještě veškerý zbytek podmáslí a přesuň na kus pečicího papíru a vytvaruj (pokud to ještě pustí další podmáslí, slij). Požadovaný tvar másla zabal do čistého pečicího papíru.

SALÁT Z PEČENÉ DÝNĚ

s nakládanou dýní, dýňovými semínky a gorgonzolou

Na 4 porce:

- kapka oleje
- 1 velká máslová dýně
- 4 snítky tymiánu
- 60 g másla
- sůl
- pepř
- 80 ml bílého vinného octa
- 30 g cukru
- 15 g soli
- 1 lžička koriandrových semínek
- 2 bobkové listy
- 2 banánové šalotky
- 50 g rozinek
- 80 ml oleje
- 50 g dýňových semínek
- 2 kusy salátu little gem
- 8 lžic zálivky vinaigrette
- listy baby špenátu na ozdobení
- 250 g gorgonzoly (ideálně o pokojové teplotě)



- Začni tím, že dýni oloupeš včetně bílé vrstvy. Pak ji rozkroj v místě, kde se začíná zužovat, a odřízni oba konce. Spodní, baňatější část se semínky rozpul, jádřínek odstraň lžící a půlky dýně rozkrájej na stejně velké měsíčky. Ze zbylé části dýně si nakrájej (v ideálním světě použiješ mandolínu) pár hezkých, velejemných plátek a zatím je odlož stranou. Zbytek horní části pak také rozkrájej na stejně velké měsíčky a případně odstraň příliš jemné okraje, které by po upečení byly rozblácené.
- Troubu rozpal na 200 °C. Měsíčky dýně rozděl na dvě části podle velikosti a každou část rozlož zvlášť na dvě vrstvy alobalu, osol, přidej snítky tymiánu, trochu másla a pořádně zabal, aby při pečení nic nevyteklo. Oba balíčky dej na plech a peč cca 30–40 minut (doba pečení se může lišit podle velikosti kousků a také každá trouba peče jinak, viš jak).
- Teď si připrav nálev! Do malého rendlíku vlij bílý vinný ocet, přidej sůl, cukr, 100 ml vody, bobkové listy, koriandrová semínka a přiveď k varu. Pak stáhni plamen a nech pomalu táhnout.
- Mezitím si oloupej šalotku, nakrájej ji na hezká jemná kolečka a vlož je do malé misky. Stejně tak si do misky nachystej odložené dýňové plátky a do další misky rozinky. Přes cedník zalej horkým nálevem každou surovinu v misce tak, aby byla ponořená, a nech odpočinout.
- Nyní si opraž dýňová semínka. Vem si malý rendlík, rozehej ho, nalej do něj olej, vlož dýňová semínka a pomalu je opékej. Tvým cílem je, aby byla krásně pražená. Semínka by měla nabobtnat a jemně praskat. Jakmile jsou semínka naprasklá, stáhni je z plamene a nech dojít v oleji. Dej pozor, ať se nespálí! Byla by pak nepoživatelná a to nechceš. Před servírováním je předeď, nech okapat a dobře osol. (Zbylý olej z pražení můžeš použít na dozdobení.)
- Upečenou dýni vyndej z alobalu (pozor, ať tě pára neoparí) a špičkou nože vyzkoušej, zda je propečená tak akorát. Rozpal si pánev, nalej do ní olej a pečenou dýni orestuj z obou stran, až začne krásně karamelizovat. Na závěr ještě přidej zbylé máslo, osol, opepři a pěkně tu dýni ještě v másle vykoupej. Vyndej z pánve a odlož stranou. Salát little gem podélně rozkroj na čtvrtky a všechny vrstvy salátu pořádně prolej zálivkou vinaigrette, kterou před použitím nezapomeň protřepat. K salátu přihod' i listy baby špenátu a zálivkou zakápní taky opečenou dýni.
- A můžeš servírovat! Na talíř vyskládej pár měsíčků orestované dýně. Na ně ležerně naaranžuj ochucený salát, listy špenátu a mezi to lžičkou rozlož kousky gorgonzoly. Přes jednotlivé komponenty něžně přelož naložené plátky dýně, rozinky nacucané octem a rovnoměrně rozprostři kolečka nakládané šalotky. Na závěr salát posyp praženými dýňovými semínky a případně zakápní olejem z pražení, pokud ti zbyl. Můžeš podávat!

HOVĚZÍ STEAK S HRÁŠKOVÝM PYRÉ,

blanšířovanou zeleninou a omáčkou z červeného vína

Na 2 porce:

- 500 g hovězího steaku teres major
- 1 kg mraženého hrášku
- 500 ml smetany
- 2 snítky tymiánu
- 2 stroužky česneku
- 4 lžíce oleje
- 100 g fazolových lusků
- 50 g lusků cukrového hrášku
- 200 g karotky
- 2 lžíce cukru
- 100 g hnědých žampionů
- 100 ml červeného vína
- sůl
- pepř
- 100 g másla
- 5 kostek (60 g) kuřecího jus
- hráškové výhonky na ozdobení
- pár snítek kopru na ozdobení
- zelený olej na ozdobení

nejvíce sexy jídlo v téhle knize jsi ty



1. Velkou část přípravy na tuhle fantastickou večeři si můžeš nachystat s předstihem. Maso vyndej z obalu, a pokud na něm jsou nějaké blanky nebo šlachy, vykosťovací nožem je odřízni a maso začisti. Přendej ho na menší plech nebo kovovou mřížku a ulož do lednice.
2. Předem si můžeš připravit také hráškové pyrė. Jelikož by se v malém množství špatně mixovalo, já ho dělám rovnou ve velkém. Dá se později využít jako skvělá příloha anebo základ na hráškovou polívku. Nejprve si nachystej chladicí lázeň. Velkou mísu naplň studenou vodou a vlož do ní menší mísu. Do hrnce nalij smetanu, přidej jednu snítku tymiánu, stroužek česneku, trochu soli a směs začni pomalu ohřívát, aby do sebe smetana natáhla ostatní chuť. Rozehřej si velký hrnec a nalij do něj trochu oleje. Zhruba 100 g hrášku si dej stranou na později a zbylý hrášek vhod' do hrnce. Trochu jej osol a zlehka zarestuj. Přes cedník přilij ochucenou smetanu, zamíchej a přiveď zprudka k varu, aby hrášek změk, ale neztratil barvu. Hrášek ochutnej, a pokud je hotový, přendej ho naběračkou do nádoby mixéru, ale trochu smetany v hrnci ponech. Kdyby bylo pyrė příliš hustý, můžeš ho smetanou ještě naředit, ale z řídké kaše už hustou zpátky neuděláš. Vše pořádně mixuj alespoň čtyři minuty na jemné pyrė a ještě přes cedník propasíruj rovnou do chladicí lázně, aby se to co nejrychleji zchladilo a pyrė zůstalo krásně zelené.
3. Na blanšířovanou zeleninu si nachystej další chladicí lázeň s ledovou vodou. Do hrnce dej vařit větší množství vody a pořádně ji osol. Karotku si očisti, ale malý kousek nati jí ponech, a pokud je karotka větší, ještě ji podélně rozpul. Z fazolových lusků odřízni konce se stopkou. Fazolky hod' do vařící vody a vař 2–3 minuty. Jsou-li hotové, vylov je děrovanou naběračkou a ihned přesuň do chladicí lázně. Jakmile jsou fazolky zchlazené, vyndej je, nech okapat a odlož na utěrku na ták. Dále hod' do hrnce lusky cukrového hrášku a vař je zhruba dvě minuty, poté prudce zchlad', podélně je rozpul a dej osušit. Nyní přidej do vařící vody cukr a karotky. Vař tři minuty, a jakmile je mrkev akorát, prudce ji zchlad' a dej osušit. Takto připravenou blanšířovanou zeleninu zatím ulož do lednice. Očištěné žampiony překrájej na čtvrtky, vlož je do misky, překryj navlhčeným ubrouskem, aby neoschly, a ulož do lednice. V tomto momentu máš vše na velkolepé večerní finále nachystané.
4. Až večer přijdeš domů, první, co udělej, nepozorovaně vytáhni maso z lednice, aby před opékáním získalo pokojovou teplotu, a začni si předehtřvat troubu na 150 °C. Postupně si na pracovní desku připrav i všechny další suroviny, otevři lahev vína a nalejte si skleničku. Kromě toho si ale deci vína nalej také do menšího rendlíku a začni jej redukovat, aby se vyvařil alkohol. Maso z obou stran osol a opepři. Rozpal si velkou pánev a kápní do ní trochu oleje. Steak na ni polož a nic s ním nedělej, nech ho jen ležet a zprudka zatáhnout. Bude to trvat tři minuty. Pak jej otoč a opékej i z druhé strany další tři minuty. Pánev stáhni z ohně, přidej trochu másla a steak v něm pěkně vykousej. Přihod' zbylý tymián a jemně podrcený druhý stroužek česneku, vše v másle promíchej, až se tymián a česnek rozvoní, ale dej pozor, ať se máslo nespálí. Maso přendej na menší plech, přelěj máslem z pánve a vlož do trouby na 3–4 minuty.
5. Do svařeného vína přidej kostičky kuřecího jus, nech je pomalu rozpustit, zamíchej a omáčku máš hotovou. Rozpal si další velkou pánev a kápní do ní trochu oleje. Všechnu blanšířovanou zeleninu a žampiony zprudka opeč. Přidej trochu másla a zeleninu prohod', obal máslem, otestuj, lehce osol a stáhni z plotny. Do menšího rendlíku si dej vařit trošku vody, osol ji a vhod' do ní zbylý hrášek, přidej trochu másla a vše promíchej, aby vznikla hustá máslová emulze. Maso vyndej z trouby a nech ho chvílku odpočinout. Mezi tím si dej ohřát trochu hráškového pyrė a pak jej přendej na talíř a trochu jej rozetři. Maso nakrájej na větší špalíky, lehce osol a rozlož na pyrė. Ozdob restovanou zeleninou, žampiony a hráškem v máslové emulzi, zakápní trochou omáčky z červeného vína, zastříkni trochou zeleného oleje a dozdob hráškovými výhonky a snítkami kopru.

CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT

NÁKUP, KTERÝ POMÁHÁ. DÍKY ZÁKAZNÍKŮM BILLA ZÍSKAL PATRIK NOVÉHO ASISTENČNÍHO PSA

Projekt Nákup patří mezi nejdéle trvající dobročinné iniciativy v prodejnách BILLA. I letos stačilo zakoupit vybrané produkty značek Pedigree, Whiskas, Perfect Fit, Cesar a Dreamies. Z každého nákupu putoval finanční příspěvek na výcvik asistenčních psů prostřednictvím neziskové organizace Pes pro Tebe. Právě díky této pomoci mohl Alpin projít náročným tréninkem a stát se Patrikovým neocenitelným pomocníkem.

www.billa.cz



PRESTIŽNÍ OCENĚNÍ PRO KAUFAND: K-JARMAK ZÍSKÁVÁ TITUL NEJDŮVĚRYHODNĚJŠÍ ZNAČKA 2025

Privátní značka K-Jarmark obchodního řetězce Kaufland získala prestižní titul Nejdůvěryhodnější značka 2025. K-Jarmark přináší poctivé produkty od českých výrobců a farmářů a staví především na kvalitě a tradičních recepturách. O jejím vítězství v kategorii privátních značek rozhodlo 4 000 českých spotřebitelů, což jasně potvrzuje, že jde o značku, které Češi skutečně důvěřují.

prodejny.kaufland.cz

AMBIENTE MÁ NOVOU ILUSTRACI KAPRA OD MICHALA BAČÁKA

Ambiente představilo novou ilustraci kapra od českého umělce. Jejím autorem se letos stal ilustrátor Michal Bačák. Jde o již čtvrté autorské ztvárnění kapra, symbolu Ambiente. S Bačákovou ilustrací se budou hosté setkávat na deskách dárkových karet i na dalších materiálech z Ambiente po celý rok. V polovině listopadu navíc začal prodej dárkových karet a zážitků z Ambiente s tradičním bonusem.

darkovapoukazka.ambi.cz



MĚLNICKÝ KŘEN PLNÝ SÍLY

Mělnický křen 2025 přináší výjimečnou čerstvost a intenzivní chuť díky ideálním podmínkám letošní sklizně. Oproti běžnému dovozovému křenu, který může být skladován i dlouhé měsíce, se tento křen dostává k zákazníkům rychle po sklizni, což zaručuje jeho sílu, aroma i plnou chuť. Skvělá volba pro všechny, kdo chtějí opravdu čerstvý a kvalitní křen.

www.melnickykren.cz

LA DEGUSTATION BOHĚME BOURGEOISE - PŘÍBĚH O LIDSKÉ ODVAZE A CHUTI ČESKÉ KUCHYNĚ

Kniha La Degustation Bohême Bourgeoise od Blanky Datinské odhaluje zákulisí michelinské restaurace La Degustation a příběh lidí, kteří ji tvoří. Zachycuje českou kuchyni na nejvyšší úrovni, propojuje tradici se sezónními surovinami a předává inspiraci o odvaze, vytrvalosti a úctě k řemeslu. Recepty doplňují fotografie Honzy Zimy a design Zuzany Lednické.

www.jidloaradost.shop



AŽ SE ROZEZNÍ KOUZELNÉ VÁNOCE

Proměňte sváteční shon v okamžiky radosti a užíjte si společné chvíle se svými nejbližšími a s ledově vychlazenou Coca-Cola, nápojem, který k Vánocům neodmyslitelně patří. Ikonický vánoční kamion opět vyráží do ulic, aby přinesl kouzlo Vánoc, spojil komunity a podpořil dobrou věc. Letos Coca-Cola zdůrazňuje pospolitost a sdílenou radost a tradičně podpoří Červený kříž.

www.coca-cola.com



I MALÍČKOST POMÁHÁ. KUPTE SI NÁPLAST V MCDONALD'S A PODPOŘTE RODINY NEMOCNÝCH DĚTÍ

Každý z nás někdy potřebuje náplast. Někdo na koleno po pádu, jiný na duši. Nyní mohou hosté McDonald's obojí spojit v jeden malý dobrý skutek. V restauracích po celé České republice totiž začíná tradiční charitativní kampaň, díky které mohou lidé koupit balíček designových náplastí podpořit Nadační fond Dům Ronalda McDonalda, který poskytuje podporu rodinám dlouhodobě hospitalizovaných dětí.

www.mcdonalds.cz



CAT & COOK

a její dvě zbrusu nové kuchařky

Cat & Cook, Ivka Jindřichová, moje dobrá kamarádka a milovnice dobrého jídla a krásného stolování, si získala srdce čtenářů svým přirozeným stylem, srozumitelnými recepty a láskou k domácí kuchyni. Její tvorba je plná poctivosti, detailů a chutí, které se dají zvládnout i v běžné domácnosti. Mám tu pro vás dvě její užitečné kuchařky, které vám pomohou neplýtvat a být ještě blíž přírodě. Obě knihy si můžete koupit na jejím e-shopu: shop.catandcook.cz



ZBYTKOVÁ ZELENINOVÁ

Kuchařka Zeleninová zbytková ukazuje, jak z přebytků a zbytků zeleniny připravit skvělá jídla v souladu se sezónou i s respektem k přírodě. Nabízí 114 receptů a více než 50 tipů na správné využití, skladování či záchranu zeleniny. Recepty z 27 druhů doplňují přehledné ikony, které usnadňují orientaci a pomáhají vybírat sezónní, praktická či snadno obměnitelná jídla.

ZBYTKOVÁ

Tato kuchařka ukazuje, jak z běžných surovin a zbytků vytvořit skvělá jídla a vařit s menším plýtváním. V šesti kapitolách se naučíte využít zbytky brambor, rýže, těstovin, mléčných výrobků, pečiva i masa. Nabízí 95 variabilních receptů, 23 rychlých „skládaček“ ze spíže a tipy, jak být zero waste v kuchyni. Hledá kouzlo v obyčejnosti a vede k radosti z improvizace.

