

Na skok v kuchyni

březen 2026

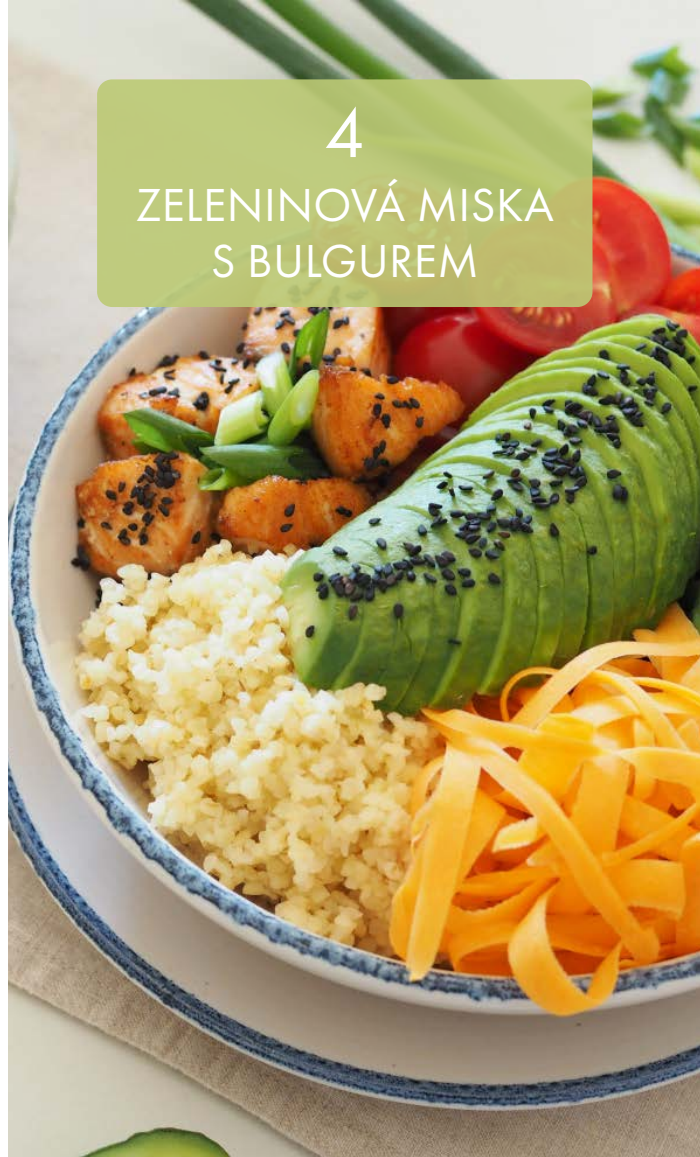
magazín o jídle a životním stylu

*kuřecí plátky v
hořčičné omáče*

22 stran
plných
inspirace
pro vás

OBSAH

- 3 ÚVODNÍK
- 4 ZELENINOVÁ MISKA S BULGUREM A LOSOSEM
- 5 KAM MUSÍTE V BŘEZNU VYRAZIT
- 6 BURGER S CHEDDAREM A DIJONSKOU MAJONÉZOU
- 7 KNIŽNÍ NOVINKY
- 8 KŘUPAVÉ VAFLE
- 9 GRILOVÁNÍ V ZIMĚ
- 10 CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT
- 11 *Snídaňový croissant s míchanými vajíčky*
- 12 BEAUTY TIPY
- 14 TĚSTOVINOVÝ ORZO SALÁT S FETOU
- 15 *Velikonoční překvapení*
- 16 RECEPT Z OBÁLKY: KUŘECÍ PLÁTKY S HOŘČIČNOU OMÁČKOU
- 17 TIPY MĚSÍCE
- 19 POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPY
- 20 ESENCIÁLNÍ OLEJE YOUNG LIVING
- 21 *Velikonoce s Mixit*
- 22 DOMOV, KTERÝ VÍTÁ



4
ZELENINOVÁ MISKA
S BULGUREM



8
KŘUPAVÉ VAFLE



BŘEZEN, ZA KAMNA VLEZEM

Upřímně, mám pocit, že čas teď běží ještě rychleji než dřív. Dva kluci, dva úplně jiné rytmy, a já se mezi tím snažím najít chvíle, kdy si v klidu sednu aspoň k teplému čaji. A když už to nejde zpomalit v kalendáři, tak si to aspoň zpomaluju na talíři. Jídlo je pro mě pořád ten nejrychlejší způsob, jak se na chvíli zastavit – i kdyby to mělo být jen u snídaňového croissantu s míchanými vajíčky nebo u křupavých vafelí, které doma mizí rychlostí světla. A přesně tyto dva recepty najdete v tomto březnovém čísle. Najdete tu recepty, které jsou přesně pro tenhle přechod mezi zimou a jarem. Zeleninová miska s bulgurem a lososem, těstovinový orzo salát s fetou, pomazánka z červené řepy... a taky burger s cheddarem a dijonskou majonézou, protože některé dny prostě potřebujete něco poctivého a „na jistotu“. A jako recept z obálky jsem vybrala kuřecí plátky v hořčičné omáčce – jednoduché, krémové, a přesně takové, které se hodí, když chcete udělat obyčejné kuře trochu slavnostnější.

K tomu jsem přidala tipy, kam v březnu vyrazit, knižní novinky, beauty inspiraci i trochu čtení o domově, který vítá – protože mám pocit, že s jarem roste i chuť dělat si to doma hezké. A samozřejmě už jemně nakukujeme i k Velikonocům, aby vás letos nezaskočily ze dne na den.

S láskou Romana

ZELENINOVÁ MISKA

s bulgurem a lososem

Zeleninová miska s bulgurem a lososem je ideální volbou pro všechny, kdo hledají lehké, ale zároveň výživné jídlo plné barev a svěží chuti. Spojení šňavnatého lososa, nadýchaného bulguru a čerstvé zeleniny vytváří dokonale vyvážený pokrm, který zasytí, ale nezatíží. Díky medovo-hořčičné zálivce má miska jemně nasládlý a lehce pikantní nádech, který krásně propojí všechny chutě dohromady.



Potřebujeme:

- 100 g pšeničného bulguru Nature's Promise Bio
- 150 g čerstvého lososa
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 avokádo
- 200 g cherry rajčat
- 1 jarní cibulku
- 1 větší mrkev
- 2 hrsti salátu (mix barevných salátů)
- černý sezam
- sůl

Na zálivku:

- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 2 lžičky dijonské hořčice
- pepř
- sůl

Postup:

1. Bulgur uvaříme podle návodu na obalu.
2. V misce si důkladně promícháme všechny suroviny na zálivku.
3. Lososa očistíme, zbavíme kůže a nakrájíme na kostky. Na pánvi si rozpálíme olivový olej a rybu na něm ze všech stran krátce do zlatova orestujeme.
4. Připravíme si dvě misky. Do každé nandáme hotový bulgur a lososa, kterého posypeme černým sezamem. Přidáme na půlku pokrájená cherry rajčátka, na plátky nakrájenou mrkev (na tenké plátky můžeme použít i škrabku), salát a na plátky nakrájené avokádo. Misku ozdobíme nasekanou jarní cibulkou.
5. Nakonec vše zalijeme hotovou zálivkou a avokádo posypeme černým sezamem.

KAM MUSÍTE VYRAZIT



VELIKONOČNÍ HOSTINA PODLE MARKA FICHTNERA V ČERVENÉM JELENOVI

Šéfkuchař Marek Fichtner připravil velikonoční menu ze čtyř druhů masa – sele, králík, tele a jehně – doplněné svěžími jarními surovinami. Nabídka kombinuje tradiční symboliku Velikonoc s moderní gastronomií a zahrnuje předkrm, hlavní chody s bramborovým pyré a sezonní zeleninou a sladkou tečku v podobě mechového dortu s crême fraiche a gelem z lesního ovoce.

www.cervenyjelen.cz

PRU58 A KATCHI PŘEDSTAVUJÍ AUTORSKÉ NEALKOHOLICKÉ KOKTEJLY

Restaurace a bary PRU58 a KATCHI se v rámci kampaně Suchý únor připojují k trendu moderní nealkoholové mixologie a představují šestici autorských mocktailů. Ty dokazují, že i nealkoholický drink může nabídnout plnohodnotný gastronomický zážitek s komplexní chutí, výraznou aromatickou i atraktivní prezentací.

pru58.cz



POLÁRNÍ TRESKOU SKREI A NOVÝM MENU SE KAMPA PARK LOUČÍ SE ZIMOU

Restaurace Kampa Park se loučí se zimou tradičním čtyřchodovým menu z polární tresky skrei, kterou šéfkuchař Marek Raditsch připravuje jen během její krátké sezony. Zároveň představuje i nové jarní menu plné darů moře, jehněčího a svěžích sezonních kombinací.

www.kampapark.com



SVÁTEČNÍ MENU NA HLADINĚ VLTAVY V MARINA RISTORANTE

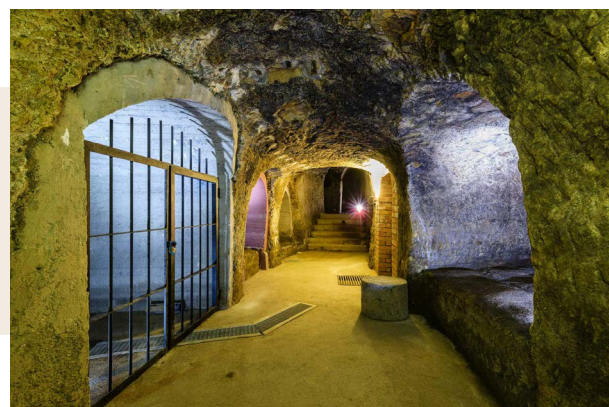
V restauraci Marina Ristorante se jaro, Velikonoce a italská kuchyně setkávají ve svátečním menu, které oslavuje sezonní suroviny a tradiční italské chutě. Šéfkuchař Petr Topol připravil pokrmy od svěžího salátu přes lehkou zeleninovou polévku a tagliatelle s medvědí česnekem až po konfitované jehněčí kolínko a pistáciový dortík, aby každé sousto připomínalo příchod jara a radost Velikonoc.

www.marinaristorante.cz

UNIKÁTNÍ PLZEŇSKÉ HISTORICKÉ PODZEMÍ ZAHAJUJE NOVOU NÁVŠTĚVNICKOU SEZONU

Plzeňské historické podzemí znovu zve do 13 kilometrů dlouhého labyrintu chodeb pod centrem města, který přibližuje život středověké Plzně. Prohlídka začíná v Pivovarském muzeu a plnoletí návštěvníci získají na závěr „pivenku“ na ležák Pilsner Urquell.

www.prazdrojvisit.cz



ZABIJAČKOVÉ HODY V PRAZDROJI. PIVOVAR NABÍDNE VEPŘOVÉ SPECIALITY A PLZEŇSKÉ PIVO

A u piva ještě zůstaneme. Areál plzeňského pivovaru v sobotu 14. března provoní zabijačkové hody. Návštěvníci této tradiční akce se mohou těšit na vepřové pochoutky od několika řezníků, plzeňské pivo i živou hudbu. Vstup je zdarma.

www.prazdroj.cz

HOVĚZÍ SMASH BURGER

s dijonskou majonézou

Šťavnatý hovězí smash burger s dokonale opečenou krustou, roztaveným cheddarem a křupavou slaninou budete milovat už po prvním soustu. Navíc ho doplňuje krémová dijonská majonéza s jemně pikantní chutí, která pokrmu dodává šmrnc. Jednoduchá, ale výrazná kombinace, která z domácího burgeru udělá poctivý zážitek.

Ingredience (na 2 porce)

Burger:

- 300–350 g hovězího mletého masa (ideálně 20 % tuku)
- sůl, pepř
- 2 burger bulky
- 4 plátky cheddaru
- 4–6 plátků slaniny
- hrst mixu listových salátů
- cca 2 lžíce karamelizované cibulky

Dijonská majonéza:

- 3 lžíce kewpie majonézy
- 1 lžíce zakysané smetany
- 1–2 lžičky Maille dijonské hořčice
- sůl, pepř

Postup:

1. Bulky rozkrojíme a opečeme řezem dolů dozlatova.
2. Smícháme všechny suroviny na dijonskou majonézu a dáme stranou.
3. Na rozpálené pánvi opečeme slaninu dokřupava, odložíme.
4. Maso rozdělíme na 4 volné koule, položíme na hodně rozpálenou pánev a rozmáčkneme na smash burger. Osolíme, opepříme.
5. Opečeme z obou stran, na každý burger položíme cheddar a necháme ho roztéct.

Sestavíme burger:

- spodní bulka + majonéza
- 2 smash burgery
- slanina
- mix salátů
- horní bulka s majonézou a lžící karamelizované cibulky



KNIŽNÍ NOVINKY

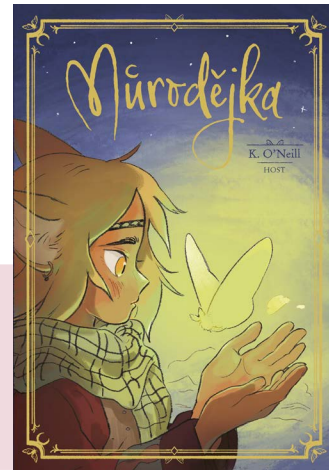


ŠEPOT VČEL

Sofia Segovia

Příběh vypráví o tajemném chlapci Simonopiovi, kterého stará chůva Reja najde pod mostem přikrytého rojem včel. Znetvořené dítě obyvatele mexického městečka děsí, Francisco a jeho žena Beatriz ho však přijmou za vlastního. Simonopio má dar vidět budoucnost a za doprovodu včel chrání rodinu i městečko před hrozbami revoluce, nemocí a lidské zloby.

www.hostbrno.cz



MÚRODĚJKA

K. O'Neill

Magický příběh pro fanoušky Mijazakiho a The Tea Dragon Society vypráví o noční vsi, kde kouzelné múry udržují při životě vzácný Nocikvět. Když se Anka stane múrodějkou, musí překonat strach a čelit tajemné legendě, aby objevila vlastní sílu.

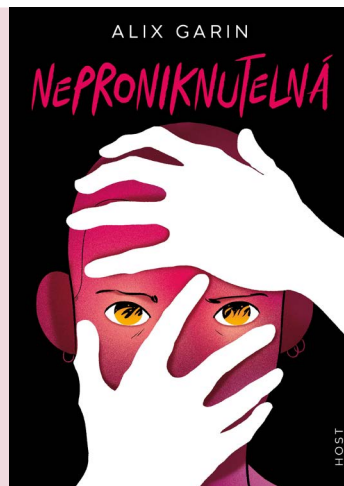
www.hostbrno.cz

NEPRONIKNUTELNÁ

Alix Garin

Mimořádně upřímný a silný příběh o životě se sexuální dysfunkcí sleduje Alix, která začne při sexu s partnerem pociťovat bolest a zjistí, že trpí vaginismem. Následují vyšetření, terapie i napětí ve vztahu s Lucasem, zatímco Alix hledá cestu k přijetí vlastního těla, uzdravení a znovunalezení touhy. Autorka citlivě téma zpracovává otevřeně, místy s humorem a výraznou vizuální metaforikou.

www.hostbrno.cz

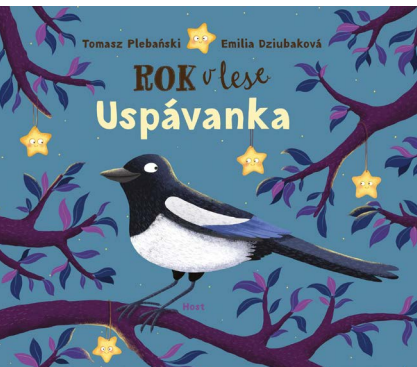
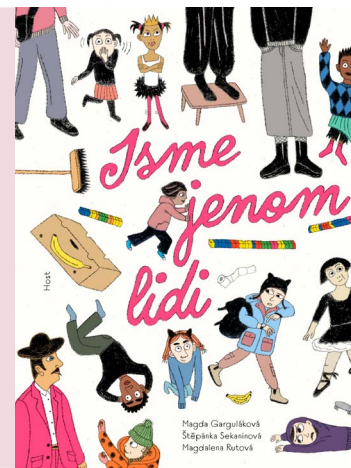


JSME JENOM LIDI

Magda Garguláková, Štěpánka Sekaninová

Tahle knížka je o nás všech – o mně, o tobě, o lidech kolem. Smějeme se, pláčeme, blbneme i zapomínáme, a právě to k lidem patří. Můžeš číst odkudkoli a pokaždé objevíš něco nového o druhých i o sobě; známé situace navíc vtipně propojují ilustrace Magdalena Rutová.

www.hostbrno.cz



ROK V LESE: USPÁVANKA

Emilia Dziubaková, Tomasz Plebański

Zábavná veršovaná pohádka na dobrou noc s půvabnými ilustracemi Emilia Dziubak vypráví o zvědavé strace, která budí lesní zvířátka, až se sama unaví a usne. Milé leporelo s oblymi rohy je ideální k večernímu čtení a spolehlivě ukolébá malé posluchače ke spánku – jen pozor, s knihou Rok v lese může být po spaní a zábava se protáhne.

www.hostbrno.cz

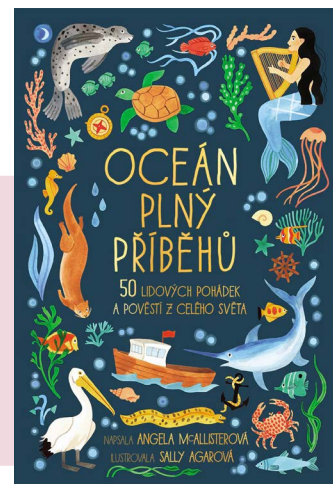


DĚCKÉ LÉKAŘSTVÍ

Cyril Děckař

Antibiotika, ADHD, čípky, homeopatika, horečky, kašel, koliky, neštovice, odplenkování, průjmy, sebepoškozování, úzkosti, zvracení a další stovky problémů, které běžně řešíte. Věnováno všem rodičům, kteří nechtějí skončit s dítětem v nemocnici, všem dětem, které si zaslouží lepší péči, a taky všem pediatrům, kteří proseděli hodiny a hodiny na pohotovosti.

www.luxor.cz



KŘUPAVÉ VAFLE

Křupavé na povrchu, nadýchané uvnitř a jemně provoněné vanilkou i citronovou kůrou, přesně takové jsou tyto domácí vafle. Hodí se k víkendové snídani, sladké svačině i jako rychlý dezert, který můžete doplnit ovocem, jogurtem, čokoládou nebo jen poprášit cukrem. Díky vyšlehanému sněhu z bílků jsou krásně lehké a vláčné, přitom jejich příprava není nijak složitá. Stačí pár základních surovin, rozpálený vaflovač a během několika minut máte na stole voňavou dobrotu.

Na vafle:

- 210 g polohrubé mouky
- 6 g kypřicího prášku
- 20 g třtinového cukru
- 1/2 lžičky nastrouhané citronové kůry
- špetka soli
- několik kapek vanilkového extraktu
- 2 vajíčka
- 300 ml vlažného mléka
- přepuštěné máslo na vymazání



Postup:

1. Do misky si prosejeme polohrubou mouku s kypřicím práškem. Poté přidáme cukr, citronovou kůru, špetku soli a vanilkový extrakt.
2. Oddělíme si bílky od žloutků. Žloutky promícháme s vlažným mlékem.
3. Pomocí šlehače ušleháme z bílků tuhý sníh.
4. Do misky s moukou přidáme žloutky s mlékem a vše dobře promícháme. Nakonec zlehka zapracujeme do těsta sníh.
5. Vaflovač potřeme mašlovanou přepuštěným máslem (lze ale dělat i na sucho) a necháme ho rozpálit. Poté vlejeme těsto do vaflovače a pečeme cca 4 minuty (záleží na vaflovači).

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

GRILOVÁNÍ V ZIMĚ

Grilování dávno nepatří jen k letním večerům. Praskající uhlí, rozpálený gril a vůně masa mají své kouzlo i v zimě. Nízké teploty sice kladou na gril i grilmastera vyšší nároky, ale s trochou přípravy si můžete dopřát stejně dokonalý výsledek jako v teplejších měsících. Základem úspěchu je pořídit si vhodný gril pro celoroční používání, teple se obléct a věnovat větší pozornost přípravě pomůcek a surovin před samotným začátkem grilování.

„Grilovat se dá kdykoliv, stačí se trochu připravit a nenechat se odradit venkovní teplotou. I v zimě platí moje oblíbené rčení, že vše, co dokážete ugrilovat doma v troubě, lze ještě chutněji připravit v grilu,“ potvrzuje odborník na grilování Tomáš Dytrch z Grilování.cz.

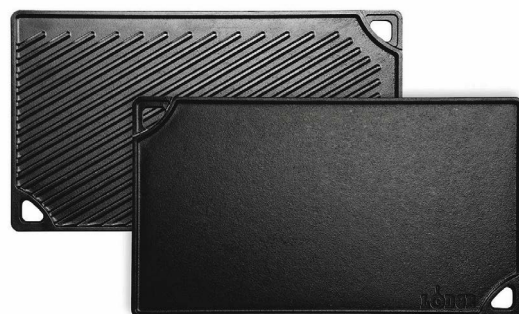
Ne všechny grily jsou na celoroční použití stejně vhodné. „V chladných měsících nejvíce doporučuji grily na dřevěné uhlí, dobrou volbou jsou pak i ty plynové. Stěžejní je vybrat kvalitní gril z odolného materiálu, který má poklop a také dostatečný výkon. Takový gril je skvělou volbou pro celoroční grilování, chybu rozhodně neuděláte například s grily od renomovaných značek jako jsou Weber, Broil King nebo Napoleon,“ radí Tomáš Dytrch.

Jakmile teplota klesá, gril se hůře zahřívá a udržuje teplo. Ideální je postavit ho na chráněné místo mimo otevřené plochy, aby se minimalizoval únik tepla. V zimě je třeba počítat s vyšší spotřebou paliva a delší dobou předehřevu. Vždy pamatujte – dobře rozehřátý gril je základ úspěchu.

Po každém otevření víka v chladném počasí musí gril znovu bojovat o dosažení potřebné teploty. Nejlepší je udržet víko zavřené a teplotu kontrolovat pomocí termosondy nebo teploměru s dálkovým dohledem.

Ideální je udělat co nejvíce příprav doma a zaměřit se na časovou náročnost receptu. „Pokud budete grilovat nepřímou metodou, doporučuji používat termosondu na měření vnitřní teploty masa. Termosondy s dálkovým přenosem dat umožňují být během grilování doma v teple a gril kontrolovat podle hodnot na displeji,“ říká Tomáš Dytrch z Grilování.cz.

Vedle samotných surovin věnujte pozornost i přípravě pomůcek, abyste neběhali ze zimy do tepla. Dobré je také zvolit vhodné nádoby. Sázkou na jistotu je litina značky Lodge, která udrží teplo déle než většina ostatních materiálů a perfektně funguje i v zimě. „Pokud vás láká grilování či vaření na otevřeném ohni, skvěle vám poslouží litinové tály nebo pánve, které díky akumulaci schopnosti perfektně fungují i v zimě,“ uzavírá Dytrch.

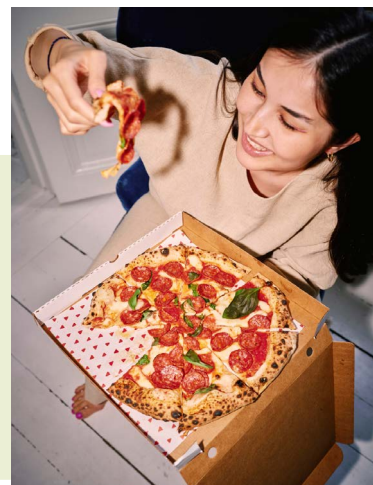


CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT

FOODORA PIZZA INDEX 2026: NEJLEVNĚJŠÍ PIZZU V ČR KOUPITE V LIBERCÍ

Nejlevnější pizzu v Česku si loni zákazníci koupili v Liberci (226 Kč), nejdražší byla v Praze (260 Kč), uvádí Pizza index společnosti foodora. Průměrná cena meziročně vzrostla o téměř 12 %, přesto je v rámci zemí foodory druhá nejnižší po Maďarsku. V roce 2025 si Češi objednali přes 2 miliony pizz, které byly druhým nejoblíbenějším jídlem po burgeru; nejčastěji volí Margheritu, ale roste zájem o sytější varianty.

www.foodora.cz



TMAVÁ JÍŠKA OD VITANY BEZ NÁMAHY

Pro rychlejší a pohodlnější vaření se vyplatí mít po ruce praktické pomocníky od Vitana. Tmavá jíška ušetří čas při přípravě gulášů, tmavých omáček i vydatných polévek a zároveň dodá pokrmům plnou, intenzivní chuť. Snadno se rozpouští, dobře zahušuje a díky praktickému sypátku s rýskou umožňuje přesné dávkování.

www.vitana.cz

RADEK KAŠPÁREK SE STÁVÁ NOVÝM AMBASADOREM ZNAČKY MIELE

Prémiová značka domácích spotřebičů Miele představuje nového ambasadora pro Českou republiku – michelinského šéfkuchaře Radka Kašpárka. Spolupráce navazuje na společné téma, které dnes řeší kuchaři i domácnosti – jak spojit precizní řemeslo s technologiemi, které práci zjednoduší a přinesou jistotu výsledku.

www.miele.cz



FERRERO ROZŠIŘUJE NABÍDKU PRÉMIOVÝCH TABULKOVÝCH ČOKOLÁD

Společnost Ferrero rozšiřuje své portfolio tabulkových čokolád. Vedle osvědčených klasik představuje varianty, které reagují na současné chuťové preference – od decentních mléčných tónů v kombinaci s makadamovým oříškem v čokoládě Ferrero Rocher Macadamia & Hazelnut až po výrazný chuťový zážitek hořké čokolády Ferrero Rocher Dark 70 %.

www.ferrero.com

ZAČÍNÁ 14. ROČNÍK KUCHAŘSKÉ SOUTĚŽE PRO DĚTI FINÁLE ZDRAVÁ 5

Týmy dětí ze školek, škol, dětských domovů a neziskových organizací budou připravovat nápadité zdravé svačiny a při tom dbát na šetrné nakládání se surovinami. Ty nejlepší postoupí do květnového velkého finále v Praze, kde se utkají o zajímavé ceny. Přihlášky běží do konce dubna. Soutěž organizuje Nadační fond Albert.

www.albert.cz



VELKÝ TEST FASTFOODŮ: KDO SERVÍRUJE MASO Z TRÁPENÝCH KUŘAT A KDO HRAJE FÉR?

Zpráva The Pecking Order 2025 poukazuje na dvojí metr nadnárodních řetězců: Česko s 23 % v hodnocení welfare kuřat zaostává za západní Evropou. Nejlépe si vedly PAUL, IKEA a Bageterie Boulevard, zatímco McDonald's, Starbucks či KFC získaly nulové či minimální skóre. Řešením má být zavedení přísnějších standardů European Chicken Commitment.

www.obrancizvirat.cz



ZABIJAČKOVÉ HODY VE VELKÝCH POPOVICÍCH ZPESTŘÍ PROHLÍDKA PIVOVARU S OCHUTNÁVKOU PIVA

Oblíbené zabijačkové speciality, pivo Kozel přímo z pivovaru a bohatý program. Zabijačkové hody ve Velkých Popovicích v sobotu 28. března od 10 do 16 hodin přenesou návštěvníky do světa staročeských tradic, kde se dobré jídlo, poctivé řemeslo a zábava potkávají v jednom nezapomenutelném dni. Vstup na akci je zdarma.

www.prazdroj.cz



SNÍDAŇOVÝ CROISSANT

s míchanými vajíčky

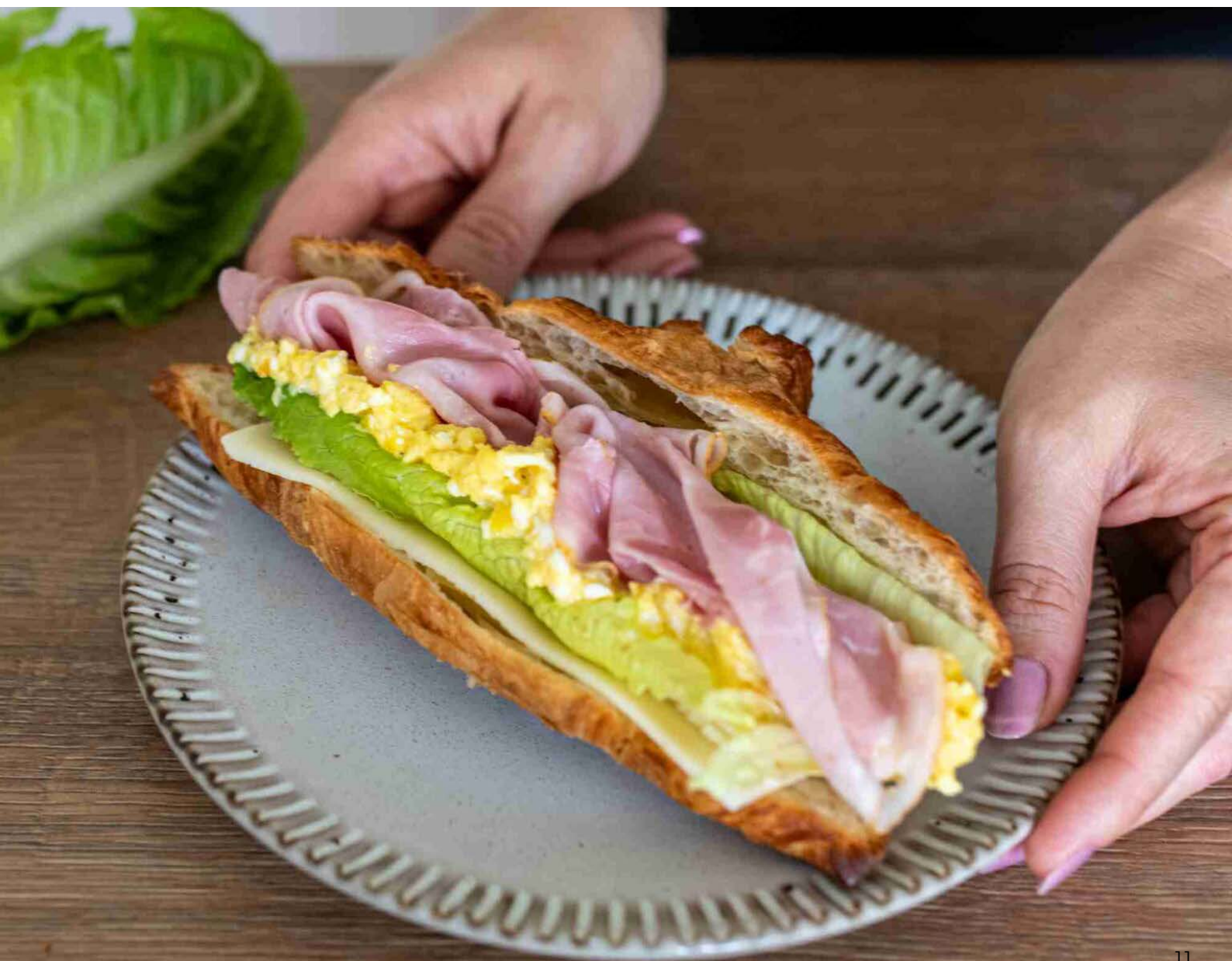
Když nemáte čas na složité vaření, ale přesto si chcete dopřát něco opravdu dobrého, tenhle plněný croissant je ideální volbou. Spojení nadýchaného pečiva, krémových míchaných vajíček se sýrem feta, čerstvého římského salátu a kvalitní šunky vytváří perfektně vyváženou snídani nebo lehký brunch. Příprava je rychlá, jednoduchá a výsledek chutná jako z kavárny.

Na dvě porce:

- 50 g sýru feta
- 2 vejce
- římský salát
- šunka (příp. prosciutto)
- sýr

Postup:

1. Připravíme si míchaná vajíčka se sýrem feta.
2. Rozpůlíme croissant, naplníme ho listem římského salátu, míchanými vajíčky se sýrem feta, šunkou, sýrem a máme hotovo.



Beauty tipy

JARNÍ RESTART PLETI – ENERGY BEAUTY SKIN ESSENCE NIGHT

Noční krém, díky kterému je obnova pokožky prokazatelně až dvojnásobně rychlejší a výraznější. Respektuje cirkadiální rytmy pleti a vlivy vnějšího prostředí, proto jsou účinky krému nejsilnější v noci. Svým jedinečným složením pomáhá napravovat poškození, která vznikla v průběhu dne. Obnovuje narušenou kožní bariéru, snižuje negativní působení volných radikálů a aktivuje hloubkovou regeneraci DNA buněk v průběhu spánku.

www.beauty.energy.cz



DERMACOL BRIGHT ME UP - OBNOVUJÍCÍ NOČNÍ KRÉM

Obnovující noční krém s AHA kyselinami podporuje přirozenou exfoliaci, sjednocuje tón a zlepšuje texturu pleti. Během spánku regeneruje, hydratuje a posiluje kožní bariéru. Při pravidelném používání redukuje pigmentové skvrny i projevy akné. Obsahuje kyselinu hyaluronovou, skvalan, ceramidy, extrakt z mořské řasy, arganový a ovesný olej, bambucké máslo a vitamin E pro výživu a obnovu pleti.

www.dermacol.cz



MEDIK8 NIACINAMIDE PEPTIDES

Novinka od Medik8 - Niacinamide Peptides – nejnovější inovace značky a zdokonalené pokračování ikonického séra Clarity Peptides. Toto klinicky ověřené složení s 10 % niacinamidu a exkluzivním peptidovým komplexem přináší viditelně čistší, jemnější a sjednocenější pleť s přirozeným „glass skin“ efektem. Póry působí staženější, textura pleti je vyhlazená a pleť získává svěží, zdravý jas již po 7 dnech používání.

medik8.cz



GREENWAVE PŘEDSTAVUJE PRAKTICKÉ MINI VERZE OBLÍBENÝCH PŘÍRODNÍCH DEODORANTŮ OD SALT & STONE

Značka přírodní kosmetiky Salt & Stone zrozená ve slunné Kalifornii si získala srdce fanoušků svými dlouhotrvajícími a vysoce funkčními produkty, kterým kralují 100% organické deodoranty s několika jemnými vůněmi. Ty jsou nyní nově k dostání v praktickém cestovním balení, ideálním na vyzkoušení vůní.

www.greenwave.cz



PREBIOTIC CLEANSER ANNA BRANDEJS

Prebiotic Cleanser jemně odstraňuje make-up i nečistoty, respektuje rovnováhu pleti a hodí se i pro citlivé oční okolí. Je bez parfemace, s lehkým „melting“ efektem a nezanechává pocit pnutí. Obsahuje bylinné extrakty a mořské řasy pro zklidnění, regeneraci a vyvážený vzhled pleti – čištění se tak stává příjemnou součástí každodenní rutiny.

www.annabrandejs.cz



GIN TONIC® TRUE SELECTION ROSÉ PARFÉMOVANÁ VODA

GIN TONIC® True Selection Rosé oslavuje jedinečnou ženskost. Hřejivá, emotivní vůně otevírá jiskřivým bergamotem a sladkou malinou s dotekem růžového pepře. Květinové srdce z jasmínu, fialky a tuberózy podtrhuje eleganci, zatímco základ ze santalového dřeva, pižma a karamelu dodává jemnou, pudrovou hloubku. Výsledkem je okouzující a osobitá vůně plná ženského kouzla.

www.rossmann.cz

WHOLE BODY DEODORANTY OD DOVE

Značka Dove přináší inovativní Whole Body Deodoranty určené pro použití na celé tělo, které zohledňují rozdílné potřeby pokožky v jednotlivých partiích. Stick Tuhý deodorant s 20% obsahem glycerinu poskytuje hydrataci a komfort i namáhaným partiím. Pomáhá nejen proti zápachu, ale také snižuje tření, ideální například pro oblast stehen nebo pod prsy.

www.dm.cz



OBJEVTE PŘÍRODNÍ SPRCHOVÉ GELY Z FRANCIE ZA SKVĚLOU CENU

SO'BiO étic nabízí certifikovanou přírodní kosmetiku za dostupnou cenu. Produkty obsahují minimálně 95 % bio rostlinných složek, jsou bez syntetiky a často v režimu fair trade. Vyzkuste šetrné sprchové gely bez sulfátů – s arganovým olejem pro výživu nebo s aloe vera pro hydrataci a zklidnění.

www.kosik.cz



BONDI WASH PŘEDSTAVUJE DVĚ NOVINKY PRO JEMNOU A INTIMNÍ PÉČI – LINGERIE WASH A INTIMATE WASH

Lingerie Wash je 100% přírodní prací prostředek na spodní prádlo, který účinně odstraňuje skvrny a pomáhá eliminovat bakterie. Intimate Wash je jemný bezsulfátový přípravek s vyváženým pH a více než 99,5 % přírodních složek, který šetrně čistí a podporuje přirozenou rovnováhu intimních partií.

www.myskino.cz



REGENERAČNÍ MASKA PRO POŠKOZENÉ VLASY OD ZNAČKY SISLEY

Svěřte své vlasy do péče aktivních přírodních látek, regeneračních olejů a vitamínů. To vše, ale ještě mnohem více obsahuje regenerační maska pro poškozené vlasy Sisley Hair Rituel Regenerating Hair Care Mask. Všechny účinné látky během několika minut proniknou do vašich vlasů, abyste si mohli užívat jejich krásný lesk, hebkost a celkový vitální vzhled.

www.sisley-paris.com



LIP INTIMATE CARE – JEMNÝ ČISTIČÍ KRÉM BEZ PĚNY A PARFEMACE

LIP Intimate Care uvádí jemný čistící krém pro intimní hygienu bez mýdla, parfemace a pěnivých složek, který respektuje přirozené pH i mikrobiom. S hydratačními a zklidňujícími látkami šetrně čistí bez vysušování, lze jej opláchnout i setřít a zanechává svěží pocit komfortu.

www.madeformoms.cz



SMYSLOVÝ ZÁŽITEK V DUCHU BLACK ROSE

Black Rose Concentrate zůstává věrný DNA celé kolekce Black Rose, která je proslulá nejen svou účinností, ale i výjimečným smyslovým rozměrem. Sérum má jemně růžovou barvu, danou obsahem vitamínu B12, a hedvábnou texturu, která se při kontaktu s pleť okamžitě vsřebává. Už od prvního nanesení zanechává pokožku hebkou, příjemnou na dotek a viditelně oživenou.

www.sisley-paris.com



JARNÍ ROVNOVÁHA A ENERGIE: SKINIMALISMUS V PRAXI

Nobilis Tilia Sérum s vitamíny hydratuje, rozjasňuje a sjednocuje pleť, zároveň pomáhá proti stárnutí, pigmentacím i akné. Antioxidanty vitamín C a E chrání před volnými radikály, zatímco bakuchiol a jojobový olej podporují regeneraci a vyhlazení – pro svěží a pevnou pleť každý den.

www.nobilis.cz



TĚSTOVINOVÝ ORZO SALÁT

s fetou

Barevná kombinace křupavé zeleniny, slané fety a nasekaných pistácií dává těstovinám orzo nový, svěží rozměr. Chuť podtrhuje jemně nasládlá zálivka s dijonskou hořčicí, která všechny ingredience propojí do harmonického celku. Salát se hodí jako lehký oběd, praktické jídlo do krabičky i chutná příloha ke grilovaným specialitám.

Na salát:

- 200 g těstovin orzo
- ½ salátové okurky
- ½ žluté papriky
- 100 g cherry rajčat
- 1 lžice nasekaných čerstvých bylinek
- 100 g sýru feta
- hrst nasekaných pistácií
- mikrobylinky

Na zálivku:

- 3 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- 1 vrchovatá lžička dijonské hořčice Maille
- sůl
- pepř



Postup:

1. Těstoviny orzo uvařte podle návodu na obalu. Po uvaření je scedte a nechte krátce vychladnout.
2. Mezitím si připravte zálivku – v menší misce smíchejte olivový olej, med, dijonskou hořčici, osolte a opepřete podle chuti.
3. Nakrájejte zeleninu: salátovou okurku a žlutou papriku na malé kostičky, cherry rajčata přepulte.
4. Do větší mísy vložte uvařené orzo, nakrájenou zeleninu a nasekané čerstvé bylinky. Přilijte zálivku a vše důkladně promíchejte.
5. Na závěr přidejte nadrobenou fetu, nasekané pistácie a mikrobylinky. Lehce promíchejte a podávejte.

VELIKONOČNÍ PŘEKVAPENÍ



RAFFAELLO: NÁVRAT LOŇSKÉHO BESTSELLERU

Po loňském úspěchu se do velikonoční nabídky vrací vejce Raffaello. Elegantní bílý design s jemným červeným dekorem působí nadčasově a čistě. Uvnitř se skrývá chuť oblíbené kokosovo-mandlové pralinky. Raffaello vejce se tak stává stylovým dárkem i vkusným detailem velikonoční tabule.

www.ferrero.com

KINDER CARDS: TENKÉ OPLATKY, VELKÁ CHUŤ

Kinder Cards jsou tenké oplatkové sušenky s jemným mléčno-kakaovým krémem, které spojují lehkost křupavé oplatky s typickou chutí Kinder. Díky praktickému balení se hodí jako malá sladká svačina na cesty i ke kávě.

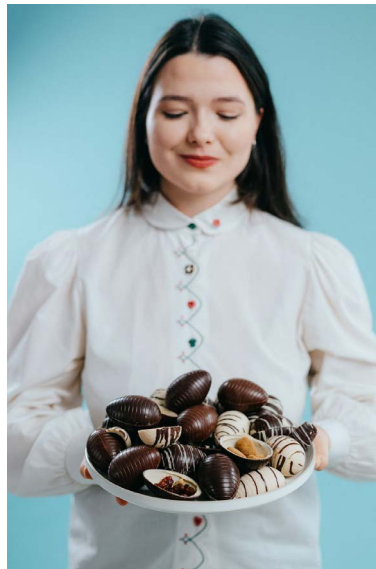
[@kinderczsk](https://www.instagram.com/kinderczsk)



ČOKOLÁDOVÁ VÝSLUŽKA S NEODOLATELNOU CHUŤÍ SLANÉHO KAMELNU

Co letos přidat k velikonoční výslužce? Skvělou volbou jsou křupavé čokoládové bonbony Milka se slaným karamellem ve speciální velikonoční edici. Mléčná čokoláda z alpského mléka ukrývá lískooříškovou náplň s kousky slaného karamelu a bonbony ve tvaru vajíček jsou jednotlivě balené – potěší malé i velké koledníky.

www.kosik.cz



VAJÍČKO AJALA SURPRISE, KTERÉ V SOBĚ SKRÝVÁ PŘEKVAPENÍ

Ajala přenáší radost z rozbalování čokoládového vajíčka do světa výběrové čokolády. Uvnitř místo plastové hračky najdete čokoládové Zoby, sušené ovoce a oříšky. Jaká kombinace se ukrývá uvnitř, zjistíte až po rozlomení. Vybrat si můžete 70% tmavou, 57% mléčnou nebo žíhanou bílou a tmavou variantu.

www.ajala.cz



KINDER BALLS MILK&CRISP ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY

Kinder Milk & Crispy Bits Sensations přináší oblíbenou mléčnou chuť v nové, hravé podobě. Křupavé kuličky ukrývají jemný krémový střed, který doplňuje mléčná čokoláda a kakaové lupínky pro příjemnou texturu. Výsledkem je vyvážená kombinace hebkosti a křupnutí – malá sladká radost ideální ke sdílení i pro chvíle, kdy si chcete dopřát něco navíc.

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



FERRERO ROCHER VEJCE VE TŘECH DESIGNECH

Letošní sezóna přináší novinku – velikonoční vejce Ferrero Rocher, dostupné v charakteristickém zlatém obalu, který doplňuje květinový motiv ve třech různých barevných kombinacích. Uvnitř se ukrývá to, co je pro Ferrero Rocher charakteristické: kombinaci mléčné čokolády a drcených lískových oříšků. V dárkové podobě velikonočního vejce získává toto spojení nový rozměr.

www.ferrero.com



VELIKONOCE PLNÉ RADOSTI OD KINDER

Jaro se konečně blíží a s ním i chvíle, kdy se domovy plní barvami, smíchem a oblíbenými dobrotami. Limitovaná velikonoční kolekce Kinder letos přináší kombinaci oblíbené chuti čokolády a mléčné náplně, hravých obalů a malých momentů radosti, které si užijí děti i dospělí.

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



KUŘECÍ PLÁTKY

u hořčičné omáče

Kuřecí plátky v hořčičné omáče jsou jemné, šťavnaté a zároveň výrazné díky kombinaci hrubozrnné i dijonské hořčice. Krémová omáčka ze smetany, vývaru a parmazánu krásně propojí chutě opečeného masa, šalotky a sušených rajčat, zatímco čerstvé bylinky dodají pokrmu svěžest. Jde o rychlý, ale elegantní recept vhodný jak na rodinný oběd, tak i slavnostnější večeři, ideálně podávaný s pečenými baby bramborami nebo křupavou bagetou.

Ingredience (na 2 porce):

- 2 větší kuřecí prsa (nakrájená na silnější plátky)
- sůl, pepř
- 1 lžice olivového oleje
- 1 větší šalotka (najemno)
- 100 ml kuřecího vývaru
- 150 ml smetany ke šlehání
- 1 lžička hrubozrnné hořčice Maille
- 1 lžička dijonské hořčice Maille
- 3–4 sušená rajčata (nakrájená)
- 2 lžice strouhaného parmazánu
- čerstvý tymián nebo bazalka

Postup:

1. Kuřecí plátky osolíme a opeříme.
2. Na rozpálené pánvi s olivovým olejem kuře opečeme dozlatova (cca 3–4 minuty z každé strany). Poté vyndáme stranou.
3. Do stejné pánve přidáme nasekanou šalotku a necháme ji zesklivatět (cca 2–3 minuty).
4. Zalijeme vývarem a necháme krátce probublat, aby se uvolnily chutě z výpeku.
5. Přilijeme smetanu, přidáme hrubozrnnou hořčici Maille, případně dijonskou, sušená rajčata a necháme omáčku lehce zredukovat.
6. Vmícháme parmazán.
7. Vratíme kuře zpět do pánve a necháme 5–7 minut na mírném plameni dojít, dokud není maso šťavnaté a omáčka jemně zhoustlá.
8. Na závěr posypeme čerstvými bylinkami.

Podávání:

Ideálně s pečenými baby bramborami s rozmarýnem nebo čerstvou bagetou.



TIPY MĚSÍCE



MENU GOLD ČOČKA ŽLUTÁ

Žlutá čočka je po uvaření jemná, lehce nasládlá s krémovou konzistencí a velmi lehce stravitelná. Má podobné vlastnosti jako červená čočka, tudíž jí není potřeba před vařením namáčet. Hodí se k přípravě polévek, omáček i kaší.

www.menugold.cz



SEMÍNKOVÉ BOMBY VÁM DOMŮ PŘINESOU JARO

Nemůžete se dočkat jara a prvních květů? Semínkové bomby od Blossombs přinesou kousek rozkvetlé louky na zahradu i do truhlíku. Originální dárkový box ve tvaru plata na vajíčka ukrývá šest barevných jílových kuliček se semínky bio lučního kvítí, jako je vlčí mák, kopretina či chrpa. Stačí je vložit do hlíny a zhruba za osm týdnů se můžete těšit na první květy.

www.kosik.cz



NOVÁ LIMITKA BLUE VANILLA BOOST OD WATERDROP® JAKO FUNKČNÍ VZPRUHA SEZÓNY

Jarní únava? Novinka Microenergy BLUE VANILLA BOOST od waterdrop® přináší lehkou a čistou vzpruhu bez cukru a zbytečných přísad. Kombinace borůvky a vanilky obsahuje 90 mg přírodního kofeinu a 6 vitamínů – stačí rozpustit kostku ve vodě a energie je po ruce kdykoliv během dne. Spolu s designovou termoskou Ombré jde o praktické a stylové řešení pro jarní restart.

www.waterdrop.cz



VELIKONOCE S BOHEMIA SEKT

Château Radyně patří k nejsušším sektům na trhu a vzniká tradiční metodou kvašení v lahvi z cuvée Ryzlinku vlašského a Veltlínského zeleného. Elegantní „extra brut“ je ideální jako aperitiv nebo k lehkým úpravám bílého masa. Minimalistický design v chladných tónech podtrhuje jeho vytříbený a sebevědomý charakter.

www.osobnivivoteka.cz

LIMITOVANÁ EDICE PHILIPS ONEBLADE 360 V DESIGNU KINGDOM COME

Každý moderní rytíř má svůj styl, a proto si zaslouží péči, která podtrhne jeho sebevědomí. Limitovaná edice Philips OneBlade 360 ve spolupráci s českým studiem Warhorse Studios a hrou Kingdom Come: Deliverance II přináší sběratelský kousek, který potěší hráče i každého muže, pro nějž je upravený vzhled samozřejmostí.

www.smarty.cz



VELIKONOČNÍ BONBON: TRADICE, KTERÁ NEOMRZÍ

Nenechte se zmást tvarem – tohle není ten klasický přeslazený bonbon, po kterém bolí zuby. Je to 50gramová nálož zdraví ve veselém jarním obalu. Uvnitř se skrývá pět nejoblíbenějších příchutí ovocných plátků (hruška, jahoda, malina, meruňka a černý rybíz). Výsledkem je raw svačinka plná vlákniny a vitamínů, která se vejde do každé kapsy i pomlázky.

www.ovocnak.cz



KITCHENAID PŘEDSTAVUJE BARVU ROKU 2026 SPEARMINT

Odstín Spearmint, inspirovaný svěžestí máty, přináší lehký zelený tón s jemným matným efektem, který symbolizuje nový začátek a tvořivost. Barva roku 2026 se objeví na robotu KitchenAid a propojí nadčasový design s aktuálními trendy – je klidná, a přesto výrazná. KitchenAid tak znovu potvrzuje, že barva je způsob, jak vyjádřit osobnost i energii domova.

www.magnumhome.cz



TEEKANNE ORGANICS PRO RANNÍ RESTART

Rána jsou pro mnohé z nás náročná a hektická – pro takové chvíle je tu TEEKANNE Organics Start Your Day. Svěží směs citronové trávy, povzbuzujícího maté, máty, citronové kůry a lékořice probudí tělo i mysl a dodá vám energii do nového dne. Ideální společník pro chvíle, kdy potřebujete nastartovat a naladit se na pozitivní vlnu.

www.teekanne.cz



JAK ZMĚNIT PITNÝ REŽIM, ABY VYDRŽEL NATRVALO?

Pokud hledáte něco zdravého a zároveň osvěžujícího, mohou se hodit nové ledové čaje z privátní značky Nature's Promise, kterou nabízí obchodní řetězec Albert. Jde o ovocné nápoje s extraktem z černého čaje, které neobsahují přidaný cukr. K osvědčeným příchutím jablka a hroznu se přidávají i varianty broskev, citron a maracuja.

www.albert.cz



PRVNÍ CHARMAT 2025 - SEKT LAHOFER

Svěží šumivé víno z vinařství Lahofer vzniklo metodou jednoho kvašení v nerezovém tanku, která zachovává maximum ovocné chuti a aromaticy. První Charmat ročníku 2025 z odrůdy Sauvignon nabízí výrazné tóny bílých broskví, josty, grepu a angréštu. Díky jemnému perlení a nižšímu obsahu alkoholu působí lehce, svěže a velmi pitelně.

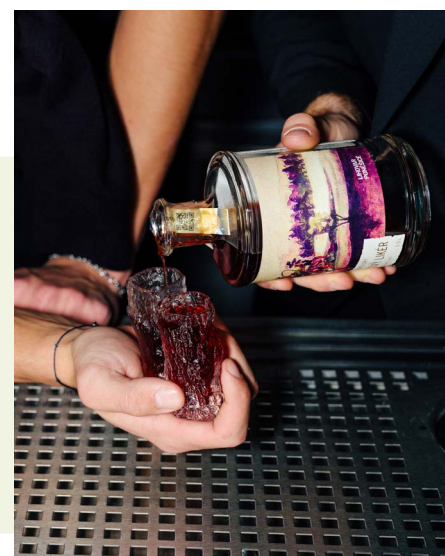
www.vinotrh.cz



RYBÍZOVÝ LIKÉR Z PONĚŠIC OCENĚNÝ ZLADEM

Lihovar Poněšice navazuje na dlouhou tradici výroby pálenek a likérů z kvalitních českých surovin. Rybízový likér z černého rybízu z jižních Čech vyniká svěžestí a přirozeným obsahem vitamínu C, přičemž jeho základ tvoří jablekvice, která zvýrazňuje ovocný charakter. Po několikaměsíční maceraci je likér jemně doslazen, s důrazem na čistotu a poctivě řemeslné zpracování.

www.lihovarponesice.cz



ZNOVÍN KERNER, LEHKÉ JAKO PÍRKO - NOVINKA S NIŽŠÍM OBSAHEM ALKOHOLU NEJEN PRO MLADÉ

Znovín následuje aktuální trendy v konzumaci vín a rozhodl se nabídnout svým zákazníkům novou řadu vín s přirozeně nižším obsahem alkoholu. Moderní, svěží, ovocné, s přirozeně nižším obsahem alkoholu (9%), prostě bílé víno lehké jako pírkó. Ve vůni i chuti si užijete pestrou škálu ovocných tónů po čerstvých meruňkách, opojném ananasu, mangu či žlutém melounu.

www.znovin.cz



JARO PLNÉ NEODOLATELNÝCH CHUTÍ. OBJEVTE NOVINKY DR. OETKER NEJEN NA VELIKONOČNÍ PEČENÍ

Pro velikonoční chvíle i další jarní oslavy je ideální volbou limitovaná edice Krtkova dortu Green & White. Tato speciální varianta zaujme svěží chutí i atraktivním vzhledem, který ladí s jarní atmosférou. Součástí balení je navíc žlutá zdobící tubička Dr. Oetker, s níž můžete dort ozdobit podle vlastní fantazie, vytvořit hravé motivy nebo se inspirovat ilustrací na obalu.

www.oetker.cz



POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPA

Tato svěží pomazánka z lučiny a [fermentované červené řepy Beavia](#) spojuje jemnost smetanového sýra s lehce nakyslou, zemitou chutí a skvěle se hodí na čerstvý kváskový chléb jako rychlá snídaně či lehká večeře. Červená řepa je navíc nutričně velmi hodnotná – obsahuje antioxidanty, vitaminy skupiny B a C i minerály jako železo a draslík, podporuje krvetvorbu a díky fermentaci také zdraví střevní mikrobioty, čímž přispívá k celkové vitalitě.

Ingrediencie (na 2 porce):

- 100 g lučiny nebo čerstvého smetanového sýra
- 2 lžíce (40 g) fermentované červené řepy Beavia
- 1 lžička olivového oleje
- špetka soli a čerstvě mletého pepře dle chuti
- hrst čerstvých bylinek (např. mikrobylinky, pažitka nebo petrželka)

Postup:

1. Do misky dejte lučinu a přidejte fermentovanou červenou řepu Beavia.
2. Pomocí vidličky nebo lžíce směs promíchejte, dokud se obě suroviny nespojí do jemné pomazánky.
3. Dochuťte solí, pepřem a kapkou olivového oleje.
4. Na závěr ozdobte čerstvými bylinkami a podávejte s čerstvým kváskovým chlebem.

TIP – ČERVENÁ ŘEPA S KŘENEM BEAVIA

Fermentovaná červená řepa s křenem od české značky Beavia je chutný způsob, jak obohatit jídelníček o přírodní probiotika a vlákninu, které podporují zdravé trávení a rovnováhu střevní mikroflóry. Díky procesu fermentace je zelenina lépe stravitelná a plná živých kultur, které mohou být prospěšné pro váš mikrobiom.

Kombinace červené řepy, bohaté na vitamíny, minerály a antioxidanty, s jemně štiplavým křenem v kvašeném salátu Beavia dává přinášející svěží chuť a zároveň může podpořit imunitní systém a celkovou výkonnost organismu. Tento kvašený salát je skvělý jako příloha ke hlavnímu jídlu, osvěžující doplněk do sendviče nebo salátu, nebo jednoduše jako zdravá svačina plná přírodních živin.



ESENCIÁLNÍ OLEJE YOUNG LIVING

naše voňavá každodenní rutina

Esenciální olejíčky jsem si prostě zamilovala a používám je doma každý den. A to nejen do difuzéru, ale i do vlastního roll-onu. Young Living oleje se staly přirozenou součástí naší domácnosti – pomáhají nám při nachlazení, únavě, stresu i dalších drobných nepříjemnostech, které život přináší. A kromě toho? Nádherně provoní celý byt a vytvoří útulnou atmosféru během pár minut.

Esenciální oleje jsou koncentrované rostlinné výtažky, které v sobě nesou přirozenou vůni a vlastnosti dané bylinou, květu nebo plodu. Značka Young Living je známá důrazem na kvalitu a čistotu, což je pro mě osobně při výběru klíčové.

MOJI OBLÍBENCI

Pro mě jsou esenciální oleje ale víc než jen vůně. Jsou to malí pomocníci pro pohodu, zdravější prostředí doma a každodenní rituály, které nám dělají dobře. Mezi mé oblíbené patří:

Lemon – svěží a energizující, ideální ráno nebo při úklidu.

Peppermint – osvěžující máta, která nám pomáhá při únavě nebo bolestech hlavy.

Orange – sladká citrusová vůně, která zlepší náladu během chvilky.

Thieves – výrazná kořeněná směs, po které saháme hlavně v období nachlazení.

Purification – skvělý na „pročištění“ vzduchu a neutralizaci pachů.

Stress Away – moje srdcovka na večer, když je potřeba zpomalit a vypnout.

ZPŮSOBY POUŽITÍ, KTERÉ SI ZAMILUJETE

Olejíčky nejčastěji používám v difuzéru – stačí voda a pár kapek a celý prostor se během chvíle promění. Young Living nabízí i vlastní difuzéry, které jsou nejen funkční, ale i designové, takže krásně zapadnou do interiéru. Oleje ale ráda přidávám i do nosného oleje jako roll-on do kabelky nebo do vlastních pleťových směsí.

Pokud by vás olejíčky zaujaly, kupují se přes oficiální e-shop Young Living nebo klidně přes registrované členy, do kterých patřím i já - moje klientské číslo je 41245587.

PROČ PŘÁVĚ YOUNG LIVING?

Přístup „Seed to Seal®“ - to znamená, že každý olej je kontrolován od semínka až po lahvičku. Young Living dbá na kvalitu surovin, způsob pěstování i zpracování, takže oleje skutečně obsahují to, co na štítku stojí.

Čistota a síla - na rozdíl od mnoha levných olejů, které mohou být zředěné nebo mít syntetické příměsi, oleje Young Living jsou 100 % přírodní aromatické extrakty rostlin. To je důležité, pokud je chcete používat nejen pro vůni, ale i pro podporu nálady, blahobytu nebo při nepříjemnostech, jako je únava, chlad či napětí.

Udržitelnost a etika - Young Living spolupracuje s farmáři po celém světě a soustředí se na udržitelný sběr rostlin. Díky tomu vznikají oleje, které jsou nejen účinné, ale také šetrné k přírodě.

VYUŽIJTE STARTOVACÍ ŘADU

Esenciální oleje Young Living používám už víc než rok a jsem s nimi opravdu moc spokojená. Pokud s oleji začínáte, podle mě je ideální a zároveň nejvýhodnější začít některou ze [startovacích řad](#) - obsahují základní oleje i difuzér, takže máte vše potřebné hned na začátku.

Pro kluky teď nejvíc využívám řadu KidScents, hlavně směs KidScents Refresh na budování imunity. Je jemná, příjemně voní a je vytvořená přímo s ohledem na děti. Každý měsíc si nějaké oleje přikupuji a když je budete chtít zkusit, klidně mi napište a můžete se přidat k mojí objednávce. My jsme díky tomu teď vyléčili Vojty kašel a moje začínající nachlazení.



VELIKONOCE S MIXIT

Mixit letos servíruje takové trháky, že se u vás dveře o Velikonocích netrhnou. Tón udává nová Matcha Mixitella se zelenou energií, o moment překvapení se postará přečpaná Obří kraslice a gurmány potěší Jarní Bouleniéra. A pokud si lámete hlavu, čím podarovat zástupy koledníků, řešení přináší nabušená Veli-koko-noční nadílka. Jaro plné chutí je tady!



MATCHA MIXITELLA: JARNÍ ENERGIE VE SKLENIČCE

Kdy jindy vsadit na zelenou, než když se příroda probouzí? Nová Matcha Mixitella je ódou na jaro. Spojení mandlí, kešu a kvalitního čaje matcha vytváří jemný krém, který vás hodí do pohody. Vanilka z ní pak dělá lahůdku, kterou budete užídat po lžičkách.

OBŘÍ KRASLICE: XXL NÁLOŽ DOBROT

Pokud letos nechcete troškařit a hodláte koledníkům vytrít zrak, sáhněte po Obří kraslici. Mixitácké slepičky zřejmě přes zimu tajně posilovaly, protože výsledek jejich snažení se do běžného košíku prostě nevejde. Pod ručně vyráběnou papírovou skořápkou se ukrývá nálož pečlivě vybraných dobrot. Těšit se můžete na celkem 15 hvězdných produktů v čele s Crème boulemi, Mixitkou a Ovocnými Gummies.



VELI-KOKO-NOČNÍ NADÍLKA PRO KOLEDNÍKY: VÝSLUŽKA BEZ STAROSTÍ

Nechce se vám vymýšlet výslužku pro každého koledníka zvlášť? Mixit to vezme za vás. Veli-koko-noční nadílka je box nabitý tak, že by uspokojil i celou armádu kropenatých slepiček a hladových zajíčků. Uvnitř najdete pestrý průřez těmi nejlepšími lahůdkami, které vám vyslouží pověst nejlepší kolednické zastávky v ulici.

JARNÍ BOULENIÉRA: KOLEDA PRO FAJNŠMEKRY

Mixit představuje Jarní Bouleniéra – luxusní koledu pro ty, kteří se nespokojí s průměrem. Krabička v sobě ukrývá výběr všech osmi druhů Crème bouli, datlových kuliček s božským krémovým vnitřkem.



DOMOV, KTERÝ VÍTÁ

Domov nezačíná v obývacím pokoji ani v kuchyni. První dojem vzniká už ve chvíli, kdy otevřeme dveře. Právě vstupní prostory, předsíně a navazující úložné zóny rozhodují o tom, jak se doma cítíme. Dnešní interiéry proto kladou stále větší důraz na promyšlenost, funkčnost a přirozenou návaznost jednotlivých částí.

Úložné systémy, vestavěné skříně a osvětlení dnes tvoří přirozenou součást celkového návrhu bydlení. Nejsou jen praktickým řešením, ale také důležitým prvkem, který ovlivňuje vzhled i atmosféru. Právě s tímto přístupem dlouhodobě pracují i [Kuchyně Gorenje](#), které navrhují interiéry jako funkční celek od kuchyně přes předsíň až po šatny a další úložné prostory v celém domě.



PROČ NA PŘEDSÍŇ ZÁLEŽÍ VÍC, NEŽ SE ZDÁ

Předsíň bývá často opomíjená, přesto výrazně ovlivňuje fungování celé domácnosti. Denně se zde setkávají kabáty, boty i tašky, a bez promyšleného systému rychle vzniká chaos. Klíčem je navrhnout úložné řešení podle skutečných potřeb a návyků členů domácnosti, aby prostor dlouhodobě fungoval prakticky a zároveň ladil se zbytkem interiéru.

JAK SVĚTLO OVLIVŇUJE CELKOVOU ATMOSFÉRU

Správně navržené osvětlení dokáže prostor opticky otevřít, zpříjemnit a dodat mu pocit bezpečí i útulnosti. Dnes už nejde jen o jedno centrální svítidlo, ale o promyšlenou práci s různými typy světla.

„Kombinace funkčního a ambientního osvětlení umožňuje přizpůsobit atmosféru různým situacím během dne. Ráno podporuje orientaci a energii, večer naopak pomáhá zpomalit a vytvořit klidné prostředí. Integrované LED osvětlení v policích, skříních nebo kolem zrcadel navíc zvyšuje komfort používání a podtrhuje čisté linie interiéru,“ vysvětluje Lucie Pardubská, specialista podpory prodeje Kuchyní Gorenje.

DOMOV JAKO JEDEN PROPOJENÝ CELEK

Současné bydlení se stále více vzdaluje vnímání jednotlivých místností jako oddělených jednotek. Kuchyně, předsíň, šatny i obytné prostory se navrhují jako jeden celek, který má stejné materiály, barvy a úložné prvky. *„U nás přistupujeme k návrhům tak, aby kuchyň přirozeně navazovala na další části domova. Tento způsob práce je dobře vidět například u kolekce Premium, kde se stejné materiály, dekory a barevná řešení uplatňují i u vestavěných skříní, komod nebo obývacích sestav,“* popisuje Lucie Pardubská.



Domov, který vítá, není o dokonalosti ani o množství designových prvků. Je o prostoru, který respektuje potřeby lidí, podporuje jejich každodenní rytmus a umožňuje jim cítit se dobře hned od prvního kroku za dveřmi.