

ČERVEN 2017

# Na skok v kuchyni

FOOD AND LIFESTYLE MAGAZINE

Zdarma



BEZLEPKOVÉ BROWNIES



LETNÍ WISHLIST



PAMPELIŠKOVÝ MED

# LÁSKA, TOLERANCE, POROZUMĚNÍ



Poslední květnovou neděli jsme s manželem oslavili první výročí svatby. Ten rok utekl jako voda. Na jednu stranu mám pocit, jako bych ho znala už spoustu let, na druhou stranu jsme spolu teprve pět let a doufám, že budeme ještě minimálně dalších padesát :-). Jako v každém vztahu, ani u nás není každý den barevný, ale já mám v něm tak silnou oporu, že bych ho nevyměnila za nic na světě.

V červnovém čísle magazínu vás čeká několik nových receptů, které doufám, ve vaší kuchyni vyzkoušíte. Určitě se podívejte i na moje tipy, na co v červnu nezapomenout nebo jaké nové výrobky jsem pro vás objevila. Těším se na vaše ohlasy a přeji vám krásné slunečné dny.

*Romana*

Blog: [www.naskokvkuchyni.cz](http://www.naskokvkuchyni.cz)

Email: [romana@naskokvkuchyni.cz](mailto:romana@naskokvkuchyni.cz)

Facebook: Na skok v kuchyni

Instagram : naskokvkuchyni

Snapchat: naskokvkuchyni

YouTube: Na skok v kuchyni



David je grafik magazínu a vášnivý fotograf. Na Facebooku i Instagramu můžete tedy najít jeho nově založené fotografické stránky. Není zaměřený na žádné specifické fotky, takže u něj můžete vidět fotky krajiny, detailů, architektury aj. Na Facebooku ho najdete pod názvem My Way Home a na Instagramu jako my\_way.home.

*David*



## BEZLEPKOVÉ ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES

### KORPUS:

**120 g hořké čokolády (nejlépe 70 %)**  
**60 g másla**  
**2 vejce**  
**180 g cukru (60 g kokosového cukru, 120 g třtinového cukru)**  
**několik kapek vanilkového extraktu**  
**30 g mandlové mouky**  
**10 g kvalitního kakaa**  
**špetka himalájské soli**

### KRÉM:

**100 g mléčné čokolády**  
**100 ml smetany ke šlehání**  
**2 lžíce Grand Marnier**

### NA OZDOBU:

**lyofilizované maliny**  
**plátkové mandle**  
**čokoládové hobliny**

1) Ve vodní lázni si rozpustíme hořkou čokoládu s máslem. Mezitím si v robotu vyšleháme vejce s cukrem, špetkou soli a vanilkovým extraktem. Čokoládovou směs necháme trochu zchladnout a poté přimícháme do vyšlehaných vajec. Nakonec zlehka zamícháme s mandlovou moukou a přeseťm kakaem.

2) Dortovou formu o velikosti 18 cm

si vymažeme máslem a dno vyložíme pečícím papírem (boky formy můžeme ještě vysypat mandlovou moukou).

Těsto nalijeme do dortové formy.

Pečeme na 180 stupňů 30 - 40 minut.

3) Než se nám dort upeče, připravíme si krém. Ve vodní lázni si rozpustíme mléčnou čokoládu, Grand Marnier a smetanu ke šlehání. Při rozpouštění stále mícháme, krásně se nám obě suroviny spojí a vytvoří hladký krém.

4) Na vychladlý korpus natřeme krém a dort ozdobíme nadrcenými lyofilizovanými malinami (některé můžeme použít celé), plátkovými mandlemi a čokoládovými hoblinami.

# NA CO V ČERVNU NEZAPOMENOUT

## 1 Instagram - sugartown\_martina

Určitě nezapomeňte sledovat Instagram Martiny Zajícové, která mě nikdy nepřestane bavit díky jejím nádherným fotkám, do kterých mám vždy chuť se zakousnout ;-)



## 2 Gourmet Academy

Moje srdcová záležitost. V této úžasné škole vaření jsem absolvovala již nespočetně kurzů a moc ráda se sem vždy vracím. Gourmet Academy má totiž styl, úroveň a opravdu kvalitní lektory. V červnu bych vám určitě doporučila kurz Sushi s lektorem Lukášem Čížkem a svěží menu Marka Fichtnera.

## 3 Časopis - Marianne We love food

Časopisy o vaření si kupuji téměř všechny. Myslím, že jich mám zásobu tak na dobrých dvacet let a ani tak bych z nich vše nestihla uvařit. Vždy ale nedokážu odolat novému číslu Marianne We love food. Opět se neskutečně povedlo.





Krásná korálová tvářenka **Insta Glow**, odstín **006**, **Miss Sporty**, obsahuje jemné třpytky, takže budete lehce zářit, jak udává poslední trend. Tato barva je dost výrazná a na tvářích vypadá úžasně.



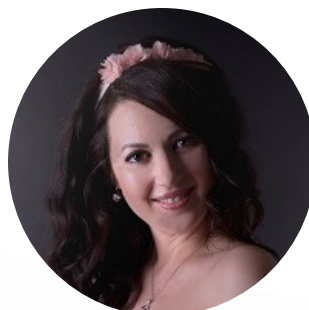
V paletce **Magnif'Eyes**, odstín **002**, **Rimmel London**, naleznete širokou škálu třpytivých a matných očních stínů, kterými si můžete vytvořit denní i večerní look podle potřeby.



Rychleschnoucí lak na nehty **Clubbing Color**, odstín **021** a **027**, **Miss Sporty**, zaschne relativně rychle a celkem i vydrží, ale nečekejte zázraky, jedná se spíše o průměr. Nadchly mě tyto pastelové barvičky, které jsou to právě pro Vaše nehty pro letní sezónu.

## NA VLASTNÍ KŮŽI

Ztrácíte se v nepřehledném množství kosmetických výrobků, které se na Vás valí ze všech stran? Naše redaktorka Inka jich za Vás pár vyzkoušela...



**INKA MERY**

Rtěnka **Rouge Edition Velvet**, odstín **11**, **Bourjois**, je na rtech příjemně sametová, nevysušuje a výsledný efekt je krásně matný. Aplikace je velmi jednoduchá, ale pro sytější barvičku je lepší rty několikrát přetřít a nechat je pořádně zaschnout pro delší výdrž.



Gelová tužka na oči **Gel Designer**, odstín **001**, **Miss Sporty**, je černá jako uhlík a skvěle drží na očích. Oční linka zůstane na svém místě bez rozmazání po celý den, což je báječné.

# PAMPELIŠKOVÝ MED

Pampeliškový med... to jsou moje vzpomínky na mládí, když jsme s babičkou na jaře vyrážely trhat mladé pampelišky a pak z nich dělaly domácí pampeliškový med.

## INGREDIENCE

300 ks květů pampelišek

1 l vody

2 ks citronu

1 kg cukru

- 1) Květy propláchneme studenou vodou. Tím z nich odstraníme sice trochu pylu, ale hlavně odstraníme prach a nežádoucí mravence.
- 2) Po omytí dáme pampelišky do většího hrnce a zalijeme litrem vody. Směs dáme vařit. Od bodu varu vaříme cca 10 minut.
- 3) Mezitím si nakrájíme důkladně omyté a odpeckované citrony na plátky.
- 4) Po 10 minutách varu směs stáhneme z plotny a vhodíme do ní citrony. Necháme odležet 24 hodin.
- 5) Po 24 hodinách přecedíme přes plátno do čistého hrnce. Do směsi přidáme cukr a vaříme ji 60 - 90 minut, než med získá barvu a potřebnou hustotu. Ještě horkou směs přelijeme do uzavíratelných sklenic.



## SKOŘICOVÍ ŠNECI

### KYNUTÉ TĚSTO

250 g hladké mouky  
250 g polohrubé mouky  
100 g cukru krupice  
1 vanilkový cukr  
100 g másla  
1/2 kostky droždí  
1 lžička soli  
1 vejce + na potřetí  
225 ml mléka

### NÁPLŇ

100 g rozpuštěného másla  
6 lžic třtinového cukru  
2 lžičky mleté skořice  
100 g nasekaných oříšků (vlašské, lískové, mandle) + na posypání  
3 lžice Grand Marnier  
vejce na potřetí

1) Nejdříve si připravíme kvásek. Ohřejeme zhruba 50 ml mléka. Do misky si rozdrobíme droždí, které zasypeme lžící cukru a necháme droždí rozpustit. Poté ho zalijeme vlažným mlékem a zasypeme menší lžící hladké mouky. Kvásek dáme na teplé místo.

2) Do mísy si poté dáme cukr, vanilkový cukr, rozpuštěné máslo, vejce, mléko a rum. Tuto směs necháme v robotu zpracovat (aby se nám rozpustil cukr). Až nám kvásek několikrát zvětší objem, přidáme ho k tekuté směsi a promícháme. Nakonec do těsta necháme zpracovat mouku a sůl.

3) Zpracované těsto dáme do mísy a necháme zhruba 1,5 až 2 hodiny vykynout.

4) Těsto rozdělíme na dvě části a každou vyválíme na obdélník. Každý namažeme směsí z rozpuštěného másla, třtinového cukru a skořice a rovnoměrně posypeme nasekanými oříšky. Obě těsta stočíme do rolády a každou nakrájíme zhruba na 10 šneků. Šneky vyrovnáme do vymazané formy a necháme cca 30 minut vykynout.

5) Před pečením šneky potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme 30 minut na 180 stupňů do zlatova.

6) Vychladlé šneky pokapeme Grand Marnier a posypeme trochou nasekaných oříšků. Můžeme je podávat ještě teplé, ale skvěle chutnají i studené.



# TIPY MĚSÍCE

## Hodinky CHPO Nando Gold

Před měsícem jsem si pořídila hodinky CHPO Nando Gold, které jsem od té doby téměř nesundala z ruky. Skvěle se hodí nosit přes den, ale i při svátečnější události.

[www.vemzu.cz](http://www.vemzu.cz)



## Fén Rowenta CV5361F0

V posledních měsících mám hodně zničené vlasy. A pokud si je hned po umytí dobře nevyfěnuji, nedrží hezký tvar. Snažila jsem se proto najít fén, který nebude moje vlasy ničit a ještě k tomu je ochrání a dodá jim potřebný lesk.

[www.rowenta.cz](http://www.rowenta.cz)



## Sonnentor

Když bylinky, čaje nebo koření, tak především od firmy Sonnentor. Jednou jsem od nich dostala na ochutnávku balíček a úplně jsem se do jejich výrobků zamilovala. Během června se k nim chystám na Sluneční bylinkobraní, tak vám dám určitě další tipy, co si od nich pořídit.

[www.sonnentor.cz](http://www.sonnentor.cz)



## Gölles - kdoulový ocet

V těchto teplých dnech mám ráda saláty s jednoduchou osvěžující zálivkou. Směs salátů stačí jednoduše zalít zálivkou z olivového oleje, medu, kdoulového octa a soli.

[www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz)



## F.H.Prager

Naučili se dělat věci jinak než ostatní, se svou moštárnou dokázali prorazit na český trh a teď přijímají další výzvu. F.H.Prager přichází s novinkou, která nemá v České republice obdoby. Extra chmelené pivo typu ALE, IPA a Stout budou vařit v nealkoholické variantě. Určitě je musíte vyzkoušet, jsou skvělá.

[www.pragercider.cz](http://www.pragercider.cz)



## Chytrá vejce

Pokud se stejně jako já obáváte salmonelózy, určitě vyzkoušejte novinku Chytrá vejce od firmy Papei. V krabičce můžete zakoupit buď samostatné bílky nebo celá vejce.

[www.papei.cz](http://www.papei.cz)



# LETNÍ WISHLIST

## Lancome Teint Miracle

Jestli jsem někdy vyzkoušela dokonalý make-up, rozhodně to byl tento hydratační od firmy Lancome v odstínu 02. Nejen, že barva krásně sjednotila mou pleť, ale nedocházelo u ní k vysušení, jak to u mě často bývá u jiných druhů make-upů.



## Běžová crossbody kabelka Zoot

Nádherná kabelka, která se vám hodí přes den do města nebo večer na párty. Vejde se vám do ní vše, co potřebujete mít při ruce.



## Bílé tenisky Converse All Star Zoot

Bílé tenisky jsou základem každého šatníku. Jelikož jsem své conversky před nedávnem úplně zničila, rozhodně se chystám na nákup nových "klasik".



## Plizované šifonové šaty H&M

Romantické šaty v nachové barvě v létě využijete nejen pro slavnostnější příležitosti. Vzhledem k tomu, že nás letos v létě čekají dvě svatby, poohlížím se už po lehkých letních šatech v pastelových barvách.



# SOUTĚŽ...

## ...o poukaz na nákup zboží v eshopu Janova pec

Po dlouhé době tu máme opět soutěž. Tentokrát je to o poukaz v hodnotě 300 Kč na produkty od společnosti Janova pec, které si můžete objednat jednoduše z vašeho domova přes eshop: [www.janovapec.cz](http://www.janovapec.cz).

Soutěž trvá do 30. 6. 2017 a k zařazení do soutěže vám stačí odpovědět na jednoduchou soutěžní otázku:

Pro zodpovězení otázky klikněte [zde](#).

