

PROSINEC 2017

Na skok v kuchyni

FOOD AND
LIFESTYLE
MAGAZINE

Zdarma

ŠŤASTNÉ A VESELÉ



VÁNOCE, VÁNOCE PŘICHÁZEJÍ...

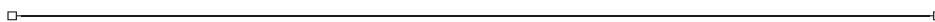


Období Vánoc je jedno z mých nejoblíbenějších. V podstatě mám ale ráda všechna roční období. Každé vám totiž přináší něco jiného a já si ani nedokážu představit, že bych žila v jiné zemi, kde se roční období nestřídají tak, jako u nás. Když vám tento úvodník píšu, mimčo je ještě v bříše a já už pomalu připravuji vánoční výzdobu, abych byla na první adventní neděli připravená. Kdo ví, jestli v té době zrovna nebudu v porodnici. Víím, že pro někoho je to ještě brzy, ale já si vánoční atmosféru nejvíce užívám od začátku prosince do Štědrého dne. Pak už s rodinou odjíždíme na hory a vánoční výzdoba zůstává doma sama. Já bych vám tímto chtěla popřát, ať si přípravy i samotné Vánoce užijete naplno, nezabýváte se nákupem hromady dárků, protože o tom to rozhodně není a užíváte si jeden druhého. My se s manželem letos rozhodli, že si pod stromeček dáme toho našeho prcka, otevřeme si láhev dobrého vína a budeme si užívat domácí pohodu. O čem jiném by Vánoce měly být?

S láskou Romana

Romana Böhmová,
bloggerka

Kontaktovat mě můžete na mail:
romana@naskokvkuchyni.cz





MIKULÁŠSKÉ CUKROVÍ

Recept na toto cukroví už znám snad nazpaměť. U nás se totiž peče od mého raného dětství. Jeho výhodou je rozhodně to, že si upečete celý plech cukroví, který pak pouze nakrájíte a máte spoustu kousků. Takže vzhůru do toho, protože ho máte za chvíli hotový.

.....
20 dkg hladké mouky
7 dkg cukru krupice
14 dkg tuku (máslo + Hera)
2 žloutky

.....
Na potřeni:
ovocná směs "linecká" Hamé

.....
Na polevu:
21 dkg cukru
5 bílků
25 dkg mletých ořechů (např.
vlašských)

- 1) Z mouky, cukru, tuku a žloutků zpracujeme těsto. Vyválíme ho, přendáme na předem vymazaný plech (35 x 40 cm) a potřeme lineckou směsí.
- 2) Do robota dáme šlehat bílky. Jakmile nám začnou bělat, po lžících přidáváme cukr a bílky vyšleháme do pevné pěny. Nakonec lehce vmícháme umleté ořechy. Ořechovou náplň rovnoměrně rozetřeme na těsto.
- 3) Pečeme na 175 stupňů cca 20 minut, až začne povrch zlátnout.
- 4) Ještě teplé nakrájíme na malé čtverečky, případně vykrajujeme např. srdíčka.



@naskokvkuchyni

Pokud chcete sledovat moje příspěvky a denně nové Instastories, přidejte si mě na Instagramu.

DATLOVÉ KULIČKY S KOKOSEM

Na Vánoce vždy připravuji nejen klasické vánoční cukroví, ale i to nepečené. Vzhledem k tomu, že nám letos na Vánoce do domácnosti přibyl jeden člen rodiny, nebude asi tolik času, a proto připravím na poslední chvíli tyto jednoduché datlové kuličky. Výraznou chuť tohoto bezlepkového cukroví si určitě zamilujete.

.....
200 g vypeckovaných datlí
100 g para ořechů
3 - 4 lžice Grand Marnier
Několik kapek vanilkového
extraktu
Špetka himalájské soli
Strouhaný kokos na obalení
.....

- 1) Datle si vypeckujeme a dáme do misky. Přidáme Grand Marnier a necháme jím datle nasáknout.
- 2) Mezitím si v mixéru nahrubo rozemeleme para ořechy.
- 3) Do mixéru přidáme datle, vanilkový extrakt, špetku soli a vše dobře rozmixujeme.
- 4) Do misky si vysypeme strouhaný kokos a ze vzniklé směsi tvarujeme kuličky, které v kokosu obalujeme.
- 5) Po vytvoření všech dáme hotové kuličky do chladu, nejlépe do lednice.



PROSINCOVÉ TIPY

Filmové tipy



Úkryt v ZOO

Tento film podle skutečné události z doby druhé světové války mě prostě dostal. Příběh se odehrává ve varšavské zoo, která se po napadení Němci stala skladištěm zbraní, ale také úkrytem pro mnoho Židů. Hrdzy války jsou tak alespoň trochu zastřeny nadějí na přežití. Perfektní ztvárnění a herecké výkony, při kterých vás překvapí i známé české tváře.

Knižní tip



Vaření bez vaření

Tanya Maher

Velmi povedená a netradičně pojatá kuchařka, která osloví především milovníky raw stravy a zdravého životního stylu, ale nejen je. Kromě jedinečných receptů, které

zvládne úplně každý, se dozvíte, jak na vaše tělo použité suroviny působí. Přidanou hodnotou celého díla jsou krásné fotky pokrmů, po kterých se vám rozhodně budou sbíhat sliny.

Oblíbené blogy



Lapetit.sk

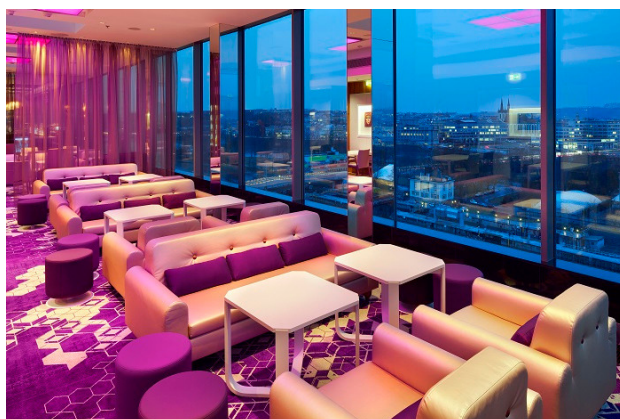
Co se týče oblíbených blogů, tentokrát zabrousíme k našim sousedům na Slovensko. Neskutečně nadaná Monika, která pochází z Bratislavy, velmi dobře vaří, ale především krásně fotí. Určitě stojí za to si ji přidat na Instagramu, kde vás může inspirovat především díky jejím kouzelným fotkám. www.lapetit.sk

Kam vyrazit

Cloud 9 sky bar & lounge

Cloud 9 sky bar & lounge najdete v devátém patře hotelu Hilton Prague. Pokud si chcete zajít na opravdu kvalitní koktejl, který si vychutnáte u překrásného výhledu na Prahu, rozhodně tento koktejlový bar doporučuji. Cena koktejlů se pohybuje v průměru kolem 250 Kč. Určitě k tomu ale můžete ochutnat i něco dobrého z jejich nového menu.

www.cloud9.cz



BEZLEPKOVÉ ČOKOLÁDOVÉ HVĚZDIČKY

Každý rok se snažím připravit nějaké nové druhy cukroví. Moje mamka vždy peče klasiku, kterou máme všichni moc rádi a já ji stejně neumím tak dobře jako ona. Proto se snažím vždy přijít s něčím novým. Letos jsem chtěla mít alespoň jeden druh bezlepkový a myslím, že tyto hvězdičky se opravdu povedly.

Těsto:

.....
125 g mletých mandlí
125 g moučkového cukru
25 g kvalitního kakaa
špetka skořice
několik kapek vanilkového
extraktu
1 bílek
1 lžíc Grand Marnier
.....

Zdobení:

.....
5 dkg sekaných mandlí
2 lžice třtinového cukru
kůra z 1 limetky
10 kapek Angostura Bitter
.....

- 1) V misce si smícháme mandle, cukr, kakao, skořici a směs vysypeme na vál. V nádobě si zlehka prošleháme metličkou bílek a přidáme do sypké směsi. Postupně zpracujeme těsto. Nakonec přidáme Grand Marnier a vanilkový extrakt.
- 2) Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme přes noc uležet v lednici.
- 3) Druhý den těsto vyválíme na cca ½ cm plát (nejlépe mezi dvěma pečicími papíry).
- 4) V misce si smícháme mandle, třtinový cukr, kůru z limetky a Angostura Bitter.
- 5) Z těsta vykrájíme hvězdičky, které přeneseme na plech a zdobíme směsí z mandlí. Pečeme cca 8 minut na 180 stupňů.

TIPY NA VÁNOČNÍ DÁRKY

Rum Angostura 1919

Nevím, jak to máte vy, ale já mám vždy mnohem větší problém vybírat vánoční dárky pro muže než pro ženy. V případě, že opravdu nevím, co pořídit, volím kvalitní rum. V tomto případě Angostura 1919, který je balený v krásné dárkové krabici a potěší zcela jistě každého muže.

www.warehouse1.cz



Nuxe Huile Prodigieuse - Zázračný olej

Tuto značku miluji od počátku, co jsem jejich výrobky vyzkoušela. Jedním z jejich nejznámějších zázraků je tento olej, který můžete použít na obličej, tělo i vlasy. Najdete ho i v provedení se třpytkami.

www.nuxe-kosmetika.cz



Nealkoholické Cuvée Diferente

Toto šumivé cuvée je perfektní jak ke sladkým, tak i ke slaným pokrmům. Je vhodné především pro těhotné nebo kojící, které si o svátcích nemohou dopřát alkohol.

www.alkohol.cz

Vánoční pyžamo Fairisle Minky

Nádherné pyžamo v červeno-bílé vánoční kombinaci barev od značky Boux Avenue lze využít i jako pohodlné oblečení na doma. Tato londýnská značka, která u nás otevřela v říjnu svůj první obchod v Centru Chodov, je mým favoritem pro nákup dárků. Pokud si ale nejste jisti velikostí nebo barvou, můžete pořídit místo konkrétního dárku k Vánocům dárkový poukaz.

www.bouxavenue.com

Manikúrní set Le Mini Macaron

Pokud chcete svoji ženu, přítelkyni nebo kamarádku potěšit, můžete jí jako dárek k Vánocům pořídit tento jedinečný set pro domácí úpravu nehtů. Set obsahuje LED lampu ve tvaru makronky, lak na nehty a sadu polštářků na odstranění laku.

www.marionnaud.cz



TIPY NA BALENÍ VÁNOČNÍCH DÁRKŮ



Jak jsem vám již psala v úvodníku, tyto Vánoce u nás rozhodně o dárcích nebudou. Určitě si ale nějakou maličkost s manželem nadělíme a pro mě je hodně důležité, jak jsou dárky zabaleny. Proto jsem si pro vás připravila několik variant, jak lze hezky a jednoduše vánoční dárky zabalit.



PERNÍKOVÉ KULIČKY

Každý rok pečú klasické vánoční perníčky, které se většinou nestihnou ani nazdobit a polovina z nich je už snědená. Na tyto rychlé perníkové kuličky si ale hned hromádku perníčků schovejte, jsou totiž neskutečně dobré.



.....
50 g mandlové mouky
100 g vánočních perníčků
20 g moučkového cukru
2 lžice švestkových povidel
Hamé
2 lžice pomerančové
marmelády Hamé
.....

Na obalení:

.....
strouhaný kokos
nejemno nasekané pistácie
kvalitní kakao
nastrouhané oříšky
.....

- 1) Perníčky nastrouháme, přidáme mandlovou mouku (případně jemno namleté ořechy), cukr, marmeládu a švestková povidla. Vše smícháme a podle potřeby přidáváme ještě marmeládu, aby nám vznikla kompaktní, mírně lepivá hmota.
- 2) Z těsta vytvoříme váleček, který nakrájíme na kousky a tvarujeme kuličky.
- 3) Obalujeme v kokosu, jemně sekaných pistáciích, kakau nebo oříšcích.



@naskokvkuchyni
Pokud chcete sledovat moje příspěvky a denně nové Instastories, přidejte si mě na Instagramu.

SOUTĚŽ SE SCAN&GO

Stejně jako každý měsíc, i v prosinci si můžete zasoutěžit. Výhra je lákavá, získat můžete 1x voucher na 1 000 Kč do Globusu na nákup se Scan&Go. Jak na to? Stačí jen odpovědět na jednoduchou otázku.

Kdybyste si před Vánoci do nákupního košíku měli dát jedinou věc, a to jakoukoli, která by to byla a proč?

Odpovědi zasílejte na email soutez@naskokvkuchyni.cz do 31. 12. 2017. Poté bude vylosován jeden výherce, kterému zašlu voucher na jeho adresu.



Scan&Go

Slyšeli jste už o novince v nakupování Scan&Go, kterou nabízejí obchodní řetězce Globus? Tato (podle mého) vymoženost dokáže usnadnit a urychlit každý váš nákup. Hlavně teď před Vánoci oceníte ušetřený čas v dlouhých frontách v běsnícím davu lidí.

Jak to vlastně funguje?

Před samotným nákupem si vyzvednete skener Scan&Go, který se pro vás rozsvítí po přiložení karty Globus Bonus ke čtecímu zařízení na skenerové stěně. Pokud se obáváte, že systém nakupování se Scan&Go je pro vás příliš náročný, opak je pravdou. Scan&Go zvládne ovládat úplně každý. A jak nakupovat? Jednotlivé položky skenujete pomocí skeneru, a to tak, že ji namíříte na čárový kód produktu (ve vzdálenosti asi 15 cm). U ovoce, zeleniny, masných výrobků a lahůdek ho najdete na etiketě zváženého zboží a u pečiva hledejte kód na regálu vedle ceny. Kteroukoli položku se rozhodnete vrátit, stačí ji jen mínusem zobrazeným na displeji skeneru vymazat. Nákup skládáte rovnou do tašek, což vám urychlí placení a odchod z obchodu. Výhodou Scan&Go je také možnost vidět aktuální cenu celého nákupu a především skutečnost, že vás u kasy nečeká zdlouhavé vykládání nákupu na pás, ale rovnou už samotné placení.

<https://www.globus.cz/scan-n-go.html>



Třpytivý konec roku

Pokud se chcete na Vánoce či na Silvestra svátečně obléknout, pak je tu pro vás zimní kolekce od Heidi Klum. Nové kousky z kolekce Let's celebrate, které pro vás připravil Lidl k prodeji již od 4.12., stojí rozhodně za to. Já jsem si nejvíce oblíbila třpytivý top a černý svetr, kterému už neřeknu jinak, než ňuňánek.



SLEPOVANÉ PERNÍČKY

Perníčky jsou u mě stálice na každé Vánoce. Pečení s nimi vždy začínám, takže první týden v prosinci u nás vždy krásně provoní celý byt. Letos tomu doufám nebude jinak.

.....
320 g hladké mouky
120 g moučkového cukru
25 g kvalitního kakaa
10 g jedlé sody
2 lžičky perníkového koření
25 g rozpuštěného másla
55 g medu
2 vejce + 1 vejce na potření
švestková povidla Hamé
.....

1) Mouku, cukr, kakao a jedlou sodu si prosejeme do mísy. Přidáme perníkové koření, máslo s rozpuštěným medem a vejce. Zpracujeme v hladké těsto, které necháme minimálně 24 hodin v lednici odpočinout.

2) Z těsta vyválíme cca 2 mm tenký plát, ze kterého vykrajujeme různé tvary. Perníčky pokládáme na pečicí papír a potíráme rozšlehaným vejcem. Pečeme cca 10 minut na 180 stupňů.

3) Po vychladnutí perníčky slepujeme švestkovými povidly.

