



PROSÍNEC 2018

Na skok v kuchyni

FOOD AND LIFESTYLE
MAGAZINE

15 STRAN
PLNÝCH
INSPIRACE
PRO VÁS

Svařák, vánoční trhy a chvíle plné pohody

Rok se s rokem sešel a my tu máme zase prosinec. Prosinec je pro mě měsícem shonu za posledními dárky, velmi náročných pracovních dnů roku a měsícem plným vůně svařáku a vaječného likéru. Ty poslední dvě věci jsou na tom nejlepší ;-)

Recept na můj nejoblíbenější vaječný likér jsem vám dávala už loni na blog, takže ho v tomto svátečním čísle nenajdete. Zato zde ale najdete recept na rychlou sváteční roládu s tvarohem, sváteční lososový krém, kterým můžete vylepšit vaši štědrovečerní tabuli nebo malinové šampaňské, které se hodí na silvestrovský přípitek. Pokud vám ještě chybí nějaké cukroví, určitě vyzkoušejte datlové kuličky, které dělám vždy ve velkém nebo citrónová linecká kolečka. Hlavně se ale zkuste vyhnout stresu, kterému se většinou před Vánoci vyhnout nelze a užívejte si sváteční chvíle s rodinou a přáteli. Pokud totiž nebudete mít deset druhů cukroví, ani když nebude dokonale utřený prach, vůbec nic se nestane. Ve volném čase se vydejte na procházku na vánoční trhy a pochutnejte si na dobrém svařáku. Užijte si krásně adventní čas a hlavně se snažte co nejvíce času strávit odpočinkem a společnými chvílemi s těmi, které máte nejraději.

S láskou Romana.



BLOGERKY A VÁNOCE

BARBORA GORECKÁ (MÁMA PEČE DOMA)

Na Vánocích mám nejraději celkovou atmosféru. Lidé jsou na sebe milejší, smějou se na sebe, děti jsou taky o maličko hodnější a já zase šťastnější.

Pohoda, klid, cukroví, čas, který trávím se svými nejbližšími. A hlavně radost mých dětí pod Vánočním stromčkem při rozbalování dárků... i když ta chvíle trvá ani ne 5 minut, ve mě tyhle momenty zůstanou už navždy.



GABČA OGURČÁKOVÁ (P&G FOODIES)

Nemám ráda Vánoce, já je přímo zbožňuju, jsou totiž kouzelné. Líbí se mi na nich tradičnost, jíme vždy kubu, kapra a salát.

Mám ráda zároveň tu vůni. Byt voní po kominíčcích, cukroví a jehličí. Miluju první rozsvícení stromčku, buší mi srdce. Žárovičky musí být ale jediné světle žluté!

IVČA JINDŘICHOVÁ (CAT&COOK)

Na Vánocích nejvíc miluju setkávání s rodinou a samozřejmě jídlo. Úplně nejradši mám Štědrý den.

Děláme bramborový salát, dobalujeme poslední dárky, všichni jsou tajemní, v televizi hrají pohádky a k večeru začínáme připravovat pravé vídeňské řízky.

Atmosféru toho dne opravdu miluju a je to pro mě nejkouzelnější večer roku.



POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPY

Jak na zdravou svačinu či večeři? Vyzkoušejte pomazánku z červené řepy, kterou můžete namazat na jakýkoli druh pečiva. Červená řepa slouží jako prevence nejrůznějších zdravotních problémů, pomáhá čistit tělo a podporuje činnost mozku. Proto si ji dopřávejte tak často, jak to jen jde.

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 20 minut

Počet porcí: 4

- 250 g uvařené nebo pečené červené řepy
- 80 g žervé
- 1 lžíce brusinek Hamé
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- 1 lžíce čerstvého koriandru
- 1 lžíce piniových semínek

- 1) Řepu si oloupeme a nastrouháme najemno na struhadle. Přidáme žervé, brusinky a podle chuti osolíme a opeříme.
- 2) Hotovou pomazánku servírujeme do misky a ozdobíme nasekaným čerstvým koriandrem a piniovými oříšky.



VÁNOČNÍ DÁRKY PRO ŽENY

Grand Marnier

Já vám snad jako tekutý dárek pro ženu nemohu doporučit nic jiného, než můj oblíbený Grand Marnier. Pečení si bez něj už nedokážu představit. Každý dezert je s ním minimálně o třídu lepší.

www.warehouse1.cz



Touch me

Jestli chcete potěšit svoji ženu, přítelkyni, maminku nebo třeba svou sestru kvalitním kouskem do šatníku, značka Touch me je tou pravou volbou. Nejen, že materiál je opravdu kvalitní a neskutečně příjemný na nošení, design je velmi nadčasový, takže nemůžete šlápnout vedle. Za mě rozhodně doporučuji Caro cardigan a skvěle padnoucí svetr Pocahontas vibe.

bit.ly/touchme_wear

Medové produkty Svárovská Honey

Svárovská Honey nabízí čistě přírodní produkty z rodinné farmy na pomezí Českého ráje a Máchova jezera. Mimo klasického medu vyrábí též ochucené medy, medovinu, víčkovici, domácí granolu, propolisovou tinkturu, pyl a svíčky z pravého včelího vosku. Veškeré produkty jsou vyráběné s láskou a za jejich kvalitu ručí.

www.svarovskahoney.cz



BeWooden

Přemýšlíte, čím letos obdarujete své kamarádky? Pořídte pro svou spřízněnou duši elegantní náramek ze vzácných kamenů a dřevin, který se může stát jejím talismanem na cestě životem. Náramek bude mít stále na očích, a tak si na vás vzpomene, kdykoliv jej uvidí. Na náramek můžete nechat vygravírovat iniciály, a udělat z něj tak ještě osobnější a originálnější dárek. Je vaše kamarádka snílek, kreativní duše nebo je naopak organizovaná a má ráda ve všem pořádek? Obdarujte ji letos krásným zápisníkem s dřevěným detailem. Nakupte vánoční dárky se slevou. Použijte na eshopu bewooden.cz kód naskokvkuchyni a získíte slevu 15 % na celý nákup (kód platí do 7. 12. 2018).

www.bewooden.cz



Sváteční edice Parisian Gourmandise - Nespresso

Nespresso představuje limitovanou sváteční edici Parisian Gourmandise - tři nové kávové zážitky inspirované pařížskou elegancí a zároveň sladkou spoluprací s Indiou Mahdavi. Blíží se sváteční sezóna, což znamená, že je čas připravit se na oslavu ve velkém stylu a dopřát si kávové chvíle s trochou luxusu.

www.nespresso.com



Jedlé dárky Deluxe

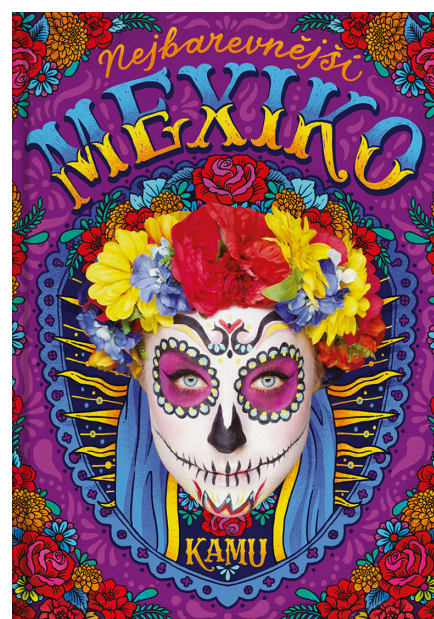
Pokud si doma nevyrábíte jedlé dárky sami, můžete je nakoupit v Lidlu. Jejich řada Deluxe nabízí exkluzivní zboží za rozumné ceny. Seženete zde například kvalitní sýry, šunky, těstoviny, oleje, paštiky, dezerty nebo alkoholické nápoje.

www.lidl.cz

Nejbarevnější Mexiko od Kamu

Nejnovější kuchařka Kamily Rundusové je extra třída. Najdete v ní nejen vše o mexické kuchyni, ale i rostlinné verze oblíbených mexických jídel. Tuto kuchařku opravdu stojí za mít doma. A jako bonus vás určitě bude bavit speciální přední plocha kuchařky, která při zahřívání mění svou barvu.

www.nejbarevnejsikucharka.cz



Paletka očních stínů Tickled Peach Too Faced

Moje oblíbená značka Too Faced má v nabídce novou paletku očních stínů Tickled Peach, která zcela jistě potěší každou ženu. Stíny jsou krásně pigmentované a odstíny naprosto úžasné.

www.sephora.cz

Bezlepkové produkty Schär

Pokud máte ve svém okolí někoho, kdo má bezlepkovou dietu, určitě ho potěší balíček bezlepkových výrobků. Z výrobků z řady Schär doporučuji především jejich jedinečnou mouku, croissanty, housky na burgery nebo těstoviny.

www.schaer.com



ROLÁDA S TVAROHOVÝM KRÉMEM

Na Vánocích mám nejraději to, že se sejde naše celá velká rodina a trávíme čas společně. Pokud stejně jako já očekáváte větší sváteční sešlost, připravte tuto výtečnou roládu s tvarohovým krémem. Bude chutnat každému, jak dospělým, tak dětem.

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 30 minut

Doba pečení: 10 minut

Počet porcí: 10 - 12

Na roládu:

- 30 g hladké mouky
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť)
- 90 g moučkového cukru
- 20 g kvalitního kakaa
- špetka soli
- trocha másla

Na krém:

- 250 g tučného tvarohu
- 400 ml smetany ke šlehání
- 3 lžíce moučkového cukru
- několik kapek vanilkového extraktu
- 1 lžička citrónové kůry

Na ozdobu:

- 200 g Extra Jam Jahoda
- čerstvé ovoce (např. fíky, kiwi)
- nasekané pistácie

1) Bílky si dáme šlehat v robotu se špetkou soli. Když nám začnou bílky bělat, začneme po lžících přidávat moučkový cukr, dokud z bílků neušleháme tuhý lesklý sníh.

2) Do hotového sněhu pak zašleháme pomalu žloutky. Nakonec pouze ručně zamícháme přesáté kakao a mouku.

3) Na plech si dáme pečicí papír, který z obou stran potřeme máslem, aby se nám hezky přilepil na plech. Těsto rovnoměrně rozetřeme na pečicí papír a roládu pečeme na 180 stupňů cca 10 minut.

4) Hotovou roládu si sundáme z plechu, necháme ji chvilku zchladnout a zarolujeme, aby získala budoucí tvar rolády a dobře se nám rolovala.

5) V robotu si vyšleháme tvaroh s moučkovým cukrem. Když je cukr dobře zašlehaný, přidáme smetanu ke šlehání a šleháme do tuhého krému.

6) Roládu si rozložíme a potřeme jahodovým Extra Jamem. Poté ji potřeme krémem (necháme si zhruba jednu čtvrtinu krému na ozdobení vršku rolády) a roládu zarolujeme.

7) Zbylý krém si naplníme do sáčku a ozdobíme jím roládu. Nakonec poklademe čerstvým ovocem a nasekanými pistáciemi.



LOSOSOVÝ KRÉM

Pokud stejně jako já milujete chuť lososa a chcete si ho vychutnat i jinak, než jen klasicky v hlavním chodu, vyzkoušejte tuto netradiční krémovou polévku. Je vynikající, plná blahodárných látek a dokonale zasytí.

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 30 minut

Počet porcí: 4

- 2 lžíce přepuštěného másla
- 1 střední cibule
- 350 g zeleninové směsi Francouzská Dione
- 1 střední brambora
- 1 l horké vody
- 200 g čerstvého lososa + několik kostiček na ozdobu
- několik snítek kopru
- černý sezam
- sůl
- čerstvě mletý pepř

- 1) Na pánvi si dáme přepuštěné máslo a necháme na něm zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli. Poté přidáme zeleninovou směs, na kostičky nakrájenou bramboru a orestujeme (trvá to cca 5 - 7 minut).
- 2) Zeleninu přendáme do hrnce, zalijeme vodou a vaříme cca 5 minut. Poté přidáme na kostičky nakrájeného lososa, osolíme, opeříme a vaříme dalších 10 - 15 minut. Několik zbylých kostiček lososa si na přepuštěném másle orestujeme na pánvi a necháme na ozdobu.
- 3) Hotovou polévku přendáme do blenderu a umixujeme do hladkého krému. Polévku servírujeme ozdobenou čerstvým koprem, černým sezamem a opečenými kostičkami lososa.



VÁNOCE U KAROLÍNY FOUROVÉ

Odbornice na výživu a bloggerka Karolína Fourová na svém blogu a sociálních sítích sdílí nejen své recepty, ale hlavně rady ohledně správné výživy a zdravých potravin. Já jsem Karolínu vyzpovídala především o tom, jak tráví Vánoce.



Karolínko, jsou pro tebe Vánoce obdobím, kdy je v pořádku hřešit nebo by si měl člověk dávat pozor i v těchto svátečních dnech? Já neustále tvrdím, že všeho s mírou je nejlepší řešení, jak to máš ty?

Vnímám to stejně. Určitě není v pořádku, když si člověk neřízeně dopřává, ale ani když si všechno tradiční zakáže. Pokud vaříš a pečeš z kvalitních surovin, je to v pohodě a nezdravé pak je už jenom to množství. Myslím, že je mnohem rozumnější dát si klasické cukroví nebo bramborový salát s mírou, než se přejíst tím rádobu zdravějším. Já se neomezuji, z druhé strany jsem zvyklá jíst zdravě, a tak nevydržím "prasit" moc dlouho.

Jaké je tvé nejoblíbenější cukroví?

Jako dítě jsem užížděla na kostkách z máslového korpusu obalených v čokoládě a strouhaném kokosu. Těch jsem byla schopna sníst kilo. Mimochodem, asi před měsícem jsem zjistila, že se to jmenuje "lamington cake" a je to australské cukroví, takže nechápu, kde se v naší rodinné kuchaře před třiceti lety ocitlo. Dneska si už cukroví tolik nevybírám, беру úplně všechno!

Prozradíš, jak probíhají u tebe Vánoce? Máte tradičně kapra a bramborový salát?

Vánoce jsou u nás možná tradičnější, než by kdo čekal. Ráno snídám vánočku a čaj a k obědu připravujeme houbového kubu s dýňovým kompotem. Nevím, jak je to s tím zlatým prasátkem, u nás se vždy říkalo, že se nesmí jíst maso, ale slyšela jsem, že se prý nesmí jíst vůbec nic, takže tomu přisuzuji skutečnost, že jsem ho nikdy neviděla.

K večeri potom máme klasický bramborový salát, na který se každoročně těším už od léta. Nemám na něj žádný fancy recept, ale kořenovou zeleninu vařím v silném zeleninovém vývaru s trochou octa a jeho část pak využívám i na zálivku. Část majonézy také nahrazuji jogurtem a přidávám zelené jablko nakrájené na kostičky. Přiznám se, že jsem se nikdy nenaučila jíst kapra, takže tuhle tradici trochu porušuji a večerím pstruha pečeného na přepuštěném másle.

Jaké jsou tvé nejoblíbenější potraviny při tvém vaření na blog? Z fotek na Instagramu jsem si všimla, že máš ráda borůvky, maliny a avokádo. Je to tak?

Ano, to je pravda. Vždycky musíme mít doma v mrazáku zásobu borůvek a malin, přes to nejede vlak. Díky avokádu jsem si zase oblíbila slané snídaně a i když ho teď jím celkem často, pořád ho vnímám tak trochu svátečně.

Pokud bych ale měla říct surovinu, která má v mých receptech největší zastoupení, bude to asi celozrnná mouka a jogurt.

Co bys popřála čtenářům magazínu Na skok v kuchyni do nového roku?

Do roku 2019 bych tvým čtenářům přála, aby byli šťastní, aby se nebáli snít a samozřejmě, aby je po celý rok provázelo jen samé skvělé jídlo! A tobě navíc přeju, aby do tvé virtuální kuchyně zaskakovali co nejčastěji.



MALINOVÉ ŠAMPAŇSKÉ

Blíží se oslavy vánočních svátků a Nového roku, se kterými jsou spojené nejen plné stoly jídla a skvělá nálada, ale také přípitky. Zkuste své nejbližší překvapit netradičním malinovým šampaňským, zaručeně si ho zamilují.

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 10 minut + vychlazení

Počet porcí: 4

-
- 100 g malin Dione + na ozdobu
 - 40 g cukru krupice
 - 60 ml vody
 - 1 limeta
 - sekt
-

- 1) Maliny si dáme spolu s cukrem a vodou do rendlíku a na středním plameni necháme maliny probublávat 6 - 8 minut, aby nám vznikl sirup.
- 2) Rozvařené maliny necháme překapat přes síto a vzniklý sirup dáme do lednice vychladit.
- 3) Dvě lžíce sirupu dáme do sklenice, přidáme 1 lžici šťávy z limetky a dolijeme sektem. Nakonec přidáme několik zmrzlých malin.



VÁNOČNÍ DÁRKY PRO MUŽE

Himalyo

Hledáte originální vánoční dárek nebo zrovna pátráte po tom, jak s přicházejícím zimním sychravým počasím posílit imunitu či prostě pomoci s regenerací celého těla? Vše najdete v GOJI ORIGINAL 100 % Juice BIO nebo v RAKYTNÍK Caps BIO od značky Himalyo. Všechny produkty Himalyo jsou díky unikátně čistému zpracování v raw kvalitě, bez lepků a bez jakýchkoliv živočišných složek. Prostě jen čistá příroda.

www.himalyo.cz



Veselá Veverka

Pokud chcete k Vánocům darovat něco dobrého, vzpomeňte si na Veselou Veverku. V této síti specializovaných prodejen se sušeným ovocem a oříšky si určitě vyberete něco dobrého na zub. Vybírat můžete z opravdu pestré nabídky – od tradičních a známých oříšků a ovoce, přes exotické druhy jako jsou pražené makadamy, mochné peruánské, ibišek či kustovnice čínské až po cukrovinky pro mlsné jazyčky.

www.vesela-veverka.cz

Legendario Añejo 9y

Je to už víc jak šest let, kdy jsme spolu s mým manželem popíjeli tento neskutečně dobrý rum na Kubě. V té době jsme se vůbec neznali a teď už jsme rodina. Añejo 9 byl několikrát vyznamenaný jako nejlepší kubánský rum. Chuť dominuje jemností, lehkostí, čokoládovou přítomností a hladkostí.

www.alkohol.cz



BeWooden

Hledáte dárky pro muže, kteří se nespokojí jen tak s něčím? Vsaďte na originální doplňky od BeWooden! Elegantní dřevěný motýlek si najde své místo v šatníku každého gentlemana. Vybrat si můžete z více než 30 druhů motýlků nebo vyzkoušejte konfigurátor a vytvořte si motýlka podle vašich představ. Kšandy BeWooden se perfektně hodí jak do společnosti, tak pro běžné nošení. Nezbytným doplňkem každého muže je peněženka. Ta musí být praktická, ale zároveň stylová a reprezentativní. Ať už vyberete celokoženou peněženku nebo peněženku ze dřeva a kůže, udělejte z ní ještě osobnější dárek - přidejte na ni monogram, aby bylo na první pohled jasné, komu peněženka patří. Nakupte vánoční dárky se slevou. Použijte na eshopu bewooden.cz kód naskokvkuchyni a získáte slevu 15 % na celý nákup (kód platí do 7.12.2018).

www.bewooden.cz

DATLOVÉ KULIČKY

Pokud přemýšlíte, jaké nepečené cukroví na Vánoce připravit, doporučuji tyto datlové kuličky. Nejen, že jsou výborné a rychlé, ale především také velice zdravé, protože kromě datlí v nich najdete i různé druhy ořechů. I děti si je zamilují, jen při přípravě nezapomeňte vynechat rum, ať doma nemáte až moc veselo.

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 15 minut

Počet kusů: 16 - 20

-
- 200 g datlí Medjool bez pecky
 - 100 g mandlí
 - 2 lžice kvalitního rumu
 - 2 lžice ovocné náplně meruňka Hamé
 - několik kapek vanilkového extraktu
 - špetka himalájské soli
 - kešu a pistácie na obalování
-

- 1) Datle si dáme do misky, přidáme rum, meruňkovou náplň, promícháme a necháme datle nasáknout.
- 2) Mezitím si v mixéru nahrubo rozemeleme mandle.
- 3) Do mixéru přidáme datle, vanilkový extrakt, špetku soli a vše dobře rozmixujeme (pozor, datle jdou někdy hodně špatně rozmixovat, záleží na typu mixéru, který máte). Směs si dáme do misky a necháme chvíli v lednici vychladit.
- 4) Kešu a pistácie si nasekáme nadrobno a každé zvlášť dáme do misky.
- 5) Z datlové směsi tvarujeme kuličky, které obalujeme v kešu nebo pistáciích.
- 6) Po vytvoření dáme hotové kuličky do chladu, nejlépe do lednice.



CITRÓNOVÁ LINECKÁ KOLEČKA

Tradiční linecké cukroví by o vánočních svátcích nemělo chybět na žádném stole. Pokud si ho chcete letos trochu ozvláštnit, vyzkoušejte tento recept provoněný citrónem a užijte si ho s tou pravou vánoční atmosférou.

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 10 minut + minimálně 2 hodiny na odležení

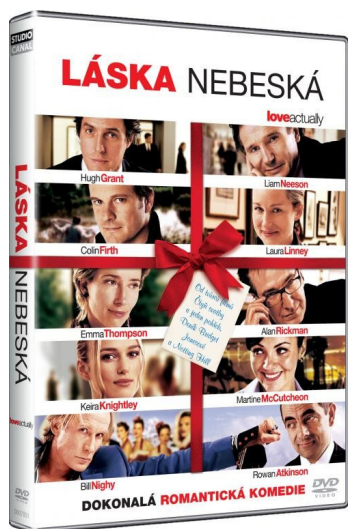
Doba pečení: 10 minut

- 210 g hladké mouky
- 140 g másla
- 70 g cukru krupice
- 1 velký žloutek
- několik kapek vanilkového extraktu
- 1 lžička najemno nastrouhané citrónové kůry
- 100 g ovocné směsi Hamé rybíz

- 1) Máslo si nakrájíme na kostičky a necháme v pokojové teplotě povolit. Mouku si v misce smícháme s cukrem a citrónovou kůrou.
- 2) Na vál si vysypeme sypkou směs, přidáme máslo, žloutek, vanilkový extrakt a vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme minimálně 2 hodiny odležet v lednici.
- 3) Těsto si vyndáme z lednice, necháme trochu povolit, vyválíme a vykrajujeme z něj požadované tvary. Do poloviny cukroví vykrojíme ještě uprostřed kolečko.
- 4) Pečeme na 180 stupňů 10 minut.
- 5) Vychladlé cukroví namažeme rybízovou ovocnou směsí a slepíme.



TIPY NA VÁNOČNÍ FILMY



Láska nebeská

Jakým jiným filmem bych mohla já začít. Kdo mě dobře zná, tak ví, že Lásku nebeskou úplně zbožňuji. Každý rok se těším na den, kdy ji budou dávat v televizi. Vím, že bych si ji mohla kdykoli stáhnout, ale to prostě není ono. Skvělý Hugh Grant a především Bill Nighy jako rocker Billy Mack, jsou pro mě zárukou příjemně stráveného večera. Podle reakcí mého okolí podle mě tento film buď milujete, nebo ho nenávidíte. Já jsem tedy v té první skupině.



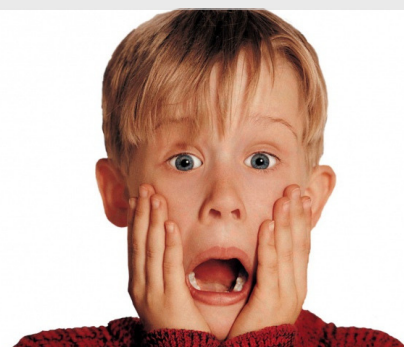
Harry Potter

Harry Potter sice není tradiční vánoční film, ale vždy si ho moc ráda před Vánoci pouštím.



Šťastný Nový rok

Romantická komedie se spoustou skvělých herců, jejíž děj se točí kolem posledního dne v roce. Já si při tomto filmu vždy neskutečně odpočinu a není rok, kdy bych si ho o Vánocích nepustila.



Sám doma

Harry, jdu do baráku :-D Tohle je prostě klasika, která mě asi nikdy neomrzí. Každé Vánoce si musím zkouknout první i druhý díl této skvělé vánoční komedie o Kevinovi, který zůstane na Vánoce sám.



Prázdniny

Cameron Diaz a Kate Winslet jsou zárukou dobrého filmu. Vy se můžete podívat na to, co se bude dít, když si tyto dvě ženy tak trochu vymění své životy.

Další tipy na filmy s
vánoční tematikou:
Vánoční prázdniny
Pelíšky
Anděl páně

VÁNOČNÍ DÁRKY PRO DĚTI

Rok na venkově

Když jsem poprvé spatřila knížku Rok v lese, byla jsem jí úplně fascinovaná. Teď jí ale vyšla "sestřička", která se odehrává na venkově a bude určitě bavit děti různého věku.

<http://nakladatelstvi.hostbrno.cz/>



Houpačka Utukutu Spectre

Vojta dostal houpačku Spectre ke svým prvním narozeninám. Nejdříve jsem se vzhledem k vyšší ceně rozhodovala, zda mu jí mám vůbec pořídit, ale teď vidím, že to byla správná volba. Vojta se v ní houpe, odpočívá v ní nebo ji používá jako pult. Myslím, že časem najde ještě mnohem více využití. Ještě k tomu se jedná o český výrobek.

www.utukutu.cz/shop



Hugo chodí bos

Hugo chodí bos je jeden z mých nejoblíbenějších obchodů pro děti. Najdete zde totiž hračky, se kterými jsem si hrála jako malá i já a všechny jsou vyrobené u nás. Dost často zde Vojtovi také pořizují retro punčochy s kšandami od značky Mile. Nově mají v nabídce úžasnou porcelánovou sadu, kterou vyrobila porcelánka Thun a speciálně pro Huga ilustroval Jan Laštovička.

www.hugochodibos.cz



Almarka

Kamarádka Lucka má úžasný eshop pro děti. Najdete zde nejen kvalitní oblečení, ale také krásné doplňky pro stolování. Já už hrozně dlouho toužím Vojtovi pořídit tento úžasný dětský talíř z kanadského javoru. Tak schválně, jestli mu ho letos Ježíšek donese.

www.almarka.cz



Úniková hra

Pro trochu větší děti můžete jako super dárek pořídit únikovou hru. Já jsem zatím absolvovala dvě a vždycky jsem z toho byla nadšená. Nejen, že si užijete skvělou zábavu ve více lidech, ale vždy se také naučíte něco nového. Já jsem zatím zkoušela únikové hry pouze od společnosti The Chamber, které je mají po celé Praze, ale takových společností je i v jiných městech, než je Praha, spousty.

<http://thechamber.cz/>