

Na skok v kuchyni

ÚNOR 2019

FOOD AND
LIFESTYLE
MAGAZINE

14 STRAN
PLNÝCH
INSPIRACE
PRO VÁS





JAK MI VYDRŽELA NOVOROČNÍ PŘEDSEVZETÍ?

Jak už to většinou bývá, ke konci ledna zjistíte, že vám toho z novoročních předsevzetí moc nezbylo. Proto si už do těchto předsevzetí nedávám nic, co by mi vydrželo jen pár dní. Čím jsem starší, tím toho vím totiž mnohem víc :-D Ne, dělám si legraci, ale rozhodně třeba vím, že nechci držet nějaké zbytečné diety, které mi nevydrží, ani nechci přestat pít alkohol, protože to mi nevydrží už vůbec. Ne, že bych byla alkoholik, ale prostě taková dvoudečka dobrého vína večer je pro mě jako hodina ve wellnessu. A to že mám wellness fakt ráda.

Jak jste na tom s předsevzetími pro rok 2019 vy? Já musím říci, že je zatím opravdu dodržuji. Cvičím 3 - 5x týdně, snažím se jíst více ovoce, více zeleniny, méně cukru a méně pečiva. Na víc jsem si nevěřila. A o tom to všechno je. Dala jsem si malé cíle a po měsíci jsem s výsledky vlastně spokojená. V posledních měsících jsem si totiž vždy dávala hodně velké cíle a pak si přišla jako neschopná, když jsem něco nezvládla. To už je ale asi tou zrychlenou dobou. Mám pocit, že musím být stoprocentní máma, manželka, pracující žena, blogující žena, uklízečka a nevím co ještě. Když se ale na konci dne vždycky podívám na to, kdy jsem měla čas jen na sebe, tak ho nikdy nevidím. A přesně tohle chci změnit. Chci mít během dne alespoň chvíli jen pro sebe. A já opravdu doufám, že ty chvíle pro sebe máte i vy. Schválně mi napište, budu moc ráda.

Přeji vám krásný únor.

S láskou Romana.



TIPY NA ÚNOR

CRÈME DE LA CRÈME

Crème de la Crème je pověstná svou řemeslnou zmrzlinou. Kromě až čtyřicítky druhů ze stálé nabídky je možné si často pochutnat na sezónních či speciálních zmrzlinách. Stejně tomu bude i letos v lednu a únoru, kdy Honza Hochsteiger připravuje čokoládový a následně kávový týden. Tyto dvě suroviny se těší velké oblibě u většiny lidí, a to nejen díky jejich jedinečné chuti, ale zároveň i povzbuzujícím účinkům. Zatoužíte-li tak v pochmurných zimních dnech po sladkém potěšení, vyrazte do Crème de la Crème za bohatým výběrem čokoládových či kávových zmrzlin. V týdnu od 28. ledna do 3. února na všechny zákazníky čeká čokoládový týden, kávový týden od 11. do 17. února.

www.cremecreme.cz/cs/



ALCRON

Alcron patří už dlouhá desetiletí mezi symboly české gastronomie. Nyní kuchyň nově vede Head Chef Jakub Černý, který v posledních letech vařil ve vyhlášených restauracích v Evropě. Já měla v lednu tu příležitost vyzkoušet jejich menu s dokonalým vinným párováním a mohu vám říci, že se restaurace Alcron opět hlásí o slovo. Menu, které se v této restauraci podává, je naprosto dokonalé a já mám takové tušení, že bude brzy právem oceněno.

www.alcron.cz



RESTAURACE MARCHÉ - TERMINÁL 2

Letiště Praha otevřelo v lednu novou komerční zónu na Terminálu 2. V této zóně byla nově otevřena i restaurace **Marché**, kde mohou cestující ochutnat jídla z čerstvých surovin, která jsou lehká, zdravá a zároveň velmi chutná. Najdete zde zdravé polévky, čerstvé šťávy, lahodně připravené maso na grilu nebo exkluzivní pizzu. Já ochutnala téměř vše z jejich nabídky a byla jsem neskutečně překvapená kvalitou a chutí všech jídel. Nakonec jsem si velmi pochutnala i na dobré kávě. Až budete někam cestovat, určitě se v této restauraci zastavte.

www.pragueairport.cz



MASOPUSTNÍ BEZLEPKOVÉ MINI KOBLÍŽKY

Masopustní sladké hodování v podobě tradičních koblížků si můžete užít i v případě, že trpíte celiakií. Tyto bezlepkové mini koblížky "testoval" můj synovec, který intoleranci lepku má. A jelikož jich snědl celou misku, soudím, že jsou opravdu povedené.

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 15 minut

Doba smažení: 30 minut

Počet: cca 60 kusů

- 250 g bezlepkové mouky Schär Mix B
- 250 g tučného tvarohu
- 3 střední vejce
- 50 ml mléka
- 50 g moučkového cukru
- citrónová kůra
- 10 g prášku do pečiva (bezlepkového)
- cukr a skořice na obalení
- řepkový olej na smažení

- 1) Do mísy si dáme mouku, tvaroh, vejce, mléko, moučkový cukr, citrónovou kůru a prášek do pečiva a zpracujeme lehce lepivé těsto.
- 2) Do rendlíku si dáme řepkový olej zhruba do výšky 5 cm a na středním plameni v něm smažíme koblížky. Koblížky do oleje vkládáme pomocí dvou lžiček (snažíme se tvarovat kuličky).
- 3) Když nám koblížky v oleji zhnědnou, vhodíme je do cukru smíchaného se skořicí a obalíme je v něm.



HOLKY Z BRNA

Dvě mámy, dvě blogerky, dvě dobré kamarádky a hlavně dvě skvělé fotografky. To jsou Kačka a Mart'a. Většina z vás je již určitě zná, ale já vám je představím trochu blíže. **Kačka** je nejen skvělou maminkou malé Natálky, úžasnou fotografkou a blogerkou (www.milluji.cz), ale také ženou, která má svůj vlastní názor a za ním si stojí. **Mart'a** (www.mamachef.cz), jejíž humor mě nikdy nepřestane bavit, se proslavila účastí v reality show MasterChef (doufám, že už ji tohle neustále spojování s MasterChefem neštve :-D), má roztomilého syna Mikiho a strašně dobře vaří a fotí. Holky znám už nějakou dobu a obě mi přirostly k srdci. Holky odpovídaly každá zvlášť, takže doufám, že budou vzájemnými odpověďmi překvapené.



Holky, jak jste se vlastně potkaly? Předpokládám, že spojení blogerka a ještě k tomu z Brna, k tomu tak trochu přispělo.

M: Kdo by to řekl, ale je to docela dlouhý příběh. Častokrát se nad tím zasmějem. Já jsem poprvé Kačku zaregistrovala na FoodBloku, který pořádala Janča Duffková (tenkrát Chotová - doufám, že to píšu dobře) ještě pod Chefparade v Praze. Byla to konference pro foodbloggerky a foodnadšence. Kačka byla už ten foodblogger a já zatím foodnadšenec s plány toto nadšení posunout někam dál. Kačka o mně samozřejmě nevěděla (byla už TA blogerka, tak byla nafrněná, že jo - opět ten můj humor). Taky si pamatuju, že tam byla s Jirkou, jejím současným manželem. Sledovat na sociálních sítích jsem ji začala právě po této konferenci, kdy jsem se koukala na fotky, kdo všechno tam vlastně byl. No, pak uplynula nějaká doba a Kačka začala pracovat pro společnost Zomato v Brně na mé vysněné pozici. No jo, líná huba, znáte to. O její pozici jsem totiž snila, ale bála se ještě při studiích rozhodit více sítě. Jelikož jsem ale brzo poté dostudovala a byla pilným uživatelem Zomato (aplikace na hodnocení restaurací), přihlásila jsem se tam o jinou pozici, kterou jsem tenkrát i dostala. A vlastně v tomto bodu si uvědomuji, jak jsem ráda, že Kačka tenkrát dostala právě tu moji vysněnou pozici. Bez toho bychom se nepotkaly v jedné kanceláři a neměly prostor se seznámit a následně i spřátelit. Tenkrát jsem byla taková hodně volnomyšlenkářská, Kačka zasnoubená a alespoň zvenčí taková vážná a usedlá. Já ji ale měla ráda a často se jí snažila nabudit k tomu, ať je uvolněnější. Po nějaké době jsem zjistila, že si mě Kačka držela od těla a nevěřila mi. Myslela si, že jí chci sebrat její pozici. Ono by to sedělo, že jo. Ale tohle není můj styl a fakt mě to snad ani nikdy nenapadlo. Ve společné kanceláři jsme seděly bohužel jen 3 měsíce, pak Zomato v Brně skončilo. Naše přátelství pak volně pokračovalo hlavně v podobě společných prodejních food akcí jako Restaurant Day. Vídaly jsme se ale čím dál tím míň a docela dost se odcizily. Pak mě ale Kačka požádala o přípravu cateringu na místě její a Jirkovy svatby. Samozřejmě jsem neodmítla a v září 2016 jsme se začaly zase více vídat. Až jsem v prosinci zjistila, že jsem těhotná, napsala jsem Kačce, že musí okamžitě otěhotnět, že to sama nedám. A dva týdny po zjištění mého těhotenství se jim opravdu zadařilo. Hodná holka, poslechla (snad není tajemství, že s Jirkou už miminko nějakou dobu plánovali). Ale každopádně se nám to krásně potkalo a dále už můžete příběh znát z našich sociálních sítí.

K: No, je to vlastně tak. Když jsem psala blog zaměřený pouze na jídlo a měl jiný název, Mart'a mě sledovala. Já o tom ale nevěděla a Mart'u jsem neznala. Pak jsme se potkaly na jedné akci v Praze v jedné škole vaření, ale to jsem Mart'u pouze zaregistrovala, bavit jsme se nezačaly. Po škole jsem však začala pracovat v jedné společnosti, která vytvářela online gastronomického průvodce a Mart'a tohoto průvodce používala a psala na něj recenze, takže tak jsem se s ní seznámila já. Nakonec začala v této firmě i ona pracovat. Slovo dalo slovo, zjistily jsme, že jsme stejné food nadšenky, a tak pomalu začalo naše přátelství. Upřímně jsem si ale na začátku rozhodně nepomyslela, že se z nás stanou tak blízké kamarádky. Byly jsme každá úplně jiná a když jsme se potkaly, byly jsme každá v trochu jiné životní fázi. Já byla zasnoubená a relativně už usedlá, kdežto Mart'a byla divoká a nespoutaná. Kromě jídla jsme si neměly moc o čem povídat. A tak jsme spolu začaly vařit a vystupovat na různých gastro akcích, kde jsme prodávaly dobroty, které jsme společně vytvářely. Čím víc jsme spolu pak byly, tím víc jsme se začaly poznávat a svěřovat se. Hodně nás sblížilo to, že jsme byly obě ve stejné době těhotné. Tam zaznamenávám největší pokrok v tom, abychom se staly takovými kamarádkami, jakými dnes jsme. A můžu říct, že jsem moc ráda, že to tak dopadlo a Mart'u mám ve svém životě.

Neštvete vás někdy, že většina blogerských akcí probíhá v Praze?

M: To teda! Kolikrát bych se na nějakou akci i ráda zastavila, ale už to není tak lehké jako dřív. To jsem totiž jezdila Brno - Praha i několikrát týdně - v době mých magisterských studií. Teď je tu ale Miki, a to je zkrátka to nejdůležitější a tak většinu pozvání musím odmítnout.

K: Občas ano, protože jsou akce, na kterých bych opravdu ráda byla. Vcelku ale není problém přijet na akci na otočku, pokud je přes den. Ty večerní akce jsou složitější, protože jako máma malého dítěte si úplně nemohu dovolit být mimo domov večer, nebo dokonce přes noc. Takže doufám, že se začne brzy něco dít i v Brně.



Založily jste si společný profil na Instagramu @mamyvbrne, hodláte v něm pokračovat nebo už není možné zvládat s dítětem další účet na Instagramu? Já sama mám problém s jedním.

M: @mamyvbrne jsou především Katčina iniciativa. Ona je totiž o dost podnikavější než já. Nebo alespoň dříve byla a já byla lenoch. Teď jsme se myslím docela srovnaly. Ona trošku polevila a více se vložila do té krásné role mámy a já jsem naopak začala konečně něco dělat. Však mám o tom i článek na blogu. Nicméně s tím se i pojí to, proč "mámy" moc nefungují. Tento projekt rozhodně neskončil, spíše bych řekla, že tak pospává. Myslím, že jsme si opravdu, obě s Kačkou, za ten rok a něco s našimi dětmi uvědomily, že nemusíme prostě zvládat všechno a je to naprosto v pořádku. Já sama jsem si nastavila uvolněnější přístup k vydávání receptů a přidávání příspěvků na Instagram. A to teď myslím ten můj. Tvorba pro další účet už tak není možná. Navíc máme každá různé fotografické práce a spolupráce, které zaberou hodně času. Není to tedy o tom, že bychom nechtěly. Naopak máme spoustu nápadů, ale v tuto chvíli na ně není čas. Na druhou stranu, čas od času na "mámách" něco i tak přibude.

K: Společný profil jsme zakládaly v prosinci roku 2017 a měly jsme s ním velké plány. Jenže to byly naše děti malinké a neměly jsme tolik práce, kolik máme nyní. Teď je to už složitější, ale pokud trávíme nějaký den spolu, snažíme se ho vždy probudit. Nyní je však určen spíš pro zábavu a zpestření. Víme, že ho dost lidí rádo sleduje, protože je to jiné a kolikrát i dost zábavné koukat na nás obě a naši komunikaci, než sledovat jen jednu z nás, takže úplně zahodit ho nechceme, ale taky ho nezvládáme denně spravovat. Třeba ale jednou bude zase více času a my se mu budeme věnovat více.

Jaké jsou vaše plány do budoucna? Nemohla jsem si nevšimnout, že jste se obě neskutečně posunuly ve focení. Je to právě to, čemu se chcete v budoucnu věnovat?

M: Nejprve teda musím poděkovat za tak krásná slova. Já jsem ke svému focení totiž hodně kritická, ale říkám si, že jedině tak se můžu posouvat stále dál. A pravdou je, že mě hodně posouvá dál i jakákoliv pochvala. Je to takové malé znamení, že jdu snad správnou cestou. Proto i doufám, že fotit budu dál a budu se moci dále věnovat foodfotografii. To je totiž moje největší láska. Taky mám ale choutky se zase podívat do nějaké profi kuchyně. Spíš jen na stáž, ale ráda bych posunula zase dále své kulinářské schopnosti.

K: Je to tak. Na fotkách jsme začaly dost makat a v posledním roce jsme se snad i nějak vypracovaly. Mne začalo hodně bavit focení lidí, Mart'a se věnuje hlavně jídlu, ale myslím, že můžu mluvit za obě, že focení nás dost naplňuje. Jestli to bude naše práce do budoucna, asi teprve uvidíme. Teď to vypadá tak, že focení má pro nás budoucnost, ale člověk nikdy neví, co mu osud přinese.



Co máte jedna na druhé nejradši?

M: Když jsem přemýšlela, jak na tuto otázku odpovědět, vybavil se mi jeden moment z letošního Silvestra. S Majkem jsme ještě leželi v posteli, napůl pospávali a Miki nám už nervózně skákal po hlavě, že už se vstává. V tu chvíli přišla k nám do pokoje Kačka a řekla: "Miki, co to je ty rodiče. Pojď sem", posadila ho na postel, našla jeho ponožky, oblékla mu je a vzala ho s sebou za Naty do obývacího. (Pro upřesnění, já pak hned vstala). Jde ale o to, jak mi to přišlo neuvěřitelně hezký. To, jak krásně se k Mikínkovi chovala, jak kdyby byl její vlastní. Ona to ani neví, ale fakt mě to dojalo. Ač se tedy nemusí na první pohled vždy zdát (myslím naše seznámení v Zomatu), Kačka je neuvěřitelně srdečná, láskyplná a rozdala by se. Šíleně se spolu nasmějeme a můžeme si říct všechno (asi i proto, že jsme obě maminky a o to víc se často chápeme). Asi neumím říct jednu věc, mám Kačku ráda zkrátka takovou, jaké je. Mám ráda to, že když přijdu k ní na návštěvu, cítím se jako doma a doufám, že ona to má podobně).

K: Pro mě je Mart'a jedna velká osobnost a mám ji ráda celou. Úplně nejradši mám ale její záchvaty štěstí a bláznivosti, kdy z ničeho nic něco vykřikne, začne si prozpěvovat naprosto nelogické písničky a u toho tančit... Mart'a dokáže být, stejně jako děti, spontánní a to je prostě paráda. Taky je to pod svou slupkou velmi citlivý člověk, kterému se můžu svěřit, vyplakat se a který mě utěší a podpoří. Navíc mě baví Marti styl a je to můj Guru v oblasti krásy a módy. Chodíme třeba do stejného kadeřnictví, používáme stejný makeup, oblečení nakupujeme vesměs v těch samých obchodech. Za chvíli z nás asi budou dvojčata.

Jak zvládají focení jídla a vše, co se blogu týká, vaši manželé? Třeba u nás doma je to občas peklo.

M: Haha. Dobrá otázka. Majk už si zvykl, ale chvíli to trvalo. Však to sama znáš. Vaří se oběd a místo toho, aby se servíroval, je na jakési fotící desce a chladne tam. No kdo to má jíst. Poslední měsíce, kdy fotím na zakázku, mi ale neuvěřitelně pomáhá. Ať už s pózováním nebo samotným vyfocením - to nastavím foťák, ukážu mu představu fotky a on to cvakne. Takže zkrátka už přijmul, že je to moje práce a moc mi pomáhá.

K: Můj muž mě k blogování dost postrčil, takže je velmi tolerantní. Je jasný, že někdy je to asi na hlavu, ale blog i focení bere jako mou práci a snaží se mě podporovat. Museli jsme si tedy stanovit nějaké hranice, abychom měli i čas na sebe, protože od chvíle, co jsme rodiči, máme toho společného času málo a jde to. Sem tam mi teda připomene, že daný večer máme koukat společně na film a nemám koukat do notebooku nebo projíždět Instagram, ale jinak mám od něj velkou podporu a snaží se mi vycházet vstříc.

Jaké je vaše nejoblíbenější jídlo? A jaký je váš nejúspěšnější recept na blogu?

M: To je jak zeptat se na nejoblíbenější film! Snad ani nejde odpovědět jedno jídlo, takže jich napíšu více. Víím jistě, že kdyby měla ale Kačka odpovídat za mě, napsala by - kuře s broskví a sýrem. Měla by pravdu v tom, že to ráda fakt mám. Od malička. No a co. Miluju ale taky třeba brynzové halušky nebo pirohy s brynzou, lasagne, hovězí steaky, tatarák nebo třeba butter chicken - které je zároveň i mým doposud nejúspěšnějším receptem na blogu. Každopádně bych ráda podotkla, že odpovídám po prodělané žlučední viróze, takže mám dost pomotané chuťové buňky.

K: Já nemám nejoblíbenější jídlo. Prostě nedokážu vybrat jen jeden pokrm. Miluju těstoviny, noky, domácí pečivo, saláty, polévky, ryby... Nejradši mám, když je uděláno jídlo poctivě, z kvalitních surovin a s láskou a je pak jedno, jestli je to svíčková nebo krupicová kaše. Nemám ani nejoblíbenější kuchyni. Miluju jak česká jídla, tak francouzská, italská, asijská... Ale opět to musí být fakt dobře uděláno. A co se týče nejúspěšnějšího receptu na blogu, je to brownies bez másla, které je opravdu dokonalé. Máslo v něm nahrazuje jablečné pyré a vůbec nepoznáte, že tam není.



TIPY MĚSÍCE

1. Bezlepkové bagety Helles Brötchen Schär

Mezi novinky firmy Schär pro rok 2019 patří bezlepkové bagety, které mají široké využití. Já z nich zkoušela třeba žemlovku nebo jsou skvěle nakrájené na plátky a zapečené s kozím sýrem.

www.schaer.com/cs-cz

2. Šípkový, rakytníkový a zázvorový sirup

Rakytník, šípek a zázvor. Přesně tyto tři zázračné ingredience obsahují nové sirupy rodinné manufaktury Hradecké delikatesy. Jsou vyrobeny ručně a šetrně z kvalitních surovin, výborně chutnají, neobsahují žádná aroma, chemické konzervanty či GMO a v chladných dnech nás krásně prohřejí.

3. Jak tukoni zachránili strom

Kdo jsou tukoni? Kouzelné bytosti, které se s radostí a láskou starají o les — někteří pečují o stromy, jiní o květiny a další zase o zvířátka a ptáčky. Jedni si s jeho obyvateli hrají, jiní je připravují na střídání ročních období a ukládají zvířátka k zimnímu spánku. Knižky od ukrajinské výtvarnice Oksany Bula naprosto miluji. V únoru vychází další díl a já už se s Vojtou teď nemohu dočkat, až si ji společně prohlédneme.

nakladatelstvi.hostbrno.cz

4. Jíst a žít - Moderní kuchařka na dalších 100 let

Kateřina Winterová vydala svoji první autorskou kuchařku, která se snaží o jediné - jíst a žít přirozeně. Knižka je plná inspirace a dobrého jídla. Zakoupíte ji ve vybraných knihkupectvích.

5. Nové kávy Nespresso v limitované edici

Letos v lednu se spolu s Nespresso můžete vydat na cestu zpátky časem až k historickým kořenům a vzrušujícímu prostředí prvních kaváren. Společnost Nespresso představuje dvě nové kávy v limitované edici Café Istanbul a Caffè Venezia, které jsou inspirovány vůbec prvními kavárnami světa a které si berou za cíl přenést jejich živou atmosféru přímo do vašich domovů.

www.nespresso.com

6. Happy Pops - dárek nejen na Valentýna

Pokud ještě nevíte, co nadělit jako dárek k Valentýnu, možná vás zaujmou tato dortová lízátka. Můžete si vybrat z mnoha příchutí a objednat je v krabičce nebo v krásné kytici. Dortová lízátka HAPPY POPS jsou vyráběna podle tradičních receptur z kvalitních surovin – bez umělých náhražek či aromat. Zkrátka jen pravé ingredience pro tu nejlepší chuť.

www.happypops.cz



1.



2.



3.



4.



5.



6.

BEZLEPKOVÉ SLANÉ TYČINKY

Tyto bezkonkurenční slané tyčinky z bezlepkové mouky je možné připravit k jakékoli příležitosti. Z vlastní zkušenosti vím, že jsou velmi dobré a hlavně velmi "jedlé". Stačí ochutnat a určitě nezůstanete jen u jedné, to vám zaručuji.

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 10 minut

Doba pečení: 12 - 15 minut

Na tyčinky:

- 110 g bezlepkové mouky Schär Mix B + na podsypání
- 100 g másla
- 100 g plnotučného tvarohu
- 1 žloutek na potřeni
- ½ lžičky soli

Na posypání:

- nemletý mák
- bílý a černý sezam
- sýr gouda

1) Z mouky, povoleného másla, tvarohu a soli si vypracujeme hladké těsto, které na pomoučeném vále vyválíme do tvaru obdélníku.

2) Rádlem si těsto nakrájíme do požadovaného tvaru tyčinek.

3) Těsto potřeme rozšlehaným žloutkem a posypeme mákem, sezamem nebo sýrem gouda.

4) Pečeme na 180 stupňů 12 - 15 minut.



ROLÁDA S MANGOVÝM KRÉMEM

Upřednostňuji lehké moučníky, po kterých necítím těžký žaludek a minimum energie. Jedním z nich je právě tato roláda s mangovým krémem, která je téměř bez cukru a bez mouky.

Náročnost: střední

Doba přípravy: 40 minut

Doba pečení: 10 minut

Počet porcí: 10 - 12

Na korpus:

- 5 vajec
- 85 g cukru krupice
- 25 g kvalitního kakaa
- 25 g hladké mouky
- špetka soli
- máslo

Na náplň:

- 500 g manga Dione
- 2 tvarohy
- 2 lžice moučkového cukru
- 3 plátky želatiny

1) Mango dáme do rendlíku a rozvaříme ho, trvá to několik minut. V průběhu ho můžeme rozmačkat, aby se rozvařilo rychleji. Mango poté rozmixujeme tyčovým mixérem a propasírujeme přes jemné sítko.

2) Oddělíme si žloutky od bílků. Bílky dáme se špetkou soli šlehat do robota. Když nám začnou světlat, začneme přidávat cukr. Šleháme, dokud nemáme lesklý tuhý sníh.

3) Do sněhu zlehka zapracujeme žloutky a nakonec i prosátou mouku a kakao.

4) Plech si potřeme máslem, na které přilepíme pečicí papír. Horní stranu papíru opět natřeme máslem a rovnoměrně na něj rozetřeme těsto. Korpus pečeme na 180 stupňů 10 minut.

5) Hotový korpus necháme minutu zchladnout a poté ho zarolujeme tak, aby získal budoucí tvar rolády.

6) Plátky želatiny si dáme do studené vody namočit. Tvaroh si smícháme s moučkovým cukrem. Želatinu vložíme do rendlíku s mangem a zlehka zahříváme, dokud se želatina nerozpustí (trvá to opravdu chvilku a nechceme mít mango znovu teplé). Mango smícháme s tvarohem a vzniklým krémem potřeme korpus rolády a zarolujeme.

7) Hotovou roládu dáme nejlépe přes noc ztuhnout do lednice (doporučuji ji zabalit do alobalu a trochu utáhnout).



CROSTINI S BRUSINKAMI A PISTÁCIEMI

Pokud nevíte, co naservírovat své drahé polovičce ke dni zamilovaných, tyto crostini vám vaše tápání vyřeší. Jedná se o malé jednohubky, které můžete ozdobit čímkoli podle vaší chuti.

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 20 - 30 minut

Počet ks: 10 - 12

- 1 střední bílá bageta
- olivový olej
- 30 g kvalitní sušené šunky Jamon
- 100 g termizovaného sýra (např. Lučina)
- několik lžiček brusinek Hamé
- hrst mixu salátů (rukola, polníček atd.)
- 1 lžíce pistácií

1) Bagetu si našikmo nakrájíme zhruba na 1 cm silné plátky. Plátky si rozložíme na plech a z obou stran je potřeme trochou oleje. Pečeme do zezlátnutí na 180 stupňů.

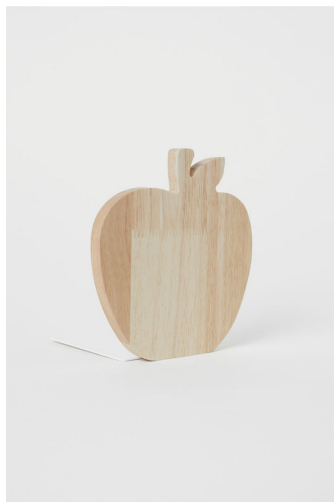
2) Když nám crostini vychladnou, pomažeme je termizovaným sýrem, naaranžujeme na ně plátek šunky Jamon, malou lžičku brusinek, list salátu a nakonec je posypeme nasekanými pistáciemi.





DOPLŇKY DO DĚTSKÉHO POKOJE

Vzhledem k tomu, že nás během několika měsíců čeká stěhování, tedy i vybavování dětského pokoje, po očku už pokukuji po doplňcích. Nejvíce mě baví nová kolekce z H&M Home. Ta se opravdu povedla. Všechny výrobky, které tu vidíte můžete zakoupit na jejich eshopu.





Rozjasňovač Diamond Highlighter Too Faced

Too Faced představuje multifunkční rozjasňovač Diamond Multi-Use Highlighter. Tento rozjasňovač je propracovaný mletým diamantovým pudrem a perlami, které odrážejí světlo pro vytvoření okouzlujícího efektu duhy. Je vhodný pro všechny tóny pleti a lze ho nanášet kdekoli pro dotek záře na míru. Odstín Fancy Pink Diamond je můj "must have" pro letošní rok.

www.sephora.cz

Krycí korektor Pro Fil'tr Instant Retouch Concealer Fenty Beauty

Ať skrýváte kruhy pod očima, nedokonalosti, kocovinu nebo třeba špatnou náladu, vaše tajemství je v bezpečí s tekutým korektorem Pro Fil'tr Instant Retouch Concealer. Můj odstín je jednoznačně číslo 190.

www.sephora.cz



Paletka očních stínů Ignited Eyeshadow Palette Nars

Limitovaná edice 12 multidimenzionálních očních stínů s matným, lesklým a třpytivým finišem v paletce Ignited Eyeshadow Palette.

www.sephora.cz

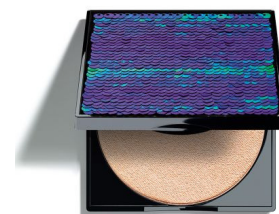
KOSMETICKÉ NOVINKY

Na začátku roku se s novinkami v dekorativní kosmetice roztrhl pytel. Já pro vás tentokrát vybrala ty, které mě baví nejvíce.

Rozjasňující zlatavý pudr ARTDECO Glow Couture Powder

Rozjasňující zlatavý pudr Glow Couture Powder v barvě "golden veil" vytvoří na pleti jemnou zlatavou záři, kterou můžete oslňovat nejen večer, ale i přes den. Atraktivní krabička s třpytivými flitry zaujme opravdu každého.

www.artdecoshop.cz



Přírodní kosmetika Green

V síti parfumerií Marionnaud mají novinku - přírodní kosmetiku GREEN, která čerpá své ingredience z přírody. Všechny přípravky této řady jsou zcela bez obsahu parabenů, syntetických parfémů, minerálních olejů a také sulfátů. Přes 90 % obsahu nové řady pochází z přírody a já už se nemohu dočkat, až ji vyzkouším.

www.marionnaud.cz

Minipaletky očních stínů Urban Decay On the run

Na trh přichází kolekce tří minipaletek očních stínů On The Run, každá s vlastním příběhem inspirovaným největšími barevnými hity sezóny: Bailout, Detour a Shortcut. U mě vítězí na plné čáře Shortcut.

www.urbandecay.cz



FILMY PRO VÁŠ VOLNÝ ČAS

Za poslední měsíc jsem možná shlédla více filmů, než za poslední rok. Pořád to ale není nic extra ve srovnání s tím, když jsme byli bezdětní. Pokud nevíte, co si večer pustit v televizi, můžete se inspirovat mými tipy na filmy.

Králova přízeň | ★★★★★

Jedna z mých nejoblíbenějších hereček Scarlett Johansson hraje hlavní postavu v tomto historickém velkofilmu. Jako její sestra se představí skvělá Natalie Portman, která stejně jako Scarlett bojuje o královu přízeň. Velmi silný příběh plný zvratů.



Bohemian Rhapsody | ★★★★★

Kdo neviděl Bohemian Rhapsody, jako by nebyl. Všichni o tomto filmu, který je nominován na několik Oscarů, mluví, ale po skončení tohoto filmu o skupině Queen je vždy v kinech úplný klid. Nebyla jsem z něj unešená natolik, že bych ho musela vidět třikrát, ale za shlédnutí určitě stojí. Dokonalá práce režiséra, vynikající herecké výkony a kvalitní hudba jsou zárukou dobré podívané.

Zrodila se hvězda | ★★★★★

Tak tohle je přesně film podle mého gusta. Režijní debut mého oblíbence Bradley Coopera mě doslova chytil za srdce. Romantický příběh o rockové hvězdě, která se setká s jednou velmi talentovanou zpěvačkou, kterou ve filmu ztvárnila Lady Gaga. Více už vám k příběhu neřeknu, tento film si určitě pusťte.

