

**POUZE V KVĚTECH! DVA ČASOPISY ZA JEDNU CENU
ZDARMA TV MAGAZÍN: Rozhovor s Petrem Stachem >>>**



TÝDENÍK **Květy**

**PAMPELIŠKA &
SEDMIKRÁSKA**

KRÁLOVNY DOMÁČÍ MEDICÍNY

- › LÉČIVÁ SÍLA OD KOŘENE PO KVĚT
- › ELIXÍRY NEJEN PRO
ŽALUDEK, KOSTI A PLEŤ
- › ZÁSADY JARNÍHO SBĚRU

květy
Ideme!
1000
KILOMETRŮ
nejen v Česku
2025

**SLEDUJTE NAŠI
VELKOU AKCI!
CHOĎTE
A VYHRAJTE
SKVĚLÉ CENY**



15/2025
37,90 Kč



TIP ODBORNICE

**LÍSTEČKY
CHUDOBKY
HOJÍ RÁNY**

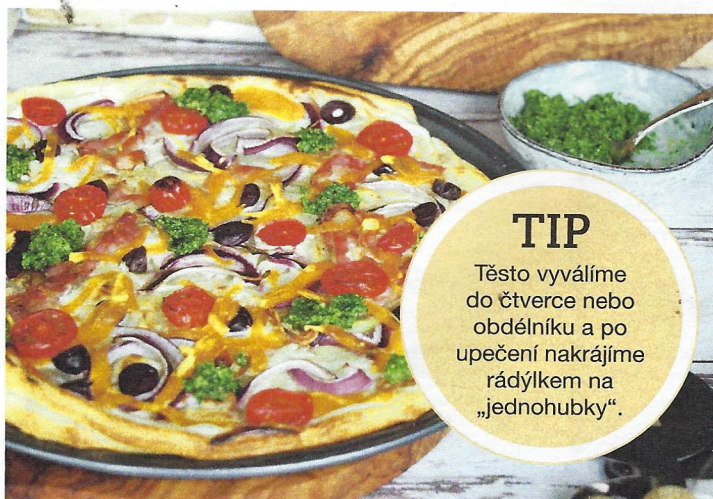
**Udělejte si masť,
olej či želé**



RADA
ODBORNÍKA

Tomáš Kohút
šéfkuchař restaurace Triton

Dvojitý hovězí vývar zvaný *consommé* byl ve Francii nazýván králem polévek. Základem našeho vývaru Olga je nespěchat. Prvním krokem je třikrát převařit kosti a třikrát je propláchnout studenou vodou. Do vývaru přidáváme vepřové koleno a falešnou hovězí svíčkovou. Dalšími ingrediencemi jsou ananas, citronová tráva, na ohni pečený zázvor, cibule a limetové listy. Vývar vaříme 24 hodin. Následně polévku ještě dochucujeme krevetami a šťávou z limety.



TIP

Těsto vyválíme do čtverce nebo obdélníku a po upečení nakrájíme rádlíkem na „jednohubky“.

Tarte flambée

■ 100 g hladké pizza mouky Babiččina volba
■ 100 g vlažné vody ■ 5 g čerstvého droždí ■ špetka soli ■ 1 lžička olivového oleje
Na náplň: ■ 6 lžic zakysané smetany ■ 1 lžička bylinkové soli ■ 1 hrst černých oliv ■ 1 červená cibule ■ 5 cherry rajčat ■ 4 plátky pancetty nebo slaniny, případně sušené šunky ■ 50 g čedaru

Všechny suroviny na těsto vložíme do hluboké mísy a ručně nebo hnětačem zpracujeme v hladké, nelepivé těsto. Necháme ho aspoň deset minut odpočívat, lépe přes noc v lednici.

Z uleželého těsta vyválíme tenkou kulatou placku a přeložíme ji na plech vyložený pečicím papírem. Zakysanou smetanu smícháme s bylinkovou solí a potřeme jí těsto po celé ploše. Na tento základ klademe olivy, kolečka cibule, půlky rajčátek, plátky pancetty a proužky sýra. Pečeme v troubě vyhřáté na 190 °C zhruba 12 až 15 minut.

MLSNÁ
POZNÁMKA

Evy Hirschové
eva.hirschova@vlmedia.cz

Poprvé jsem tenhle původně německý slaný koláč (Flammkuchen) ulamovala ke skvělému moselskému vínu někde u Koblenze. Oboje, tahle tenké pizze podobná „podplamenice“ i svěží „kamenný“ ryzlink, má staletou tradici. Koláč, v sousedním Alsasku zvaný *tarte flambée*, vznikl jako „testovací produkt“. Když se rozpalovala pec na pečení chleba, zkoušela hospodyně, jestli je dostatečně rozhcovaná na téhle placce. Tradiční náplň byla prostá, zakysaná smetana, cibule a slanina. Pokud si chcete dopřát něco onačejšího, fantazii se meze nekladou. Důležitá je mouka s vysokým obsahem lepku. Těsto se z ní dobře zpracovává a tarte flambée, stejně jako pizza, po upečení na okrajích působí mile domácky i na „přespolní“.

SNÍDANĚ

Chia Parfait z Valašska

■ 40 g chia semínek ■ 300 ml Čerstvého mléka z Valašska ■ 2 lžice medu ■ 1 lžička vanilkového extraktu ■ 1 Bílý jogurt z Valašska ■ 150 g jahod ■ 125 g malin



Chia semínka smícháme s 240 ml mléka, medem a vanilkovým extraktem. Dobře promícháme, přelijeme do sklenic a necháme odpočívat

v lednici minimálně tři hodiny. Ovoce rozmixujeme se zbývajícím mlékem. Na ztuhlý chia pudink přidáme vrstvu jogurtu a na něj mix ovoce.

RECENZE: Kavárna Kristian

Kavárna, která je součástí komunitního centra při architektonicky pozoruhodném barrandovském kostele Krista Spasitele, má už několik měsíců nového nájemce. Přestože i toho předcházejícího si lidé velmi chválili, současný koncept má spoustu předností. Z interiéru sice zmizela působivá fototapeta Oldřicha Nového v roli Kris-

tiana a je celkově méně „hvězdný“, ale o to přátelštější.

Návštěvníci tu u dobré kávy nebo jiného nápoje, domácích dortů a koláčů (cheesecake s ovocem byl vynikající) mohou už od rána po celý den pracovat. Mají tu klid, wi-fi je rychlé a k obědu nabízejí každý den jinou polévku. A když je ošklivo, můžou vjet maminky s kočárky



Hodnocení:



dovnitř. Přívětivý přístup a snahu vytvořit si s hosty trvalý vztah demonstruje i věrnostní kartička:

Místo, které zpřjemňuje život nejen místním. Káva i další sladké a slané občerstvení, obsluha, zkrátka celá atmosféra působí mile domácky i na „přespolní“.

Telefon: +420 737 458 071
Instagram: [cafe_kristian](#)
Adresa: Grussova 1274/6,
Praha 5 – Barrandov

každá 10. káva, matcha, čaj, chai latte nebo kakao je zdarma.

Eva Hirschová