

NADÍLKA

za 115 000 Kč!

Finanční
PRÉMIE

Překvapení

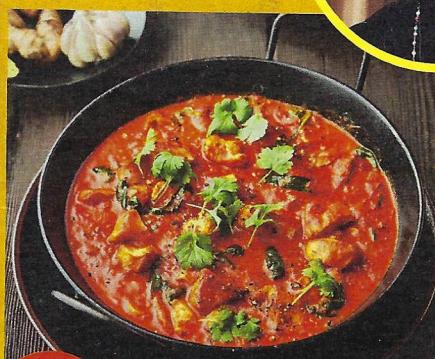
3

TELEVIZOR
SMARTPHONE
NOTEBOOK
LUXUSNÍ
PRÁDLO
PANENKY



ANTONÍN HOLUB

„Nejsem jen syn
slavných rodičů...“



5x ZAHŘEJTE SE
kořením

SOUTĚŽIT MŮŽETE TAKÉ NA

www.prekvapeni.cz



15. ledna 2024
cena 29,90 Kč



MÓDA
Ve víru
TANCE

NÁŠ
TIP

AFÁZIE
& Cizincem
ve vlastním
těle

ZE ŽIVOTA

Co když ze mě bude
MANŽELOVA TCHYNĚ?

ZPOVĚD JAKO Z FILMU SNĚŽENKY A MACHŘI

„Málem jsem se přizabila,
aby mě machr mohl
zachránit!“

NOVINKA
Láská
i na mobilu

nejlepší recepty

SILNÁ TROJKА pro zahrátí



V zimě potřebujeme zahřát nejen zvenku, ale i zevnitř. Proto na koření, které prospívá zdraví, stimuluje krevní oběh a posiluje imunitu, nedáme v chladných měsících dopustit. O tom, že jídlo také skvěle dochutí, není nejmenších pochyb.

ZÁZVOR: lékař z Orientu

Ze zázvoru pravého využíváme oddenek, který je typický svojí chutí díky přítomnosti esenciálních olejů. V Asii se kořen zázvoru tradičně používá už po dlouhá staletí čerstvý i sušený jako koření a současně jako velmi účinný lék na nejrůznější neduhy. Takže pokud máte pocit, že na vás něco leze, sáhněte po čerstvém zázvoru a vyluhujete si skvělý horký zázvorový drink. Osm až deset tlustších plátků čerstvého zázvoru zalijte litrem horké vody, přidejte citronovou šťávu podle chuti, dvě lžičky medu a senzační čaj je hotový. Můžete ho popijet celý den, pokud nejste těhotná nebo nemáte na zázvor alergii.



KURKUMA: indický šafrán

Zlatavý prášek kurkuma, jak ho známe v naší kuchyni, vzniká drcením kořene rostliny Curcuma longa z jižní Asie. Kurkuma, přezdívána indický šafrán, má velmi zajímavou chuť a vůni a je hlavní součástí kari koření. Přírodní kurkumové barvivo je zcela neškodné. Krásně obarví polévky, rýži, máslo, syry, tuky a hořčici nažluto. Využívá se i při barvení velikonočních vajíček. V kurkumě je ukryto mnoho prospěšných látek, které si hravě poradí s bolestmi břicha, nadýmáním, vysokým cholesterolom, ale i salmonelou. Jen si musíte ohlídat dávkování, denní povolená dávka je maximálně 3 g, víc rozhodně ne. V Malajsii a Indonésii se používají také květy okrasné kurkumy v zeleninových salátech, tzv. ulam. Tento salát obsahuje nakrájené květy kurkumy, fazole, fazolové klíčky, cibuli, sušené krevety, červené chilli papričky, arašídy a strouhaný kokos.

NOVINKY na trhu

Dopřejte si stylovou sklenku

Dobrou whisky, koktejl nebo pivo si dokonale vychutnáte ze stylové křišťálové sklenky z kolekce Ethno od značky Nachtmann. V sadě najdete 6 sklenic na longdrink a 6 sklenic na whisky. Jednoduchý vroubkovaný vzor po celé vnější ploše sklenice vytváří zajímavé detaily a dává prostor jiskření světla i drinků. Jemný broušený design kontrastuje s robustní formou, která udržuje pivo delší dobu studené. Více informací na e-shopu esklo.cz, sada 12 sklenic stojí 1 950 Kč.



v každém šálku

Kolekce vybraných čajů Pickwick Zimní edice ve stylové plechovce je připravena přinést vám tu správnou dávku hřejivé pohody. Ochutnejte sladkou jahodou, voňavé švestky s vanilkou a skořicí, šťavnatý pomeranč, citrusy s bezovým květem, karamelizovanou hruškou i mnoho dalších chutí. Balení obsahuje 9 druhů čajů a celkem 45 sáčků plných jedinečných chutí. Cena: 199,90 Kč

CHILLI:

šamanská paprika

V Jižní Americe nosí náhrdelník z chilli papriček jako ochranu před zlými duchy a také se z nich vyrábí obranné spreje proti lupičům, násilníkům i divokým zvířatům. Štíplavost chilli papriky způsobuje kapsaicin, alkaloid, který si vytvářejí papričky v divoké přírodě jako obranný prostředek proti hmyzu a býložravým živočichům. Jde o velmi účinné afrodisiakum, ale lidem pomáhá i v jiné než erotické oblasti. Pomáhá léčit křečové žily, omrzlinu a podchlazení. Zrychluje metabolismus a funguje jako obrana proti rakovině. Konzumací chilli papriček můžete snížit hladinu cholesterolu a docílit i dobré nálady. Jen, stejně jako u kurkumy, to s nimi nesmíte přehánět.

JOGURT S MARLENKOU

Spojí-li se lahodný smetanový jogurt z Valašského Beskydu, vznikne něco jedinečného – poctivý jogurt s chutí medového těsta a pražených oříšků. Smetanový jogurt z Valašska s příchutí Marlenky se vyrábí ve dvou variantách, a sice klasické nebo s kakaem. Základem je vždy kvalitní smetana, kterou odebírá Mlékárna Valašské Meziříčí od moravských farmářů, a nezaměnitelná chuť medového dortu od Marlenky. Cena: 21,90 Kč

