

# Receptář

NEJPRODÁVANĚJŠÍ HOBBY MAGAZÍN

www.iReceptar.cz

3/2024

**BŘEZEN  
V ZAHRADĚ**

Postavte si  
vyvýšené záhony

**EUKALYPTUS**

Můžeme ho pěstovat  
také doma?

**Domácnost:**

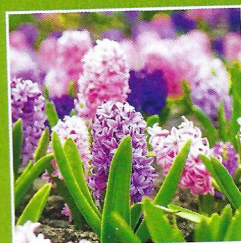
- jarní úklid mrazáku
- prací gely ano, či ne?
- rady pro kutily

**100**  
stran  
inspirací  
a rad

**TĚŠÍME SE  
na první sklizeň**

**Co ještě najdete uvnitř:**

- bylinky krásné i zdravé
- právní rady, jak na sousedské spory
- Velikonoce naslano i nasladko
- přírodní cestou proti alergiím



9 177 12 13 08350001

499  
24

# Co je právě v sezoně

FOTO AUTORKA, ARCHIV FIREM, SHUTTERSTOCK

## VESELÉ STOLOVÁNÍ

Jaro už je za dveřmi, pusťte ho dovnitř a nechte svůj domov rozkvést s květovaným bytovým textilem, inspirujícími nápady na dekorace, chytrými pomocníky na lahodné pekařské výtvořy i pestrobarevným nádobím. Kolekci s názvem „Oslava jara“ najdete v síti obchodů Tchibo a Tchibo koutcích v obchodních řetězcích od 4. března 2024, v e-shopu [tchibo.cz](http://tchibo.cz) již od úterý 27. února.



## JANA CHMELÍKOVÁ

Jídlo miluje od malička a už v 1. třídě věděla, že z ní jednou bude novinářka. Nakonec úplnou shodou náhod spojila obojí dohromady a přes deset let vaří a píše o jídle a všem okolo něj. Před pár lety vyměnila podpatky a Prahu za holínky a starý dům za Berounem, kde stále píše, vaří a teď i zahradníčí.



## SYMBOL JARA I OCHRANY OBYDLÍ

V přípravě pokrmů se tradice daného regionu odrážejí každodenně. Recept na skořicový věnec, který na stole nejenom krásně vypadá, ale i voní a skvěle chutná, doporučuje vyzkoušet Mlékárna Valašské Meziříčí.

### Skořicový věnec

#### TĚSTO:

- 120 ml čerstvého mléka z Valaška
- 15 g droždí
- 1 lžice třtinového cukru
- po 150 g celozrnné jemně mleté pšeničné mouky a špaldové hladké mouky
- špetka soli • 30 g másla
- 1 žloutek

#### NÁPLŇ: 5 lžic třtinového cukru

- skořice mletá • 60 g másla

1. Z droždí, mléka a cukru připravte kvásek. Ten smíchejte s ostatními surovinami a vypracujte hladké, nelepivé těsto. Nechte ho kynout na teplém místě přibližně hodinu. Na náplň v misce smíchejte rozpuštěné máslo, třtinový cukr a skořici.

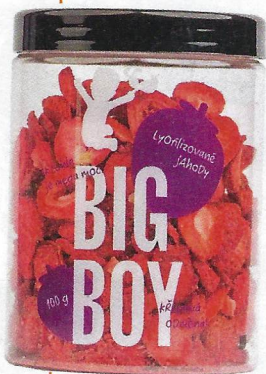


2. Vykynuté těsto opět lehce propracujte a rozválejte na tenký plát ve tvaru čtverce. Potřete ho po celé ploše náplní a zarolujte. Srolované těsto z vrchu podobně rozřízněte. Vzniknou dva prameny. Splete je tak, aby byl řez na vnější straně. Vzniklý cop stočte do kruhu a přitlačením spojte oba konce k sobě. Přeneste na plech s pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 25 až 30 minut.

## KŘUPAVÉ OVOCE VŽDY PO RUCI

Kouzlu lyofilizovaného, mrazem sušeného ovoce podlehnete snadno – na rozdíl od přeslazených tyčinek je to zdravá svačinka. Čerstvé ovoce se totiž prudce zmrazí a následně suší za nízkého tlaku, až se z něj odpaří voda. Díky tomu nepřijde o vitamíny a neobsahuje siričitany, které naopak najdete v řadě klasicky sušeného ovoce. Lyo ovoce si uchovává původní chuť a je křupavé a neuvěřitelně lehké – 100 g je už vlastně docela velká hromádka. A když je to navíc výrobek české firmy, jako je třeba Big Boy, je to sázka na jistotu.

Lyofilizované ovoce Big Boy (jahody nebo mango či broskev) 279,90 Kč/100–150 g, [kosik.cz](http://kosik.cz)



## ROZŠÍŘTE SVOU SBÍRKU NÁDHERNÝCH KŘEHKÝCH KRASLIC

Ručně vyráběné skleněné kraslice z české firmy Koulier, která navázala na tradiční výrobu foukaných ozdob na Chrudimsku, vás budou těšit dlouhá léta. Koulier ozdoby vajíčka, 12 barevných variant, na e-shopu [koulier.cz](http://koulier.cz) od 120 Kč/ks

