

je jen jedna

tina

VAŠE
PŘÍBĚHY

NA STÁŘÍ JSEM ZŮSTALA SAMA
ze smutku mě vytrhauł pe

číslo 49 ● 4. 12. 2024 ● 19 Kč ● 0,89

TINA

NADĚLUJE:

Vyhrajte CD Karla
Gotta, parfémy,
vouchery...

MÓDA

Co si obléct
na večírek?

10
tipů

- ✓ Čím ozvláštnit
tradiční **PRACNY**
- ✓ Aby šlo **CUKROVÍ**
snadno z formiček
- ✓ Jak na to, aby
BARBORKA kvetla

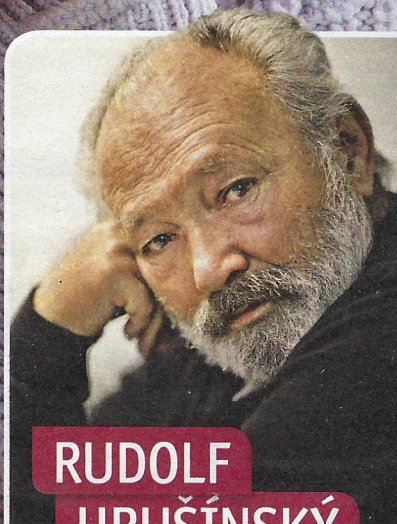
UVNITŘ
18 STRAN
pro domácí
pohodu

Je tady
2. advent!

❄ Krétiuové araužmá
(uejen) na sváteční stůl

❄ Nápadité dekorace:
postup krok za krokem

❄ Nejlepší recepty na cukroví:
tradiční i nové



RUDOLF
HRUŠÍNSKÝ

Na Ježíška
věřím dodneška



49 >

9 771802 181006

OSUDY SLAVNÝCH čertů a andělů nejen z českých pohádek

Madlenky

NA 18 KUSŮ SI PŘIPRAVÍME

- 2 vejce
- 80 g moučkového cukru + na posypání
- 2 lžice medu
- dřeň z 1 vanilkového lusku
- špetku soli
- kůru z poloviny bio pomeranče
- kůru z poloviny bio citronu
- 130 g hladké mouky
- 50 g mletých loupáných mandlí
- 140 g másla + na vymazání formiček

1. V míse vyšleháme vejce s cukrem, medem, vanilkou, solí a nastrouhanou kůrou z citrusů. Do vytvořené pěny vmícháme prosátou mouku, nejmenno nastrouhané mandle a nakonec zchladlé rozpuštěné máslo. Těsto necháme odležet asi 2 hodiny při pokojové teplotě.

2. Formičky vymažeme máslem a naplníme je těstem. Pečeme cca 15 až 20 minut ve vyhřáté troubě při



tip:

Těsto na tradiční francouzské madlenky se liší od těch na pracny, a proto se s ním zachází jinak. K jejich pečení se ale hodí stejné formičky.

180 °C. Hotové madlenky necháme krátce zchladnout ve formičkách a vyklepneme na kovovou mřížku. Po úplném vychladnutí posypeme moučkovým cukrem.

Doba přípravy: 45 minut (bez odležení a chladnutí), 1 kus: 567 kJ/135 kcal

Bezlepkové dvoubarevné pracny

NA 60 KUSŮ SI PŘIPRAVÍME

- 150 g másla
- 1 žloutek
- 200 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 250 g bezlepkové mouky (zde Promix Uni) + 2 lžice
- 100 g mletých mandlí
- špetku kůry z bio citronu
- 2 lžice kakaa holandského typu
- špetku mleté skořice
- tuk na vymazání formiček
- směs moučkového a vanilkového cukru na obalování

1. Máslo vyšleháme se žloutkem a moučkovým plus vanilkovým cukrem. Postupně zapracujeme i bezlepkovou mouku s mletými mandlemi a nejmenno nastrouhanou citronovou kůrou. Těsto rozdělíme na poloviny, do jedné přidáme kakao, do druhé dvě lžice mouky se skořicí a necháme je odpočinout v chladničce.

2. Formičky na pracny vymažeme tukem a vtačujeme do nich kousky z obou těst tak, aby po vyklopení bylo cukroví pěkně barevné. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C cca 10 minut, necháme vychladnout a opatrně vyklepíme. Hotové pracny dle chuti obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

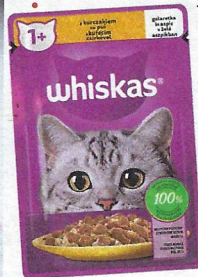
Doba přípravy: 50 minut, 1 kus: 247 kJ/59 kcal

4 Pro kočku

Pro kočku je čas krmení

středobodem dne, který hraje významnou roli v upevnění vztahu mezi zvířetem a jeho majitelem. Pokud budete dodržovat pravidelnou dobu krmení – tedy, jak tomu rádi říkáme,

„Čas si Vrrrnět“ – tento rituál posílíte. Dopřejte svému kočičímu mazlíčkovi chutnou a vyváženou stravu s produkty značky Whiskas. Více na www.whiskas.cz



5 Zářivé vlasy

Henna

oživí barvu vašich vlasů přírodně a bez chemie. Dodá jim nádherný odstín, dokonalý lesk, ochranu a zlepší i jejich kondici. V nabídce je široká paleta barev pro zdravé a zářivé vlasy, které potěší všechny věkové kategorie. Henna je velice šetrná k pokožce hlavy a nezpůsobuje žádné alergické reakce, což je ideální volba pro osoby s citlivou pleť. Při pravidelném používání navíc pomáhá minimalizovat lámání a třepení konečků. Více na www.henna.eu



6 Pro rodinu

Tajemství Býčí skály je lehce strategická deskovka, díky které si uděláte představu, jak asi vypadalo objevování jeskyní v Moravském krasu. Jde o způsob, jak se zábavnou formou můžete seznámat s naší historií. Hra je určena pro dva až čtyři hráče od šesti let – každý z nich rozvíjí vlastní jeskyni. Cílem je odvážně prozkoumat co největší část podzemí a vypátrat v něm cenné poklady. Cena: 499 Kč. Více na www.eshop.efko.cz

