

# VÁŽENÍ ČTENÁŘI, SOUTĚŽTE S TÝDENÍKEM ŠKOLSTVÍ

## Vánoční dárky pro milovníky přírody



Značka Frosch přináší pod vánoční stromeček dárkové sady, kterými potěšíte nejen své blízké, ale i přírodu. Produkty se zelenou žabičkou na obale jsou přátelské k naší pokožce i životnímu prostředí díky šetrnému a v přírodě odbouratelnému složení, ekologické výrobě i recyklovaným a opětovně recyklovatelným obalům. Vyberte ze sady sprchového gelu a tekutého mýdla nebo setu sprchových gelů s exkluzivní limitovanou edicí gelu Zimní mandle. Vůně těchto výrobků jsou velice jemné a mají blahodárný vliv na organismus

i psychiku. Pečující kosmetické produkty značky Frosch jsou na bázi přírodních látek s vyváženým složením a neutrálním pH 5,5, a jsou tak vhodné pro každodenní použití i pro osoby s citlivou pokožkou. Sprchové gely ani tekutá mýdla neobsahují škodlivé chemické látky jako parabeny, ropné deriváty, mikroplasty nebo EDTA, zato jsou obohaceny o panthenol, výtažky z aloe vera, granátového jablka nebo mandlového mléka. Stejně jako všechny výrobky značky Frosch jsou produkty veganské, netestované na zvířatech.

**Soutěžní otázka:** Jaká je cena dárkové sady Granátové jablko?

**Více na [www.frosch-eko.cz](http://www.frosch-eko.cz).**

Ze správných odpovědí vylosujeme jednoho výherce, který obdrží dárky od společnosti Frosch. Odpovědi pošlete na e-mail [soutez@tydenik-skolstvi.cz](mailto:soutez@tydenik-skolstvi.cz) do 22. listopadu 2020. Do předmětu uveďte „Frosch“.

## Delikatesní paštiky Paté du Chef nejen pro slavnostní chvíle

Paštiky Pâté du Chef se staly již součástí slavnostních stolů, a to i těch vánočních. Gurmáni si oblíbili nejenom paštikové dorty, ale také paštikové bonboniéry a minidortíky, které lahodí nejenom chuti, ale i oku. Hlavní novinkou těchto Vánoc je rozšíření řady paštikových bonboniér La sélection de paté o paštikovou bonboniéru se sýrem. Ta obsahuje paštiku se sýrem camembert a klikvami, paštiku se srčím masem a sýrem s modrou plísní a dále pak paštiku se sýrem eidam a zeleným pepřem. Doplní tak řadu oblíbených paštikových bonboniér v příchutích La sélection de paté s vínem, a to portským, madeira a šampaňským a La sélection de paté s ovocem – meruňkou, švest-

kou nebo třešněmi. Paštiky Pâté du Chef si lze vychutnat také s brusinkami, švestkami a slaninou, jablky nebo lískovými oříšky. Jednotlivé příchutě lze zakoupit v klasických plátcích nebo ve speciálních keramických formách ve tvaru jablka, hrušky, lahve nebo v podobě jednopatrového a dvoupatrového paštikového dortu. Chybět nebudou ani paštikové minidortíky. Rovněž u tohoto výrobku vychází firma vstříc přání svých zákazníků a upravila jejich balení snížením gramáže. Českou značku Pâté du Chef znají již ve dvaceti zemích po celé Evropě a její obliba stále roste. Beze sporu tomu přispívá i fakt výběru kvalitních ingrediencí a kombinace netradičních chutí.

**Soutěžní otázka:** V kolika zemích Evropy je známa česká značka Pâté du Chef?

**Více na <http://www.pateduchef.cz/>.**

Ze správných odpovědí vylosujeme dva výherce, kteří obdrží dárkové balíčky od společnosti Pâté du Chef. Odpovědi pošlete na e-mail [soutez@tydenik-skolstvi.cz](mailto:soutez@tydenik-skolstvi.cz) do 22. listopadu 2020. Do předmětu uveďte „Paté“.



**Na výhru nevzniká právní nárok.**

- **Výherci soutěže Helen's coffee:** L. Hořejší
- **Výherci soutěže Kocmánek:** J. Rezek, V. Krčmarský, J. Máchová, E. Bělíčková, V. Čejková
- **Výherci soutěže Knihy Kazda:** H. Janíková, J. Hrušová, D. Černochová

**Výhercům blahopřejeme!**

**TÝDENÍK ŠKOLSTVÍ** Najdete nás na 

