



ZDEŇKA SKOKANOVÁ NĚMCOVÁ DOPORUČUJE

## JÍST NUGÁT



Ve zbraslavském obchůdku s výrobky z chráněné dílny jsem ochutnala ořechový krém s čokoládou. Je na něm napsáno Mlsání bez výčitek. A tak si kupuju stále další a další a říkám si, že opravdu nemusím mít výčitek, protože dílna, kde ho vyrábějí lidé se zdravotním hendikepem, má i díky mně slušný odbyt. Pravda je, že tak fantastický nugát jsem předtím nikdy neměla. Čokoládu na něj vyrábějí ze surových kakaových bobů, které si sami praží a melou. Jsou skvělí! [prazimadrahonice.cz](http://prazimadrahonice.cz)

**Bílý jogurt**  
z Valašska,  
11,90 Kč / 150 g



### PODPOŘTE IMUNITU

Udělejte něco pro své zdraví a dejte si k masu, grilovanému sýru či pečivu tzatziki. Bílý jogurt z Mlékárny Valašské Meziříčí smíchejte s nastrouhanou okurkou (ze které vymačkáte přebytečnou vodu), prolisovaným česnekem, nasekaným koprem a mátou. Ochuťte citronovou šťávou, solí, pepřem a olivovým olejem. Další recepty najdete na [mlekarna-valmez.cz/recepty](http://mlekarna-valmez.cz/recepty).



Alexia působila jako šéfkuchařka podniku Circle Line, který byl v roce 1997 vyhlášen nejlepší českou restaurací.



### FRANCOUZSKÉ DELIKATESY

Po celkové rekonstrukci je opět otevřena restaurace Paloma. Tento průhonický malý kousek Francie nově sází na koncept bistro & restaurant. Rychlejší a zdánlivě jednodušší kuchyně je cenově dostupnější, avšak neztratila nic ze své exkluzivity. Vládne jí Američanka francouzského původu Alexia Falcone, šéfkuchařka ověčená několika prestižními oceněními.

### 3 × DROBNOST DO KABELKY A BATUŽKU



MĚJTE V KAPSE PŘIPRAVENÉ MLSÁNÍ, O KTERÉ SE MŮŽETE S NĚKÝM PODĚLIT.

- 1 Ořechy v jemné čokoládě slazené panelou, 175 Kč, [ajala.cz](http://ajala.cz)
- 2 Oplatky s jemnou krémovou náplní, 59,90 Kč / pět balení po dvou kusech
- 3 Mandle v bílé čokoládě a kokosu, 229 Kč / 300 g, [mixit.cz](http://mixit.cz)

PŘIPRAVILA: ZDEŇKA SKOKANOVÁ NĚMCOVÁ, FOTO: PAVEL VÍTEK (2), STOCKFOOD (1) A ARCHIV FIREM