



připravila: redakce, foto: archiv firem, Shutterstock

CENA:  
**25 895 Kč**



## PRO TY, CO CHTĚJÍ VÍC

**Přístroj Thermomix** nezabere místo větší než papír A4, a přesto jej můžete použít na cokoli – od přípravy pomazánek přes dušení zeleniny, vaření masa, omáček, hnětení těsta až po výrobu zmrzliny nebo ovocných nápojů. Pokud si potrpíte na zdravý životní styl nebo máte malé děti, určitě uvítáte funkci „vaření v páře“, kterou Thermomix též disponuje. Přístroj navíc šetří energii i čas strávený vařením, protože mnoho činností vykonává za vás – stačí pouze nastavit rychlost, čas a teplotu.

## DOCHUCUJTE. ALE ZDRAVĚ!

Pokud při výběru potravin dáváte jednoznačně přednost kvalitním ingrediencím, zachutná vám **Delikátní majonéza HELLMANN'S**. Vyznačuje se skvělou krémovou konzistencí a nezaměnitelnou, jemně nasládlou chutí s kořeněným „ocáskem“. Je vyrobena z vysoce kvalitních surovin. Při její výrobě se používají pouze vejce z dobrého chovu, čímž se označují vejce od slepic, které jsou chovány v halách nebo ve volném výběhu.



CENA:  
**70 Kč**



**Kvalitní kečupy HELLMANN'S** jsou vyrobené pouze z rajčat zrajících na slunci, což je základem jejich skvělé a výrazné chuti. V aktuální nabídce jsou čtyři varianty – jemný, jemně pálivý, extra ostrý a italský Napoli s obsahem bazalky a oregana. Nové balení padne skvěle do ruky a speciálně uzpůsobený uzávěr nedovolí jediné kapce, aby ho znečistila. Zároveň umožňuje přesné dávkování obsahu na talíř.



CENA:  
**42 Kč**

## STOLUJTE STYLOVĚ

MÍSTO TALÍŘŮ SERVÍRUJTE SNÍDANĚ NEBO VEČEŘE NA **DESIGNOVÝCH FOTOPRŮKĚNKÁCH**. VYTVOŘÍTE SI JE SAMI ZE SVÝCH NAHRANÝCH FOTOGRAFIÍ V PROGRAMU HF DESIGNER NA STRÁNKÁCH [WWW.HAPPYFOTO.CZ](http://WWW.HAPPYFOTO.CZ). POTŘEBOVAT BUDETE JEN POČÍTAČ, PÁR MINUT ČASU A FANTAZII. SKLENĚNÉ KUCHYŇSKÉ PRKÉNKO JE URČENÉ PŘEDEVŠÍM NA SERVÍROVÁNÍ. MŮŽETE NA NĚM ALE I KRÁJET. JEHO POVRCH JE ODOLNÝ VŮČI RYTÍ. DODÁVANO JE VČETNĚ ČTYŘ PROTISKLUZOVÝCH NOŽÍČEK. DO OSMI DNŮ MÁTE ORIGINÁLNÍ SERVÍROVACÍ PRKÉNKO DOMA.



CENA: od  
**669 Kč**



CENA:  
**90 Kč**

## CHUŤ, NA KTEROU NEZAPOMENETE

**ŠVÝCARSKÉ SIRUPY GRÜNHOF** GARANTUJÍ VYSOKÝ (30%) PODÍL JEDNODRUHOVÉ OVOCNÉ SLOŽKY. A TAK SI MŮŽETE BÝT JISTÍ, ŽE VÁŠ NÁPOJ BUDE OBSAHOVAT SKUTEČNOU PŮVODNÍ ŠTÁVU Z JAHOD, ČERNÉHO RYBÍZU, MALIN ČI POMERANČE. TO VŠE BEZ PŘIDANÝCH BARVIV, UMĚLÝCH SLADIDEL A CHEMICKÝCH KONZERVANTŮ. PŘI ŘEDĚNÍ 1:10 ZÍSKÁTE Z JEDNÉ LAHVE 22 SKLENIC LAHODNĚHO NÁPOJE.

PŘEKVAPTE SVÉ PŘÁTELE **OSVĚŽUJÍCÍM DRINKEM APEROL SPRITZ**, KTERÝ VYKOUZLÍTE DOSLOVA BĚHEM PÁR SEKUND. K PŘÍPRAVĚ DRINKU SI STAČÍ ZAPAMATOVAT JEDNODUCHÝ TRIK 3-2-1: 3 DÍLY PROSECCA, 2 DÍLY APEROLU A 1 DÍL SODY (1 DÍL ODPOVÍDÁ 2 CL).



CENA: cca  
**311 Kč**



## PESO PERFECTO TIP

### DEJTE SI POCTIVÝ BREAD GAP

Pod názvem „bread gap“ se skrývají zážitkové a poctivé sendviče, ve kterých je prostor mezi dvěma plátky (bread gap) naplněný dobrotami výhradně z čerstvých surovin. Specialitou je marmeláda z červené cibule a vína, v koření pošírovaná hruška, tapenáda z černých oliv nebo pesto – to vše v netradičním a originálním upgradu, který posouvá sendviče na nový, u nás neznámý, level. Zajděte si pro výborný tramezzino sendvič, salát nebo lehký snack do první české provozovny.

Více na [www.breadgap.cz](http://www.breadgap.cz)



## HLÍDEJTE SI ŽIVINY

Kupujte potraviny, které mají ohlídaný obsah nasycených mastných kyselin, trans-nenasycených mastných kyselin, sodíku a přidaného cukru. Jsou označeny logem VíM, co jím, které je uděleno jen potravinám, které splňují všechna kritéria. Všechny tyto živiny by totiž v naší stravě mělo být co nejméně. V některých kategoriích potravin, jako jsou například těstoviny nebo pečivo, se sleduje i dostatečný podíl vlákniny. Té průměrný Čech přijme zhruba 15g denně, což je jen polovina doporučeného denního množství.

