



MILUJEM

jedlo

Sviatky v kuchyniach
foodbloggeriek

*Chutné darčeky
od Ježiška*

Pečiete až 23. decembra?

TAK POTOM MÁME
SKVELÉ TIPY

ČO KEĎ ZRAZU DÔJDU VAJÍČKA?
NIČ TO, ŽE VÁM NIEČO CHÝBA.
VŠETKO SA DÁ NAHRADIŤ!



Voňavé Vianoce!

Desiatky receptov,

VĎAKA KTORÝM SI TIETO SVIATKY BUDETE PAMÄTAŤ

2,99 €



ISBN 978-80-8254-010-2

9 788082 540102

Žena evity

**EŠTE NEDÁVNO SOM NEVERILA,
že to dokážem...**

Hľadáme životné príbehy,
ktoré práve toto vystihujú

Napíšte nám aj vy svoj príbeh, alebo
nominujte niekoho, kto si podľa vás
ocenenie ŽenaEvity naozaj zaslúži!

Príbehy posielajte na
ZenaEvity@mafraslovakia.sk

Podrobnejšie informácie nájdete
na **www.svetevity.sk**



HLAVNÁ CENA
Týždňový
pobyt
pri mori

CENA ZA
2. - 3. Miesto
Víkendový
wellness pobyt



**+ 12 x CENA PRE
NOMINUJÚCICH**



OCENENIE PRE
VÝŽREBOVANÉHO
HLASUJÚCEHO
Víkendový
wellness pobyt

Partneri projektu:



Editoriál o voňavých Vianociach

Jviem, že každý trávi Vianoce inak, a aj to tak má byť – nech sme všetci spokojní. Ale ak niekto povie, že na Vianoce sa nijako špeciálne nepripravuje v kuchyni, že mu netreba koláče, misu ovocia alebo viacchodovú štedrú večeru, už krčím nosom. Lebo pre mňa sú Vianoce, okrem iného, aj dlhými hodinami za jedným stolom, keď jeme, rozprávame sa, smežeme sa, nikto sa nikam neponáhla, a keby sa aj ponáhľal, nevládze od stola vstať, lebo sme toho zjedli viac, ako treba. Ale o tom som nechcela.

Celé roky hľadám spôsob, ako mať napečené a nemať stres. Jasné, všetko sa dá dnes kúpiť, ale vôňu pečúceho sa vianočného pečiva si nekúpite, ani atmosféru pečenia pri koledách, keď deti vyjedajú surové cesto a snažia sa nemotorne ozdobiť perníky. Tento rok skúsime s kamoškami experiment. Sme tri. Každá z nás pečie dva druhy pečiva a robí si ho nielen pre svoju rodinu, ale aj pre zvyšné dve. Dokopy tak budeme mať všetky šesť druhov domácich koláčov, nezaberie nám to tak veľa času a neprídeme o to všetko pekné, čo s prípravou sladkostí na Vianoce súvisí. Či to vyjde dobre, to vám dám vedieť :-).

Aj tento rok vám želim voňavé a veselé, budem rada, keď niečo z našich receptov vyskúšate.



Vaša
Emita

www.svetevity.sk

ŠÉFREDAKTORKA: Evita Twardzik

ONLINE SVETEVITY.SK: Paula Kentošová

FOTO: Katarína Kincelová,

PRODUKCIA: Veronika Podhorová

MAILOVÁ ADRESA REDAKCIE: evita@mafraslovakia.sk

TELEFÓNNE ČÍSLO REDAKCIE: 02/48 238 438

SPOLUPRACOVNÍCI: Katarína Kopscányiová,

Michaela Krivdová, Monika Macháčková,

Zuzana Matúšová, Nina Murárová, Bea Vrzgulová

FOTO: Alexandra Rymšínová, Michaela Tibenská

TITULNÁ FOTOGRAFIA: Shutterstock

EDITORIÁL: FOTO: Katarína Kincelová,

VIZÁŽ A VLASY: Boris Bordács

ILUSTRACNÉ FOTOGRAFIE: Dreamteam, Shutterstock

GRAFICKÁ ÚPRAVA: Miriam Gavulová, Richard Janešík

ÚPRAVA OBRÁZKOV: Anton Záhradník, Lukáš Kovačíč

mafra slovakia

VÝKONNÝ RIADITEĽ:

Vladimír Mužík, tel.: 02/48 238 100

FINANČNÝ RIADITEĽ:

Martin Mráz, tel.: 02/48 238 200

OBCHODNÁ RIADITEĽKA:

Katarína Michalechová, tel.: 02/48 238 106

RIADITEĽ DIGITÁLNYCH MÉDIÍ:

Denis Schvarcz, tel.: 02/48 238 442

RIADITEĽ MARKETINGU, PR A EVENTOV:

Ivan Netík, tel.: 02/48 238 141

RIADITEĽKA OBSAHU:

Monika Huljaková, tel.: 02/48 238 210

OBCHODNÁ MANAŽÉRKA:

Jana Martinková, tel.: 0915 884 305

e-mail: jana.martinkova@mafraslovakia.sk

PREDPLATNÉ: tel.: 02/48 238 238

e-mail: predplatne@mafraslovakia.sk

online: <http://predplatne.hnonline.sk>

Vo vydavateľstve MAFRA Slovakia, a. s., vychádzajú aj ďalšie tituly: Hospodárske noviny, STRATÉGIE, Zdravotnícke noviny, Lekárske listy, Kompendium medicíny, Medical Practice, Fit magazín, TÉMA, Čarovné Slovensko, RUNGO, Obchod, Horeca magazine, Diabetik

ADRESA VYDAVATEĽSTVA:

MAFRA Slovakia, a. s.

Nobelova 34, Bratislava 836 05

tel.: 02/48 238 100

IČO: 51 904 446

TLAČ: Walstead, Moraviapress s.r.o.

U Póny 3061, Břeclav

CENA JEDNÉHO VÝTLAČKU: 2,99 €

VOLNÝ PREDAJ: Mediaprint-Kapa, Pressegrasso, a. s.

DÁTUM VYDANIA: 10. 11. 2021

REGISTRAČNÉ ČÍSLO: ISBN 978-80-8254-010-2

© Copyright MAFRA Slovakia, a. s. Autorské práva sú

vyhradené a vykonáva ich vydavateľ. Autori článkov

zverejnených v tomto vydaní si v zastúpení vydavateľom

vyhradzujú právo udeľovať súhlas na rozmnožovanie

a na verejný prenos článkov, ako aj na verejnú rozširovanie

rozmnoženiny týchto článkov v zmysle § 33

ods. 1 písm. a) a d) autorského zákona.

Vydavateľstvo MAFRA Slovakia, a. s., je súčasťou

koncernu AGROFERT.

REGISTER RECEPTOV

+ ROZHOVOR
s Hanou Repovou,
jednou
z najobľúbenejších
slovenských autoriek
o Vianociach.

HLAVNÉ JEDLÁ/POLIEVKY/PRÍLOHY



s. 11
Vývar z kapra



s. 12
Losos s ananášovou salsou



s. 18
Zelená fazuľka v slanine



s. 18
Ružičkový kel so slaninkou a gaštanmi



s. 19
Bulgur s cviklou



s. 19
Šalát zo zvyškov kačky



s. 19
Pastrnák v javorom sirupe



s. 19
Pečená tekvica s balkánskym syrom a bylinkami



s. 41
Pražma na pečených zemiakoch s marínovanou zeleninou



s. 42
Zvitky z tresky na horčicovej omáčke



s. 43
Vianočné lososové steaky v rozmarínovej marináde



s. 44
Losos v lístkovom cestě s pórom



s. 45
Pstruh pečený v alobale s cesnakovým dipom



s. 45
Kaprie filety na cesnaku s mandleovými lupienkami



s. 52
Vegánska kapustnica



s. 58
Pečená hus s gaštanmi



s. 61
Pečená jahňadina so zemiakmi



s. 62
Pečená treska na zeleninovej omáčke



s. 65
Plnená morka



s. 92
Fazuľa s tortilami



s. 93
Cesnačka



s. 93
Paradajková polievka s mäsčarpone



s. 93
Vývar s mäsovmi guľôčkami



s. 93
Tekvicová polievka s batatom a nivou

CHUŤOVKY



s. 81
Cuketové pagáčiky



s. 82
Bryndzové tyčinky



s. 83
Avokádové guacamole s knáčebrotom



s. 84
Chrumkavý cícer



s. 86
Star bread



s. 87
Slaný snack



s. 89
Syrová nádielka so schwarzwaldskou šunkou



s. 91
Hermelínový šalát



s. 96
Jogurtové cestíčko

DEZERTY A SLADKOSTI



s. 9
Domacia maslova
vianočka



s. 10
Ciurovka kasa
s hruskami



s. 13
Parizske rožky



s. 14
Plnene medovníky
s čokoládou



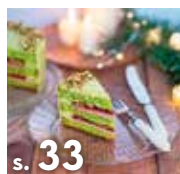
s. 15
Horuca čokolá-
da s perníkovým
korením



s. 31
Biskupský chlebiček



s. 32
Tortička s rumovými
višňami



s. 33
Torta s malinovým
krémom



s. 33
Čokoládová tor-
ta s lieskovými
orieškami



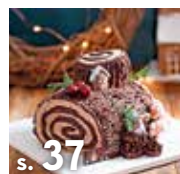
s. 34
Mafiny s perníkovou
príchuťou



s. 35
Piškótová klasika
s domácim orieško-
vým krémom



s. 36
Čokoládové
brownies



s. 37
Čokoládová roláda so
slaným karamelom



s. 37
Krupicovo-kokosové
gulky



s. 38
Vianočná torta s kar-
damómom a ovocím



s. 39
Štedrovečerná tvaro-
hová torta s figami
a datľami



s. 55
Vegan vianočné
plnené perníky



s. 59
Bûche de Noël



s. 60
Panettone



s. 63
Kourabiedes



s. 64
Tradičný vianočný
pudíng



s. 67
Bábovky s kandizo-
vaným ovocím



s. 68
Cheesecake s bielou
čokoládou



s. 69
Snehové pusinky



s. 70
Brownie stromčeky



s. 71
Popraskance



s. 72
Kokosové gulky
s mandľou



s. 72
Čokoládové gulky
s hroznkami



s. 82
Mrkvové taštičky so
slivkovým lekvárom



s. 86
Sladké soby



s. 87
Banánové lízanky



s. 90
Orechová hop-šup
roláda



s. 91
Minitortičky

ČAJE/DRINKY



s. 25
Výborné čajové zme-
si proti kašľu



s. 85
Detský punč



s. 85
Kidscolada



s. 88
Bazový spritz



s. 88
Brandy drink



REGISTER INGREDIENCIÍ

Tieto potraviny si treba dať do nákupného vozíka, keď chcete variť podľa našich receptov:-).

BYLINKY A KORENINY

Badián
Bobkový list
Cejlónska škoric
Čili paprička
Čierne mleté korenie
Divozel
Ibištek
Kardamóm
Klinčeky mleté
Kostihoj
Korenie nové celé
Koriander
Kôpor
Kurkuma
Ľan siaty
Lipa
Materina dúška
Muškátový oriešok
Nechtík
Oregano
Paprika mletá červená
sladká
Paprika mletá červená
štipľavá
Pažítka
Perníkové korenie
Petržlenová vňať
Podbeľ
Prvosienky
Rasca celá
Rozmarín
Skorocel
Zmes korenia na ryby

MLIEKO, MLIEČNE VÝROBKÝ A VAJCIA

Balkánsky syr
Cera
Jogurt biely
Krém na šľahanie
Majonéza
Mascarpone
Maslo
Mlieko
Smotana kyslá
Smotana na šľahanie
Smotana sladká
Syr plátkový
Syr s bielou plesňou

Syr s modrou plesňou
Syr topený
Syr tvrdý
Tvaroh jemný
Vajcia

MÄSO, MÄSOVÉ VÝROBKÝ A RYBY

Bravčové mleté mäso
Filety tresky
Hus
Jahňacie mäso
Kapor
Kačica
Klobásy
Kokteilové párky
Pražma
Schwarzwaldská šunka
Slanina anglická
Slanina údená
Šunka
Losos

OVOCIE

Ananás
Banány
Bрусnice
Bрусnice sušené
Citrónová kôra
Citrónová šťava
Černice
Čučoriedky
Figy
Granátové jablko
Hrozienka
Hrušky
Jablká
Kandizovaná citrónová
kôra
Kandizovaná poma-
rančová kôra
Limetky
Limetková šťava
Maliny
Malinová šťava
Pomaranče
Ríbezle sušené
Slivky sušené
Zmes kandizovaného
ovocia

DOCHUCOVADLÁ

Horčica
Kurací vývar
Ocot
Sójová omáčka
Soľ
Soľ hrubozrnná
Zeleninový vývar

ORECHY

Arašidy
Mandle
Mandle plátky
Pekanové orechy
Pistácie
Vlašské orechy

SEMIENKA, STRUKOVINY A RÝŽA

Anízové semienka
Bulgur
Horčicové semienka
Rýža guľatozrnná
Sezamové semienka

ZELENINA

Avokádo
Bataty
Cibuľa biela
Cibuľa červená
Cícer
Cesnak
Cuketa
Fazuľové struky
Fazuľky zelené
Kaleráb
Kapusta kyslá
Kapia
Kel ružičkový
Ľadový šalát
Mrkva
Mrkva baby
Paprika farebná
Paštrnák
Paradajky
Paradajky cherry
Petržlen
Pór
Repa červená
Rukola

Sterilizovaná
kukurica
Tekvica maslová
Uhorky kyslé
Zeler
Zemiaky
Zmes sterilizovanej
mrkvy a hrášku

SLADIDLÁ A SLADKOSTI

Agáve sirup
Biela čokoláda
Čokoládové lupienky
Čokoládová tyčinka
Čokoláda na varenie
Hnedý cukor
Horká čokoláda
Javorový sirup
Kakao
Karamelové konden-
zované mlieko
Kokosový cukor
Krupicový cukor
Kryštálový cukor
Lentilky
Med
Práškový cukor
Slivkový lekvár
Trstinový cukor
Vanilkový cukor
Vanilkový extrakt
Vanilkový pudink
Vanilkový struk
Zlatý klas

MÚKA

Hladká múka
Hladká špaldová múka
Krupica detská
Polohrubá múka
Polohrubá špaldová
múka

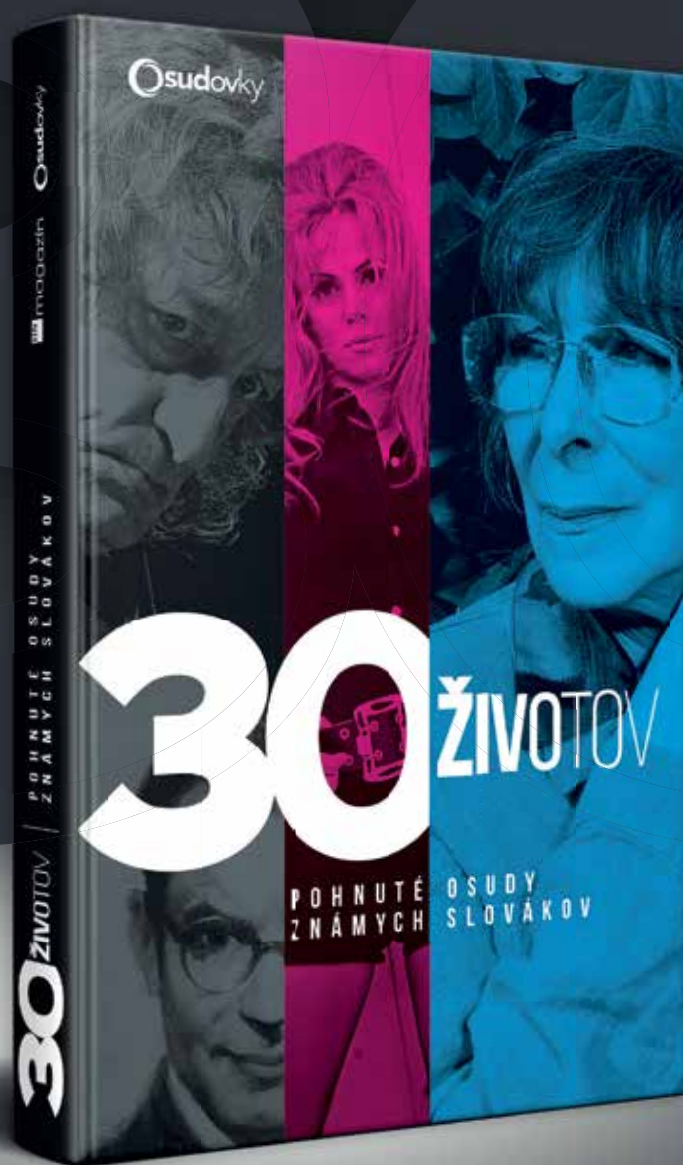
INÉ

Ananásový džús
Biele víno
Brandy
Bravčová masť
Brusnicový džús

Čaj
Bora-Bora
Ciroková instantná
kaša
Drevorubačské bagety
Droždie sušené
Elixír bazový kvet
Gaštany
Hriankový chlieb
Jablkový džús
Karamelové sušienky
Kokosové maslo
Kokosové mlieko
Kokosový olej
Kukuricičný škrob
Listkové cesto
Malinový sirup
Mandľové lupienky
Maslové sušienky
Mexické tortily
Olej
Olej olivový
Olivy čierne
Olivy zelené
Ovocný džem
Paradajkový pretlak
Piškóty
Pomarančový džem
Portské víno
Prášok do pečiva
Prosecco
Rum
Slané praclíky
Slivkový lekvár
Sóda bikarbóna
Solamyl
Sušené hriby
Sušené paradajky
Stužovač do šľahačky
Strúhanka
Strúhaný kokos
Včelí vosk
Vegánske klobásy
Vermút
Višne v rume



Čo ste ešte nečítali
o Hane Hegerovej, Marekovi Brezovskom,
Petrovi Pišťankovi, Rudolfovi Slobodovi
či Eve Kostolányiovej. A o mnohých ďalších.



VO VAŠOM KNÍHKUPECTVE A NA WWW.HNKONTO.SK



Takto sviatkujú foodbloggerky

V PRIEBEHU ROKA VARIA, PEČÚ A PREDOVŠETKÝM NEUSTÁLE INŠPIRUJÚ. S PRÍCHODOM VIANOC SÚ TAKMER BEZ VÝNIMKY VERNÉ KLASIKE. AKO PREŽÍVAJÚ TOTO ČAROVNÉ OBDOBIE A NA KTORÉ RECEPTY NEDAJÚ DOPUSTIŤ? OCHUTNAJTE!

Text: **Michaela Krivdová**

Foto: **Michaela Tibenská, Alexandra Rymšínová**



Monika Kordulová
LaPetit

Čo je pre vás symbolom Vianoc?

V kuchyni je to určite vypekanie. Milujem sladké a kedy inokedy si ho bez výčitiek dopriať? Či už množstvo alebo všetky tie druhy. A vo všeobecnosti určite stromček. Dlhो sme ho s mužom vôbec nemali, pretože sme práve cez Vianoce zvykli cestovať, a mne celkom chýbal. O to viac sa v posledných rokoch teším, že ho máme a môžem si ho krásne ozdobiť.

Máte recepty, ktoré si vždy „šetríte“ len na Vianoce a počas roka sa u vás nerobia?

Jednoznačne kapustnica a majonézový zemiakový šalát. Zvykli sme ich jesť iba na Štedrý večer a potom celé sviatky. Rovnako to robím aj ja, vo vlastnej domácnosti.

Aká vôňa vás vždy naladí na toto čarovné obdobie?

Určite vôňa škoric v domácom varenom vínu a maslo z čerstvo upečenej domácej vianočky.

Domáca maslová vianočka

POTREBUJEME:

500 g polohrubej múky
1 kocku droždia (alebo balíček sušeného)
3 žltky
100 g kryštálového cukru
150 g masla
kôru z 1 citróna
100 g hrozienok
30 g mandľových lupienkov
250 ml mlieka
5 lyžíc rumu
1 bielok
práškový cukor na posypanie

POSTUP:

Do veľkej misy dáme múku, droždie rozmiešané s trochou cukru, žltky, maslo, citrónovú kôru, cukor a premiešame.

Pridáme hrozienka naložené v rume a podľa potreby prilievame mlieko. Miesime aspoň 15 minút tak, aby sa cesto krásne spojilo, bolo vláčne a nelepilo sa.

Vymiesené cesto necháme kysnúť aspoň 1 hodinu, resp. pokiaľ zdvojnásobí svoj objem.

Vykysnuté cesto rozdelíme približne na 9 rovnakých častí. Budeme totiž skladať trojposchodovú vianočku.

Spodnú časť vianočky upletieme zo štyroch vrkočov. Začneme zľava doprava. Ľavý vrkoč prestrčíme najprv nad vedľajší vrkoč a potom popod ďalší vrkoč smerom doprava. Takto pokračujeme, kým spodnú časť nezapletieme.

V strede urobíme dlaňou priehlbinu, potrieme bielkom a uložíme druhú vrstvu vianočky z troch vrkočov. Tiež urobíme priehlbinu a dáme poslednú vrstvu z dvoch vrkočov. Tie urobíme trochu dlhšie, zahneme ich pod vianočku, čím skryjeme nepekne zakončenia.

Na teplom mieste necháme ešte nakysnúť 30 minút, potrieme žĺtkom, posypeme mandľami a pečieme vo vyhriatej rúre dozlatista približne 45 minút.





Miroslava Chvosteková

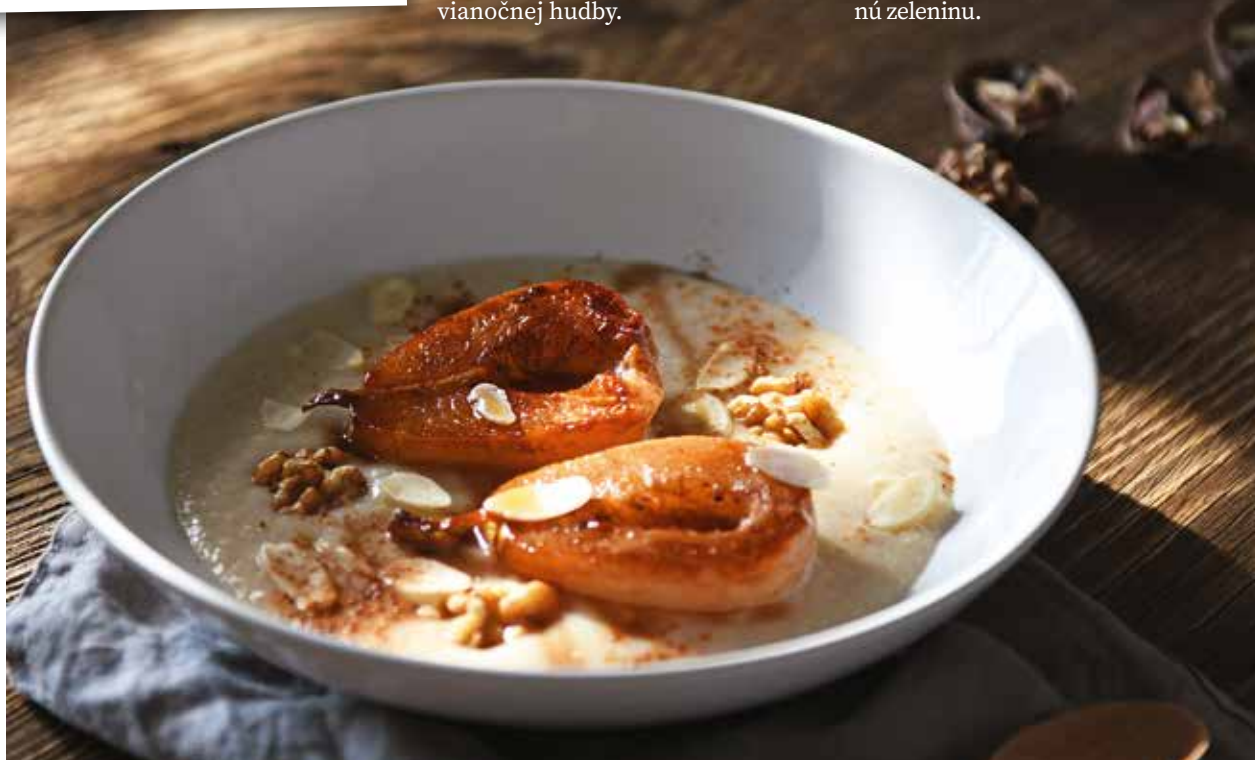
Chudnem ťedlom

Kedy a čím sa u vás začína vianočné obdobie?

Adventom, vtedy vyložíme aj prvú krabicu s vianočnými dekoráciami, ktoré navodia príjemnú atmosféru. Vychutnávam si viac atmosféru pred Vianocami, pri pečení koláčikov s vôňou perníkového korenia a počúvaní vianočnej hudby.

Snažíte sa, aby počas sviatkov všetky jedlá dňa boli v niečom iné ako v priebehu roka?

Počas zimného obdobia prichádzajú na rad perníkové korenie, škoric, vanilka, aníz, klinček, koriander či kardamóm. Každé ráno začínam teplou kašou, uprednostňujem husté polievky a grilovanú, prípadne pečenú zeleninu.



Ciroková kaša s hruškami

POTREBUJEME:

cirokovú instantnú kašu
hrušky
maslo
kokosový cukor
cejlónsku škoricu
mandľové lupienky

POSTUP:

Hrušky prepolíme, odstránime jadrovník a posypeme cejlónskou škoricou.

V panici roztopíme maslo a pridáme kokosový cukor, vložíme hrušky smerom dole a vrch posypeme korením.

Po 2 minútach podlejeme troškou vody a dusíme ďalších 10 minút, potom hrušky otočíme a dusíme, kým sa voda neodparí. Na záver hrušky opečieme, aby mali správnu karamelizovanú chuť.

Cirokovú kašu zmiešame s vodou do požadovanej hustoty a varíme za stáleho miešania do bodu varu.