

4 | 2022
INSPIRATIVNÍ ČTVRTLETNÍK O BYDLENÍ

INSPIRACE

pro Vaš domov



 JEDNIČKA
PRO VÁŠ
DOMOV

ASKO[®]
NÁBYTEK

Milí tvůrci domova,

s podzimem na mě vždycky dolehne vědomí pomíjivosti času, umocněné odchodem mého milovaného léta. Poměrně často mám totiž pocit, že jsem se měla narodit o pár set kilometrů jižněji. Ale smutná nejsem, to nemám v povaze. Užívám si babí léto, houbařské výpravy, a dokonce i krátící se dny, bezbřehou barevnou fantazii podzimní přírody, burčák a švestková povidla. Samozřejmě si všímám toho, že někteří kamarádi a kolegové začínají vykazovat známky deprese nebo jistého rozladění, a tak jsem se sama sebe zeptala, co nám vlastně nejvíc schází? Sama dávám přednost rádu, ale v létě se s radostí nechám strhnout pocitem příjemné nezodpovědnosti a improvizace, která k němu prostě patří. Ať se děje, co se děje, usínám s pocitem, že zítra zase vyjde slunce a bude dobře. S ubývajícím světlem možná všichni podvědomě zatoužíme po větší jistotě. A v dnešní době tato touha vlastně ani nesouvisí s ročním obdobím. Potřebujeme vědět, že se máme kam vrátit. Že tam bude teplo a světlo, na stole bude horká polévka a po ní dětem přečteme pohádku zachumlaní pod peřinou. Se vším Vám pomoci neumíme, ale můžete se spolehnout, že v určitých věcech Vám v ASKO-NÁBYTEK jistotu dát můžeme. Jistotu krásného a útulného domova, kam se Vy i Vaši blízcí budete rádi vracet. Jistotu místa, které bude dokonalou scénou pro Vaše každodenní šťastné příběhy. Nábytek, dekorace a doplňky prostě bereme jako rekvizity, ale napadlo nás pohlát si s myšlenkou, že mohou hrát hlavní roli, a na jevišti pražského Divadla pod Palmovkou jsme ji dovedli k dokonalosti. Nezapomněli jsme ani na nečekaně rychle se blížící Vánoce. Nechte se inspirovat rodinnými rituály a tradicemi známých osobností, uvařte si něco dobrého podle našich receptů a vykouzlete tu správnou náladu se stylovými kousky, které najdete v prodejnách i na e-shopu www.asko.cz. Někdy stačí malá změna, abychom se znovu začali usmívat.

Přeji Vám barevný podzim a laskavou zimu.

Vaše

Andrea Štěpánová

šéfredaktorka

marketingová ředitelka ASKO-NÁBYTEK, spol. s r. o.



ANDREA
ŠTĚPÁNOVÁ

SVÁTEČNÍ VÝBAVA

Vychutnejte si advent i svátky s něžným porcelánovým servisem s motivem větvičky. Příbory v matném zlatém dekoru dodají vaší slavnostní tabuli dotek luxusu.



Porcelánový servis s větvičkou (mělký talíř, dezertní talíř, miska, hrnek), cena od 149 Kč/ks • sada příborů Eleganz (16 dílů), 1 299 Kč

SKUTEČNÁ TVÁŘ DOMOVA

Ať máte jakkoliv velký dům nebo byt, jeho obyvatelé i návštěvy se dříve nebo později nakonec sejdou v kuchyni. Nejen proto, že je běžnou součástí obytného prostoru, propojená s jídelnou a obývacím pokojem, ale i pro její neodolatelné kouzlo, pocit tepla a bezpečí. Pokud každé místo domova odráží osobnost majitele, pak čistou esencí jeho stylu je právě kuchyně.



Její jméno je Castello, ale říkejte jí, jak chcete – venkovská, rustikální nebo středomořská. Teplý odstín vanilky v kombinaci s dřevem a zajímavým dekorem obkladu skvěle ladí s klasickými úchytkami na prosklených nebo plných dvířkách s profilem, úložnými koši z přírodních materiálů, měděným nádobím a doplňky v bílé barvě nebo jemných pastelových odstínech. Čas plyne pomalu a v troubě voní bábovka.



Kuchyně Stone Art spojuje minimalistickou a současně elegantní barvu šedé břidlice s nečekaným 3D efektem povrchu skutečného kamene na dvířkách. Strohost podtrženou černým nádobím změkčují horní police a skříňky v teplém odstínu dřeva, stříbrné doplňky a květinové dekorace. Dokonalá scéna pro dokonalý steak.

ČTYŘI TVÁŘE VÁNOC

Většinou je prožíváme s rodinou, blízkými lidmi, se kterými nás jako hedvábná nit spojují tradice a zvyky. Zeptali jsme se známých osobností, čím jsou svátky pro ně, jak je tráví a na co se nejvíc těší.



JAN TEPLÝ ml.

Z rolí herce Jana Teplého ml. v domovském Divadle pod Palmovkou, ve filmu nebo v televizi by ho člověk opravdu netipoval na romantika, který se nemůže dočkat prvních vloček a brouzdání vánoční Prahou. Zdání klame. Na prosinec se moc těší a Vánoce s rodinou si užívá.

Čím dál víc vnímám advent a Vánoce jako příležitost k zastavení a ztišení, myslím, že to přichází s věkem. Ale u nás to tak bylo od mého dětství – procházky, povídání o tématech, na která jinak nebyl čas, setkání s blízkými lidmi. A nový rozměr samozřejmě získají svátky s dětmi, jejich radost mi připomíná mou vlastní a naše malé rituály. Táta i máma byli jako herci během roku samozřejmě vytížení, ale o Vánocích jsme byli všichni spolu i s babičkou a dědou a bylo to poklidné a sváteční.

Každou adventní neděli si společně sedneme a jeden z nás čtyř zapálí jednu svíčku. Ve vaně už neplave kapr, vlastně ho ani nemám moc rád, dám si ho jen symbolicky. Pouštíme skořápky z ořechů a lijeme olovo. Holky to milují stejně jako já, když jsem byl malý. Hrajeme a zpíváme koledy, některé jsme si dost originálně zaranžovali, občas si dokonce vymyslíme vlastní vánoční popěvek a moc se u toho bavíme.

Stromeček máme živý, většinou jedli, a na něm směs nejrůznějších ozdob, nejedeme v konkrétním stylu. Dcery jsou manuálně moc šikovné a kromě jiných věcí vyrábějí i krásné ozdoby. Stromeček jsme dřív strojili noc před Štědrým dnem, teď klidně dřív, abychom si ho všichni užili.

Mám rád roční období tak, jak jsou. Proto mě nijak nelákají Vánoce v teple, ale spíš na chalupě v horách

V Shakespearově Zkrocení zlé ženy, které v Divadle pod Palmovkou pojal jako čistě pánskou jízdu



s ohněm v praskajících kamnech, to by mě moc bavilo. A moje holky milují tradiční svátky se vším všudy. Chybí nám jen sněh. To si vynahradíme v lednu na horách.

V divadle žádnou zvláštní tradici nepěstujeme, ale užijeme si s kolegy vánoční večírek. Máme sice na repertoáru Ibsenovu *Noru*, která se odehrává o Vánocích, ale tahle hra vánoční náladu či rodinnou harmonii rozhodně neevokuje.

Těším se na rybí polévku a cukroví od mámy a salát od sestry, které tráví Štědrý den s námi. Vždycky si připraví-

me nějakou dobrotu jako předkrm, třeba krevety, a pak už ctíme klasické menu.

Dárky nekupuji ve velkém předstihu, ale taky ne 23. prosince u pumpy. Dcery Evelína a Emilka samozřejmě píšou dopis Ježíškovi a my se snažíme jejich přání splnit. Já si nejvíc ze všeho přeji harmonii a čas společně strávený s těmi, které mám rád. Pokud jde o dárky, které se dají zabalit, myslím, že dospělí vždycky ocení nějaký zážitek. Spoustu lidí by třeba mohlo potěšit předplatné na čtyři představení podle vlastního výběru do našeho Divadla pod Palmovkou.

Soňa Porupková a Lucie Ptáčková jsou kolegyně ze zpravodajské stanice CNN Prima News. Obě si právě zařizují nový domov a Vánoce milují.

SOŇA PORUPKOVÁ

Od doby, co žijeme s přítelem v Praze a oba máme rodinu v Brně, slavíme Vánoce nadvakrát. U rodičů panuje vánoční atmosféra už během adventu, kdy je byt krásně provoněný vánočním cukrovím. My si v Praze většinou uděláme společné Vánoce s předstihem před Štědrým dnem a pak každý odjíždíme za svou rodinou.

Vánoční období mám spojené hlavně s rodinou a časem, který trávíme společně. Moje maminka si hodně zakládá na tradicích, které já osobně miluji. Ale nejvíc se těším na to, až opadne veškerý předvánoční stres, všichni se sejdeme, povídáme si, pustíme si pohádku a užijeme si klid a pohodu.

Výzdoba vánočního stroměčku je mým úkolem, který si užívám. A i letos mě to čeká dvakrát. U rodičů máme už mnoho let stromek umělý a většinou laděný do zlatých a teplých odstínů. S přítelem si naopak kupujeme stromček živý, ale spíše menší, barevně pak volíme hlavně stříbrné a modré tóny. Ale třeba se letos rozhodneme pro jinou kombinaci.

Tím, že mám specifické zdravotní diety, pro mě prakticky padá cukroví, které jsem



ale nikdy moc neprožívala. Oproti tomu si užívám vůni svařeného vína, procházku vánočně vyzdobeným městem a vánoční trhy, a i když mi je 32 let, dodnes mám ráda pohádky. Během roku se na ně nepodívám, ale o Vánocích jsem schopná sledovat jednu za druhou celý den. Nevím proč, asi se tak vracím do bezstarostného dětství.

To nejhezčí na Vánocích přijde, až zpomalíme, nikdo nikam nebude spěchat, a aspoň na chvíli snad všechno utichne. Zavoní cukroví a vánoční svíčky, které vytvoří hřejivou atmosféru domova. Budeme zase všichni spolu a zapomeneme na trápení a starosti, které nás v průběhu roku dohánějí.



LUCIE PTÁČKOVÁ

Vánoce u nás začínají přesně ve chvíli, kdy někdo poprvé pustí *All I Want for Christmas* od Mariah Carey. Ten moment je zhruba konec listopadu a ten někdo jsem já.

Strašně se těším na chvíle strávené s rodinou. Chvilky, kdy u televize s panem Kodetem křičíme: „To je tím, s kým se taháš, s tím rudým bolševickým nokem!“

Stromeček máme jednoduchý a striktně laděný do bílé barvy... S miní zápletkou, třpytivou ozdobou ve tvaru hot dogu. Doufám, že si Letos manžel nevzpomene na svoje červeno-slaměné ozdoby, abych nemusela vymýšlet, proč se nám už na stromek nevešly.

Každý rok vyrábím vaječný likér, u kterého jsem v průběhu let vypiplala podíl rumu, bourbonu, smetany

a dalších ingrediencí k – nebojím se ten výraz použít – dokonalosti, každý musí ochutnat a každého nutím říkat, že lepší nikdy neměl. Při jeho tvorbě a následné distribuci po rodině a přátelích cítím hrdost a pýchu spolu s tíhou svého vaječného závazku. Minulý rok jsem ho na ochutnávku propašovala i do vysílání naší ranní relace *Nový den*. Kolegové říkali, že lepší nikdy neměli.

Letos nás čekají první Vánoce v novém. Původně to měly být už ty loňské, ale o rekonstrukci zase někdy jindy. Těším se na to, jak budou Vánoce našemu novému domovu slušet. Jak ho provoní mandarinky, jak ho prosvítí světýlka a jak se v něm budou linout koledy, pohádky a dohadování o tom, kam umístíme stromeček. A jak je možné, že se při stěhování ztratily zrovna ty červeno-slaměné ozdoby. Těším se na to všechno.

JANA JANĚKOVÁ A IGOR CHMELA

Herečtí manželé založili s Lindou Rybovou a Davidem Prachařem Divadlo Verze, kterému se Jana věnuje i dramaturgicky a organizačně. Igor Chmela je jedním z nejobsazovanějších filmových a televizních herců, režiruje a je frontmanem kapely Dafne. Rodiče Anny, Ely a Antonína si dovedou představit i netradiční svátky.

U nás je to s Vánoci dost ambivalentní. Každý máme jiné touhy, určitě jsou důležité z duchovního hlediska, ale ten všudypřítomný materialistický stres nás značně odpuzuje. Nejráději bychom na celé období i s rodinou zmizeli někam, kde Vánoce neexistují. Jednou už jsme to udělali. Kompletně je zrušili a utekli na měsíc na druhou stranu zeměkoule a byly to vlastně ty nejkrásnější Vánoce. Ale advent sporadicky dodržujeme.



Vánočně nás každý rok naladí hra Patricka Barlowa *Mesíď*, kde hraje Igor s Davidem Prachařem všechny role v příběhu narození Ježíška. Takle skvělá komedie plná montypythonovského humoru je u diváků velmi oblíbená a my se u ní po těch letech stále královsky bavíme. Letos hrajeme 10. prosince večer benefiční představení ve prospěch Alzheimer nadačního fondu. Pomáhat bychom si měli pořád, ale v období Vánoc jsme všichni přece jen otevřenější.

Co je nejdůležitější? Je to asi klišé, ale je to mír, klid a rozjímání v rodinném kruhu.

Stromeček míváme opravdu symbolický, jemný, skromný... Nosí ho Ježíšek, takže ho zdobíme až na Štědrý den.

Máme své malé rituály, třeba ranní zdobení stromečku a po večeri procházku k místní kapličky, kde zapalujeme svíčky za ty, kteří s námi již nemohou být, a zpíváme koledy.

Nejvíc se těším na to, že díky tomu „kolektivnímu“ vlnu budeme alespoň chvíli v klidu pohromadě jako rodina, a je vlastně vcelku jedno, jestli tady u stromečku, nebo bez něj na druhém konci světa.

Jana a Igor v představení Divadla Verze *Šťastný vyvolený*

MUŠKETÝR Z BURGUNDSKA



Tradiční francouzský pokrm „z jednoho hrnce“ proslavila překvapivě Američanka Julia Child – kuchařka a moderátorka televizních pořadů o vaření. Dáma, která se původně o kuchyni vůbec nezajímala, objevila v Paříži, kam doprovázela manžela za prací, svou životní vášeň a později za svůj přínos francouzské gastronomii získala Řád čestné legie. Ten vám slíbit nemůžeme, ale nadšené ovace strávníků rozhodně ano. Doměčka dušené hovězí, dobré červené víno (a zelenina) jsou ideální partneři pro podzimní a zimní dlouhé obědy nebo večere ve světle svíček. Upřímně – není to jídlo hotové za půl hodiny. Dokonce ani za dvě. Chcete svůj čas, tedy kuchařovu trpělivost a pečlivost v určitých krocích. A dobré víno. Takové, které budete s chutí popíjet při vaření i později u stolu.

Suroviny

- 150 g slaniny
- 4 větší cibule šalotky
- 1 střední mrkev a petržel
- ½ menšího celeru
- 1,5 kg hovězího (plec, krk, přední)
- 2 lžice mouky
- 2 lžice rajčatového protlaku
- 700 ml suchého červeného vína (nemusí být nutně z Burgundska)
- 500 ml hovězího vývaru
- 2 stroužky prolisovaného česneku
- snítka rozmarýnu a tymiánu
- 3 bobkové listy
- 6 kuliček pepře
- 2 lžice másla
- 250 g malých žampionů
- sůl
- pepř

Postup

Slaninu pokrájete na nudličky a vložte do kastrolu (nejlépe litinového), který můžete dát i do trouby. Na středním plameni ji nechte pustit tuk a trochu opéct. Maso nakrájete na větší kostky (asi 4 cm) a osolte ho. Vyndejte slaninu, tuk ale nechte v hrnci a opečte na něm ze všech stran maso dohněda (udělejte to nadvakrát, aby se nezačalo dusit). Maso odkládejte ke slanině a na tuku, který zůstane v hrnci, orestujte dozlatova cibuli a kořenovou zeleninu. Přidejte rajčatový protlak, promíchejte, nechte prohřát a rozvonět. Základ zasypejte moukou a asi minutu opékejte. Decku vína si nalijte do skleničky, jednak abyste ochutnali, jestli je dost dobré, a taky ať vám příprava jídla lépe utíká. Do hrnce nalijte asi třetinu vína (200 ml), nechte částečně vyvařit a zopakujte, dokud vám víno nedojde. Do hrnce vraťte slaninu a maso a lehce promíchejte. Pokud maso není zakryté tekutinou, dolijte vývar, ale nemusíte ho vůbec použít. Přidejte česnek, koření a bylinky, přikryjte poklicí a nechte dusit hodinu na středním plameni. Troubu přehřejte na 160 stupňů. Vložte hrnec do trouby a pečte další hodinu a půl. Zkontrolujte, jestli už je maso měkké. Možná bude potřebovat ještě 30 minut. Je hotové, když se dá rozkrojit vidličkou. Na pánvi rozpusťte máslo, dohněda na něm opečte žampiony a přidejte je k masu. Nakonec podle chuti dosolte a opepřete. Jako příloha stačí jen dobrý chléb nebo bageta, výborná je i bramborová kaše.

VÁNOČNÍ CHUTĚ SVĚTA

Po roce se s námi znovu vydejte na velkou vánoční výpravu do čtyř zemí. Tradice a zvyky se mohou více nebo méně lišit, ale na stolech je vždycky to nejlepší podle receptů ověřených mnoha generacemi.



Albánie

Neleží na druhém konci světa, přesto nepatří mezi vyhledávané turistické cíle. Její nádherná příroda, památky nebo moře ale stojí za pozornost, stejně jako její gastronomie. Třeba v čase Vánoc, které Albánci slaví stejně jako většina Evropy. Nejdůležitější je rodina, ta drží pevně při sobě – i proto jsou vánoční svátky náročné zejména z hlediska prostoru, který příbuzní zaplní doslova do posledního centimetru. Trocha nepohodlí nevadí, hlavně že jsme spolu, usmívají se Albánci natěšenaní u svátečního stolu. Menu se mění podle toho, zda žijí na pobřeží či ve vnitrozemí. V prvním případě mu vévodí ryby a mořské plody v různých úpravách, v tom druhém maso, velmi často jehněčí, ideálně na grilu. A nikdy nechybí báječně upravená zelenina. Jako všechny jižní národy si i Albánci potrpí na sladkosti, velmi často podobné, ne však totožné, s tureckými nebo řeckými laskominami. Mnohé z nich bývají pro jistotu ještě přelité sirupem či medem. A tak si tu můžete život osladit, či spíše přesladit lokumem, baklavou či halvou. Nejtypičtější albánským nápojem je káva – pijí ji tu od rána do večera po celý rok, tedy i o Vánocích. Oblíbené

a dost dobré i pro našince je albánské pivo, nejznámější je Korča ze stejnojmenného města, kde se nachází i nejstarší albánský pivovar. Dárky nosí, hlavně dětem, místní Santa Claus, říká se mu tu Babagjyshi i Vitit te Ri (Dědeček Nového roku), a to 25. prosince ráno, anebo dokonce až na Silvestra.

Baklava

Za stálého míchání přiveďte k varu 165 g medu, 220 ml vody a 220 g cukru. Jakmile se cukr rozpustí, nechte 5 minut vařit na středním plameni a poté nechte vychladnout. Mezitím smíchejte 500 g mletých vlašských ořechů s lžičkou mleté skořice. Filo těsto (1200 g – 36 listů) nakrájejte podle rozměrů formy (asi 30 cm × 20 cm) a přikryjte vlhkou utěrkou, aby nevyschlo. Formu vyčistěte rozpuštěným máslem (celkem ho však budete potřebovat asi 200 g) a položte první list těsta, potřete rozpuštěným máslem a opakujte, dokud nenavrstvíte 8 listů těsta. Osmou vrstvu posypejte ¼ směsí mletých ořechů a skořice. Poté kladte do formy další 4 pláty, vždy promažte máslem a navrch nasypejte další ¼ ořechové směsi. Přidejte posledních 8 plátů těsta opět promazaných máslem a potřete jím

i vrchní plát. Ostrým nožem těsto ozdobně naříznete, tradiční je tvar diamantu, přičemž každé políčko můžete ještě ozdobit kouskem ořechu. V troubě vyhřáté na 160 °C pečte přibližně 75 minut – povrch má být zlatavý a křupavý. Ještě teplou baklavu zalijte sirupem a nechte asi 4 hodiny ztuhnout. Nakonec posypejte strouhanými pistáciemi.



Etažér • 149 Kč

Švýcarsko

Zemi, která má rovnou čtyři úřední jazyky – němčinu, italštinu, francouzštinu a rétorománštinu – nelze podzírat z uniformity ani během vánočních oslav. Mnohé máme společné: vygrunтовané a bohatě vyzdobené domácnosti i veřejné prostory, vánoční stromek, poinsettie (vánoční hvězdy), kam se podíváš, četná účast na vánoční mši, všudypřítomné vánoční trhy s tradičními produkty, dobrotami a svařeným vínem. Dárky tu stejně jako u nás nosí Ježíšek zvaný Christkind či Le petit Jésus, který se poměrně snadno vypořádá s rozpínavým Santa Clausem. Snad jen ve francouzsky hovořících kantonech ho střídá Père Noël.

První dárky se tu dávají už na sv. Mikuláše, kdy je nosí Samichlaus, další várka přichází v noci z 24. na 25. prosince. Pokud jde o jídlo, mají tu gurmeti opravdové hody. Mísí se tu totiž několik kuchyní, nejtěžší je rozhodnout se, co si dát: vánoční fondue a raclette, ječmennou polévku, slaný quiche, šťavnatou pečeň, brunslí (cukroví z hořké čokolády a bez mouky), vařenou šunku s fazolkami a bramborovou kaší, medové, skořicové či anýzové sušenky?

přisypávejte sýr se škrobem. Ohřívejte tak dlouho, až se sýr rozpustí a bude krémový, nenechte však směs dojít k varu. Jakmile vznikne hladká směs, vmíchejte 1 lžičku třeshňové brandy, ½ lžičky mletých hořčičných semínek a špetku čerstvě nastrohaného muškátového oříšku. Rendlík na fondue přeneste na ohříváček a nastavte mírný plamen. Do lahodné sýrové směsi namáčejte na kostky či kousky nakrájenou blanširovanou zeleninu (mrkev, brokolici...), pečivo, šunku, ale i jablka nebo hrušky.



Fondue

Asi 200 g sýra švýcarského typu (ementál) a dalších asi 200 g sýra Gruyere nastrouhejte nahrubo a společně se 2 lžicemi mouky nebo kukuřičného škrobu vložte do plastového sáčku na zip. Uzavřete, protřepejte, aby se sýr obalil, a odložte stranou. Vnitřek vhodné nádoby (nejlépe speciální na fondue) potřete rozkrojeným stroužkem česneku, vlijte šálek suchého bílého vína s 1 lžičkou citronové šťávy, na středním plameni přiveďte k mírnému varu a po částech za neustálého míchání



Rendlík Origen • 659 Kč



Velká Británie

Ve Spojeném království je nedílnou součástí svátku vánoční poselství monarchy. Tento zvyk zavedl král Jiří V., dědeček Alžběty II., která ho v souladu s pokrokem posunula do televizního vysílání. Letos čeká velká premiéra Jeho Výsost Karla III. Slavnostní výzdoba má také svou nekorunovanou královnu – cesmínu, jejíž listy s trny symbolizují Ježíšovu trnovou korunu, červené bobulky pak kapky jeho krve. Vedle nezbytného vánočního stromku doplňuje „svatou dekorační trojici“ jmelí, kterého si pro jeho léčivé vlastnosti vážili už Keltové. V 18. století se pak právě v Anglii ujal zvyk líbat se pod jeho větvíčkou, aby magická moc jmelí ochránila ty, kteří se pod ním k polibku sejdou. Tradice se rozšířila do celého světa a má mnoho fanoušků, ochotných provozovat ji kdykoliv, nejen o svátcích.

Na Štědrý den (Christmas Eve) se scházejí rodiny i přátelé v restauracích, hospůdkách, na mši a při zpívání koled. V noci Father Christmas, tedy Otec Vánoc, nachystá dárky do punčoch nebo povlaků na polštáře, které si děti zavěsily na krb či rám postele – rozbalí je sotva se 25. 12. (Christmas Day) ráno probudí, i když některé z nich často rozrušením neusnou. Ten den se podává pečený krocan s nádivkou (většinou kaštanovou), pečené brambory a zelenina. Někdo si dopřeje i pig in blanket, to jest vepřovou klobásku obalenou slaninou. Začátkem 18. století se na svátečním stole poprvé objevil vánoční pudink. Zapomeňte na lesklou mléčnou třaslavou hmotu, kterou pod tímto názvem známe my. Tento značně kalorický a na přípravu náročný zákusek se připravuje několik týdnů předem, aby se všechny chutě náležitě propojily, prolévá se alkoholem, aby to čekání vydržel, a jeho autoři jsou na něj hrdí stejně jako na vlastní rodinný recept. Pije se pochopitelně čaj s mlékem, ale i whisky, portské, víno, brandy a pivo. Drobné sladkosti

o svátcích zastupují gingerbread men, perníčky ve tvaru panáčků, a tradiční koláčky mince pie z křehkého těsta plněné směsí rozinek, kandovaného ovoce a koření, citronové kůry a (někdy) bývají zalité brandy. O den později se slaví Boxing Day – rodiny obdarovávají drobnými pozornostmi ty, kteří pro ně celý rok zajišťovali různé služby, třeba poslíčky, chůvy nebo listonoše. To je docela milé, vidíte?

Vánoční pudink

Do mísy vložte kandované ovoce (spolu s mandlemi by mělo tvořit polovinu směsi na pudink), lžičku pomerančové a ½ lžičky citronové kůry, 2 lžice pomerančové a 1 lžičky citronové šťávy a nadrobno nakrájené malé jablko. Přidejte ¼ šálku brandy (nebo i víc) a dobře promíchejte. Mísu zakryjte utěrkou a vše nechte marinovat nejlépe přes noc. Formu na pudink o objemu 2 ½ litru lehce vytřete máslem. V další míse smíchejte ½ šálku hladké mouky, prášek do pečiva, mleté koření (skořice, muškátový oříšek, nové koření, hřebíček), 225 g másla (Angličané dávají lůj) utřeného se dvěma až třemi vejci, ¾ šálku tmavého třtinového cukru, šálek čerstvé strouhanky a ¼ šálku hrubě nasekaných mandlí a znovu promíchejte, aby se vše spojilo. Přidejte marinované ovoce, znovu promíchejte. Směs, která by měla mít poměrně měkkou konzistenci, přelijte do vymazané formy a uhladte. Zakryjte dvojitou vrstvou pečicího papíru a vrstvou alobalu, převažte provázkem. Do hrnce s vařící vodou postavte paňák a formu s pudinkem na něj položte. Pudink vařte v páře 7 hodin a vodu pravidelně doplňujte. Poté formu s pudinkem vyjměte, papír i alobal odstraňte a pudink nechte vychladnout – měl by mít tmavě hnědou barvu. Na několika místech pudink propíchněte špejlí a zalijte trochou brandy. Přikryjte pečicím papírem a upevněte. Papír lze opět propíchnout a občas dolít trochou brandy. Skladujte alespoň 4 až 5 týdnů na chladném a suchém místě až do Štědrého dne, kdy pudink prohřejte po dobu asi jedné hodiny v páře nebo dobře zabalený v alobalu v troubě. Flambovaný a se zmrzlinou bude hvězdou vánoční večeře.



Nerezová mísa Bowl • 269 Kč

Brazílie

Stůl se prohýbá pod množstvím jídla, kolem něj sedí co nejširší rodina čítající i několik desítek dospělých a dětí. Jejich počet se v průběhu večera mění, nezřídka navyšuje. Naštěstí se hostitelka nemusí úplně zbláznit, žádná návštěva totiž nepřijde s prázdnou. Vzhledem k rozloze země není divu, že každá její část si pochutnává na něčem jiném. Společnou mají všichni lásku k masu, které reprezentuje pečený krocen, šunka či pečené sele, jindy mořské ryby, nikdy nechybí jedna ze základních surovin brazilské kuchyně – rýže ochucená rozinkami. Podobně jako niños envueltas, ruličky z masa plněné mletým masem, cibulkou, vařeným vejcem a kořením. Součástí slavnostního menu je překvapivě i bramborový salát s majonézou, byť v něm jednu z hlavních rolí hraje spolu s mrkví poněkud atypická kukuřice. Sladkou tečku zastupuje italské panettone či kokosový krém a samozřejmě spousta čerstvého ovoce a zmrzlina. Popíjejí se výtečná brazilská piva či vína i místní osvěžující koktejly jako caipirinha.

Vánoční dekorace se v Brazílii moc neliší od karnevalových – čím více barev, ozdob, světélek, třpytek a čerstvých květin, tím lépe. Slaví se vlastně už od listopadu (horko je pořád stejné) mnohem veseleji a halasněji než u nás – tančí se a zpívá všude. Společné s Evropou má Brazílie díky propojení s Portugalskem dvě věci – tresku na vánoční tabuli a Tichou noc, respektive její portugalskou variantu. Na dárky je čas až po půlnočním přípitku a ohňostroji, případně druhý den ráno. Hostinu zakončí tradiční brazilská pálenka cachaça a jde se spát. Nebo tančit.

Caipirinha

Ve sklenici rozmačkejte chemicky neošetřenou limetku nakrájenou na měsíčky se 2 lžičkami tmavého třtinového cukru. Přidejte led, ideálně ledovou tříšť, přilijte 60 ml cachaça, krátce promíchejte a sklenici ozdobte plátkem limetky.

A pamatujte, cachaça ničím nenahradíte. Brazilská pýcha podobná rumu prý pochází z roku 1500. Zatímco karibský rum se destiluje z melasy, cachaça z fermentované šťávy z cukrové třtiny, odtud i jeho specifická chuť.



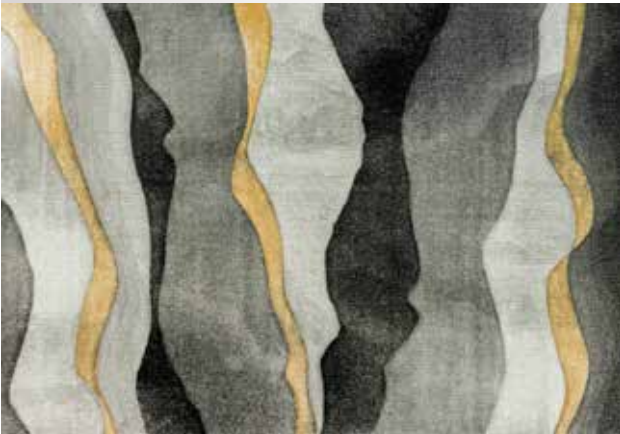
Sklenice Georgia • 89 Kč



Brooklyn, 160 x 230 cm • 4 549 Kč

K ZEMI HLEĎ!

Jen málo bytových doplňků zvládne tolik funkcí jako koberec: ochránce tepla, tlumič zvuku, alternativní poležení, podložka na cvičení a jako bonus krásný designový prvek.



Diamond Deluxe, 80 x 150 cm • 1 199 Kč

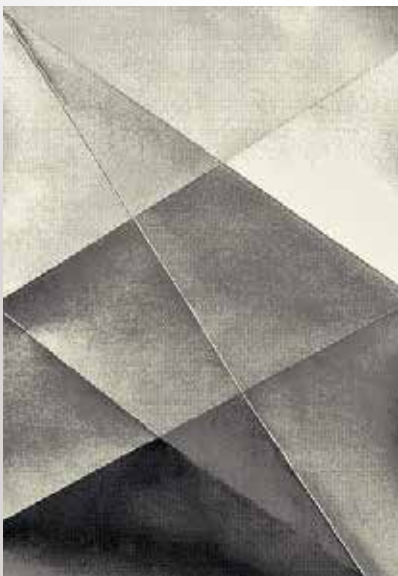


Ibiza, 160 x 230 cm • 3 299 Kč



Edessa vintage, 160 x 230 cm • 2 499 Kč

Nadčasová kombinace odstínů bílé, šedé a černé ožije luxusním dotekem zlaté.



Sky, 120 x 70 cm • 1 399 Kč



Almeras, 140 × 200 cm • 2 799 Kč



Belis, 120 × 170 cm • 1 799 Kč

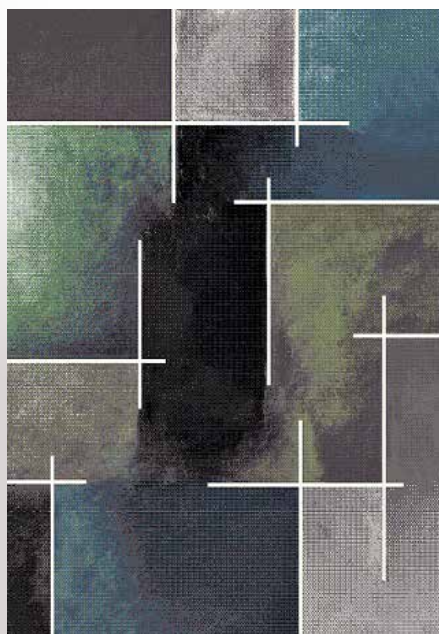


Sky, 120 × 170 cm • 1 399 Kč



Relief, 160 × 230 cm • 3 229 Kč

Propojení výrazných barev s náznakem rustikálního vzoru upoutá pozornost v moderním i klasickém interiéru.



Sky, 120 × 170 cm • 1 399 Kč

V HLAVNÍ ROLI

Nejlepší herci prý nepotřebují žádné rekvizity. Všechno „zahrají“ gesty, hlasem a řečí těla. V našem pojetí nejslavnějších divadelních představení jsme hercům dali volno. V hlavních rolích tentokrát excelují rekvizity. Přesněji řečeno nábytek, doplňky a dekorace z ASKO-NÁBYTEK.



JAK JE DŮLEŽITÉ MÍTI FILIPA (Oscar Wilde)

Pohovka a taburet Carlos, 24 999 Kč a 4 199 Kč •
konferenční stůl Rimbo, 1 799 Kč • úložný regál Fox, 2 999 Kč

PRODANÁ NEVĚSTA (Bedřich Smetana)

Komoda se zásuvkami Jasmin, 14 499 Kč • nástavná vitrína Jasmin, 12 999 Kč • ručně tkaný kulatý koberec Nature, 749 Kč • jídelní servis Shanti Doppio (12 dílů), 2 299 Kč



ROMEO A JULIE (William Shakespeare)

Postel Infinity, 18 999 Kč • toaletní stolek

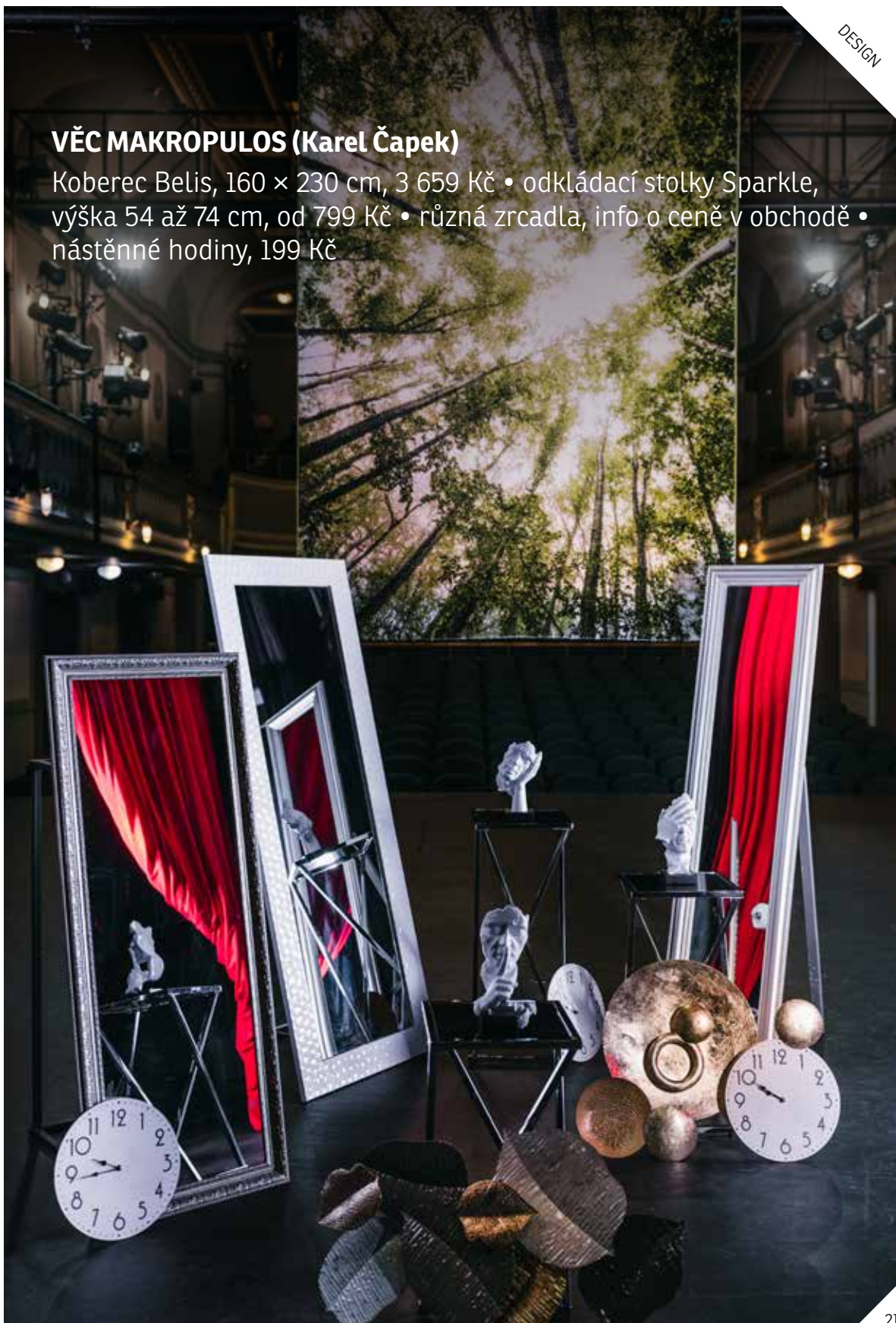
Jimmy, 3 699 Kč • konferenční stolek

Victus, 1 399 Kč • koberec Fuzzy, 120 × 170 cm, 1 949 Kč



VĚC MAKROPULOS (Karel Čapek)

Koberec Belis, 160 × 230 cm, 3 659 Kč • odkládací stolky Sparkle, výška 54 až 74 cm, od 799 Kč • různá zrcadla, info o ceně v obchodě • nástěnné hodiny, 199 Kč





TŘI SESTRY (Anton Pavlovič Čechov)

Křesílka Navarra, 3 899 Kč/ks •
skříňka Diamond, 3 999 Kč • lampy
Jasmin, každá 1 629 Kč



LOUSKÁČEK (Petr Iljič Čajkovskij)

Jídelní stůl Form X, 100 × 240 cm, 22 999 Kč • koberec Eko Floki, 160 × 230 cm, 2 799 Kč • taburety Glamio, Glamorous, Goldie, Ring, info o ceně v obchodě

VARIACE NA VÁNOČNÍ STROMEK

Bez stromečku nejsou Vánoce úplné. Zapojte svou fantazii a dejte symbolu svátků novou a originální podobu. Ozdobte věšák retro houbičkami, postavte pyramidu z květináčů, nechte skřítky hlídat stromek z proutků nebo ho vytvořte přímo na zdi ze světelných řetězů.



MUCHOMŮRKY NA STROMĚ

Věšák Bamboo, 699 Kč • vánoční skleněná ozdoba Muchomůrka, 119 Kč • dekorační polštář Zasněžená chaloupka, 399 Kč • deka, 399 Kč • taburet, 999 Kč • imitace sobí kůže, 1 999 Kč

RŮŽOVÁ, PEŘÍ A TŘPYTKY

Květináče, od 229 Kč • plyšová hvězda, 279 Kč • anděl, 999 Kč • ozdoba růžový ptáček, 99 Kč • vonná svíčka, 199 Kč • umělá větvička Drátovec, 149 Kč





VIDÍŠ NĚCO?

- Skřítek s čepicí, 329 Kč •
- skleněná vánoční ozdoba
- Sova, 69 Kč • stříbrná
- hvězda, 199 Kč •
- proutěná lucerna, 349 Kč



UTKANÝ ZE SVĚTLA

Světelný řetěz s motivem vloček, 229 Kč • dekorativní koník, 149 Kč • stříbrný podnos, 799 Kč • svítící LED hvězda 249 Kč



SLAVNOSTNÍ DRESS CODE

Mimořádné chvíle si zaslouží mimořádnou pozornost a pečlivou přípravu. Čeká nás období večírků, setkání s přáteli a rodinou, kdy víc než jindy přemýšlíme o tom, co si obléknout. V ASKO-NÁBYTEK vám sice neporadíme s výběrem šatů a šperků, ale pro váš domov máme krásnou kolekci nábytku, doplňků a dekorací ve „vánočních“ barvách, které nikdy nevyjdou z módy.

Který odstín máte nejraději? Rybízové marmelády z lineckého cukroví, barvu červeného vína, bobulek cesmíny nebo jablka z Rajske zahrady?



1 Rohová sedačka Glam, 20 999 Kč • **2** Podnos na dort a cukroví, Ø 28 cm, 479 Kč • **3** Skleněná vánoční ozdoba se zlatým dekorem, průměr 7 cm, 79 Kč • **4** Dekorační věnec ve tvaru srdce, 189 Kč • **5** Dekorační polštář s károvaným vzorem, 45 × 45 cm, 399 Kč • **6** Komoda z kolekce Mono, 4 799 Kč

Barva štěstí, která voní... Naši předkové si odpradávná zdobili domov zelenými větvičkami jehličnanů, jmelí nebo cesmíny. Věřili totiž, že rozzáří tmu zimních večerů a nocí v očekávání jara a ochrání je před zlými silami.



1 Křeslo Next, 7 999 Kč • **2** Běhoun na stůl, 40 × 150 cm, 229 Kč • **3** Keramický svícen stromek, 20 cm, 399 Kč • **4** Dekorační věnec LED, průměr 30 cm, 349 Kč • **5** Skleněná vánoční ozdoba se zlatým dekorem, průměr 7 cm, 79 Kč • **6** Jídelní židle Larsson, 1 199 Kč

RŮŽOVÝ VÁNOČNÍ PUNČ

Proč se těšíme na zimu? Protože nikdy jindy nemá smysl chodit na dlouhé procházky a pořádně vymrznout s vidinou odměny v podobě voňavé a horké dobroty. Ta slast jen držet ve zkřehlých dlaních kouřící hrnek, přivonět a poprvé usrknout! Vánoční náladu si u nás nejčastěji spojujeme se svařákem, grogem, čajem vylepšeným kapkou něčeho ostřejšího nebo čokoládou se šlehačkovou čepicí. Co letos překvapit rodinu a přátele slavnostním punčem? Jeho příprava je mnohem snazší, než se zdá. Nápoj pocházející původně z Indie (panča znamená v hindštině pět, tedy původní počet základních ingrediencí) rozšířili v 17. století britští námořníci doslova do celého světa. Dnes se připravuje na mnoho způsobů a podává se teplý i studený, více či méně „ovíněný“. Pro čtenáře ASKO Inspirace jsme vymysleli a důkladně vyzkoušeli tento recept:

Suroviny

- 120 g krupicového cukru
- šťáva z jednoho velkého pomeranče a citrónu
- 500 ml vody
- 700 ml suchého růžového vína
- 200 ml rumu (použili jsme rum Božkov Republica)
- 2 celé svitky skořice
- 6 hřebíčků
- 4 hvězdičky badyánu
- mučenkový sirup (nemusí být)

Postup

Do rendlíku nebo hrnce vsypte cukr a zalijte vodou smíchanou s vymačkanou šťávou. Bez míchání přiveďte k varu a vařte asi 5 minut do mírného zhoustnutí (vznikne cukrový rozvar). Přidejte rum, víno a koření a znovu přiveďte k varu. Nalijte do sklenic nebo hrnků, ozdobte plátky pomeranče a kořením. Nakonec přidejte kapku mučenkového sirupu.





SÍLA BAREV

Můžeme mít cokoliv chceme. Nábytek, doplňky i dekorace dnes koupíme ve všech barvách, které si dokážeme představit a obklopit se tak tím, co nás těší, uklidňuje, uspokojuje, nebo naopak motivuje a co odráží naše vnitřní naladění. Inspirace je všude kolem nás, stačí otevřít počítač či telefon a hodiny se můžeme kochat krásnými fotografiemi dechberoucích interiérů. Vaše fantazie se může zhmotnit třeba díky našim tipům z ASKO-NÁBYTEK.



KLID A DŮVĚRNOST

Polštář Turin



Kolekce nábytku Dark

Hnědá barva má tisíce odstínů od zemitých tónů přes různé varianty dřeva až na hranici béžové. Je spojována s trpělivostí, spolehlivostí a stálostí. Má v sobě závan tradice a smyslu pro řád a realismus. Obzvláště u tmavých tónů velmi záleží na tom, v jakém rozsahu hnědou v interiéru použijeme, aby ho příliš nezatížila a místo pozitivního pocitu útulnosti nepůsobila těžkopádně a smutně. Díky bohaté škále odstínů nabízí nekonečný počet variací tón v tónu a je překvapivě vstřícná ke všem ostatním barvám.



Koberec Essence



Rohová sedací souprava Glam



Sedací souprava Madeira



Židle Viborg



Truhla Maguel



Imitace hovězí kůže

Povlečení Vlnky



Kuchyně Riva z řady Top Line



VÝJIMEČNOST A ELEGANCE

Barva nejvzácnějšího kovu evokuje záření a energii, zrození života a zdroj tepla, odpradávná byla přisuzována božstvům. Spojujeme si ji s dokonalostí – pojmy jako zlatý řez, zlatý střed, zlaté srdce nepotřebují další vysvětlení, jsou chápány jako jednoznačně pozitivní. V jakémkoliv interiéru zlaté prvky přitahují pozornost a mohou působit až mysticky. Jako se vším vzácným je třeba nakládat s nimi uvážlivě, protože hranice mezi elegancí, opulentností a kýčem bývá velmi tenká. Díky své univerzálnosti je barva zlata nadčasová, může být součástí klasického, moderního i minimalistického stylu a vzájemně je propojovat.



Lampa Fargo



Obraz Černožlatá abstrakce



Taburet s úložným
prostorem Glamorous





Koberec Loft,
160 × 230 cm



Svícen na čajovou svíčku Lotus



Police Duralin



Police Fiona

SOUTĚŽ ASKO INSPIRACE

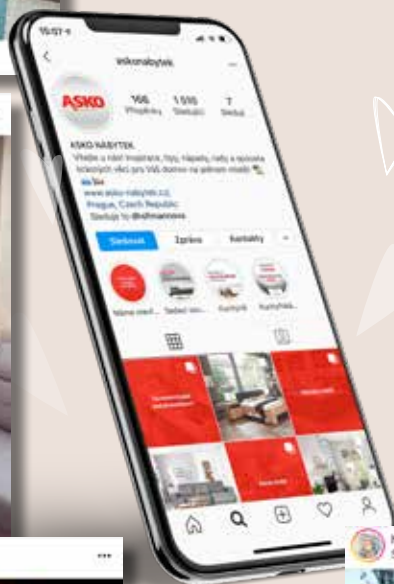
V letním čísle jsme pro vás, naše čtenáře, vyhlásili soutěž. Podmínky byly jednoduché, odměna královská. Požádali jsme vás, abyste si z nabídky obchodních domů ASKO-NÁBYTEK nebo na e-shopu www.asko.cz vybrali jeden produkt a poslali nám jeho fotografii s popisem, proč se vám líbí a jak byste ho začlenili do vašeho interiéru. Mile nás překvapilo, že se vašemu zájmu těší nejrůznější kousky napříč celým sortimentem: sedací soupravy, kuchyně, obytné sestavy, dětské postýlky, komody, ušáky, koberce, nádobí, skříně, knihovny, koupelňový nábytek, zrcadla, ale i slunečník! Vlastně bychom potřebovali několik stránek jen na to, abychom vyjmenovali všechno, po čem toužíte. A nejraději bychom odměnili všechny, kteří si našli čas a poslali nám e-mail nebo zprávu přes sociální sítě. Od začátku bylo jasné, že soutěžíte o tři hodnotné poukázky. Kdo tedy nakonec vyhrál?

1. **Anna Chlopčíková** – poukázka na nákup v hodnotě 9 000 Kč
2. **Jana Siderasová** – poukázka na nákup v hodnotě 6 000 Kč
3. **Alena Cepáková** – poukázka na nákup v hodnotě 3 000 Kč



LÁSKA Z ASKA

Jsme moc rádi, když na sociálních sítích objevíme vaše úlovky z ASKO-NÁBYTEK, kterými jste si zútlulnili domov. Fotě dál, postujte a pochlubte se novinkami. Náš nábytek, doplňky a dekorace ožívají až ve skutečných interiérech.



nASKOK u nás v Hradci Králové

ASKO-NÁBYTEK má jen v České republice čtrnáct prodejen. Na tom, jakou si vyberete – menší, větší, v obchodním centru nebo samostatnou – vlastně moc nesejde. Všude na vás čekají příjemní lidé a zajímavé osobnosti.

MOJE PRÁCE OBČAS PŘIPOMÍNÁ...

... i plavbu v bouři. Někdy prostě přijdou i našťvaní nebo podráždění zákazníci, ale všechno se dá většinou vyřešit. Jak se říká, v každé práci je něco – to dobré i to horší. Naštěstí tu máme skvělou partu.

POTŘEBUJI PEVNOU KOTVU,...

... zázemí a jistotu, na druhou stranu jsem vlastně pořád v běhu, něco vymyslím a ráda zkouším nové věci. Naposledy to třeba byla ohnivá show.

PRVNÍ VĚCÍ, KTEROU JSEM SI POŘÍDILA ...

... v ASKO-NÁBYTEK, byla matrace Medixo Rocky. A pak jsem si postupně zařídila celý byt.

ZÁKAZNÍCI NĚKDY PŘICHÁZEJÍ S PŘEDSTAVOU,...

... která se v jejich prostoru ukáže jako nerealizovatelná. Pak je na mně najít co nejlepší řešení, kde je prostor jak pro jejich přání, tak pro úspěšné uskutečnění jejich snu.

U NÁS V HRADCI KRÁLOVÉ...

... nejvíc frčí židle a stoly. Zdá se mi, že lidé si zvykli být víc doma, začali vařit a rádi se scházejí u společného jídla.

NA DRUHOU STRANU VIDÍM...

... kolem sebe spoustu lidí, kteří se víc uzavřeli před okolním světem, starají se o sebe a méně řeší ostatní. Asi je to tím, že se nemohli vidat se svými blízkými. Naštěstí to není můj případ, mám kolem sebe partu, která si navzájem pomáhá.

NA PLACHETNICI JSEM ZATÍM VYJELA...

... jen na Mazurská jezera v Polsku. Je to naše oblíbená rodinná destinace. Doteď jsem byla jen členem posádky a vypomáhala s chodem lodi. Teď na podzim mě čeká kapitánský kurz. Už se moc těším, co vymyslíme s partou a kam nás naše dobrodružné povahy zavedou. U nás se totiž může stát všechno.

ZTROSKOTAT BYCH CHTĚLA...

... s kamarády nebo rodinou. Ti jsou pro mě nejdůležitější.

DOMA SI NEJVÍC CENÍM...

... právě toho domova, který jsem si vytvořila. A mých dvou kočičích parťáček.

POD STROMEČEK BYCH SI PŘÁLA...

... pořádnou sadu náradí, to jediné mi chybí. Pořád něco předelávám a vymyslím, jak udělat věci jinak. Ať se to týká dekorací, umístění nábytku nebo bytu celkově. U nás v ASKO-NÁBYTEK bych si určitě vybrala postel

Monte (jen kdybych na ni měla místo!) a určitě dekorace a doplňky, kterých máme v nabídce čím dál tím víc.

VÁNOCE JSOU DŮVODEM...

... vymýšlet a nakupovat dekorace a krásně nazdobit celý byt. V naší rodině si dáváme spíš maličkosti, co potěší, než nějaké předražené dárky. Hlavní je, že se sejdem celá rodina. Miluji tu atmosféru, vůni skořice a jablek, světýlka a sníh. Doufám, že letos aspoň na chvíli napadne a vyrazím na snowboard. Na sněhových pláních si člověk občas připadá taky jako na moři.



TEREZA
KAUFMANOVÁ,
specialistka prodeje ložnic