





VÁNOČNÍ *Speciál*

členů portálu Prodáváme srdcem



Spousta inspirace, vánočních receptů, zajímavých tradic i skvělých tipů na dárky. Přejeme vám krásné a požehnané Vánoce.

www.prodavamesrdcem.cz





Tamara Kuchařová
www.prodavamesrdcem.cz



Vánoční recept Vaječný koňak babičky Jarušky

Má oblíbená vánoční tradice

Doma držíme i pár tradičních tradic, ale moje oblíbená je jenom naše - vánoční biftek :-). O Štědrém dnu začínáme den královskou snídaní - hovězím biftekem se sázeným vejcem. Pak zabalíme vánočku a termosku s čajem a vyrazíme na celý den na výlet. Tuto tradici jsme si zavedli s mužem před mnoha lety, a naše děti do ní vpluly úplně hladce a samozřejmě. Takže šťastný a veselý biftek :-)

Tip na dárek

Dopřejte sobě i svému podnikání podporu na další rok. Díky členství na portálu Prodáváme srdcem budete víc vidět, získáte víc klientů a porostete.

Pokud objednáte členství do 20. 12. 2024 a do poznámky v objednávce napíšete "Vánoční dárek od Tamary", získáte roční členství se slevou 30 %.

Co si pamatuju, moje babička nám vždycky posílala na Vánoce lahve vaječného koňaku. Od doby, co jsem začala žít s mužem, jsem každý rok dělala koňak - zkoušela jsem pořád nové recepty, abych našla ten, který by chutnal stejně. Až mě po letech konečně napadlo - zeptat se babičky :-D. Tak tady je - ten nejlepší koňak:

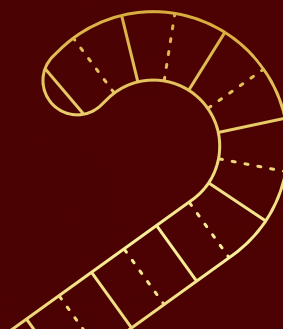
Na 2 l koňaku potřebujete:

- 4 žloutky
- trochu cukru moučka
- 2 vanilkové cukry
- 2 plechovky sladkého kondenzovaného mléka
- 4 plechovky neslazeného mléka
- 1/2 l rumu
- variace klasiky vytvoříte přidáním trochy silné kávy nebo kakaa

Žloutky a cukry řádně a dlouze šleháme. Následně přidáme a zašleháme slazené mléko, neslazené mléko a nakonec rum (přidávejte podle chuti. Já nemám ráda příliš silný koňak, tak ani celý 1/2 l nedávám. Nalijte do láhve s kouskem vanilkového lusku. Dobrou chuť :-)

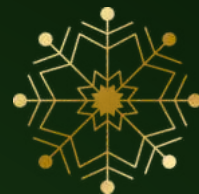


PRODÁVÁME
SRDCEM





Jana Slezáková
www.janaslezakova.cz



Má oblíbená vánoční tradice

Mnoho let jsem jela jako křeček v kolečku. 15druhů cukroví, umytá okna, vyleštěný byt. U Vánočního stromečku jsem pak usínala a vlastně si ten den ani pořádně neuměla užít. Byla to tradice mé babičky, maminky i vlastně mnoha žen v mé rodině, kterou jsem doslova a do písmene zopakovala. Dnes už jsem ubrala a ubraly tak i moje dvě dcery. Pečení cukroví není „povinnost“ ale radost, ze společně stráveného dne. Pečeme naše tři nejoblíbenějších druhy cukroví a díky tomu se tato tradice stala naší zábavou ne stresem.

Tip na dárek

Darujte sobě nebo svým blízkým konzultaci, která odhalí vaše „zatěžující“ rodové vzorce chování, návyky a přesvědčení.

Naučí Vás lépe poznat sama sebe a tím si zlepšíte vztahy nejen v rodině, ale i třeba i v pracovním prostředí.

Při objednávce 3 a více 60ti minutových konzultací do 20.12.2024 získáte tak 20% slevu. Do poznámky k objednávce uveďte „VÁNOCE 2024“

[Objednat konzultace](#)



Vánoční recept OŘECHY

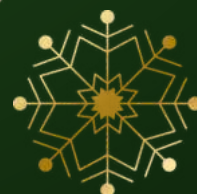
320g másla
160g cukru
400g hl. mouky
4 lžíce kakaa

Suroviny smícháme a vyhněteme hladké těsto. Dáme uležet. Plníme do formiček na ořechy.

Pečeme v předehřáté troubě na 165 °C cca 15 min. Po vychladnutí vyklopíme a plníme připravenou náplní

Náplň:
400 g másla
4 žloutky
320 g mouč. Cukru
8 lžic kakaa
Rum dle chuti

Vánoce plné krásných a společných zážitků ze ❤️ přeje Jana Slezáková/Poznej sám sebe/sama sebe.





Naďa Vostrčilová
www.navologis.com



Vánoční recept Koktejl Mimosa

Má oblíbená vánoční tradice

Možná to není až tak tradice jako vánoční rituál, ale bez něj si už neumím představit Štědrý den :)

Štědrý den bývá hektický už od rána a jeho kouzlo na nás vykoukne většinou až po setmění. Ale co takhle se na sváteční atmosféru naladit už dříve?

Já si dávám skleničku Mimosy. Je to lehký, jednoduchý koktejl, který se pije ráno.

Tento rituál dodá Štědrému dni ten pravý nádech výjimečnosti a luxusu.



Tip na dárek

Zatímco se připravujeme na sváteční čas plný radosti, chtěla bych vám dát dárek, který vám pomůže nejen v tomto období, ale i do budoucna.

Online webinář Ze skladu do Zisku je skvělou příležitostí, jak posunout svůj byznys dál a připravit ho na růst v novém roce.

A protože jsou Vánoce časem obdarovávání, mám pro vás **vánoční slevu 30%**, abyste mohli investovat do svého podnikání s radostí a lehkostí.

Pro uplatnění slevy stačí napsat slevový kód **MIMOSA**, sleva platí do 23.12.2024.

[Objednat webinář
Ze skladu do Zisku](#)

[Facebook skupina
Život s e-shopem](#)



Není snadnějšího drinku na přípravu, než je právě Mimosa.

Ingredience:

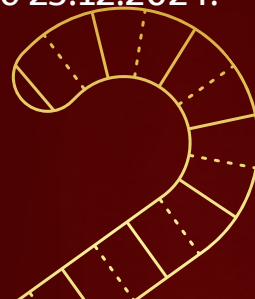
Šampaňské a pomerančový džus
Poměr 50:50 (já si dělám slabší, tj. více džusu než šampaňského)

Postup:

Do sklenky na sekt nalijeme nejprve šampaňské. Sklenku držte mírně nakloněnou a sekt lijte po skle.

Dolijte dobře vychlazeným džusem.

Myslím si, že nádech výjimečnosti a luxusu tomu dává právě ta krásná sklenka na sekt. Tu nesmíte ošidit :)





Anna Unger
www.ubarverky.cz
www.nasezdravka.cz



VÁNOCE Jak to máme 24.12. my?

Oba, já i manžel, pracujeme ve zdravotnictví, kde žádné volno na Štědrý den samozřejmostí není. Třeba letos – mám směnu 24. prosince až do 14 hodin. Než dorazím domů, bude už skoro čtyři odpoledne, a manžel se v tu chvíli začne chystat na noční. Na společné chvíle to opravdu nevypadá.

A přesto se těšíme, že naše Vánoce budou krásné, plné klidu a lásky. Uděláme si je podle svého, i když to nebude přesně „podle tradic.“



Jak to tedy bude?

Společně si dáme maximálně kafe. Potom já a dcery půjdeme na dlouhou procházku se psy, pořádně se nadýchat zimního vzduchu a užít si společnou chvíli bez shonu.

A pak? Po návratu si užijeme chvíli klidu u stromečku. K tomu si dopřejeme cukroví, chlebíčky a možná i trochu vína, a zamíříme na půlnoční mši, popovídáme se sousedy a donesem si Betlémské světlo.



Co tradiční kapr, salát a dárky?

Ty přijdou na řadu až 25. prosince, kdy už bude čas zpomalit a strávit sváteční chvíle všichni společně. Štědrý večer u nás proběhne o den později, ale na kouzlu Vánoc to vůbec nic neubere – možná naopak. Máme radost, že si Vánoce dokážeme přizpůsobit podle svého a těšíme se na ně bez ohledu na datum v kalendáři.

Tip na dárek

Nakup u nás za 1000,-Kč v období 15.11.-15.12.2024 a jako poděkování dostaneš 3 vzorky ZDARMA.

www.ubarverky.cz



Tip na dárek

Ke každému nákupu nad 1000,-Kč v období 15.11.-15.12.2024 dostanete od nás jako dárek KONOPNÝ KRÉM NA RUCE.

www.nasezdravka.cz





Vánoční recept Bramborový salát. Nejlepší na světě.

Má oblíbená vánoční tradice

V naší rodině si na tradiční tradice moc nepotrpíme. Ale každý rok, děláme bramborový salát do velkého modrého lavoru a pak se u něj fotíme.

Salát si pak vozíme všude sebou, protože máme ze všech salátů v rodině ten nejlepší. Párkrát jsme ho dokonce dělali i do dětské vaničky. Bramborový salát to je naše, jakmile je udělaný, jíme ho pořád. Někdy i k snídani.

A zvláštní je, že ho děláme jen na Vánoce, během roku nikdy.



Tip na dárek

🌲 Vánoce bez stresu? S Bachovými esencemi je to možné! 🌲

Letos si dopřejte klidné a vyrovnané svátky. Bachovy esence vám pomohou zvládnout předvánoční stres, najít vnitřní klid a užít si kouzlo každého okamžiku. Udělejte si vánoční čas pohodový – pro sebe i své blízké. 🎁👤

Zažijte svátky plné pohody!

[Objednat Bachovy
esence](#)



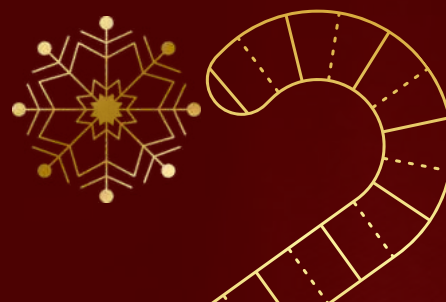
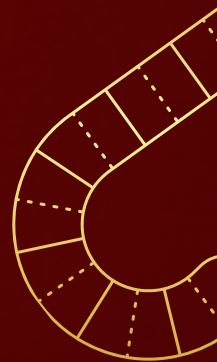
Celé roky jsem na Vánoce jedla bramborovou kaši, protože mi salát nechutnal, dokud jsem si nevyrobila vlastní recept. Od té doby dělám salát v lavoru, někdy i ve vaně a můžu ho jíst několikrát denně.

brambory
čerstvá mrkev
Bonduel mexická směs
majoneza Poličanka
kyselé okurky
vejce na tvrdo
salám junior
sůl
hořčice

Brambory uvaříme ve slupce den dopředu. Mrkve také uvaříme. Pak vše loupeme.

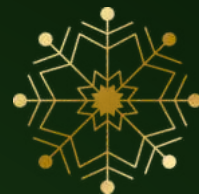
Brambory krájím přes sítko na brambory, vše ostatní krájím na jemno. Vše nakrájím a smíchám dohromady.

Můžu přidat oloupané a najemno nakrájené zelené jablko.





Veronika Hanzlíková
www.veronikahanzlikova.cz



Vánoční recept

Linecké, ta pravá chuť Vánoc

Má oblíbená vánoční tradice

Krájení jablíček? Čekání na zlaté prasátko? Určitě ano. I to patří do mých Vánoc. Stejně však za nejkrásnější, nebo spíš duchovně nejsilnější, považuji vzpomínání na předky a ty, kteří už tu s námi nejsou. Někdy to jsou vzpomínky nostalgické, jindy dokonce do oka vklouzne slzička. Avšak v době Vánoc a Štědrého dne cítím, že je naše spojení a jejich podpora ze shora pro mě nejsilnější. Tak šťastné a našimi předky požehnané Vánoce přeji i Vám!

Jestli existuje cukroví, které chci mít vždycky u stromečku i celé vánoční svátky k dispozici, tak je to linecké. Proto se s vámi podělím právě o tento recept. Důležité je jedno – aby totiž bylo linecké cukroví křehké a jemné, je potřeba zachovat poměr tři ku dvěma ku jedné. Tedy 3 díly mouky, 2 díly másla, 1 díl cukru.

Potřebujete:

- 210 g hladké mouky
- 140 g změkklého másla
- 70 g moučkového cukru
- citronová kůra (z 1 bio citronu)
- rybízový džem (na slepování)

Postup:

Všechny ingredience na těsto dejte do mísy a vypracujte hladké těsto. Po zpracování ho nechte alespoň tři hodiny v chladu odpočinout. Těsto poté rozválejte na lehce pomoučněném vále tak, aby byl plát těsta stejnoměrně vysoký. Vykrájejte si jeden plech s kousky bez otvorů a následně i plech stejných kousků s otvorem.

Linecké pečte při 170 °C na horkovzduch zhruba 10–15 minut do lehkého zružovění. Po vychladnutí jednotlivé kousky slepte džemem a podle chuti případně posypte moučkovým cukrem.

Tip na dárek

Udělejte radost svým blízkým krásnou knihou a kuchařkou v jednom! Druhé vydání [knihy Příběhy českých superpotravin](#) je tu. Med, česnek, cibule. A taky borůvky, houby, dýně, ocet nebo máslo. Přečtěte si zajímavé informace o tom, jak ovlivňují naše zdraví, jak je používali naši předci a dejte si hrušky pečené na másle, ořechovou roládu, všelék našich prababiček vývar nebo třeba sakumpak – jihočeské a přitom sladké kyselo.

[Objednat knihu](#)





Vánoční recept Kokosové košíčky s nutelou

Má oblíbená vánoční tradice

Každý rok k nám na Vánoce přijíždí moje i manželovi rodiče, takže máme doma na štědrý den živo a veselo, někdy se přidá i bratr s rodinou, a to nás tady pak je třeba klidně i 12 lidí :-).

Jednou z oblíbených tradic je, že po obědě babičky a dědové vezmou vnoučata na zpívání koled na nedaleký hrad Rotštejn a zároveň domů donesou Betlémské světýlko. Já mám chvíli klidu na přípravu Vánoční večeře a chystám punč, protože když se vrátí, tak si všichni posedíme a užíváme si Vánoční náladu.



Tip na dárek

Limitovaná kolekce – vyšívání ručník s vaším jménem.

Není nic milejšího než obdarovat svou rodinu či blízké osobitým dárkem od srdce.

Dárkem, který nikdo jiný nemá. Výšivka na přání potěší každého bez rozdílu věku. Napíšete jméno, zvolíte si barvu jména a my vše připravíme a za pár dní máte skvělý dárek doma!

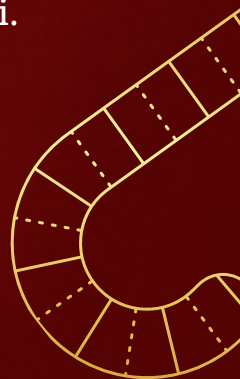
[Objednat ručník
se jménem](#)



Tenhle recept není rodinný, našla jsem ho kdysi v nějakém časopise, ale děti ho mají hodně moc rádi.

Těsto na košíčky:

- 200 g hladké mouky
- 70 g moučkového cukru
- 70 g mletého kokosu
- 140g másla



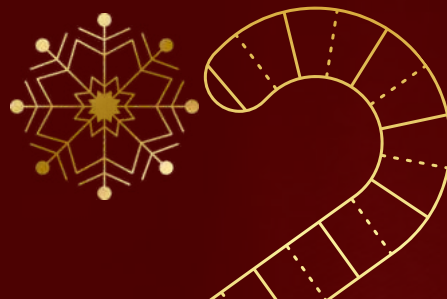
Mouku, moučkový cukr a kokos smícháme, pak přidáme rozměklé máslo a vypracujeme těsto. Necháme v chladu odpočinout. Potom z těsta odkrajujeme malé kousky, které tence vtlačujeme do košíčkových formiček. Formičky položíme na suchý plech a pečeme v troubě. Ještě teplé košíčky opatrně vyklopíme z formiček a po vychladnutí plníme připraveným krémem.

Krém:

- 200 g nutely
- 120g másla
- 2 lžíce rumu
- Na dozdobení – oříšek

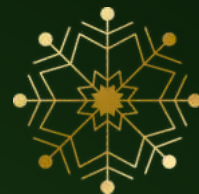


Nutelu utřeme s rozměklým máslem a rumem. Zdobíme pomocí cukrářského pytlíku s ozdobnou špičkou.
Dobrou chuť!





Katka Zilvarová
www.krabickarna.eu



Má oblíbená vánoční tradice

Kromě pohádek a pojídání cukroví, chodíme každý rok na procházku, pak se stavíme u babičky na čaj a cukroví.

Po příchodu domů si vždy napustíme lavor, zapálíme ty malinké svíčky ve skořápkách z vlašských ořechů a sledujeme, kam která svíčka pojede.

Zatím se všechny drží pěkně pohromadě.

Vánoční recept Oříškové těsto

Doma se vždy peklo opravdu hodně druhů cukroví. Od babičky máme jedno velmi chutné oříškové těsto, které je takové univerzální. Lze ho použít na pracny i na vykrajování.

1 vejce, 320 g hladké mouky, 250g másla či Hery, 160g moučkového cukru, 150g lískových oříšků. Pokud chceme dělat pracny, přidáme trochu skořice a kaka. Pečeme na 180st cca 8-10min.

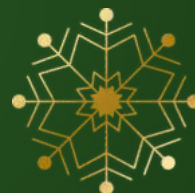


Tip na dárek

Jistě jste už začali nakupovat vánoční dárky a s tím nás čeká i balení.

Ozdobte vaše vánoční dárky **originálními jmenovkami**, které si můžete nakoupit v e-shopu.

[Objednat jmenovky](#)





Vánoční recept Kuličky Rafaelo

Má oblíbená vánoční tradice

Nejkrásnějším momentem z celého adventu je pro mě Adventní spirála. Slavnost, kterou jsem poprvé zažila ve waldorfské lesní školce, kam chodila naše dcerka. Je to nádherný prožitek klidu, zastavení, blízkosti. Moc ráda tímto setkáním otevírám advent s přáteli. Jak to probíhá? Na zemi poskládáte velkou spirálu z chvojí. Tak velkou, aby ve volném prostoru bylo možné projít do středu. Setkání probíhá večer a příchozí vítá světlo uprostřed spirály. Každý z dětí i dospělých postupně dojde do středu a zapálí si svou svíčku, kterou nese spirálou ven a položí ji na chvojí. Spirála tak postupně s každým člověkem více září nocí. Je to nádherný zážitek 😊 Úplný opak toho komerčního ruchu a zahlcení.



Tip na dárek

Čas adventu a Vánoc je pro mě o setkáních a zpomalení. A právě k nim můžete pozvat drobnou hru Povídací kostka.

Užijete si s ní povídání před spaním s dětmi, ale i krásné rozhovory dětí třeba s babičkou. Budete si blíže a opravdu **SPOLU**. Stačí chvilka. Právě taková chvilka, která krásně vyživuje vztahy a pomáhá cítit, že jsme milovaní a přijímaní.

Tato hra je i milým dárkem pro kamarády. Moc rádi s ní pracují učitelé, vedoucí oddílů. Vede k vnímání barevnosti světa a vnímání každodenních zázraků.

S kódem **NaslouchamSrdcem** objednáte kostku i další hry, které jsem vydala, se slevou 15 %.

Cukroví, které u nás zaručeně zmizí jako první jsou Kuličky Rafaelo 😊 Výhodou je, že jsou rychle hotové a tak snadno doplníme zásoby.

Stačí pár surovin a k tvoření můžete pozvat i ty nejmenší.

Budete potřebovat:

- 1 plechovku slazeného kondenzovaného mléka
- 50g másla
- 200+100 g strouhaného kokosu

Postup je jednoduchý. Jako první rozpustíte v hrnci máslo. Potom v misce smícháte máslo, 200 g strouhaného kokosu a celou plechovku kondenzovaného mléka. Důkladně promícháte a necháte v ledničce pár hodin ztuhnout.

Potom už zbývá jen vytvářet přiměřeně velké kuličky a obalit je ve zbytku kokosu. Každá kulička může být krásným originálem.

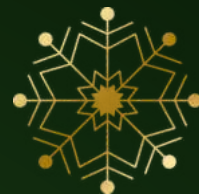


[Objednat Povídací kostku](#)





Kateřina Hladišová
www.taborovky.cz



Má oblíbená vánoční tradice

Nejoblíbenější tradicí, kterou miluji už od dětství, je odpolední procházka do kostela, kde se podíváme na betlém a v lucerničce si vezmeme betlémské světlo, kterým doma zapálíme adventní věnec.



Snadné tvoření - vánoční stroměček z krepáku

Co budete potřebovat?
Zelený krepový papír, špejli se špičkou, papír, plastelínu, lepidlo.

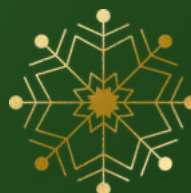
Postup:
Krepový papír si nastříhnete na čtverečky 4 různých velikostí. Z plastelíny udělejte kuličku a zapíchněte do ní špejli špičkou nahoru. Nakonec napichujte krepákové čtverečky na špejli - od největšího po nejmenší. Pak už stačí z papíru vyrobit hvězdu a květináč a máte hotovo.



Tip na vánoční zážitky pro děti

Vánoční svátky jsou pro děti kouzelné a s našimi PDF materiály jim snadno a rychle můžete připravit spoustu zajímavých aktivit.

Pro malé tu máme vánoční dokreslovačky, pro větší Vánoční únikovku a s dospěláky si můžete zkusit náš vánoční kvíz.



Dokreslovačky



Únikovka



Vánoční aktivity



Kvíz





Má oblíbená vánoční tradice

Tradice v naší rodině přichází a odchází tak, jak přichází, odchází či rostou její členové. Jedna čistě má tradice, kterou držím od dětství, je - byla - doteď tajná. Zbožňuji vůni jehličí a Vánoce pro mě vždy začínaly a začínají tím, že si na Štědrý den ráno, když ještě všichni ostatní spí, lehnu pod vánoční stromek a užívám si jeho vůni. Ano, někdy mi ho nahradily větve, jinak tady tato tradice ovšem bude, dokud tady já budu.



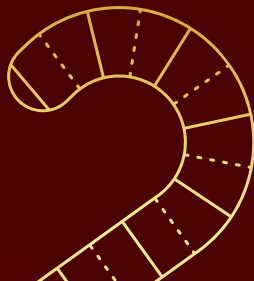
Tip na dárek

Vánoce jsou pro mě časem s rodinou. A můj tip na dárek přináší něco, co využije opravdu celá rodina a to nejen o Vánocích - je to má autorská technika, kterou jsem nazvala H.E.A.R.T.H..

Jednoduchá energetická práce, kterou se snadno naučí i děti a pomáhá nám udržovat v kondici náš energetický systém, je to krásná součást psychohygieny.

Každý, kdo objedná a zaplatí do 15. prosince a uvede do poznámky heslo "VÁNOCE", dostane 5ml Roll-on s olejovou esencí pro podporu záměru jako dárek.

[Objednat H.E.A.R.T.H.](#)



Vánoční recept

Vánoční/Silvestrovská bowle

Kdysi ke mně po Novém roce přišla sousedka na kus řeči se zavařovačkou plnou olezlého ovoce. V tu chvíli jsem zadoufala, že to nenese mě a to jsem se spletla. Přinesla jsem ti trochu naší bowle, pravila, takže abych ji neurazila dala jsem sklenici do lednice a řekla si, že to později vylijí.

Vzpomněla jsem si na ni ale až večer, když na mě volal muž, co to je v lednici za kompot. Druhý den jsem zvonila na sousedku a když otevřela, hned po pozdravu na mě mrkla - jdeš si pro recept na bowli, že? Od té doby ten olezlý kompot dělám pravidelně.

Na velkou 3l zavařovačku potřebujete:

- 3 banány
- 3 pomeranče
- 3 kiwi
- 1 velký ananasový kompot
- 1 velký hruškový kompot
- 1 mandarinkový kompot
- 100 g plátek z mandlí
- 5 lžic cukru
- 3 lžíce rumu
- podle chuti vermut, dávám cca 0,5 litru



Ovoce pokrájíme na kousky, zalijeme šťávou z kompotů, přidáme cukr, rum, mandle a vermut, promícháme a necháme aspoň přes noc odležet.

Osobně s ní nikam nechodím, nikdy nám nezbyla. Dobrou chuť!



Petra a David Kilingrovi
www.hradeckedelikatesy.cz



Vánoční recept Croque Monsieur & Madame

(na 2 zapečené sendviče)

4 krajíčky bílého chleba (případně toustového)
1 lžíce másla
1 lžíce hladké mouky
200 ml mléka
muškátový oříšek
cca 100 g kvalitní vepřové šunky
cca 100 g sýru čedar (ementál, gouda,...)
Statek - pesto z česneku a petržele
sůl
2 vejce na volská oka



Chleby dejte opéct do vyhřáté trouby (asi na 200 stupňů) - vyskládejte je vedle sebe na suchý plech. Když jsou z vrchu křupavé, vyndejte je. (Můžete je také opéct v toustovači).

Mezitím si připravte bešamelovou omáčku. V malém ideálně litinovém hrnci na lžíci másla zarestujte lžíci hladké mouky. Po chvíli přilijte postupně ve dvou dávkách mléko a důkladně společně prošlehejte. Jak se začne vařit, vznikne krémová omáčka. Tu vařte ještě asi 5 minut, asi dvakrát do ní strouhnete muškátový oříšek a osolte ji.

Sýr nastrouhejte na hrubém struhadle.

Nyní každý plátek pečiva namažte bešamelem. Každý druhý pak pokladte plátky šunky, na ní namažte asi lžičku česnekového pesta a nakonec polovinu množství nastrouhaného sýru. Takto připravené dva chleba přiklopte zbylými namazanými chleby bešamelem navrch. Nakonec na oba sendviče rozdělte zbytek sýra. Každý toust má tedy tyto vrstvy: z vrchu - sýr, bešamel, pečivo, sýr, pesto, šunka, bešamel, pečivo.

Oba sendviče přendejte na plech s pečícím papírem a dejte do trouby přepnuté na funkci gril péct na 220 stupňů asi na 10 minut dozlatova.

Nakonec osmažte z vajec na kousku másla volská oka, obsolete je a opepřete a na hotový toast je položte.

Tip na dárek

Pro dokonalý výsledek si poříďte přímo pesto z česneku a petržele zmíněné v receptu :-). A nebo vyberte nějakou jinou dobrotu ze Statku.

[Objednat pesto](#)





Jana Kalenská
www.zivotvesvete.cz



Vánoční recept Ořechové veganské kuličky

Má oblíbená vánoční tradice

Na tradice moc nejsem, před dětmi jsem ráda trávila vánoce v cizích zemích v teplejších podmínkách. Od té doby, co mám vlastní děti se snažím nějaké "tradice" dodržovat, např. přes den nejíme maso, abychom viděli zlaté prasátko a k večeři jíme místo kapra lososa, abychom nemuseli řešit kosti a děti ho mají rádi. Děti ještě věří na Ježíška a tak po večeři zazvoníme zvonečkem a pak jdeme rozdávat dárky.

Tradiční cukroví nepeču, ale mám ráda Ořechové veganské kuličky.

Namelu si různé oříšky a semínka a spojím datlovou pastou nebo sirupem, vše dobře propracuji, tak aby drželo těstíčko u sebe. Pak vyválím kuličky.

Některé ještě obalím v kakau, karobu nebo nastrouhaném kokosu. Kuličky uchovávám v lednici nebo na balkóně, pokud není obleva.

Je to rychlé, takže tvořím několikrát za vánoční svátky, většinou se rychle sní a mají je rádi i děti.



Tip na dárek

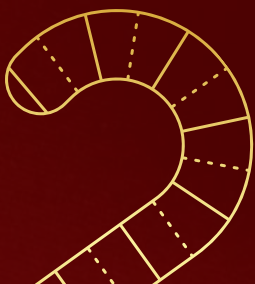
Chtěla bych vás pozvat do klubu English for busy mums, který tvořím pro všechny zaneprázdněné maminky a ženy, které i přes málo času se chtějí udržovat v kontaktu s angličtinou, ideálně denně.



Toto místo je zdrojem materiálů, sdílení v komunitě podobně naladěných žen včetně online lekcí na různá témata.

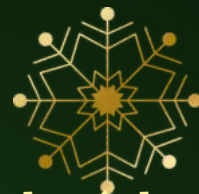
Délku členství si vyberete podle sebe.

[Objednat členství v klubu](#)





Helena Hájková
www.hajkovaonline.cz



Vánoční koleda ze Slovácka Slyšel jsem vykládat

Má oblíbená vánoční tradice

Jednoznačně zpívání slováckých koled. Jsme tři sestry a od dětství nás tatínek učil zpívat slovácké koledy, které kdysi dostal jeho tatínek pro své děti. Bez nich si neumím Vánoce představit. Učím je i své děti a můj tatínek poctivě dodává noty pro odrůstající nové hráče. Velkou radostí jsou pro mě předsilvestrovská setkání širší rodiny, kde je spousta muzikantů. Společně hrajeme a zpíváme.



Tip na dárek

Sobě, kamarádce, kolegovi, partnerovi nebo partnerce můžete objednat dárkový poukaz na individuální konzultace o LinkedIn.



Vašemu obdarovanému se budu věnovat s velkou pečlivostí a pomohu mu nastavit osobní profil na profesní síti tak, aby zářil a podporoval podnikání celý další rok.

Do 5. ledna 2025 můžete využít slevový kod [LinkedInSrdcem2025](#) a získat slevu 25 %.

[Objednat konzultaci](#)



Místo receptu vám posílám koledu.

Slyšel sem vykládat divnou novinu
o malém dětátku, o Božím synu.
V dalekém Betlémě, na slámě, na
seně,
leží tam v jesličkách svatý Jezule.

Každý tam pospíchá, že je uhlídá,
jak ho tam Maria v klíně kolíbá.
Nese mu dáreček, ovečku, stromeček,
zvonečky do ručky, pěkné papučky.

Já bych se k Betlému také vydat chtěl,
kdybich jen dáreček pro Ježíška měl.
Mám v kleci hrdličku, v hodinách
kukačku,
co rád mám, všechno sám, do ruček mu
dám.

F C Gm F C C7 F

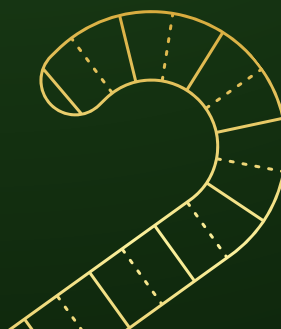
1. Slyšel sem vykládat divnou no-vi-nu
o malém dětátku, o Božím sy-nu.

F Gm C C7 F

V dalekém Bet-lé-mě, na slámě, na se-ně,

Dm Gm F C C7 F

le-ží tam v jesličkách, sva-té Je-zu-le.





Hana Vršková
www.tokidesign.cz



Má oblíbená vánoční tradice

Na Štědrý den po obědě se jdeme se sousedy do lesa na krásné místo u Šesti dubů. Neseme s sebou svařák pro velké a cukroví pro malé. Vybereme si stromy, vždy o jeden méně, než je nás a hrajeme škatulata batulata. Z dospělých se stanou děti a běhají, přeskakují větve, aby se co nejrychleji dostali ke stromu a nemuseli být tím, co na něj strom nevyzbude. Hrajeme několik kol, dokud nejsme pořádně zahřátí. A pak si přinesené dobroty sníme (a vypijeme), popřejeme si krásné svátky a jdeme domů.

Slunovratový rituál

Miluju rituály. Mají kouzlo, tajemno a vrací mě do krásných chvil dětského štěstí, když padala hvězda a já si něco přála. A ono se to splnilo.

Zázraky se dějí a naše přání se mohou vyplnit. Zimní slunovrat v sobě má velké kouzlo. Doma vkládáme přání na celý další rok do velké svíčky, zapalujeme si každý svou.

Dokud celá nevyhoří...a přání se splní
Krásné a požehnané svátky



Tip na dárek

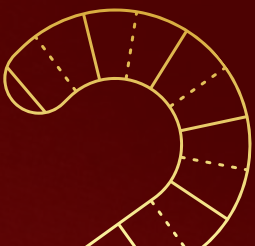


Dopřejte ženám originální a ručně vyráběný šperk se záměrem.

Napište mi pár slov o obdarované ženě a já jí pošlu osobní vzkaz a do náušnic vložím záměr podle vašeho přání.

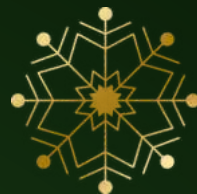
Objednávat můžete na www.tokidesign.cz svá přání uveďte buď do poznámky při objednávce a nebo mi napište na info@tokidesign.cz

www.tokidesign.cz





Lenka Trnková
www.carokameni.cz



Vánoční recept

Rumový nápoj na zahřátí

Má oblíbená vánoční tradice

Jelikož jsme rodina se třemi kluky, tak půst je obtížné držet. Čili na Štědrý den si dáme, na co máme chuť :-)

Chodíme si každoročně pro Betlémské světlo. Každý člen rodiny dostane zavařovací sklenici s madlem z měděného drátu (jelikož mít uzavřenou lucernu by nebyla taková legrace) a jdeme se světlem pěšky domů.

Cestou se bavíme tím, jak dlouhou se procházka stává, jelikož je naší misí přes nepřízeň počasí donést světlo až domů. Pomáháme si a cestou zhasnuté svíčky si od sebe opět zapalujeme a to mnohokrát... :))

Jakmile úspěšně dokončíme misi, zapálíme tímto světlem oheň v kamnech, všechny svíčky a udržujeme V domácnosti Betlémské světlo až do Nového roku.

A večer? Klasika - olovo, lodičky z ořechů, jablíčko... A pro nejmenšího zvoneček, prskavky venku, mezitím co Ježíšek nosí dárky pod stromeček. Je to krásný rodinný čas.

Další den se nevaří, děti si užívají dárky a mají povoleno zbaštit, na co přijdou. A pohádky, pohádky, pohádky...!

Do hrnku vložíme:

- kostičku másla (cca 10 gramů),
- lžičku medu,
- přidáme kolečko citronu,
- 1 celou skořici,
- zalejeme malým „panákem“ rumu cca 2 cl,
- doplníme horkou vodou

a pořádně rozmícháme. Pijeme, hřeje to, chutná to :-)

Tip: Pokud máte v rumu naloženou vanilku, jako my - do pečiva, samozřejmě :-), je nápoj ještě o něco chutnější...

Tip na dárek

Na Vánoce se mezi oblíbené dárky řadí hlavně svícny z minerálů, andílci z minerálů, nebo třeba dárkové poukázky.

Vše seženete na e-shopu Čarokamení z podhradí.

Bonusem je, že dárky od Čarokamení jsou vždy ještě harmonizované a navibrované v kuželové pyramidě RA.

[Objednat andílky.](#)





Janka Urbanová
www.santala.cz



Má oblíbená vánoční tradice

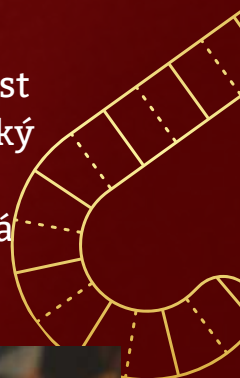
Vánoční vycházka – tuto tradici držíme od té doby, co jsme se s mužem nastěhovali do nového domu a já byla těhotná s prvním dítětem. Dopoledne na Štědrý den obujeme boty do přírody a teplé bundy a spolu s kamarády a sousedy z naší vísky vyrazíme na výlet. Cestou si povídáme, ochutnáváme cukroví a popijíme čaj z termosek. Obdivujeme se vánoční náladě a vůním v lese. Cestou zpět se stavíme v kostelíku na Chvojnu pro Betlémské světlo. Vždy do lucerničky zapálíme i jedno pro moje rodiče a zavezeme jim ho. Doma si pak dáme malý oběd, zahřejeme se u krbu a těšíme se na Ježíška.



Vánoční recept

Voňavá směs do aromalampy nebo difuzéru

Pro vánoční pohodu a radost
4 kapky EO pomeranč sladký
1 kapka EO anýz
3 kapky EO jedle balzámová
2 kapky EO kardamom



Tip na dárek



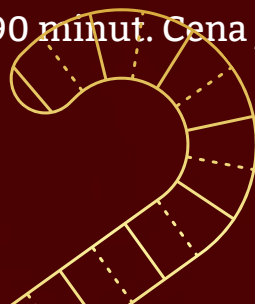
Osobní vůně/přírodní parfém

Darujte sobě či svým blízkým dávku něhy, krásy a sebezpečí v podobě přírodní a jedinečné osobní vůně. Osobní vůni pro vás namíchám z těch nejkvalitnějších éterických olejů a absolue.

Budu vám pozorně naslouchat a váš záměr zachytím a zhmotním v podobě vůně, která vás bezpečně, jemně a citlivě povede na vaši životní cestě. Vydáme se společně na voňavou cestu do nitra vaší duše, objevíte svět netušených možností. Vaše osobní vůně může být laskavou průvodkyní na cestě životem, majákem v emoční bouři, kotvou v teď a tady.

Konzultace včetně výroby osobní vůně trvá 90 minut. Cena je 2500 Kč. Vystavím vám dárkový poukaz na jméno.

[Objednat osobní vůni](#)





Renáta Dimtová

www.renea.cz



Vánoční recept Sušená kotleta

Má oblíbená vánoční tradice

Máme rádi Vánoce se stromečkem, cukrovím a společnými chvílemi s rodinou, asi jako většina z nás. Co však nemusíme, je kapr. Tedy až na naší dceru.

Ráno snídáme vánočku a díváme se na pohádky. V poledne jsme chodili navštívit babičky, kterým jsme přinesli cukroví. Na oplátku si odnášíme zelňačku, pár kousků kapra pro dceru a těšíme se na večer.

Takto „vyměňujeme“ každý rok. Když babička, která připravovala vždy kapra, zemřela, převzala jsem její roli a každý rok jsem sháněla pár kousků kapra pro naši dceru. Jeden rok mě však tolik zavalily povinnosti, do toho nemoc kapr na Vánoce nebyl. Moc mě to tehdy mrzelo, ale dcera, se mi tehdy přiznala: „Víš mami, já toho kapra taky moc nemusím, jen jsem chtěla babičce pokaždé udělat radost. A ty jsi to pak začala dělat taky ...“

Od té doby jsme kapra už nikdy na Vánoce neměli. Ale každý rok na tuto příhodu i babičku s úsměvem a láskou vzpomínáme :-)



Celou vepřovou kotletu bez kosti dobře očistíme, osušíme, zasypeme 1 kg soli a dáme do lednice na 2 dny.

Po 2 dnech vylijeme vodu a zbylou sůl, maso omyjeme, osušíme, zasypeme 1 kg cukru krupice a dáme znovu do lednice na 2-3 dny.

Po 2 dnech vylijeme vodu a zbylý cukr, maso omyjeme, osušíme a obalíme ve směsi koření dle naší chuti.

Takto obalenou kotletu zabalíme do čisté utěrky, konce utěrky zavážeme a pověsíme do chladné místnosti na cca týden až 10 dnů.

Krájíme na tenké plátky a požíváme u televize místo chipsů. Dobrou chuť

Tip na dárek

Máte už nakoupené dárky, ale chybí Vám nějaká originální maličkost? Podívejte se na naše dřevěné, ručně dělané cedulky s citáty a texty.

U nás najdete dřevěné cedulky pro každého člena rodiny, kamarádku i kolegyni a to nejen na Vánoce, ale i k narozeninám, svátku nebo jen tak pro radost, když chcete vašim blízkým netradičně sdělit, jak moc je máte rádi.

A troufám si říct, že po rozbalení tohoto dárku, uvidíte i slzičky dojetí.

www.renea.cz





Anna Kočí FB stránka BIŽUKO



Vánoční recept Babiččina vánoční roláda

Má oblíbená vánoční tradice

V naší rodině se stále snažíme dodržovat tradice našich předků, jako je rozkrojené jablko, pouštění lodiček a pod.

Navíc jsme si zavedli tradici focení u vánočního stroměčku. Začínali jsme ve třech, když se nám narodila první dcera. Dnes už přibyly vnoučata a nějaké němé tváře, takže stroměček už pomalu není vidět.



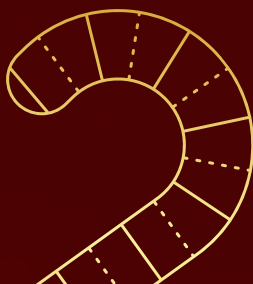
Tip na dárek

Retro vánoce - kdo ještě pamatuje?

Ozdoby z ručně foukaných skleněných perliček české firmy Rautis.

V případě zájmu ráda vyrobím v jakékoli barevné kombinaci.

Objednat ozdoby



I. - 4 balíčky BeBe oplatek, 1 kondenzované mléko, 3 lžice kakaa - tmavé těsto

II. - 130g cukr moučka, 150g másla, kokos, rum - světlé těsto

I. - mleté BeBe a kakao smícháme, přidáme salko, vymícháme do hmoty. Pokud je hmota příliš suchá, rozředíme obyč. mlékem. Rozválíme na pergamen, nebo pečicí papír.

II. - cukr, máslo vymícháme, přidáme kokos a trochu rumu

Druhou hmotu namažeme na rozválený plát prvního těsta a srolujeme do roládky. Zabalíme dolobalu nebo fólie a dáme do chladna.





Jana Hájková
www.pletarka.cz



Vánoční recept Vánoční perníčky

Suroviny:

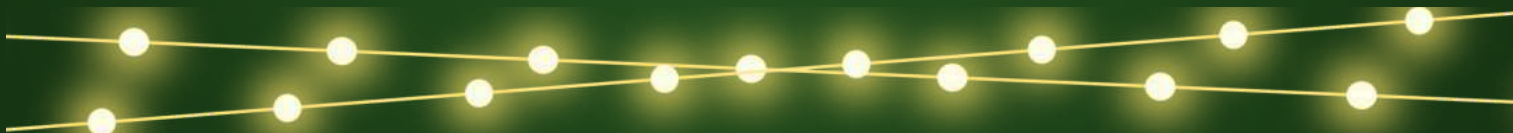
400g hladké mouky, 1 lžička jedlé sody (rozmíchat do mouky), 2 lžičky perníkového koření, 70g cukr moučka, 50g máslo (rozměklé), 2 vejce, 2 lžíce medu

Sypké suroviny smícháme dohromady, uděláme v míse důlek. Do něho rozklepneme vejce, přidáme med a rozpuštěné máslo. S těstem pracujeme rychle, aby nám příliš nezteplalo. Není potřeba ho nechávat odpočinout. Rozdělíme si těsto na dvě poloviny, pracovní desku si mírně podsypeme hladkou moukou a pomocí válečku rozválíme těsto na cca 3mm tlustou placku, ze které vykrajujeme formičkami perníčky.

Jakmile už nám z první poloviny těsta zůstane jen menší část, přidáme druhou polovinu těsta, se kterým jsme zatím nepracovali a opět válečkem rozválíme na tloušťku kolem 3mm. Je to proto, abychom nepřidávali příliš mnoho mouky a výsledné perníčky nebyly tvrdé.

Ze 400g těsta vykrajíme zhruba 3 plechy perníčků. Vyhřejeme si troubu na 220°C (5 minut), pak teplotu snížíme na 180°C a vložíme první plech. Po upečení perníčky potřeme žlutkem, který jsme rozšlehali s troškou vody).

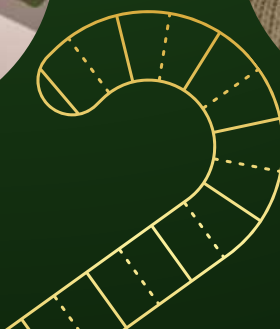
Po vychladnutí zdobíme perníčky bílkovou polevou. Není potřeba nechávat je odležet, jsou rovnou měkké.



Tip na dárek

Svolávám všechny rukodělné tvořivé duše na společné háčkování a pletení, které proběhne **28.11.2024 od 17 do 19 hodin**. Vytvoříme si sněhovou vločku, vypijeme čaj nebo kávu a popovídáme si.

Chci vánočně tvořit





Lucie Tomanová
www.ceskebroze.cz



Vánoční recept na nejlepšího kapra: Kapří hranolky

Má oblíbená vánoční tradice

Vánoce u nás doma mají své nezaměnitelné kouzlo. Den před Štědrým dnem nachystám vše potřebné tak, abych měla co nejvíc věcí připravených a mohla se aspoň chvíli dívat na pohádky a užila si atmosféru:) Na bramborový salát si předvařím brambory ve slupce, udělám marinádu na „Kapří hranolky“ a do ní pak naložím připravené kousky kapra. Předpřipravím si také tradiční rybí polévku, která u nás nesmí chybět. Pak se těším na balení dárků, které balím buď den předem nebo právě při sledování pohádek o Vánocích. Stromeček zdobíme na Štědrý den každý rok ráno. Předtím si však uděláme slavnostní snídani, většinou s domácím vánočním cukrovím a hlavně s vánočkou s máslem a marmeládou. Večer si dáme bohatou štědrovečerní večeři, kde nesmí chybět bramborový salát, modernější varianta kapra ve formě zmiňovaných „Kapřích hranolek“. Nespěcháme u toho, pomodlíme se, posloucháme koledy a pijeme lahodné červené víno. To nejhezčí ale přichází po večeři, kdy si rozbalíme dárky a potom jedeme navštívit své další rodinné příslušníky, povídáme si a jsme prostě spolu.

Suroviny na šest porcí: 1 kuchyňsky upravený kapr

Marináda: 4 stroužky česneku, 40 ml sójové omáčky, 1 lžička mleté sladké papriky, 2 lžičky mletého zázvoru, 2 lžičky mletého kmínu, 2 lžičky soli

Dále: 100 g hladké mouky, 60 g Solamylu, 1 vrchovatá lžice sladké papriky, olej na smažení

Postup přípravy:

Kapra naporcuji a vykostím. Jednotlivé filety nakrájím příčně na hranolky a naložím do marinády, kterou jsem ušlehala ze sójové omáčky, mletého kmínu, zázvoru, utřeného česneku, papriky, soli a trochy vody. Dobře promíchám a nechám pár hodin naložené. Já osobně nakládám den dopředu. Smíchám hladkou mouku, Solamyl a mletou papriku. V této směsi obalím rybí hranolky. Smažím ve vyšší vrstvě oleje dokřupava, stačí několik minut. Podávám s bramborovým salátem.

Tip na dárek

Hledáte dárek, který bude jedinečný a osobní? Co říkáte na Českou brož na míru z pravých minerálů, která jde nosit i jako přívěsek na krk, vytvořenou podle Vašeho přání?

Může to být brož inspirovaná oblíbeným motivem, barvami či znamením v horoskopu. Pokud byste rádi šperk na míru nebo šperk, který jsem již tvořila či chcete věnovat dárkový poukaz, neváhejte naštívít můj e-shop www.ceskebroze.cz a vyberte si svůj šperk, který dostanete v luxusním dárkovém balení i s pečeti a certifikátem pravosti.

Pokud objednáte jakýkoliv šperk (brož, náušnice, prsten, set) do 20. 12. 2024, přibalím vám ke každé objednávce i malý dárek navíc jako poděkování.

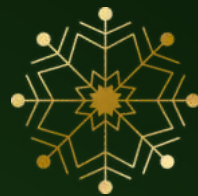


www.ceskebroze.cz





Eva Marie Rybková
www.evarybkova.cz



Vánoční štola podle Evy

OD EVOY RYBKOVÉ

Budete potřebovat:

1/2kg hladké špaldové mouky
špetka soli
1 kypřicí prášek
(nejlépe z vinného kamene bez fosfátů a lepku)
1/4kg tučného tvarohu
3 šťastná vejce
10dkg práškového třtinového cukru
vanilkový cukr
15dkg másla
5dkg sušeného ovoce
(naloženého v rumu a nakrájeného na drobno)
sekané mandle
pár lžíc mléka
(podle potřeby)

Marcipánový váleček - suroviny

15dkg mletých loupaných mandlí nebo mandlové mouky
1 vaječný bílek
7dkg práškového třtinového cukru
čekankový sirup podle chuti a konzistence.

Postup přípravy

- Utřeme cukr s vejci, máslem a tvarohem.
- Promícháme suché ingredience a zpracujeme hladké těsto, podle konzistence přidáváme mléko, aby se s těstem dobře pracovalo.
- Na závěr do těsta přidáme sekané mandle a sušené ovoce naložené v rumu.
- Vyválíme těsto na výšku cca 3cm, doprostřed vložíme na celou délku marcipánový váleček.
- Váleček snadněji uválíme, když si podložku posypeme mandlovou moukou.
- Váleček překlopíme zleva 1/3 těsta a zprava 1/3 cesta a dotvarujeme pěknou oválnou štolu.
- Tu potřeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme práškovým třtinovým cukrem.
- Pečeme cca 1 hodinu ve střední troubě a jednou za 15 min potíráme máslem a cukrujeme.
- Štola se tak upeče s krásnou máslovocukrovou krustou a to je na ní nejlepší.

Ať Vám chutná a zpřijemní sváteční chvíle o letošních Vánocích!



Má oblíbená vánoční tradice & Tip na dárek

Vánoce máme velmi rádi a já mám moc ráda advent, který se opravdu velmi snažím využít k přípravě na vánoční svátky tak, aby byly svátky pohody a radosti. Namísto velkého úklidu se snažím o úklid ve své duši. Věnuji čas svým blízkým a zjišťuji, jak moc jsme se posunuli, třeba od posledních Vánoc.

Skvělým průvodcem je mi **komunikační rituál**, který všichni příznivci Prodáváme srdcem najdou v mém **Adventním kalendáři** na mém webu.

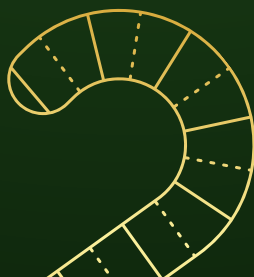
Všichni příznivci portálu si ho mohou pořídit se slevou **20%**. Stejná sleva je pro ne nachystána na **všechny mé kurzy a koučování náctiletých** - platí do konce roku 2024 a získáte ji zadáním kódu **PRODAVAMESRDCEM20**.

Mou snahou je, ať jsme si všichni o Vánocích blíž - a to i tehdy, pokud Vám to teď třeba někde skřípe.

[Objednat Adventní kalendář](#)



[Více o koučování náctiletých](#)





Má oblíbená vánoční tradice

Není to ani tak tradice, ale dopoledne udělám bramborový salát, pak přijede máma, přiveze kapří řízky, a s mým mužem a maminkou si dáme Štědrovečerní oběd a jdeme na malou procházku a doprovodit mámu domů - jede koukat na pohádky...A my s mužem a kocourem, který je nejdůležitější součástí naší rodiny, zalezeme k pohádkám a ochutnávání cukroví a salátu a různých naminek a neděláme vůbec, ale vůbec nic a je nám tak dobře.

Vánoční recept Nejlepší bramborový salát podle mojí mámy

- Brambory vařené ve slupce - nejlíp vařené den předem
- Vařené vejce
- Kyselé naložené okurky v láku
- Cibule
- Majonéza
- Sůl, pepř.

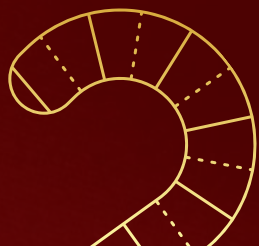
Cibuli nakrájím hodně najemno, okurky a vejce připravím na kostičky, vmíchám majonézu a ochutím solí a pepřem a do takto připraveného základu přidávám oloupané brambory nakrájené na kostičky. Celou dobu můj muž ochutnává...Až máme plnou tu největší mísu salátu, přidám navíc cca deci láku z okurek a promíchám a tím je hotov ten nejlepší bramborový salát.

Tip na dárek

Kupte cokoli na mém e-shopu do konce roku 2024 a dostanete **dárkový poukaz** na úplně každý váš nákup u mě na e-shopu v roce 2025.

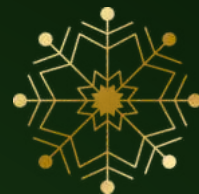
Kód je navíc přenosný, takže jej můžete darovat i někomu dalšímu v podobě slevové poukázky.

www.joanatelier.cz





Martina Abertová
www.marabe.cz



Vánoční recept Sádlové koláčky

Má oblíbená vánoční tradice

Naše Vánoce jsou jedna velká hromada radosti – doslova! Už od doby, kdy byla dcera malá, balím každý dárek i „pididáreček“ zvlášť, aby pod stromečkem bylo co nejvíc balíčků. I dnes, kdy už jsou děti dospělé, tahle tradice zůstává a stromeček je vždycky obložený víc jak po okraj. Nejmladší člen rodiny pak rozdává dárečky, a my si užíváme dlouhé chvíle překvapení. A ano, občas balím do čtyř do rána, ale ten úsměv a radost za to stojí. To je moje vánoční kouzlo. 🌟🎁



Tip na dárek

Objevte kouzlo ručně vyráběných doplňků, které vypráví příběh. V mém obchůdku najdete unikátní výrobky z české kůže i recyklované rifloviny kombinované s kůží – vše s důrazem na udržitelnost a krásu řemeslné práce. Ráda vytvořím i výrobek na přání, aby byl přesně podle vašich snů. 🌿

A mám pro vás dárek – slevový kód **NAKUPUJISRDCEM** vám přinese 15% radosti navíc! Platí od teď až do posledního prosince letošního roku, takže i opozdilci mají šanci udělat (si) radost. 🎄 Nahlédněte i do galerie a objevte, co na vás čeká! 🛍️💙

www.marabe.cz



Cukroví nepeču – naše Vánoce v dobách našeho kamenného obchůdku začínaly až na Štědrý den odpoledne, protože jsem vždy dlouho před svátky trávila čas právě tam, abych vyšla vstříc všem zákazníkům.

Moje úžasná maminka nám ale každý rok upeče spoustu druhů cukroví i vánočku. Mami, děkuji ti z celého srdce! ❤️

A tady je recept na mé oblíbené sádlové koláčky – jednoduché, a přesto kouzelné. 🌟

- 16 dkg cukru moučka
- 26 dkg hladké mouky
- 4 polévkové lžíce kakaa
- 20 dkg sádla

Vše rukama poctivě promíchat, hmotu dát vychladit, potom udělat kuličky v průměru cca 2-3 cm, naskládat na plech, opačnou stranou vařechy promáčkнуть střed kuličky - udělat koláček, a na střed dát marmeládu, a třeba ještě ořech nebo rozinku.





Julie Válková
www.jilsisters.cz



Vánoční recept Máslové sušenky

Má oblíbená vánoční tradice

Už od dob mého dětství a výroby cukroví s mámou se u pečení poslouchá album od Spirituál Kvintetu - Hanba nám. Za mě nejlepší vánoční hudba ever a jakmile to slyším, tak vím, že Vánoce už opravdu přicházejí. Chodily jsme i na jejich předvánoční koncerty, na které se nosíval zvoneček a u jedné z písniček všichni zvonili...to bych moc ráda ještě někdy zažila...

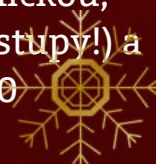
Jsem zastánce jednoduchých receptů a tyhle máslové sušenky se dají péct celoročně. Navíc je můžete vylepšit citronovou kůrou / levandulí apod. A pokud máte zdobítka, tak můžou pokaždé mít i jiný vzor.

275 g hladké mouky
200 g změklého másla
60 g moučkového cukru
1 sáček vanilkového cukru



Vytvoříme těsto, vyválíme válečky o průměru 4 cm a necháme ztuhnout v lednici. (Alespoň hodinu ale klidně do dalšího dne.)

Krájíme plátky cca 5mm, můžeme lehce ozdobit razítky nebo vidličkou, dáme na plech (necháme rozestupy!) a pečeme při 180 stupních cca 10 minut.



Tip na dárek

Nevím, kolik je takových bláznů do papírnictví, ale já odmala miluju zápisníky, bločky a diáře. A vlastně i různé propisky, fixky a nálepky. Největší výhodou těchto lidí je, že je úplně jedno, kolik toho už mají doma, pokaždé mají radost, když dostanou něco tohoto typu. A nejspíš je to i dědičné, protože moje dvojčata jsou stejná.

Můžete navštívit klasický obchod nebo si něco vybrat v tom našem!

www.jilsisters.cz

DÁREK: s kódem "VANOCE" sleva 20% na všechny TO-DO bloky

[Mrknout na TO-DO bloky](#)

