

PRVOVRSTEN

življenjski stil

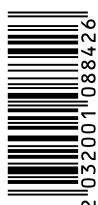
Redna cena:
2,00 €

tuš[★]klub

**Za člane
Tuš kluba
brezplačno**

**ČAROBNO
OKRAŠENA MIZA**

40 RECEPTOV



2032001088426

Minister za zdravje opozarja: "Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju."



RADGONSKÉ
GORICE
SINCE 1852

2021
Decanter
WORLD WINE AWARDS
PLATINUM

zlata
radgonska penina
ROSE
EXTRA DRY - SUHO

Ustvarjamo
najlepše trenutke.

www.radgonske-gorice.si



Za vas SMO PRIPRAVILI

Obroki z 2 obrazoma	6
NEOBIČAJNO IN ZDRAVO	10
Juhe za okrepitev	14
Prihaja zima	18
Priloga kot glavna jed	24
Sladice: V majhnih grizljajih	28
Čarobno okrašena miza	36
Družinski okusi, ki se jim ni mogoče upreti	42
Koktajli vs. topli napitki	50
Recepti za otroke: Združite užitek in zabavo	54



PRVOVRSTEN ŽIVLJENJSKI STIL
Revija št. 4, jesen/ zima 2021/22

IZDAJATELJ: Engrotuš d. o. o.
Cesta v Trnovlje 10a
3000 Celje

www.tus.si

NAKLADA: 20.000

GLAVNA UREDNICA: Maja Lisac
UREDNIŠKI TIM: Valerija Jakopič, Anja Marjetič, Danela Šarčević, Hana Batcha Frančič, Irena Furlan
RECEPTI: Kristina Smodila, Mateja Delakorda in Jaka Mankoč (Jamiii recepti), Tjaša Kosirnik
FOTOGRAFIJE: arhiv Tuš, Shutterstock, Rene Gomolj, Tjaša Kosirnik, Tomo Jeseničnik, Anja Grabar, Matjaž Očko,

Jernej Kogelnik, arhiv New Moment, Boštjan Selinšek, Žiga Intihar, PR, osebni arhiv Tuševih zaposlenih

KREATIVNA ZASNOVA IN PRODUKCIJA:
HIŠA IDEJ, Maribor/direktorica: Andreja Iljaš // MEDIASPIN, Zagreb/ direktorica: Ninna Lara Vidaković

TISK: Grafički zavod Hrvatske, Zagreb



Drage bralke in bralci!

Pred vami je praznično obarvana številka revije Prvovrsten življenjski stil.

Počasi se bliža zima, čas obdarovanja in druženja z najdražjimi. Dnevi so krajši in hladnejši, narava se pripravlja na počitek. Zato pa imamo več časa zase, za razvajanje in skrb za dobro počutje v objemu ljubečega doma.

Ustvarite si toplo gnezdo, v katerem vas bo vsak kotiček navdajal z zadovoljstvom. Za najlepši čas v letu se izkažite pri okrasitvi čarobne mize in najbližje presenetite z dobrotami, ki se jim ne bo mogoče upreti.

Zakaj domačih ne bi navdušili z različnimi koktajli ali zanimivimi toplimi napitki in poskrbeli za prijetno druženje? Tudi na najmlajše nismo pozabili. Z otroki uživajte v peki sladici, ki jih boste potem tudi z veseljem pojedli.

Vzemite si čas zase, za svoje želje, cilje ... Skratka, naj res bo srečno to novo leto!

Maja Lisac

DECEMBRSKI KOLAČKI SO
ODLIČNA POSLASTICA, A
TUDI MOČAN DETAJL NA
PRAZNIČNI MIZI.



PRAZNIČNO POGRNJENA MIZA

Družinski skupni trenutki so zelo pomembni. Že med letom se vsi radi zberemo za mizo, v času praznikov, še posebej najljubših in najrazkošnejših božično novoletnih, pa veliko pozornosti posvečamo pripravi mize, ki takrat postane srce doma. Pomemben je vsak detajl, zato jih izbirajte skrbno!

Na slikah: izdelki kuhinjskega tekstila Siretessile, Italija. Visoko vzdržljivi tekstilni izdelki prispevajo k udobju in kakovosti življenja, ter s svojim prefinjenim dizajnom obogatijo vsako kuhinjo.

NADGRADITE SVOJO TUŠ KLUB KARTICO V IN KARTICO

Brezplačna
plačilna
IN kartica



brez letne članarine



brez menjave banke



ločen limit za enkratne
nakupe in nakupe na
obroke



ugodnosti Tuš kluba in
Diners Cluba

Več informacij najdete na tus.si.



OBROKI Z *2* obkaza

Pripravili smo nekaj predlogov za jedi, ki lahko služijo kot najpomembnejši obrok dneva - zajtrk ali okusen prigrizek za tiste, ki ne zajtrkujejo, zajtrkujejo pozneje ali pa so po zajtrku hitro lačni.

PORCIJE: 4

ČAS PRIPRAVE: 20 MIN

ZIMSKA OVSENA KAŠA

- 200 g ovsenih kosmičev
- 100 g kandiranih brusnic
- 1 strok vanilje (semena)
- 1 dl javorjevega sirupa
- 2 čajni žlički cimeta
- 4 velike žlice višnjevega džema • 2 pesti rozin • 4 žlice semen granatnega jabolka

PRIPRAVA: V večji posodi zmešamo ovsene kosmiče, 8 dl vode, 3/4 brusnic, 3/4 rozin, vaniljo, javorjev sirup in cimet. Kuhamo na srednji temperaturi 10-15 minut, da ovseka kaša postane kremasta in gosta. Kašo razporedimo v 4 posodice, posujemo s preostalimi brusnicami in rozinami ter dodamo višnjevega džema in semena granatnega jabolka.



PORCIJE: 4 • ČAS PRIPRAVE: 20 MIN

ENERGIJSKE PLOŠČICE

PLAST 1 • 200 g namočenih datljev • 50 g mandljev • 50 g lešnikov • 2 žlici kokosovega olja • 1 žlica kakava

PLAST 2 • 150 g kokosove moke • 100 g kokosove maščobe • stevia ali drugo sladilo po okusu

PLAST 3 • 100 g temne čokolade • 20 g kokosove maščobe • cimet • nasekljani oreški in sadje za dekor

PRIPRAVA: Sestavine za prvo plast zmeljemo in razporedimo po pekaču. Zmešamo sestavine za drugo plast in razporedimo po prvi plasti. Čokolado stopimo v vodni kopeli, z njo prelijemo prvi dve plasti, posujemo z nasekljanimi oreški in suhim sadjem ter damo v hladilnik za dve uri. Zmes razrežemo na ploščice in prigrizek je nared.

ZAJTRK ALI MALICA?

DOBRO JUTRO •



Krof Proteini.si iz jajčnega beljaka in pšenične ter ovsene moke je hranilen prigrizek, primeren tako za zajtrk kot za malico ali prigrizek.

Ne vsebuje palmovega olja, holesterola ali transmaščob, temveč je vir beljakovin, ki so pomemben gradnik našega telesa.

Napitek ima visoko vsebnost mlečnih beljakovin. Primeren je za vse telesno aktivne posameznike, ki želijo po telesni vadbi oz. treningu telesu zagotoviti beljakovine za mišično rast in obnovo. Šejk je izvrsten tudi kot malica, kadar ste na poti ali v stiski s časom.



Beljakovinski misliji Proteini.si vsebujejo 22 % beljakovin rastlinskega izvora (izolat grahovitih beljakovin in koncentrat pšeničnih beljakovin) in so odlični alternativni vir beljakovin.

Mandlji v mlečni čokoladi (brez dodanih sladkorjev) z visoko vsebnostjo beljakovin so slasten in priročen prigrizek, ki vas bo osupnil s svojo hranilno vrednostjo in okusom. Vsebujejo kar dvakrat več beljakovin in znatno manj sladkorja kot običajni čokoladno-mandljevi dražjeji.



Postrezite si s Protein Bar ploščico Proteini.si za hiter zajtrk, prigrizek med obroki ali po telesni aktivnosti ter telesu zagotovite beljakovine, ki prispevajo k povečanju in vzdrževanju mišične mase.



PORCIJE: 10 KOSOV
ČAS PRIPRAVE: 15 MIN

FRANCOSKI OPEČENEC Z OREHOVIM SLADOLEDOM

- 1 bela štruca kruha • 3 jajca • 5 dl mleka
- 1 žlička cimeta • 2-3 dl olja • sladoled z delci karameliziranih orehov Tuš Premium
- po želji: med

PRIPRAVA: Kruh narežemo na približno 1 cm debele rezine. Pripravimo si dve plitvi posodi. V eno zlijemo mleko, v drugi pa razžvrkljamo jajca s cimetom. V večji ponvi segrejemo olje na srednje visoko temperaturo. Vsako rezino kruha z obeh strani pomočimo najprej v mleko, nato pa še v jajca s cimetom. Rezine pečemo 1 minuto na vsaki strani oz. toliko časa, da so z obeh strani zlato zapečene. Postrežemo jih s sladoledom in medom.



PORCIJE: 9 KOSOV
ČAS PRIPRAVE: 30 MIN

JAJČNI MAFINI Z ZELENJAVO

- 6 jajc • 1,5 paprike • 1 čebula
- 2 stroka česna • 1 korenček
- 2 dl mleka • 150 g naribanega sira • kokosovo olje • sol, poper, začimbe

PRIPRAVA: Čebulo in česen prepražimo na žlici kokosovega olja. Dodamo nasekljano papriko in korenje ter pražimo nadaljnjih 5 minut. V ločeni posodi zmešamo jajca z mlekom in sirom (nekaj sira pustimo za posip). Ko je prepražena zelenjava rahlo ohlajena, ji primešamo mešanico jajc in mleka. Začinimo po okusu. Mešanico nato enakomerno razporedimo v pekač za mafine. Vsak mafin posujemo z nekaj sira. Zelenjavne skodelice pečemo približno 20 minut na 170 °C.



PORCIJE: 4 | ČAS PRIPRAVE: 30 MIN

KVINOJIN PUDING

- 15 žlic kvinoje • 8 dl mleka
- 1 velika žlica kokosovega sladkorja
- 1 žlička cimeta • 2 pesti semen granatnega jabolka • 2 pesti sončničnih semen • 1 pest bučnih semen • po želji: med, orehi

PRIPRAVA: Kvinojo v cedilu splaknemo pod tekočo vodo, stresemo v srednje veliko posodo, dodamo mleko in sladkor ter kuhamo 15-20 min. Kuhano razdelimo v 4 kozarčke in okrasimo z različnimi posipi. Mi smo uporabili granatno jabolko, sončnična in bučna semena ter cimet, orehe in med.

• NOVI IZZIVI

neobičajno ZDRAVO



Tofu je nefermentirani izdelek iz soje. Uporabljamo ga kot nadomestek za meso oziroma sir in skuto. Podobno kot meso ga lahko dušimo, pečemo, cvremo, hladne kose dodamo solati ali pa ga skupaj z zelišči pretlačimo v namaz. Ta sir je osnovno živilo v tajski, japonski in kitajski kuhinji. Narejen je tako, da sveže sojino mleko zgostimo, ga stisnemo v trden blok in nato ohladimo, podobno kot tradicionalni mlečni sir z zgoščevanjem in strjevanjem mleka.

Ste naveličani jediti, ki jih pripravljate vsak dan, hkrati pa ste pripravljeni na nove izzive? Naj vas navdušijo neobičajni recepti za hranljive obroke.

PORCIJE: 4 | ČAS PRIPRAVE: 30 MIN

PEČENO ZELJE S ČESNOM

• 1 zeljnata glava • 0,5 dl oljčnega olja • 2 stroka česna • nekaj vejic svežega peteršilja • 2 pesti naribanega sira • 2 pesti orehovih jdrcc • sol in poper po okusu • sok 1/2 limone

PRIPRAVA: Zeljnato glavo narežemo na približno 2 cm debele kolobarje. Položimo jih na pekač, prekrit s papirjem za peko. V manjši posodi zmešamo nasekljan česen, sol, poper in oljčno olje. Z zmesjo premažemo vsak kolobar in pečemo v pečici, ogreto na 180 °C približno 25 minut. Pečeno zelje vzamemo iz pečice in posujemo z naribanim sirom, peteršiljem in orehovimi jdrcci. Postrežemo kot prilogo.







PORCIJE: 1 | ČAS PRIPRAVE: 90 MIN

ČIČERIKINA PICA S PESTOM

SESTAVINE ZA TESTO: • 220 g moke • 90 g čičerikine moke • 2,2 dl mlačne vode (dodajamo postopoma) • 1 zavitek suhega kvasa
• 1 žlička sladkorja • 2 žlički soli • 1 žlička dimljene paprike

OSTALE SESTAVINE: • 5 svežih šampinjonov • 3 žlice pesta genovesa • 200 g kuhane čičerike • polovica rdeče čebule • 2 žlici oljčnega olja

PRIPRAVA: Vse sestavine za testo stresemo v posodo kuhinjskega robota in gnetemo toliko časa, da nastane homogeno testo. Po potrebi dodamo več moke ali vode. Ko je testo pripravljeno, ga preložimo v naoljeno posodo in pokrijemo s kuhinjsko krpo. Testo naj vzhaja približno 1 uro. Vzhajano testo oblikujemo v krog, premažemo s pestom, dodamo čičeriko, narezane šampinjone in čebulo. Rob pice premažemo z oljčnim oljem. Pečemo jo 15-20 minut na 200 °C.



PORCIJE: 16 KOSOV
ČAS PRIPRAVE: 10 MIN

OBLOŽEN KAKI

• 4 kakiji • jogurt po lastni izbiri
• 50 g čokolade • 2 pesti mešanih oreškov (na grobo nasekljanih) • pest rozin • pest kandiranih brusnic

PRIPRAVA: Kaki narežemo na 1 cm debele rezine. Premažemo jih z jogurtom, posujemo z oreški, rozinami in brusnicami ter na vsakega dodamo košček čokolade.

NAMIG: ZA POSIP LAHKO UPORABITE TUDI LANENA ALI CHIA SEMENA, KOKOSOV ČIPS ALI MOKO ...



BUČNI KRUH Z OREHI IN BRUSNICAMI

PORCIJE: 4 · ČAS PRIPRAVE: 60 MIN

- 350 g bučnega pireja • 200 g moke • 2 jajci
- 120 g sladkorja • 50 g masla sobne temperature
- 4 žlice mleka • 2 pesti orehov • 1 pest suhih brusnic

- 1 zavitek pecilnega praška • ščepec soli
- 1/2 žličke cimeta

PRIPRAVA: Jajca, sladkor in maslo penasto umešamo. Dodamo ostale sestavine in dobro premešamo. Zmes vlijemo v ozek pekač za kruh, obložen s papirjem za peko. Kruh pečemo na 180 °C približno 45 do 50 minut oziroma toliko časa, da zobotrebec, ki ga zapičimo v testo, potegnemo ven čist.

JUHE *za okrepitev*

Juhe so skoraj zaščitni znak hladnejših jesenskih in zimskih dni. Vključite jih v vsakodnevno prehrano in občutili boste njihov dobrodejni učinek na prebavo in zdravje nasploh. Pred vami je nekaj okusnih predlogov za popoln užitek na žlico.

PORCIJE: 4

ČAS PRIPRAVE: 40 MIN

GRAHOVA JUHA Z METO

- 450 g zamrznjenega graha
- 2 jušni žlici nasekljane sveže mete • 3 stroki česna
- 1 čebula • 3 žlice oljčnega olja • 3 krompirji
- sol in poper po okusu

PRIPRAVA: V kozici na olju prepražimo čebulo in česen. Po nekaj minutah dodamo meto in pražimo še kakšno minuto. Dodamo grah in krompir ter prilijemo toliko vode, da so sestavine prekrite. Kuhamo, da se grah in krompir popolnoma zmehčata. Juho zmešamo s paličnim mešalnikom, začинimo in postrežemo.



WAI WAI INSTANT REZANCI
Blagovna znamka WAI WAI so originalni tajski instant rezanci. Prednost teh rezancev je v hitri pripravi, saj jih lahko pripravite v le dveh minutah in jih pojedete kar iz embalaže. Na voljo so štirje okusi: z govedino, piščancem, kozicami in zelenjavo. WAI WAI instant rezanci so osvojili srca mladih in starih, saj so izrednega okusa, narejeni po tradicionalnem tajskem receptu.



PORCIJE: 4 | ČAS PRIPRAVE: 50 MIN

ZELENJAVNA JUHA S PIŠČANCEM

- 1 čebula • 2 stroka česna • 3 žlice oljčnega olja • 250 g piščančjih prsi
- 4 krompirji • sol in poper po okusu
- žlička suhega majarona

PRIPRAVA: V večji posodi na olju prepražimo česen in čebulo, da pozlati. Dodamo na manjše koščke narezane piščančje prsi, posolimo in pražimo nekaj minut. Dodamo na manjše kocke narezan krompir, origano in zamrznjeno zelenjavo. Zalijemo s toliko vode, da sega približno 2 cm čez sestavine. Juho kuhamo približno 35 minut oziroma toliko časa, da se vse sestavine zmehčajo. Na koncu po potrebi solimo in popramo.

PORCIJE: 6 | ČAS PRIPRAVE: 40 MIN

KORENČKOVA JUHA S DOMAČIMI KRUTONI

SESTAVINE ZA JUHO: • 8 -10 korenčkov
• 2 manjši čebuli • 2 stroka česna • 2 žlici
oljčnega olja • 3 zelenjavne jušne kocke

SESTAVINE ZA PRIPRAVO KRUTONOV:
• 0,5 kg kruha z drožmi Ana Roš & Tuš
• 3 žlice oljčnega olja • 1 žlička suhe
bazilike in origana • ščepec soli

OSTALO: • nariban sir • kislá smetana
• sveža zelišča

PRIPRAVA: V večji posodi na oljčnem olju prepražimo nasekljano čebulo in česen. Ko čebula rahlo porumeni, dodamo olupljeno in na kolobarje narezano korenje, jušne kocke ter zalijemo s približno 1,5 litra vode. Juho kuhamo na zmernem ognju približno 30 minut oziroma toliko časa, da se korenje popolnoma zmehča. Medtem pripravimo krutone: kruh narežemo na koščke (1 x 1 cm) ter mu primešamo olje in začimbe. Začinjene kruhove kocke v eni plasti enakomerno razporedimo po pekaču in v pečici, ogreti na 175 °C, pečemo približno 10 min, da se krutoni zlato zapečejo. Kuhano juho zmešamo s paličnim mešalnikom. Postrežemo jo z nekaj sira, žličko kisle smetane, vejico sveže bazilike in domačimi krutoni.



Instantne riževe testenine MAMA (riževi rezanci, polnozrnatí riževi rezanci in polnozrnatí riževi vermicelli) so izvrstnega okusa in teksture ter bodo zagotovo popestrili jedilnik, saj so odlična osnova za pripravo vsakovrstnih jedi, ne samo azijskih. Lahko jih dodate juham in solatam, pražite, prelijete z omako ali postrežete kot prilogo. Riževi rezanci MAMA so: • pripravljeni iz riževe moke in vode, brez jajc in olja • brez glutena • primerni za vegetarijance in vegane • brez konzervansov.

Riževi rezanci MAMA so preprosti za pripravo. Dajte jih v večjo kozico, prelijte z vremo vodo in pustite stati 3 minute. Dobro jih splaknite z mrzlo vodo, odcedite in uporabite pri pripravi najljubših jedi.

POGAČAR LAHKO PREMAGA TUDI LAKOTO S SVEŽE PRIPRAVLJENIMI SENDVIČI IN WRAPI



POGAČAR ZA RAVNINCE



ODLIČNA
IZBIRA Z
DODATKOM
LOSOSA

POGAČAR ZA HRIBOLAZCE



PRAVA
POSLASTICA
S KOZJIM
SIROM

POGAČAR ZA ŠPRINTERJE



S KREMNI
AVOKADOVIM
NAMAZOM

WRAP TUNA IN KORUZA



OKUSEN
GRIŽLJAJ
IZBRANIH
SESTAVIN

WRAP PEČENI PIŠČANEC



PREPROSTO
ZMAGOVALNA
KOMBINACIJA.
LAHKI IN
SLASTNI.

WRAP MOZZARELA IN PESTO



PORCIJE: 4 ... ČAS PRIPRAVE: 90 MIN

ZELIŠČNA POLENTA Z GOLAŽEM

- 0,5 kg govedine (bočni del)
- 3 velike čebule • 3 žlice paradižnikove mezge • sol, poper, timijan, rožmarin • 200 g polente
- 150 ml vode • mešanica začimb po želji

PRIPRAVA: Meso narežemo na približno enako velike kocke in pražimo, da porumeni. Dodamo čebulo in pražimo, da postekleni. Postopoma dodajamo vodo in z začimbami kuhamo približno eno uro, da se meso zmehča, čebula pa popolnoma razpusti. Medtem zavremo vodo, dodamo začimbe in skuhamo polento. Naložimo jo na krožnike in prelijemo z golažem.

Obstajajo jedi, po katerih hrepenimo pozimi, ko imamo radi malo težjo hrano. Klasične zimske jedi lahko pripravite tudi na nekoliko sodobnejši način in si privoščite nove, bogatejše okuse zime.





PORCIJE: 4 | ČAS PRIPRAVE: 90 MIN

TUŠEVA POGAČA

- 350 g moke • 150 ml vode • 100 ml mleka • 8 g soli
- pol kocke kvasa • žlica sladkorja • žlica oljčnega olja
- 6 češnjevih paradižnikov • pol kuhane kranjske klobase • 1 manjša rdeča čebula

PRIPRAVA: Vodo in mleko rahlo segrejemo ter dodamo sladkor, olje in kvas. Pustimo 10 minut, da se kvasovke prebudijo.

Tekočo zmes prilijemo moki s soljo in gnetemo 5 minut. Pustimo, da vzhaja 30 minut in ponovno gnetemo 5 minut. Testo damo na pekač, obložen s s papirjem za peko, in ponovno pustimo vzhajati 30 minut. Vzhajano testo raztegnemo po pekaču in vanj potisnemo koščke narezane kranjske klobase, rezine rdeče čebule in prepolovljene paradižnike. Pokapamo z oljčnim oljem.

Pečemo na spodnji rešetki približno 17 minut v pečici, ki smo jo predhodno ogreli na 250 °C.

PORCIJE: 4

ČAS PRIPRAVE: 50 MIN

ZIMSKE JEDI •

KRANJSKA V PIVSKI OMAKI

- 2 para kranjske klobase
- 2 čebuli • 1 manjši por
- 1 žlička sladkorja • 1 žlička dimljene paprike • 3 dl piva
- sol in poper • šopek nasekljanega drobnjaka

PRIPRAVA: Klobaso večkrat zarežemo počez. V ognjevzdorni posodi do mehkega prepražimo čebulo in por. Dodamo sladkor in dimljeno papriko ter na hitro popražimo. Dodamo klobaso, zalijemo s pivom in malo pokuhamo. Posodo pokrijemo in jo za 30 minut damo v pečico, predhodno ogreto na 180 °C. Postrežemo z gorčico in opečenim kruhom.





PORCIJE: 6 | ČAS PRIPRAVE: 60 MIN

KROMPIRJEV GOLAŽ

• 1 čebula • 4 stroki česna • 3 žlice rastlinskega olja
• 3 večji korenčki • 10-15 krompirjev • 2 žlički
paradižnikovega koncentrata • 1 žlička mlete
sladke paprike • 3 lovorovi listi • sol in poper po okusu

PRIPRAVA: V večjem loncu na olju prepražimo čebulo in česen. Dodamo na kolobarje narezano korenje in krompir. Zalijemo z zadostno količino vode in dodamo paradižnikov koncentrat, lovorove liste, sladko papriko ter sol in poper. Zavremo, nato pa temperaturo znižamo in kuhamo na nizkem do zmernem ognju, da se krompir zmehča.



hitri nakup.com

Spletni supermarket

**Prevzem ali dostava
živil na dom.**



hitro



sveže



enostavno

**Dostava že v 4 urah.
Prevzem že v 2 urah.**





priloga

KOT GLAVNA JED

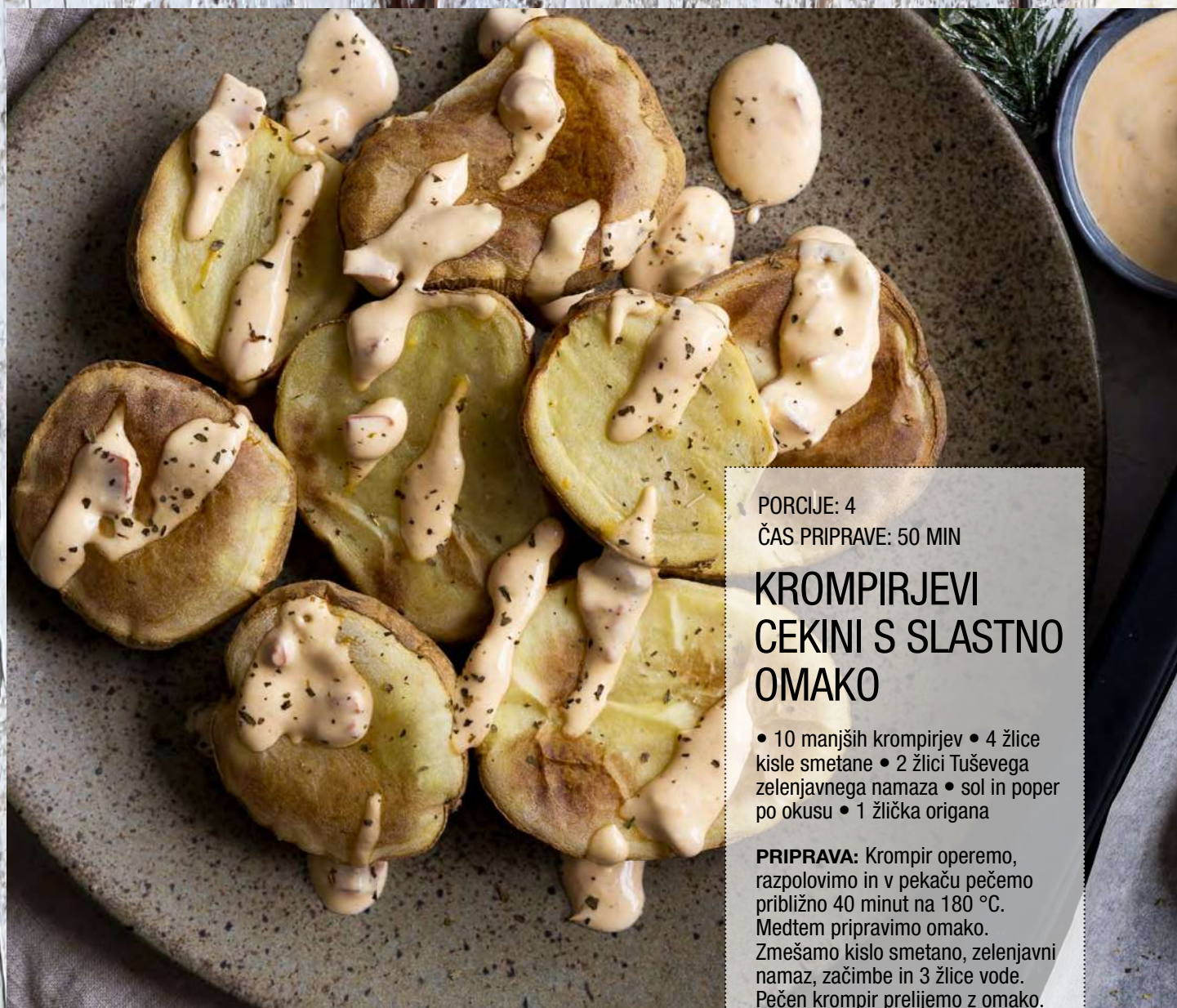
Z malo domišljije
priloge spremenite v
prave zvezde, ki zlahka
prevzamejo vlogo
glavne jedi.

PORCIJE: 4 | ČAS PRIPRAVE: 50 MIN

ZELENJAVNA ZMEŠNJAVA Z JAJCEM

- 1 velik sladek krompir • 4 navadni krompirji
- 3 paprike • 1 rdeča pesa • 2 korenčka
- 4 jajca • sončnično olje • poper, sol, začimbe

PRIPRAVA: Zelenjavo operemo, olupimo in narežemo na manjše kose. Začinimo jo s soljo, poprom in izbranimi začimbami, premažemo z nekaj olja in damo v pekač. Pečemo jo na 180 °C približno 20 min. Nato na zelenjavo previdno ubijemo 4 jajca in pekač za približno 15 minut postavimo nazaj v pečico.

PORCIJE: 4
ČAS PRIPRAVE: 50 MIN

KROMPIRJEVI CEKINI S SLASTNO OMAKO

- 10 manjših krompirjev • 4 žlice kisle smetane • 2 žlici Tuševega zelenjavnega namaza • sol in poper po okusu • 1 žlička origana

PRIPRAVA: Krompir operemo, razpolovimo in v pekaču pečemo približno 40 minut na 180 °C. Medtem pripravimo omako. Zmešamo kisko smetano, zelenjavni namaz, začimbe in 3 žlice vode. Pečen krompir prelijemo z omako.



PORCIJE: 4 | ČAS PRIPRAVE: 50 MIN

KREMNA POLENTA Z ZELIŠČI

- 180 g polente • 5 dl vode • 3 dl mleka • 35 g masla • 1 žlica nasekljanih svežih zelišč po želji
- sol in poper po okusu

PRIPRAVA: Zmes vode, mleka, masla in soli zavremo, znižamo ogenj ter umešamo polento in zelišča. Polento mešamo toliko časa, da se zgosti. Popramo, še enkrat dobro premešamo, pustimo počivati nekaj minut in postrežemo.

PORCIJE: 4

ČAS PRIPRAVE: 50 MIN

VEGETARIJANSKE POLNJENE PAPRIKE

• 4 paprike • 2 čebuli • 3 stroki česna • oljčno olje • 150 g riža
 • 2 pločevinki kuhanega fižola • 3 paradižniki • 200 g pasiranega
 paradižnika • 2 žlici paradižnikovega koncentrata • 150 g naribanega
 sira • začimbe

PRIPRAVA: Riž skuhamo po navodilih na embalaži. Na olju prepražimo čebulo, česen in narezan svež paradižnik. Paprike operemo in razpolovimo. Premažemo jih z nekaj olja in pečemo 10 minut v pečici, ogreti na 180 °C. V večji posodi zmešamo kuhan riž, praženo čebulo s česnom in paradižnikom ter fižol. Začinimo po okusu. Paprike vzamemo iz pečice, napolnimo z zelenjavnim nadevom in posujemo z nekaj naribanega sira. Polnjene paprike damo v pečico za približno 15 minut, da se sir lepo stopi. Medtem pripravimo paradižnikovo omako: zmešamo pasiran paradižnik, paradižnikov koncentrat in 6 dl vode. Začinimo s soljo, mletim česnom, poprom in baziliko. Ko so paprike pečene, jih postrežemo z omako.





SLADKI UŽITKI

V MAJHNIH
GRIŽLJAJIH

Mnogi se bodo strinjali, da so sladice tiste, ki ustvarjajo pravo praznično čarobnost. Ne samo njihov okus, ampak tudi postopek priprave, vonj v pečici, pričakovanje, postrežba ... In potem okus. Mmm ... Za vas smo izbrali nekaj receptov za sladice čarobnega okusa.

PORCIJE: 9 kosov | ČAS PRIPRAVE: 90 MIN

ČOKOLADNE KEPICE Z GRANATNIM
JABOLKOM

• 100 g jedilne čokolade • 20 g masla • 3 pesti semen granatnega jabolka • 3 pesti ekspandiranega riža

PRIPRAVA: Čokolado in maslo stopimo v vodni kopeli. Stopljeni čokoladi primešamo riž in semena granatnega jabolka. Iz zmesi oblikujemo poljubno velike kupčke in jih za približno 1 uro damo v hladilnik, da se popolnoma strdijo.

NAMIG: NAMESTO EKSPANDIRANEGA RIŽA LAHKO UPORABITE POLJUBNE NASEKLJANE OREŠČKE ALI OVSENE KOSMIČE.



LEŠNIKOVI PIŠKOTI Z BELO ČOKOLADO

PORCIJE: 5 večjih piškotov

ČAS PRIPRAVE: 30 MIN

• 45 g moke • 50 g mletih
lešnikov • 1 jajce • 20 g sladkorja
• 1 žlička pecilnega praška • pol
žličke vaniljevega izvlečka • pol
žličke kardamoma • nekaj kapljic
rdeče jedilne barve • 15 koščkov
bele čokolade

PRIPRAVA: Vse sestavine (razen
bele čokolade) zmešamo, da nastane
gosta zmes. Iz nje oblikujemo
večje piškote. V vsakega potisnemo
po 3 koščke čokolade.
Pečemo jih 13-15 minut na 180 °C.

NAMIG: NAMESTO
RDEČE JEDILNE BARVE
LAHKO UPORABITE
TUDI ZELENKO IN
PIŠKOTE OBLIKUJETE
V SMREČICE.

INGVERJEV MOŽIČEK

PORCIJE: 12 večjih ali več manjših piškotov

ČAS PRIPRAVE: 30 MIN

• 350 g moke • 1 jajce • 1/2 zavitka pecilnega
praška • 180 g medu • 1 žlica mletega ingverja
• 1 žlica mletega cimeta • 30 g sladkorja
• 1/2 žličke mletih klinčkov • 50 g masla
• 1/2 žličke mletega muškatnega oreščka • ščepec
soli • 2 žlički vaniljevega izvlečka • dodatno:
sladkor v prahu, mleko

PRIPRAVA: Sestavine za testo zmešamo v večji
posodi in dobro pregnetemo, da nastane homogeno testo.
Testo razvaljamo in z modelčki izrežemo piškote.
Pečemo jih na 180 °C približno 10 minut oziroma toliko
časa, da zlato porumenijo. Pečene vzamemo iz
peči in pustimo v pekaču, da se ohladijo. Ohlajene
po želji okrasimo. Za kremo za okras lahko uporabimo
sladkor v prahu in nekaj kapljic mleka.



PORCIJE: 15 KOSOV | ČAS PRIPRAVE: 20 MIN

LIMONINE KROGLICE

- 400 g domačih keksov • sok 1 limone
- 1 žlička limonine lupinice • 25 g masla sobne temperature • semena 1 stroka vanilje • sladkor v prahu za posip

PRIPRAVA: Vse sestavine razen sladkorja v prahu stresemo v mešalnik in mešamo, da nastane homogena zmes. Iz zmesi oblikujemo poljubno velike kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu.



Nizkokalorična sladila Huxol so odlično nadomestilo za sladkor, še posebej za tiste, ki se ne morejo upreti sladkim pregreham, medtem ko pazijo na prehrano, skrbijo za zobe ali imajo predpisano dieto brez sladkorja oziroma z majhnim vnosom kalorij. Na voljo so v hitro topnih tabletkah za sladkanje toplih in hladnih napitkov ali kot tekočina, ki jo primešate sestavinam za najljubšo jed ali sladico. Obe vrsti sta hitro topni in se z lahkoto zmešata z ostalimi sestavinami.



• SLADICA



OREHOVI ŽEPKI Z JABOLKI

PORCIJE: 6

ČAS PRIPRAVE: 30 MIN

- zavitek listnatega testa • 120 g mletih orehov • 2 jabolki • 1,5 dl sladke smetane • 90 g sladkorja • 2 žlički cimeta

PRIPRAVA: Jabolka naribamo in ožamemo, da odstranimo odvečno tekočino. Dodamo ostale sestavine za nadev in dobro premešamo. Listnato testo razvaljamo in narežemo na kvadrate ali pravokotnike. Obložimo jih z orehovim nadevom in prepognemo. Na vrhu z nožem zarežemo x, na robovih pa pritismo z zadnjo stranjo vilic, da nastane vzorec. Po želji jih premažemo z jajcem. Žepke pečemo na 180 °C približno 15 min.

OREO SLADICA NA PALČKAH

PORCIJE: 15 kosov

ČAS PRIPRAVE: 30 MIN

- 1 zavitek Oreo piškotov (oz. 15 kosov) • 100 g bele čokolade za kuhanje • 40 g masla • 1 žlička rdeče jedilne barve • okraski za posip • 15 lesenih palčk

PRIPRAVA: Čokolado z maslom stopimo v parni kopeli. Stopljeni dodamo jedilno barvo in dobro premešamo. V piškote zapičimo palčko, jih prelijemo s čokolado in damo na rešetko ali papir za peko. Sladice na palčkah posujemo s posipi po izbiri in pustimo, da se čokolada popolnoma ohladi ter strdi.



Napitki na rastlinski osnovi so pripravljeni z izvirsko vodo in:

- z beljakovinami rastlinskega izvora,
- brez glutena (rižev in mandljev napitek),
- brez laktoze, brez dodanega sladkorja,
- brez konzervansov.

• Lahko se uporabljajo kot samostojen napitek ali za pripravo različnih jedi, kjer lahko nadomestijo mleko živalskega izvora.

• Napitki so primerni za vegane.

• Barista napitek iz ovsa je še posebej primeren za pripravo pene (kapučino ...) in tako namenjen tudi profesionalni rabi v lokalih.

PORCIJE: 15 KOSOV | ČAS PRIPRAVE: 40 MIN

BANANINE KEPICE Z OREHI

- 2 banani • 190 g moke • 1 žlica sladkorja
- 2 ščepca cimeta • 1 žlička pecilnega praška
- 50 g mletega sladkorja • 1 žlica mleka • velika pest orehov

PRIPRAVA: Vse sestavine zmešamo, da nastane homogena zmes. Iz nje oblikujemo kupčke, ki jih polagamo na pekač, obložen s papirjem za peko. Piškote pečemo 12-15 minut (odvisno od velikosti) na 180 °C. Pečene ohladimo. Medtem pripravimo zmes iz mletega sladkorja in mleka ter nasekljamo orehe. Ohlajene piškote na eni strani pomočimo v sladkorni preliv in posujemo z orehi.



Ana Roš &

★★
tus

NAJ PRAZNIKI ZAŽARIJO V SOJU VRHUNSKE KULINARIKE

EKSKLUZIVNO V TUŠU

Pričarajte čarobno vzdušje z več kot 50 vrhunskimi izdelki po recepturi Ane Roš. Prvovrstne lokalne sestavine in mojstrske kombinacije okusov bodo vsak trenutek spremenile v nepozaben dogodek.



POTICA KRALJICA

Ročno izdelana dobrot, ki
vas bo premamila s sočnim
nadevom, praženimi oreščki in
praznično mešanico začimb.

POTICA KRALJICA
S SLIVAMI, HRUŠKAMI, OREHI IN LEŠNIKI
PO RECEPTURI ANE ROŠ

ROČNI
IZDELKI

NOVO



BLAGI TATARSKI BIFTEK

Nepogrešljiva delikatesa iz kakovostnega mesa, ki navduši kot slastna malica ali uvertura v nepozaben večer.



PIKANTNI TATARSKI BIFTEK

Tudi za ljubitelje pikantnega je poskrbljeno. S krepko začinjenim slastnim biftkom, seveda.



RAVIOLI S SKUTO, KANDIRANIMI PARADIŽNIKI IN METO

Prepusite se ročno izdelanim Skutnim raviolom s kandiranimi paradižniki, pripravljenim po tradicionalnem italijanskem postopku. S slovenskim pridihom in slovenskimi sestavinami.



PIRIN KRUH Z DROŽMI

Ste že poskusili zvezdo naše pekarnice, hrustljavi pirin hlebec z mehko sredico, ki je navdušil tudi najbolj zahtevne?



ANIN
VINSKI
IZBOR

PENINA FRELIH BRUT

Okronajte trenutke s svežo penino lahkega okusa, s katero boste vedno našli razlog za praznovanje.

Ponudba velja v supermarketih in ne velja v marketih in franšiznih poslovalnicah.

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.

Tudi z malo truda
lahko postane
jedilna miza srce
doma. In to ob
pravem času ...
Za najlepši
praznik v letu.

ČAROBNO
OKRAŠENA

MIZA

1

Vstopili smo v čarobno obdobje leta, ko se z nostalgijo spominjamo toplih dni in bivanja na prostem, po drugi strani pa smo polni pričakovanja zaradi prihajajočih praznikov in čarobnega vzdušja v hiši, ki ga ustvarjamo z različnimi okraski, pa tudi z lastno energijo.

OKRASKI IZ NARAVE

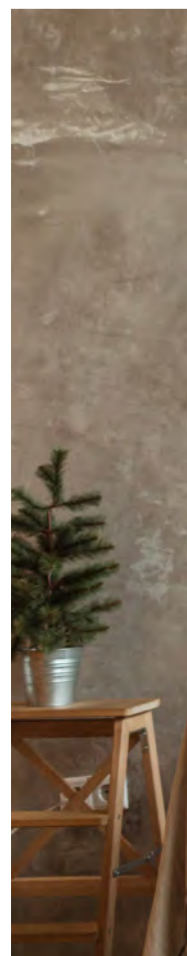
Naravni okraski, tisti, ki smo jih pobrali na sprehodu s psom ali na izletu v naravi, so preprosto vedno trendni. Jesenske plodove, kot so kostanj, želod in buče, ter pisane liste v čudovitih odtenkih rumene in rdeče barve počasi nadomeščajo (ali dopolnjujejo) okraski, značilni za zimo – storži in smrekove vejice, ki so se že neštokrat izkazali pri okraševanju praznične mize. **Preprosta suha veja (zanimive oblike) da mizi poseben čar. Z majhnim dodatkom zelenja v obliki kratkih smrekovih vejic boste dosegli izvrsten učinek (PRIMER 1).** To naj bo osnova, okoli katere se spletajo številne in različne ustvarjalne zgodbe. Te zgodbe naj določa izbira posode in detajlov, kot so blago in vzorec na prtičkih, barva in oblika sveč ter barva in tekstura mize ali prta.

MINIMALIZEM

Značilen je za skandinavski slog opremljanja (**PRIMER 1 in 2**) in z njim ne morete zgrešiti, zlasti če ta slog prevladuje v celotnem domu. Vendar se je dodatnim okraskom na mizi težko upreti. Če imate manjšo mizo ali mizo, ki je večja, vendar polna detajlov, poskusite ostati pri samo nekaj barvah, na primer barvi lesa, zeleni barvi smreke ter beli barvi servisa in sveč (**PRIMER 2**).



2



RAZKOŠNO ALI ASKETSKO

Vsak strokovnjak bo za manjše prostore svetloval svetle barvne odtenke, vendar ima kombinacija temnih odtenkov poseben čar, saj poudarja intimo, toplino in bližino. Nekaj mističnega je v temno modrih barvnih odtenkih v kombinaciji s temno zeleno, antracitno sivo in celo črno barvo – s posamičnimi dodatki temno rdeče in zlate barve (PRIMER 3). Taka privlačna barvna kombinacija izraža razkošje. Vendar ima tudi asketska dekoracija v sebi nekaj, čemur se ne moremo upreti. In prav taka okrasitev, ki ima korenine v skandinavskem slogu oblikovanja, se bo odlično podala v vikend hišico ali planinsko kočico. Praznično so videti tudi prti iz naravnega materiala, zemeljske barve in leseno pohištvo (po možnosti čim manj ali le grobo obdelano), ki jim dodate detajle iz narave (PRIMER 3). Če potrebujete malo glamurja in

topline, so sveče zadosten in zelo učinkovit detajl, s katerim lahko popravite ali dopolnite obstoječi slog.

NOVO ALI STARO

Glede na to, da praznično vzdušje povezujemo s toplino doma in tradicijo, bo za mnoge prva izbira vintage namizna posoda. Nekateri se bodo odločili za klasične enotne pogrinjke, marsikdo pa bo preizkušal kombinacije krožnikov različnih barv in vzorcev iz različnih servisov. Pri izbiri posode bodite pozorni na izbiro tekstila na mizi. Če imate prt z ustvarjalnejšim vzorcem (PRIMER 5) vsekakor izberite preprostejše krožnike. Tisti, ki boste zaradi množice obveznosti razmišljali o okrasitvi mize v zadnjem trenutku, lahko praznični vtis ustvarite s preprostimi ukanami: adventni venček na sredini mize

NAMIG: NE POZABITE, DA JE NAJUČINKOVITEJŠA OKRASITEV VSAKEGA PROSTORA DOBRO RAZPOLOŽENJE. VEDRINA, SMEH IN LJUBEZEN SO NENADOMESTLJIVI ZA VSE LEPE TRENUTKE IN ŠE LEPŠE SPOMINE.

4



Na slikah: izdelki kuhinjskega tekstila Siretessile, Italija. Visoko vzdržljivi tekstilni izdelki prispevajo k udobju in kakovosti življenja, ter s svojim prefinjenim dizajnom obogatijo vsako kuhinjo.

5

6



(PRIMER 7), novoletni okraski (razporejeni kot okras okrog krožnikov ali zloženi v posodici), bleščice, posute po prtu (PRIMER 6), mini bor na stolu, mini novoletna jelka na mizi, svetleče lučke, prepletene okoli krožnikov, in božični piškoti (PRIMER 6), s katerimi zagotovo ne morete zgrešiti in za katere lahko poiščete navdih med našimi recepti. Posebno pozornost posvetite izbiri tekstila, ki bo popestril vsako mizo (PRIMER 8).



8

NAMIG: PRAZNIČNO VZDUŠJE MED OBROKOM BOSTE DOSEGLI TUDI S PRIMerno OSVETLITVIJO. UPORABITE MANJ OSREDNJE SVETLOBE IN VEČ USTREZNO RAZPOREJENIH SVETLOBNIH TELES V PROSTORU (V KOTIH), SVETLEČIH LUČK (V PROSTORU ALI NA MIZI) IN SVEČ.

Na slikah: tekstil Siretessile, Italija – visoko vzdržljiv tekstil in izdelki, ki prispevajo k udobju in kakovosti življenja.

JESENSKE NOVOSTI SLOVENSKIH DOBROT

SPOŠTUJMO SLOVENSKO
KUPUJMO DOMAČE



Slovenski kremni med z ingverjem ni termično obdelan in je popolnoma naraven.



Kremni med z ingverjem je hit letošnje jeseni. Zaradi svoje kremne in goste strukture je posebej primeren kot namaz za na kruh (priporočamo ajdov kruh). Jutro lahko pričneš z bogato sadno solato in ji dodaš še žličko kremnega medu.

KREMNI MED

- z ingverjem
- 200 ml

8,49

Slovenski kremni med s cimetom ni termično obdelan in je popolnoma naraven.



Kremni med s cimetom vsebuje sveže zmlete cimetove skorjice, janeževe zvezdice in obilico cvetnega prahu. Ta mešanica je izredno aromatična in neverjetno polnega okusa in vonja.

KREMNI MED

- s cimetom
- 200 ml

8,49



Jogurtovi deserti ne vsebujejo konzervansov, so ročno narejeni iz nehomogeniziranega mleka, polnjeni v stekleni embalaži.

Primeri so za osvežujočo malico in za športnike po vadbi.



Združili smo več kot **1000 slovenskih kmetij** in v ponudbo **17 trgovin** umestili **več kot 600 lokalnih izdelkov**, ki jih najdete na posebnem prodajnem mestu.

Novo

Desert Tinka

- jogurtova gibanica
- proseni desert
- koruzna zlivanka
- ajdov desert
- Sirarstvo Tinka

1,69



SIRARSTVO
TINKA



domački OKUSI ...

... KI SE JIM
NI MOGOČE
UPRETI

Sočne sladice, ki se topijo
v ustih ... Vaši domači teh okusov
zagotovo ne bodo pozabili.

PORCIJE: 8 | ČAS PRIPRAVE: 40 MIN

PREPROST POMARANČNI KOLAČ

• 370 g moke • 65 g masla sobne temperature • 1/2 pecilnega praška • sok 1 pomaranče • 1 žlička pomarančne lupinice • 1 žlička cimeta • 150 g sladkorja • semena 1 stroka vanilje • 2 dl mleka • 2 jajci

PRIPRAVA: Jajca, maslo in sladkor penasto umešamo. Dodamo ostale sestavine in premešamo, da nastane gladka zmes. Maso zlijemo v namaščen in pomokan pekač. Kolač pečemo na 180 °C približno 25 minut.

PORCIJE: 8 ČAS PRIPRAVE: 60 MIN

DOMAČE SACHER REZINE

Sestavine za biskvit: • 4 jajca • 70 g masla
• 150 g sladkorja • 1 vaniljev sladkor • 120 g
čokolade v prahu • 40 g mletih lešnikov • 70 g
moke • 1 pecilni prašek • 2 dl mleka

Sestavine za premaz: • 300 g marelične
marmelade

Sestavine za preliv: • 0,5 dl ruma • 1/2 žličke
vaniljeve arome • 2 žlici sladkorja • 1 dl vode

PRIPRAVA: Ločimo beljake od rumenjakov. Iz beljakov stepemo sneg in ga postavimo v hladilnik. Rumenjakom dodamo maslo in vanje nato penasto umešamo sladkor in vaniljev sladkor. Dodamo še mleko, lešnike in čokolado v prahu ter nadaljujemo z mešanjem. Ročno vmešamo še presejano moko s pecilnim praškom. Na koncu postopoma in rahlo dodajamo še sneg. Pečemo od 20 do 23 minut na 180 °C. Med peko pripravimo še preliv, tako da preprosto zmešamo rum, vaniljevo aromo, sladkor in vodo. Ko je testo pečeno, ga zvrnemo iz pekača in počakamo 20 minut, da se ohladi. Testo nato prerežemo na pol. Eno plast prelijemo z nekaj žlicami preliva in jo premažemo še z marmelado. Drugo plast položimo na spodnjo in jo prav tako prelijemo s prelivom. Razrežemo na poljubne kose ali rezine in postrežemo s stepeno smetano.





PORCIJE: 25 KOSOV
ČAS PRIPRAVE: 120 MIN

BOROVNIČEVI POLŽKI

SESTAVINE ZA TESTO: • 710 g moke (+ nekaj dodatne)
• 1 zavitek suhega kvasa • 3 žličke sladkorja • 1 žlička soli • 60 g masla • 4 dl mlačnega mleka • 2 jajci
• 1 žlička vaniljevega izvlečka

SESTAVINE ZA NADEV: • 1,5 lončka sadnega namaza
Slovenske borovnice Ana Roš & Tuš • 100 g zamrznjenih ali svežih borovnic

SESTAVINE ZA PRELIV: • sok 1 limone • sladkor v prahu

PRIPRAVA: Za testo v posodo kuhinjskega robota damo mleko, sladkor in kvas. Rahlo premešamo, dodamo vse ostale sestavine in gnetemo, da

nastane gladko testo, ki ni ne presuho ne premokro. Testo na pomokani površini oblikujemo v hlebček in damo v naoljeno posodo. Pokrijemo s kuhinjsko krpo in postavimo na toplo vsaj za 1 uro, da vzhaja. Vzhajano testo na pomokani površini razdelimo na polovico in razvaljamo v ovalno obliko (testo naj bo debelo 3-5 mm). Celega premažemo s polovico borovničevega namaza in potresemo z borovnicami. Testo zvijemo v rulado in narežemo na kolobarje (debeline približno 3 cm). Polžke damo na pomaščen pekač, pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati še 30 minut. Ponovimo z drugo polovico testa. Polžke pečemo na 180 °C približno 25 minut. Vmes pripravimo preliv iz limoninega soka in sladkorja v prahu. V limonin sok umešamo toliko sladkorja, da nastane kremast, vendar ne pregost preliv. Ko so polžki pečeni, jih pustimo vsaj 5 minut, da se rahlo ohladijo. Nato jih prelijemo z limoninim prelivom in postrežemo.



PORCIJE: 5 | ČAS PRIPRAVE: 50 MIN

NUTELLINE REZINE

- 10 kosov toasta • 5 žlic Nutelle • 5 žličk narezanih mandljev • 5 jajc • 2 dl mleka
- 1/2 žličke mletega cimeta • maslo za premaz pekača

PRIPRAVA: V večji posodi razžvrkljamo jajca, dodamo mleko in cimet ter premešamo. Toaste namažemo z Nutello, posujemo z mandlji in naredimo sendviče. Nutelline "sendviče" pomakamo v jajčno zmes in polagamo tesno skupaj v namaščen pekač. V pekaču jih prelijemo s preostalo jajčno zmesjo in pečemo na 180 °C približno 35 minut.

PORCIJE: 12 | ČAS PRIPRAVE: 45 MIN

DECEMBRSKI KOLAČKI

BISKVIT: • 150 g masla • 100 g sladkorja
• 100 g kisle smetane • 150 g moka • 2 jajci
• 1 žlička pecilnega praška • 100 g stopljene čokolade • cimet

NADEV: • 1 hruška • 2 žlici rjavega sladkorja
• pol do 1 dl rdečega vina • cimet, mlete nageljnovе žbice, kardamom

KREMA: • 300 g sira maskarpone • 100 g grškega jogurta • sladkor v prahu po okusu • vanilja
• božični piškoti za okrasitev

PRIPRAVA: Pečico ogrejemo na 180 °C.

Za biskvit z mešalnikom stepemo maslo in sladkor pri veliki hitrosti. Nato preklopimo na srednjo hitrost in dodajamo po eno jajce. Ko je zmes homogena, pri nizki hitrosti izmenično dodajamo moko in kisló smetano. Naložimo jo v pekač za mafine, obložen z modelčki za peko, pri čemer si pomagamo z zajemalko za sladoled. Zmesi je za 12 zajetnih sladolednih zajemalk. Pečemo 20 minut, nato kolačke ohladimo in izdolbemo s pomočjo nastavka za brizganje. Pripravimo nadev: hruško narežemo na koščke, v ponvi karameliziramo s sladkorjem, prelijemo z rdečim vinom in začinimo. Malo pokuhamo, spsiramo s paličnim mešalnikom in napolnimo izdolbene kolačke. Ohladimo. Medtem pripravimo kremo: z metlico (lahko na roke) zmešamo maskarpone in grški jogurt ter primešamo sladkor in vaniljo. Kremo naložimo v vrečke za brizganje in kolačke okrasimo. Za piko na i dodamo še božične piškotke.



PORCIJE: 4 | ČAS PRIPRAVE: 10 MIN

PRAZNIČNI CHIA PUDING

• 9 žlic chia semen • 8 dl mleka • 1 žlička cimeta • nekaj kapljic vaniljevega izvlečka
• 2 banani • 2,5 žlice kakava v prahu • 2 žlici javorjevega sirupa

PRIPRAVA: Vse sestavine razen banan zmešamo v večji posodi in pustimo mirovati v hladilniku vsaj 3 ure. Vmes nekajkrat premešamo. Postrežemo z narezanimi bananami.



Darilo je, ko ustvarite
nekaj dobrega!

KOKTAJLI IN TOPLI NAPITKI ZA *udobje & praznovanje*

V prazničnem času se radi pozabavamo, hkrati pa si zaželimo tudi udobja in topline. Vsaka priložnost zahteva posebne okuse. Preizkusite naše ideje za napitke, ki v prazničnem času ne smejo manjkati.

SADNI KOKTAJL Z GRENIVKO IN SADNIM PIVOM

PORCIJE: ZA 2 OSEBI

- 4 dl sadnega piva Ana Roš & Tuš • 0,4 dl vodke • sveže iztisnjen sok dveh grenivk
- nekaj koščkov grenivke
- sladkor po okusu • led

PRIPRAVA: Vse sestavine (razen ledu in koščkov grenivke) zmešamo in koktajl prelijemo v dva kozarca, napolnjena z ledenimi kockami in koščki grenivke.

NAMIG: ROB
KOZARCA
NAVLAŽITE IN
POVALJAJTE V
SLADKORJU TER
OKRASITE Z REZINO
GRENIVKE ALI
DRUGIH CITRUSOV.





PORCIJE: ZA 2 OSEBI

BUČNA KAVA

- 2 žlici bučnega pireja
- 2 dl mleka • 2 žlički medu
- 1/2 žličke cimeta • semena enega stroka vanilje • 2 dl kavnega napitka • smetana za stepanje • 1 zavitek Kremfixa
- 1 žlica sladkorja • čokolada v prahu za posip

PRIPRAVA: Bučni pire, mleko, med, cimet in vaniljo zmešamo v mešalniku, da nastane gladka zmes, ki ji dodamo vroč kavni napitek. Postrežemo s stepeno smetano, ki smo ji dodali sladkor in Kremfix ter posujemo s čokolado v prahu.



PORCIJE: ZA 2 OSEBI

PRAZNIČNA VROČA ČOKOLADA

- 100 g mlečne čokolade • 0,5 l mleka • 1 žlička kakava v prahu • 1/2 žličke cimeta • po želji: žlička javorjevega sirupa • 1 žlička vaniljevega izvlečka

PRIPRAVA: Mleko segrejemo in v njem raztopimo nalomljeno čokolado. Dodamo kakav, cimet in po želji tudi javorjev sirup. Premešamo, še kakšno minuto kuhamo in postrežemo s stepeno sladko smetano.

POMARANČNO-ANANASOV KOKTAJL

PORCIJE: 1 KOKTAJL

• 0,2 dl tekile • 2 dl soka ananasa in pomaranče • nekaj kock ledu • 1/2 limone • ščepec cimeta • sladkor

PRIPRAVA: Rob kozarca navlažimo s koščkom limone ter povaljamo v mešanici cimeta in sladkorja. V kozarec damo led, v šejkerju pa zmešamo tekilo, sok pomaranče in ananasa ter nekaj kapljic limetnega soka. S koktajlom prelijemo led v kozarcu in postrežemo.



INGVERJEV ČAJ Z LIMONO

PORCIJE: 1 L

• sok 2 limon • 2 žlici naribanega svežega ingverja • 3 žlice medu • 2 cimetovi palčki

PRIPRAVA: Vodo zavremo, odstavimo z ognja in dodamo ingver, limonin sok, med in cimet. Kozico pokrijemo in čaj pustimo stati 10 minut. Precedimo in postrežemo z rezinami limone.

NAMIG: ZA NAPITEK LAHKO UPORABITE TUDI DRUGE ZAČIMBE IN ZELIŠČA. POSKUSITE NA PRIMER S KURKUMO IN ČILIJEM.



BOŽIČKOVA TOVARNA DARIL

**Postani Božičkov pomočnik in
obdari otroka iz socialno šibkejše družine.**

Obišči nas v Planetu Tuš Celje ali
na spletu www.bozickovatovarna.si.

– od 26. 11. dalje –





ZDRUŽITE UŽITEK & zabavo

Vsi vemo, kako radi imajo otroci sladkarije. A užitek je še večji, če so sladkarije veselih in pisanih oblik ali nosijo obraze najljubših risanih junakov. Otroke vključite v pripravo in uživajte v njihovih prikupnih napotkih in inovativnih idejah.

PORCIJE: 14 kosov ČAS PRIPRAVE: 20 MIN

SLADKI MINIONČKI

SESTAVINE ZA MASO: • 150 g mandljev • 100 g lešnikov
• 13 namočenih in razkoščičenih mehkih datljev • 1 žlička cimeta • semena 1 stroka vanilje

DODATNO: • 100 g kokosove moka • nekaj kapljic modrega barvila za živila • črna jedilna barva v tubi • dekorativne jedilne oči

PRIPRAVA: Sestavine za zmes stresemo v mešalnik in mešamo, da nastane dokaj homogena zmes, ki se obdrži skupaj, če jo stisnemo s prsti. Iz zmesi oblikujemo za palec velike Minione. Vsakega povaljamo v modrem kokosu (kokos in nekaj kapljic modre barve zmešamo, da se kokos obarva). Dodamo še oči in se posladkamo.

ALI VESTE ...

Kokosova moka vsebuje pomembne srednjeveržne trigliceride, zaradi katerih je priporočljivo tudi kokosovo olje. Te maščobe uničujejo viruse, mikrobe in glivice ter spodbujajo presnovo.

NAMIG: UPORABITE RUMENO JEDILNO BARVO IN PRIPRAVITE ŠE NEKAJ RUMENIH MINIONOV. Z RAZLIČNIMI DODATKI JIM LAHKO USTVARITE TUDI NORE FRIZURE. PREPUSTITE SE DOMIŠLJIJI.

ALI VESTE ...

Vaniljev puding je lahko samostojna jed in tudi osnova za številne dobrote v kombinaciji s sadjem, piškoti, oreščki in stepeno smetano.



PORCIJE: 6 večjih kosov : ČAS PRIPRAVE: 90 MIN

PISANE SLADKE REZINE

SESTAVINE ZA PRVO PLAST: • 360 g čokoladnih piškotov • 3 žlice stopljenega masla

SESTAVINE ZA DRUGO PLAST: • 1 zavitek vaniljevega pudinga • 1 žlica sladkorja • 0,5 l mleka

SESTAVINE ZA TRETJO PLAST: 4 pesti kapljic temne čokolade • 4 pesti kapljic bele čokolade • 2 pesti Smarties bonbonov

PRIPRAVA: 1. plast: Čokoladne piškote zmeljemo. Dodamo stopljeno maslo, premešamo in zmes dobro pritisnemo ob dno pekača.

2. plast: Puding skuhamo po navodilih na embalaži in ohladimo. Medtem ga večkrat premešamo. Ohlajenega zlijemo v pekač in enakomerno razporedimo po prvi plasti.

3. plast: Čokoladne kapljice, bombone in druge okraske potresemo po puding.

Pekač damo v hladilnik za približno 1 uro, preden pecivo narežemo na rezine in postrežemo.



Čokoladne blazinice • 375 g



Koruzni kosmiči • 1000 g



Kakavove lupinice • 500 g

Z malo domišljije lahko dodate otrokovim najljubšim sladicam čokoladne blazinice, koruzne kosmiče ali kakavove lupinice. Lahko so tudi samostojen obrok, najbolje za zajtrk!

Okusni in hrustljavi koruzni kosmiči z dodanim sladilom, primerni za zajtrk. Žitne (čokoladne) blazinice s 40 % kremnega nadeva z okusom čokolade, primerne za zajtrk. Hrustljavi žitni kosmiči v obliki lupinic z okusom čokolade, primerni za zajtrk.

Vse tri izdelke lahko kot samostojen obrok, npr. zajtrk, zaužijete z mlečnimi izdelki ali sokom.

PORCIJE: 6

ČAS PRIPRAVE: 45 MIN

SLADOLEDNI HAMBURGER

Sestavine za piškotno osnovo:

- 2 jajci • 290 g moko • 80 g masla • 100 g sladkorja
- 120 g čokoladnih kapljic
- 3/4 zavitka pecilnega praška • 1 zavitek vaniljevega sladkorja • 1 ščepec soli

Dodatki: • 6 kepic sladoleda
• čokoladne ali barvne mrvice za posip

PRIPRAVA: Za piškotno osnovo penasto umešamo jajca, moko, sladkor in vaniljev sladkor.

V drugi posodi zmešamo moko s pecilnim praškom in soljo. Suho zmes počasi primešamo mokri in gnetemo, da nastane gladka zmes. Na koncu primešamo čokoladne kapljice.

Maso vsaj za pol ure pustimo počivati v hladilniku. Iz nje oblikujemo srednje velike kroglice.

Njihovo število naj bo parno, da iz njih lahko naredimo sladoledne hamburgerje.

Piškote pečemo 14-16 minut na 180 °C. Pečene damo na rešetko, da se ohladijo. Ko so popolnoma ohlajeni, se lotimo oblikovanja hamburgerjev.

Spodnjo stran piškota obložimo s kepicjo sladoleda, nato pa drug piškot pritismo na kepicjo, da nastane hamburger.

Sladoled ob robu posujemo z mrvicami.

Sladoledne hamburgerje damo pred postrežbo za pol ure v zamrzovalnik, lahko pa jih postrežemo takoj.



ALI VESTE ...

Čokoladne in barvne mrvice so zagotovo eden najlepših spominov na sladice iz otroštva, še posebej na rojstnodnevne torte.