tescoma®

česká značka s nápady

2023
podzim/zima

Keramické
misky a talíře
FANCY HOME Stones
str. 65

Krásně doma i venku

(Pod)zimní inspirace
i recepty

tescoma®

česká značka s nápady

Chcete si doma vychutnat dokonalé italské espresso jako od baristy? Vsaďte na kávovar PRESIDENT.

Co je jeho největší předností, si přečtete na straně 57.

novinka

Pákový espresso kávovar PRESIDENT

5 999,-

Milí přátelé,

víte, kde je nejlépe? Přece doma. Pokud tedy věříte příslovím. My jsme při výběru témat do nového čísla katalogu TESCOMA zůstali lokální. Vydali jsme se nasbírat jablka a vyzkoušet, jak si s nimi poradí kuchyňské vychytávky od TESCOMY. Věřte, že fungovaly bezvadně a práci s nimi snadno zvládly i naše šikovné děti. Neodolali jsme ani úrodě hub, které na podzim zaplavily lesy. Šéfkuchař TESCOMY z nich připravil originální jídla, o které se s vámi podělíme ve formě receptů. Pro vydatnou kulinářskou inspiraci jsme jen přeběhli kopečky do Púchova, kde sídlí TESCOMA Slovensko. Naši milí kolegové nás zahrnuli oblíbenými recepty ze Západoslovenského kraje. Pro opravdu vydařený konec roku nechybí inspirace na vánoční pečení, tentokrát s blogerkou známou jako Lžička cukru a tipy na dárky, se kterými zabodujete u vašich blízkých.

Ať se na podzim a v zimě cítíte
příjemně venku i doma vám přeje

vaše TESCOMA

V tomto čísle:

4 **Jablka**
Náš domácí poklad, jak je zpracovat?

16 **Na oběd k sousedům**
Pozvánka na tradiční slovenské speciality

30 **Vůně lesa, vůně hub**
Vařte, smažte a sušte je do zásoby

42 **Lžička cukru**
Sladké sváteční pečení s Markétou

54 **Nadělte radost**
Dárky, které vykouzlí úsměv na tváři

Katalog pro zákazníky značky TESCOMA
VYDAVATEL: TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín. Číslo 3/2023. Kontakt: e-mail: tescoma@tescoma.cz, tel.: 577 575 111. Tisk: Walstead Moraviapress s.r.o. Datum vydání: 1. 10. 2023. Platnost TESCOMA katalogu podzim/zima 2023 je do 31. 1. 2024. Uvedené maloobchodní ceny jsou platné v obchodní síti provozované společností TESCOMA s.r.o. U ostatních partnerských prodejců se ceny mohou lišit. Ceny jsou uvedené v Kč, včetně DPH. **Akční ceny vybraných položek platí od 1. 9. 2023 do 31. 1. 2024**. Nabídka zboží platí do vyprodání zásob. Barevné varianty produktů dle dostupnosti v e-shopu a jednotlivých prodejnách. U výrobků prezentovaných s variantami (např. 8 vůní, 10 barev apod.) uvádíme cenu za 1 ks. Za případné tiskové chyby neručíme.

Na jablka jsme se vypravili s Emčou, Stellou a Rozárkou na zahradu k dědovi Vlastinovi.

Jablka

náš domácí poklad

V posledních letech na jablka kvůli obrovskému výběru a celoroční dostupnosti různých druhů ovoce trochu zapomínáme. I přesto jablka zůstávají nejběžnějším ovocem u nás ve střední Evropě. Proč je dobré se znovu o místní ovoce zajímat, zařadit ho častěji do jídelníčku a hledat možnosti, jak ho beze zbytku využít?

Čerstvost, chuť a udržitelnost
Lokální potraviny se dostanou ke spotřebiteli podstatně dříve než ty, které pocházejí z okolních zemí nebo dokonce vzdálených kontinentů. V případě ovoce to znamená, že bylo sklizeno zralé a má proto lepší chuť i vyšší nutriční hodnotu. Potraviny, které nestráví týdny v přepravě, také méně zatěžují životní prostředí.

Podpora ekonomiky a soběstačnost
Nákupem lokálních potravin podporujete místní výrobce, zemědělce i obchodníky. Tím se zvyšuje soběstačnost dané oblasti a její nezávislost na zahraničních zdrojích.

Důvěryhodnost
Pokud máte vlastní ovoce nebo je kupujete od souseda či známého pěstitele, máte přehled o tom, kde a za jakých podmínek uzrálo.

Na podzim trávíme více času doma, a to i v kuchyni. Je příjemné obklopovat se sladěným a funkčním vybavením, například kuchyňskými výrobky linie ONLINE. Těm odborná porota udělila ocenění GOOD DESIGN.

Čerstvá jablka pokrájená na kousky nám moc chutnala v ovocném i zázvorovém čaji. Ideální je na něj použít konvici s prostorným vyluhovacím sítkem.

Konvice MONTE CARLO 1,5 l, s vyluhovacím sítkem, 3 barvy
499,-

Ohřívač na konvice FANCY HOME Stones
~~699,-~~
529,-

Košík na ovoce ONLINE
669,-

Zásobník na čajové sáčky ONLINE
519,-

Struhadlo a vyluhovátko na zázvor HANDY X-sharp
~~299,-~~
229,-

Rychlovarná konvice GrandCHEF 1,2 l
~~1 399,-~~
1 049,-

Máte chuť zakousnout se do šťavnatého, křupavého jablka? Udělejte to pro radost chuťovým buňkám i pro zdraví. Naše nejrozšířenější ovoce skvěle chutná nejen syrové, ale má své využití i v teplé a studené kuchyni.

Kdo z nás by si rád nepochutnal na domácím koláči nebo štrúdlu? Přesnídávku, žemlovku i křížaly zná snad každé malé dítě a určitě by vás napadly další tradiční i nové způsoby využití jablek. Představíme vám ty nejúžasnější pomocníky, se kterými jsme jablka pohodlně a rychle zpracovali a přidáme i vyzkoušené recepty.
Náš první recept kombinuje domácí jablka s exotickými fíky. Jestli jste fíky doposud znali jako výlučně vánoční pochoutku, vyzkoušejte je v křehkém koláči a uvidíte, že se po něm jen zapráší.

Forma s vlnitým okrajem kulatá GUSTO ø 28 cm
489,-

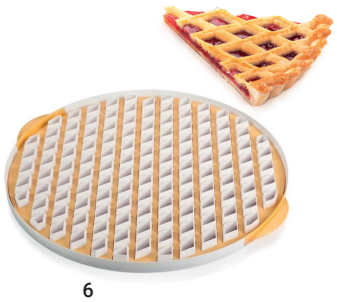
Podzimní koláč

s jablky a fíky

• 300 g polohrubé mouky • 150 g změklého másla • 3 žloutky
• 150 g krupicového cukru • 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
Na náplň: **500 g oloupaných nakrájených jablek**
• 20 g vanilkového cukru • 3 lžíce nejlépe fíkového džemu
• 2 lžíce jablkovice (brandy, kalvádos)
• 2 lžičky mleté skořice • 2 čerstvé fíky
• 3 lžíce vlašských ořechů nebo mandlí opečených nasucho
• 1 lžíce fíků sušených mrazem
Na drobenku: **80 g polohrubé mouky • 50 g másla**
• 50 g moučkového cukru

Smíchejte mouku, cukr, kypřicí prášek, žloutky a máslo do konzistence drobenky, potom na vále ručně zpracujte v těsto, zabalte do potravinové fólie a dejte odpočinout do lednice na cca 30 minut. Mezitím připravte náplň. Jablka oloupejte, nakrájejte na tenké plátky nebo na menší kousky, zastříkněte jablkovicí, ochuťte vanilkovým cukrem a skořicí. Do směsi přidejte ořechy a promíchejte. Těsto vyválejte na pečicím papíru do velikosti formy a přeneste do vymazané a moukou vysypané formy. Přitlačte na dno i boky formy, přebytečné těsto odstraňte. Dno koláče potřete džemem, vložte jablečnou náplň, posypte drobenkou a pečte v troubě předehřáté na 180 °C po dobu cca 30 minut. Sušené fíky rozdrťte a posypte jimi upečený koláč. Čerstvé fíky nakrájejte na plátky a položte na hotový koláč.
NÁŠ TIP: Čerstvé fíky položené na koláči můžete také zapéct 5 minut před koncem pečení.

Vykrajovací forma mřížková DELÍCIA ø 30 cm
~~419,-~~
299,-



Digitální kuchyňská váha s mísou GrandCHEF 5,0 kg
999,-

Digitální kuchyňská váha ACCURA 15,0 kg
829,-

Zápisník rodinných receptů DELÍCIA
~~429,-~~
299,-

Že zdravé zpravidla nebývá dobré? U moštu to neplatí. S osvěžujícím nápojem si zároveň dopřáváte vitamín C, antioxidanty, vlákninu a ovocné kyseliny. A s Odšťavňovačem HANDY si na čerstvém moštu pochutnáte za pár minut.

NÁŠ TIP: Zbylou dužinu použijte jako součást náplně do štrúdlu.

Vymáčkněte z úrody to nejlepší

- šetrné odšťavňování ovoce zastudena
- šťáva bez zbytků dužiny
- pohodlné lisování díky dlouhé rukojeti
- nádoba na šťávu s odměrkou a víčkem pro hygienické uložení

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2020

Odšťavňovač HANDY
~~1 999,-~~
1 499,-

Kynutý jablečný závin

s karamelovými ořechy

Příjemný a teplý říjnový den přímo vybízel k posezení u chutného moučníku.

• 125 g hladké mouky • 125 g polohrubé mouky
• 120 ml mléka • 50 g krystalového cukru • 50 g másla
• 15 g čerstvého droždí • 1 žloutek • špetka soli

Na náplň:
• 750 g oloupaných a jádřinců zbavených jablek
• 100 g vlašských ořechů • 70 g perníku na strouhání
• 70 g cukru • 20 g rozinek máčených v rumu
• 1 lžička mleté skořice • šťáva z 1/2 citronu

V míse rozetřete droždí s 1 lžící cukru, 1 lžící mouky a 2 lžícemi vlažného mléka na řídkou kašičku – kvásek. Nechte na teplém místě vzejít. Ve druhé míse smíchejte mouku, cukr, vlažné rozpuštěné máslo, vlažné mléko, ve kterém jste rozpustili sůl a rozkvedlali žloutek. K ingrediencím přidejte připravený kvásek a vypracujte vláčné měkké těsto, které dejte kynout na teplé místo na dobu cca 60 minut. Mezitím si připravte karamelové ořechy. Na pánvi nechte rozpustit a mírně ztmavnout cukr, přidejte ořechy, promíchejte, aby se karamelem dobře obalily. Vysypte je na plech vyložený pečicím papírem, půjdou pak snadno odloupnout. Vychladlé ořechy rozdrťte na menší kousky třeba v hmoždíři. Přimíchejte k jablečné směsi, kterou si nachystáte z oloupaných a na tenké plátky nakrájených jablek zastříknutých citronovou šťávou, nastrouhaného perníku, rozinek a skořice. Vše promíchejte. Po vykynutí těsto rozválejte na pomoučeném vále do tvaru obdélníku o velikosti cca 50 × 30 cm, naplňte směsí jablek a zaviňte. Přesuňte na plech, potřete rozšlehaným vajíčkem a dejte péct do trouby předehřáté na 180 °C po dobu cca 30 minut. Po 10 minutách je dobré závin překrýt pečicím papírem. Krájejte po vychladnutí.

Servírovací deska GrandCHEF více velikostí od 129,-

Když se vám nedostává úložných prostor v kuchyni, je pro vás mísa s víkem, která se rázem promění v podnos s poklopem, správnou volbou. V míse připravíte suroviny k pečení a hotový moučník pak vystavíte na podnos a přikryjete poklopem, který ho ochrání před osycháním.

Kitchen Innovation Award 2023

Skleněný poklop / mísa s víkem DELÍCIA ø 28 cm

899,-

Jablka na štrúdl za pár minut

Ještě nemáte oblíbený nástroj na plátkování jablek, brambor a dalších druhů ovoce a zeleniny? Vyzkoušejte struhadlo s úchytem, se kterým to jde rychle, bezpečně a pohodlně. Sílu plátku si můžete nastavit dle potřeby.

novinka

Struhadlo plátkovací s multifunkčním úchytem HANDY

299,-

Struhadlo se zásobníkem GrandCHEF, kombinované

319,-

Zaválejte s kynutým závinem

Domácím jablkovým závinem určitě nikoho nezarmoutíte. Naopak, je dokázáno, že čerstvý štrúdl dělá lepší den. Vyzkoušejte pro jednou místo listového závin z kynutého těsta podle našeho receptu. Práce vám půjde od ruky se skladným válem, který po práci snadno srolujete a uložíte.

Vál s klipem DELÍCIA SiliconPRIME

50 × 40 cm. ~~599,-~~ 469,-

60 × 50 cm. ~~849,-~~ 659,-

od 469,-

Váleček na pizzu dřevěný DELÍCIA

40 cm, ø 5 cm

299,-

Vyválí těsto nejen na pizzu!

Honzovy buchty

s jablečnou náplní

• 500 g hladké mouky • 250 ml mléka • 90 g krystalového cukru
• 50 g másla + na vymazání formy • 25 g čerstvého droždí
• 1 vejce • 1 lžička soli • 2 lžíce krystalového cukru na rozvar
***Na jablečnou náplň:* 450 g jablek • 50 g másla • 20 g vanilkového cukru**
• 4 lžíce rumu • 2 lžičky mleté skořice

Lžíci cukru rozetřete s droždím a až se rozteče, přidejte lžíci mouky a 2 lžíce mléka. Řídký kvásek nechte 10 minut vzejít. Prosátou mouku, zbylý cukr a sůl promíchejte, přidejte vejce rozmíchané ve vlažném mléce, vlijte kvásek a povolené vlažné máslo. Vše vypracujte do nelepivého těsta, které nechte kynout cca 60 minut. Těsto rozdělte na 12 bochánků, naplňte jablečnou směsí, vložte do máslem vymazané a moukou vysypané pečicí nádoby a nechte kynout dalších cca 30 minut. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C po dobu cca 25 minut. Ještě teplé buchty potřete rozvarem ze 2 lžic cukru a 2 lžic vody.

Příprava jablečné náplně:
Rozehřejte máslo, přidejte oloupaná jablka nakrájená na malé kostičky, posypte skořicí, zastříkněte rumem, přimíchejte vanilkový cukr a vše poduste krátce za občasného promíchání doměkka. Dejte vychladit.

Rozárka si na jablečných buchtách smlsla a ještě zbylo pro všechny na svačinku do školy.

Zapékací mísa
DELÍCIA 34 × 22 cm
839,-

Zpracovat úrodu jablek například na zdravé domácí příkrmy pro batolata pomůže bezdrátový tyčový mixér. S jeho pomocí se můžete pustit do mixování bez překážejícího kabelu a vyrobit zásoby, které budou vždy po ruce.

- **rukojeť polohovatelná ve třech stupních**
- **nastavitelné otáčky až 18 500 ot./min.**
- **vestavěná Li-Ion baterie s dlouhou životností**
- **mixovací i sekací nádoba součástí**
- **protiskluzové multifunkční víčko**
- **šlehací metla**

novinka

Akumulátorový tyčový mixér GrandCHEF, s příslušenstvím

3 599,-

*Mixér se dobíjí **přímo kabelem** nebo v **napájecím stojánku**, který lze umístit na kuchyňskou linku.*

Zapékací mísa DELÍCIA

od **369,-**

22 × 13 cm, krémová. **369,-**
28 × 18 cm, cihlová. **579,-**
34 × 22 cm, šedá. **839,-**
43 × 27 cm, krémová. **1 399,-**

K zapékání i servírování

Elegantní glazovaná kameninová mísa není vhodná jen do trouby, ale i na servírování přímo na jídelní stůl. Mísy ve 4 velikostech a líbivých barvách jsou vhodné i na tradiční Honzovy buchty.

Kráječ
na jablka PRESTO
159,-

Jablka nejen skvěle chutnají, ale také zasytí, hydratují, podporují trávení a dodávají tělu antioxidanty. Dopřávejte si je co nejčastěji. Jsou tak variabilní, že je využijete do jídel od předkrmu po zákusek.

Vyzbrojte se keramikou
Keramické nářadí pomáhá uchovat vitamíny. Ovoce ani zelenina nehnědnou ani nemění chuť.

Keramická škrabka VITAMINO
s příčnou čepelí. **289,-**
s podélnou čepelí. **289,-**

Nůž s keramickou čepelí VITAMINO
9 cm. **319,-**
12 cm. **449,-**
15 cm. **639,-**

Strouhejte zostra
Ostré čepele do tvaru „U" vedou ruku při strouhání. Ochranný kryt nasazený na zadní stranu slouží jako zásobník na nastrouhané potraviny. Poradí si nejen s **jablky, ale i s mrkví, červenou řepou, sýry, zázvorem nebo dýní**.

GOOD DESIGN

Struhadlo
HANDY X-sharp,
střední otvory
~~349~~,-
149,-

Třecí struhadlo
VITAMINO, multifunkční
219,-

Dezert jako umělecké dílo
I v kuchyni může vzniknout umělecké dílo. Jablečné **růžičky z dlouhých plátků** vytvoříte pomocí promyšleného kráječe. Vykouzlíte s ním také slané koláče ze zeleniny a rolované závitky či jiné pokrmy.

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2022

Kráječ
dlouhých plátků
HANDY
~~569,-~~
429,-

Loupač a kráječ na jablka HANDY

~~1 049,-~~

799,-

- nastavitelná loupací čepel
- odnímatelná plátkovací čepel
- účinná přísavka

Seznamte se s unikátním pomocníkem, který odstraní jádřinec a oloupe jablko nebo ho jen nakrájí na rovnoměrné plátky. Anebo udělá všechno najednou, a to doslova během několika sekund. Funguje výborně s jablky všech velikostí a různou tloušťkou slupky. Využijete ho při přípravě většího množství jablek na sušení. Vmžiku s ním naplátkujete ovoce do moučníků, salátu, žemlovky nebo oloupete jablka do kompotů a přesnídávek.

Souprava pro sušení DELLA CASA, 3 rošty

~~529,-~~

349,-

Čím lepší jablka máte, tím lépe chutnají sušená

Na roštech je nasušíte snadno, sušení můžete dokonce urychlit v pečicí troubě při teplotě do 70 °C. Souprava nebude zahálet ani po zbytek roku. Můžete ji využít také k sušení různých druhů ovoce, zeleniny, ale i hub, těstovin, nebo dokonce masa.

Jablka, která padla příliš daleko od stromu a nejsou proto v nejlepší kondici, se nehodí ke skladování. Nasušte je na křupavé křížaly, uchováte tak chuť a vůni podzimu i na zimní dny.

Nejlepší müsli tyčinky jsou domácí
Pokud milujete müsli tyčinky, určitě víte, že jsou sice chutné, ale ne vždy zdravé. Vyrobte si vlastní z ingrediencí, které si pohlídáte. Díky přibaleným receptům můžete vyzkoušet **nepečené i pečené tyčinky ze sušeného ovoce, ořechů, semínek, medu a obilnin**. A samozřejmě jejich **bezlepkové alternativy**. Že to pro děti nebude žádný hit? Není nic jednoduššího, než rozpustit ve fondue **mléčnou, bílou nebo ruby čokoládu** a tyčinku obalit chutnou polevou.

Křížaly využijete k výrobě domácích tyčinek po celý rok.

Lis na zdravé tyčinky DELLA CASA
~~629~~,-
469,-

Formičky na zdravé tyčinky DELLA CASA, 3 ks
269,-

Mlýnek na oříšky DELÍCIA
~~419~~,-
329,-

Kitchen Innovation Award 2017

Čokoládové fondue DELÍCIA
~~959~~,-
749,-

Forma na tradiční Trdelník DELÍCIA, 2 ks
579,-

Na obed k susedom

„Bryndza, slovenské biele zlato. Alebo ju milujete, alebo ju neznášate. Bryndza, inak povedané solený ovčí syr, je v každom prípade neodmyslitelnou súčasťou slovenskej kuchyne.“

Tuto kapitolu bychom mohli začít všeříkající větou „Máme rádi Slovensko“. Obdivujeme jeho krásnou, dechberoucí přírodu, úchvatné památky, tradiční lidovou kulturu a laskavé, za všech okolností usměvavé místní obyvatele. I tady láska prochází žaludkem, proto nahlédneme pod pokličku domácí slovenské kuchyně.

Súlovské skály

Skanzen v Čičmanech

Slovensko, malé rozlohou, ale velké zážitky. Nenabízí jen známé turistické cíle, jako jsou Vysoké Tatry, Slovenský ráj nebo termální lázně Bešeňová, ale i fascinující středověké hrady, jeskyně, kouzelná městečka a tradiční folklór. Za návštěvu stojí třeba lidová architektura vesničky Čičmany.

S naší milou kolegyní **Zuzanou Ondrášovou z pobočky TESCOMA v Púchově** jsme už nějakou dobu plánovali rozhovor a společné vaření slovenských specialit. Nepochybovali jsme, že nám doporučí jejich osvědčenou a zároveň světoznámou klasiku. Spolu s námi se teď přenesete rovnou do pravé slovenské koliby, kde to voní **kapustnicí a haluškami**. Představíme vám i vyhlášené **husí hody** a na **typické sladké pečivo** si zaskočíme přímo do hlavního města. Nechť jsou pro vás následující recepty inspirací nejen nyní na podzim, kdy je více chuti a času na vaření a pečení.

Zuzko, co bys vyzvedla na vaší národní kuchyni a máš nějakou oblíbenou regionální specialitu z Trenčínského kraje?

„Jídla, která máme u nás v regionu v oblibě, jsou v podstatě celoslovenská. Doma například často pečeme **„zemiakovú babu“**. Toto jídlo připomíná váš český bramborák pečený na plechu. Slovenskou klasikou je také **fazolová polévka**, která je rychle připravená a obzvlášť v chladných dnech příjemně zahřeje. Můžeme se také utlouct po **škvarkových pagáčích**. A pokud se mě zeptáte na zamilované sladké jídlo, pak to budou jednoznačně **makové šulánky z bramborového těsta**. I u nás platí, že se snažíme využívat lokální produkty, které máme na dosah. Používáme sezónní potraviny, ze kterých vznikají chuťově bohatá a sytá jídla. Přitom dbáme na jednoduchou přípravu, vždy ale se zárukou gurmánského zážitku.“

Struhadlo na těstoviny HANDY
~~319~~,-
249,-

Struhadlo nejen na halušky
Pořiďte si šikovné struhadlo se 3 samostatnými síty s různě tvarovanými otvory, které využijete nejen na halušky, ale i na noky, špecle a zavářku do polévky.

*Zajímavá práce, skvělí kolegové a příjemné prostředí. To není citace z pracovního inzerátu, to je naše **slovenská TESCOMA v Púchově**, která už víc než 30 let dokazuje, že má i na Slovensku důležité postavení. Zodpovědný tým pod vedením **Miroslava Paláta** je zárukou, že si „tescomácké vychytávky“ najdou místo v každé slovenské kuchyni.*

Vánoční kapustnica

Recept od kolegy Peťa Bobota na cca 6 litrů

- 1 kg kysaného sudového zelí
- 1 kg vepřové plece • 1/2 kg uzeného kolene
- 2 uzené klobásy • 2 lžíce sádla • 3 l vody
- 5 kuliček pepře • 5 kuliček nového koření
- 2 bobkové listy • 4 stroužky česneku
- 2 velké cibule • 2 lžičky mletého kmínu
- 1 lžička červené sladké mleté papriky
- 1/2 lžičky mleté pálivé papriky
- 50 g sušených hub • 2 dl suchého bílého vína
- zakysaná smetana (na dochucení)
- sůl a pepř

Cibuli pokrájejte nadrobno a restujte ji na sádle v hrnci, dokud nezesklovatí. Přidejte na kostky nakrájenou vepřovou plec a duste ji cca 10—15 minut. Hrnec odstavte, přidejte sladkou i pálivou mletou papriku, nové koření, celý pepř, bobkový list, kmín a promíchejte. Zalejte vodou, přidejte uzené koleno (rozdělené na 2—3 větší kusy, aby se rychleji uvařilo) a celé klobásy. Takto spolu vařte zhruba 30—40 minut, koleno a klobásky pak vyjměte, dejte stranou. Přidejte zelí i se šťávou (pokud je velmi kyselé, propláchněte ho nejprve vodou), dále houby, které jste předtím namočili v suchém bílém víně (víno vylejte), a prolisovaný česnek. Do hrnce vraťte klobásky a uzené koleno pokrájené na kousky a vařte přikryté na mírném ohni zhruba 30—40 minut. Občas promíchejte. Na závěr dochuťte solí a pepřem, podávejte s chlebem a smetanou dle chuti.

Talíře LEGEND
od **119,-**

Dezertní talíř ø 21 cm. **119,-**
Mělký talíř ø 27 cm. **169,-**
Hluboký talíř ø 22 cm. **149,-**

Slovenská národní kuchyně je podobně jako česká hodně vydatná. Používá různé druhy masa včetně **jehněčího a telecího, domácí zeleninu, brambory, kysané zelí a sýry.** Nejtypičtějším kořením je **sladká i pálivá paprika**. Pokud začneme polévkami, za zřejmě nejtradičnější je považována **kapustnica**. Recepty na ni se v jednotlivých krajích mírně liší. „Kapustnica patří u nás na Slovensku ke **štědrovečerní večeři**, v zimním období ji vaříme často a rádi. Je to také **tradiční pokrm na našem firemním vánočním večírku**. Každý rok se s kolegy těšíme, jak ji budeme společně vařit. Připravujeme ji ve velkém kotlíku, dobře se u toho bavíme a vždycky si na ní ohromně pochutnáme. Je doslova hvězdou našeho vánočního večírku," popsala oblíbený zvyk Zuzana.

Slovenští kolegové při vaření tradiční vánoční kapustnice

Mezi dominanty a hojně navštěvované památky Trenčínského kraje a středního Považí patří Trenčínský hrad, který je chráněnou národní kulturní památkou Slovenska a nachází se přímo nad městem Trenčín.

Souprava pro kvašení DELLA CASA 5 000 ml. ~~669~~,-

519,-

Souprava pro kvašení DELLA CASA 1 000 ml. ~~499~~,-

389,-

Závaží pro kvašení DELLA CASA, 3 ks. 449,-

Blahodárné kvašení

Kvašená zelenina je velmi zdravá. Podporuje imunitní systém a pomáhá udržet zdravou střevní mikroflóru (funguje jako přírodní probiotikum). Její příprava je velmi jednoduchá. Pořiďte si **Soupravu pro kvašení DELLA CASA** a vyrobte si kromě kysaného zelí také kvašené okurky nebo kimchi.

Kvalitní ostří, tradiční vzhled

Pro nakrájení masa a ingrediencí do kapustnice budete potřebovat pořádné nože. My doporučujeme **Blok na nože FEELWOOD s 5 noži**, které jsou součástí balení. Rychle si je oblíbíte pro jejich propracovaný tvar, pohodlný úchop a snadnou manipulaci. Rukojeť je vyrobena z **tvrzeného jasanového dřeva** a masivní čepel z **prvotřídní japonské nerezavějící oceli** s „V" profilem pro dokonalé ostří.

DESIGN AWARD 2020

Nože získaly ocenění

Blok na nože FEELWOOD, s 5 noži

~~3 899~~,-

2 999,-

Blok obsahuje:
Nůž univerzální 9 cm
Nůž univerzální 13 cm
Nůž kuchařský 18 cm
Nůž porcovací 15 cm
Nůž na chléb 21 cm

Tradiční brynzové pirohy

- 250 g brambor
- 300 g polohrubé mouky
- 2 vejce

Na náplň:
- 250 g brambor
- 250 g brynzy
- svazek jarní cibulky (i k servírování)
- sůl a pepř

Na servírování:
- 100 g slaniny
- 300 g zakysané smetany (16 %)
- 125 g brynzy
- jarní cibulku

Všechny brambory (500 g) uvařte a nastrouhejte najemno. Do mísy vložte polovinu brambor (druhou polovinu odložte na náplň), přidejte polohrubou mouku a vejce. Vypracujte tužší těsto, nemělo by lepit. Vytvarujte ho do bochníku a zakryjte utěrkou. Mezitím připravte náplň smícháním druhé poloviny brambor s brynzou, nadrobno nasekanou cibulkou, solí a pepřem. Vzniklou směs pořádně promíchejte a dejte stranou. Bochník těsta vyválejte na tenký plát, podsypte moukou, aby se nelepil k válu. Tvořítkem vykrájejte kolečka, do středu vložte náplň a přeložte, aby se těsto uzavřelo. Takto připravené pirohy vložte do vroucí osolené vody. Uvařené jsou ve chvíli, když vyplavou na povrch. Sceďte je a vložte do mísy. Slaninu nakrájejte nadrobno a usmažte ji na pánvi. V misce smíchejte zakysanou smetanu s brynzou. Pirohy vložte na talíř, navrch dejte smetanu s brynzou, posypte slaninou a jarní cibulkou.

Talíře SIENA
od **229,-**

Dezertní talíř ø 21 cm. **229,-**
Mělký talíř ø 27 cm. **329,-**
Hluboký talíř ø 19 cm. **249,-**

Jídelní příbor SCARLETT, souprava 24 ks
1 990,-

Malebná oblast pod Vysokými Tatrami na horním toku Váhu, to je pohádková krajina Liptov, opravdový ráj pro návštěvníky různého zaměření. V zimě láká lyžaře, v létě překvapí skvělými turistickými trasami a na své si přijdou i vyznavači cyklistiky. To je Liptov v celé své kráse.

Na Slovensko ale cestujeme i za kulinářskými zážitky. Snad nejznámějším pokrmem jsou **brynzové halušky**. Typické jsou i **strapačky, pirohy, šulánky a bramborové placky**. „Na Liptově se koná mnoho gastronomických festivalů. Mezi nejoblíbenější patří Folklórny festival Východná, Októberfest v Maladinove nebo Liptovský zimní festival. Přijeďte se podívat a hlavně ochutnat to nejlepší od nás," zve k návštěvě jménem svým i svých kolegů Zuzana. Kromě brynzy vyrábí Slováci další báječné sýry, například **oštiepok, korbáčik nebo parenicu**. O kolik bychom byli ochuzeni, kdybychom je neznali!

„Život bačů na Liptovských salaších tvoří důležitou součást kultury této oblasti. Salaše byly tradiční pastýřské chaty na horských pasekách, kde bačové pásli dobytek. Byli hrdí na svou práci a žili v symbióze s přírodou. Jejich každodenní život se točil kolem práce s dobytkem a zpracování mléka. Tradiční výroba sýrů obohacuje slovenskou kuchyni a je vyhledávaná turisty, kteří si rádi vychutnávají originální slovenské sýry," přibližuje pastevce a jejich fortel Zuzana.

Souprava pro přípravu čerstvého sýru DELLA CASA
~~599~~,-
469,-

Souprava pro přípravu krémového sýru DELLA CASA
639,-

Naložte hermelíny i utopence
Když jsme u sýrů, nesmíme zapomenout na nakládaný hermelín. Na tuto oblíbenou chuťovku máme novou soupravu pro snadné nakládání i podávání. Součástí nádoby s víčkem je vložený nabírací díl k pohodlnému a postupnému odebírání, resp. odkapání oleje či nálevu.

novinka
Souprava na nakládaný hermelín DELLA CASA
299,-

Tvořítka na plněné taštičky a těstoviny DELÍCIA 4 ks
209,-

Pro přípravu sladkých i slaných, pečených i vařených taštiček a pirohů

Hovězí guláš s paprikami

na cca 6 litrů

U našich sousedů určitě nezapomeňte ochutnat poctivý masový guláš. Původ guláše je obecně připisován Maďarům a částečně i Turkům. Ve své základní podobě se zabydlel v mnoha zemích. Oblíbená slovenská verze obsahuje pořádnou dávku paprik, rajčat a také brambory.

- 2 kg hovězího krku
- 5 velkých cibulí
- 1,5 kg brambor
- 2 lžíce sádla
- 8 stroužků česneku
- 6 rajčat
- 4 papriky
- 2 dl rajčatového pyré
- 3 l vody (nebo vývaru)
- 2 dl černého piva
- 1 lžíce červené papriky sladké (pálivá dle chuti)
- majoránka
- sůl a pepř

Cibuli pokrájejte a restujte na sádle v hrnci, dokud nezesklovatí. Maso nakrájejte, přidejte k cibuli a nechte zatáhnout. Promíchejte a duste, dokud maso nepustí šťávu. Přidejte nakrájenou papriku, rajčata (zbavená slupky namočením do vroucí vody a oloupáním), sladkou i pálivou červenou papriku, pepř a rajčatové pyré. Důkladně promíchejte, přilejte vodu (nebo vývar). Přidejte 3 najemno nastrouhané brambory na zahuštění a vařte do změknutí masa. Jakmile je maso téměř měkké, přidejte zbytek brambor nakrájených na kostičky a prolisovaný česnek. Dolejte 2 dl černého piva, krátce povařte, guláš dochuťte solí, majoránkou a odstavte.
NÁŠ TIP: Pokud nemáte po ruce čerstvé papriky a rajčata, můžete použít lečo.

Nádobí BORDEAUX

od 1 219,-

Kastrol s poklicí
ø 16 cm, 1,5 l. **1 219,-**
ø 20 cm, 2,7 l. **1 549,-**
ø 24 cm, 4,7 l. **2 049,-**
ø 28 cm, 6,8 l. **2 539,-**

Pánev hluboká s poklicí ø 28 cm. 2 199,-

Pekáč s poklopem 32 × 26 cm. 2 499,-

Nechte vaši kuchyni rozvonět čerstvě upečeným domácím chlebem, vyzkoušejte novou formu na chléb DELÍCIA. Vykouzlí vám krásný kulaťoučký bochník, po kterém se hned zapráší. Mimochodem, pořádný krajíc čerstvého chleba chutná ke guláši nejlépe!

Půvabná forma nejen na chléb
Pokud preferujete tradiční postupy namísto různých moderních spotřebičů, pak vás určitě zaujme **keramická forma na chléb s poklopem DELÍCIA**. Silnostěnná keramika dobře kumuluje teplo, chléb v ní je dokonale propečený včetně křupavé kůrky. Formu můžete využít i jako pekáč na slané a sladké pokrmy. Upečte třeba velikonoční nebo makový věnec. Jak je u nás dobrým zvykem, i k tomuto výrobku jsme přibalili recepty.

Je vynikající i na mazanec a jiné buchty.

novinka
Keramická forma na chléb kulatá DELÍCIA
1 899,-

V obrácené pozici s poklopem dole poslouží i jako hluboký pekáč pro pečení sladkých i slaných pokrmů.

Ošatka s miskou na domácí chléb DELLA CASA
459,-

Keramická forma toastový chléb DELÍCIA
999,-

Forma kulatý chléb DELLA CASA
369,-

Forma celozrnný chléb DELLA CASA
319,-

Krájecí deska na chléb ONLINE
999,-

Ošatka na pečivo ONLINE
~~749,-~~
589,-

Křupavá husa s lokšemi a se zelím

Také se vám sbíhají sliny při pohledu na tuto pečeni? Na Slovensku jsou obvyklou přílohou ke křupavé husičce kromě kysaného zelí takzvané lokše z bramborového těsta, což jsou tenké opečené placky nejlépe potřené husím sádlem. Husí hody tu probíhají od konce října do listopadu a vrcholí na svatého Martina, kdy se husa peče s kaštanovo-ořechovou nádivkou. Recept na husí pečeni se zelím a lokšemi najdete na tescoma.cz/blog.

Pekáč s poklopem EXCLUSIVE 36 × 24 cm
3 399,-

„Husí hody jsou na Slovensku tradiční událostí spojenou s obdobím podzimu. Pověstné přípravou těch nejlepších husích a kačeních pečínek jsou především městečka a dědiny v Malých Karpatech na jihozápadě Slovenska. Zřejmě i proto, že jde o vyhlášenou vinařskou oblast. Tyto speciality se nejlépe zapíjí domácím vínem nebo burčákem," přiblížila kolegyně Zuzana. Slovenský Grob je zřejmě nejznámější obcí, kde se husí hody konají. Pro chov má výborné přírodní podmínky, mnoho jezírek a luk pro pasení husích hejn.

Prémiový, nebo raději exkluzivní? Výběr je pouze na vás. Pokud hledáte prostornou pečicí nádobu v exkluzivním vzhledu na objemnou drůbež a větší pečeně, vyberte si **Pekáč s poklopem EXCLUSIVE**. Je vyroben z prvotřídní nerezavějící oceli, má masivní úchyty a třívrstvé sendvičové dno se samostatným roštem. Můžete ho použít do všech typů trub a mýt v myčce.

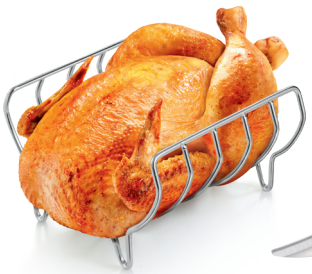
Zvolit můžete ale i **Pekáč s poklopem PREMIUM.** Má prvotřídní nepřilnavý povlak, který chrání pokrmy před připálením a jeho žáruvzdorný skleněný poklop výborně poslouží i jako samostatná nádoba pro pečení lasagní, nákypů a dalších receptů.

Pekáč s poklopem
EXCLUSIVE 36 × 24 cm
3 399,-

Pekáč s poklopem
PREMIUM 39 × 22 cm
1 999,-

Forma na knedlíky
DELLA CASA
~~269,-~~
199,-

Univerzální
kráječ HANDY
569,-



Rošt na drůbež
GrandCHEF
~~219,-~~
149,-

Nůžky na
drůbež AZZA
699,-

Bratislavské rožky

Recept od Jožky Zaukolcové, porotkyně pořadu Pečie celé Slovensko, kterého je slovenská TESCOMA hrdým partnerem.

- 220 g hladké mouky speciál 00 extra
- 100 g hrubé mouky
- 35 g krystalového cukru
- 70 ml mléka
- 4,7 g sušeného droždí (nebo 17 g čerstvého)
- 1 žloutek
- 165 g másla
- špetka soli

Na makovou náplň:

- 280 ml mléka
- 180 g krystalového cukru
- 8 g vanilinového cukru
- 300 g mletého máku
- 20 g másla
- kůru z 1 citronu
- špetka skořice

Prosejte do mísy hladkou a hrubou mouku, přidejte cukr a pečlivě promíchejte. Uprostřed udělejte důlek a nalejte vlažné mléko. Nasypte sušené droždí a nechte vzejít kvásek. Přidejte žloutek, sůl, změklé máslo a vymíchejte hladké nelepivé těsto. Nechte ho znovu krátce kynout, cca 20 minut. Odvažte 30g díly těsta a vytvarujte z nich malé bochánky. Přikryjte je utěrkou a nechte 10 minut kynout. Každou porci rozválejte do tvaru oválu, přidejte makovou náplň a zabalte. Vytvarujte rožky, dejte je na vymazaný plech nebo pečicí papír. Potřete je rozšlehaným žloutkem zředěným vodou, nechte je mírně oschnout a znovu kynout alespoň 15 minut. Na závěr je znovu potřete rozšlehaným žloutkem a pečte v troubě při teplotě 200 °C přibližně 15–20 minut do zlatohnědé barvy. Po upečení je potřete rozpuštěným máslem.

Příprava makové náplně:
Dejte v hrnci vařit mléko s krystalovým a vanilinovým cukrem. Přisypte mletý mák, promíchejte, krátce povařte a odstavte. Vmíchejte máslo, citronovou kůru a skořici. Náplň nechte vychladnout.

Talíře SIENA
od 229,-

Naše povídání o slovenské kuchyni zakončíme dezertem, který má svůj původ přímo v hlavním městě.

„Historie bratislavských rožků, kterým se říká také ‚bajgle' (z německého Beugel – oblouk) se datuje ke konci 16. století. Bratislavští pekaři byli a jsou velmi hrdí na kvalitu tohoto ručně vyráběného pečiva z prvotřídních surovin. Originální rožky podle původního receptu mají pouze makovou nebo ořechovou náplň," popsala Zuzana proslulé pečivo, které se pyšní ochrannou známkou a je zařazeno mezi tradiční speciality regionu. Původní receptura výroby je velmi přísná a milou zajímavostí na rožcích je jejich rozlišení dle náplně. Pravidlo říká, že rožek s makovou náplní má „předepsaný" tvar písmene U (podkova), zatímco rožek s ořechovou náplní tvar písmene C.

*Také **Bratislava**, stejně jako jiná evropská velkoměsta, má své kouzlo, památky a zajímavosti, které stojí za to vidět a zažít. Mezi nimi Bratislavský hrad, hlavní symbol města tyčící se nad Dunajem nebo zříceninu hradu Devín nad soutokem Moravy a Dunaje. Známá je i Vyhlídková věž UFO na Novém mostě s báječným výhledem na město. Nesmíme zapomenout ani na vánoční trhy v centru s kouzelnou atmosférou, bohatým kulturním programem a výborným jídlem i pitím. Ty jsou oblíbeným místem pro setkávání s přáteli a užívání si adventu.*

Nářadí DELÍCIA
od 149,-

Široký sortiment nářadí pro přípravu a pohodlné domácí pečení

GOOD DESIGN

Mísa na kynuté těsto s ohřívačem DELÍCIA ø 26 cm
819,-

Nakyne až 2x rychleji

Také máte rádi koláče a pečivo z kynutého těsta? Aby vás neodradila delší příprava z důvodu kynutí těsta, vyzkoušejte **Mísu na kynuté těsto s ohřívačem DELÍCIA**, která výrazně urychlí celý proces. Do mísy vložíte ingredience, krátce je promícháte vařečkou, nasadíte vzduchotěsné víko a asi minutu mísou třesete. Pak ji odložíte a počkáte na to, až se víko vypoulí. Mísa vám tímto sama „oznámí", že je těsto dokonale vykynuté. Nedočkavci se dočkají své sladké či slané dobrůtky mnohem dříve.

Domácí makové pečivo

Mnoho oblíbených sladkých jídel si bez máku neumíme představit. Ten si umelete snadno a pohodlně na **Mlýnku na mák HANDY**, který má **špičkový keramický mlecí mechanismus s nastavitelnou hrubostí mletí**. Pomele i hořčičné a sezamové semínko, koriandr nebo jáhly. Tento moderní mlýnek se snadno ovládá díky velké klice, jeho stabilitu zajišťuje masivní nerezová svorka pro upevnění ke stolu. A co víc – má krásné designové provedení.

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2018

Mlýnek na mák HANDY
~~1 049,-~~
829,-

Velký dík patří naší kolegyni Zuzaně za ochotu a pomoc s přípravou kapitoly o tradiční kuchyni našeho milého souseda a nejen o ní.

Hliníkové nádobí GrandCHEF sluší všem kuchyním i kuchařům. Má nerezové rukojeti i dno a je proto vhodné i na indukci. Kastroly, hrnce a pánve jsme opatřili povlakem, který zabraňuje připalování. Nádobí GrandCHEF jsme zkonstruovali tak, aby mohlo i do trouby a dlouho vydrželo hezké.

Kastrol
ø 18 cm, 1,8 l. **929,-**
ø 20 cm, 2,5 l. **1 049,-**
ø 24 cm, 4,5 l. **1 259,-**

Hrnec
ø 20 cm, 3,5 l. **1 249,-**
ø 24 cm, 6,0 l. **1 549,-**

Rendlík
ø 16 cm, 1,3 l. **789,-**

Pánev, dlouhá rukojeť
ø 20 cm. **719,-**
ø 24 cm. **879,-**
ø 28 cm. **1 069,-**
ø 32 cm. **1 369,-**
ø 36 cm. **1 549,-**

Pánev, 2 úchyty
ø 32 cm. **1 319,-**
ø 36 cm. **1 469,-**

Pánev hluboká, 2 úchyty
ø 24 cm. **969,-**
ø 28 cm. **1 129,-**
ø 30 cm. **1 259,-**
ø 32 cm. **1 319,-**

Nádobí GrandCHEF
od **719,-**

Skleněné poklice UNICOVER pasují na všechny typy kuchyňského nádobí TESCOMA.

Nářadí GrandCHEF+
od **169,-**

Nářadí, které nepoškrábe antiadhezní povlak.

Kuchyňské nářadí GrandCHEF. Pro každou činnost v kuchyni. Pro vaření, pečení i servírování. Perfektně vizuálně sladěné. Maximálně funkční, celokovové, s minimálním použitím plastů.

tescoma®

česká značka s nápady

Nářadí
GrandCHEF
od **119,-**

Vůně lesa...

V redakci jsme velkými milovníky přírody, nikdy nevynecháme příležitost vyjet kvůli připravovanému tématu do terénu. Proto jsme ani chvíli neváhali, když jsme vybrali tuto kapitolu, a vydali jsme se do lesů v Hostýnských vrších vypátrat místa a zákoutí, kde bychom je našli – české houby všeho druhu. Když přišel den D, nasadili jsme holínky, popadli košíky, termosky s čajem a spolu s Cherry, naší psí společnicí, jsme vyrazili na cestu s jediným cílem – ulovit ukázkové praváky, křemenáče, kozáky, bedly nebo třeba holubinky. A štěstí nám přálo.

Hub jsme nasbírali opravdu požehnaně a v lese jsme potkali hodně houbařů. Ne nadarmo se říká „co Čech, to houbař“. Spolu s Poláky a Slováky patříme mezi největší nadšence ve sběru volně rostoucích hub. Jiné národy ve světě také běžně konzumují různé druhy, většinou ale ty lidmi vypěstované.

vůně hub

Pokud s houbařením teprve začínáte, nachystejte si vše, co budete ke sběru hub a pohybu v lese potřebovat. Do povinné výbavy správného houbaře patří kromě holínek a košíku pláštěnka, repelent a houbařský nůž. A samozřejmě i něco malého na zub a k doplnění tekutin – pokud se v lese zatouláte, mohlo by vám vyhládnout. Můžete si také stáhnout některou z aplikací o houbách s rozpoznávací funkcí.

A nejdůležitější rada na závěr: vezměte s sebou někoho, kdo se v houbaření zaručeně vyzná. Většinou totiž chvíli trvá, než si člověk osvojí znalost hub natolik, aby je uměl bezpečně rozeznat a vyhnul se riziku otravy nebo střevním potížím.

Když vyrazíte do neznámého lesního terénu sami, připravte se na pořádnou pátrací akci. Zkuste se také doptat těch, které po cestě potkáte, ale spíš počítejte s tím, že vám houboví „mazáci“ svá místa neprozradí.

Houbám vyhovuje vlhké prostředí, nejčastěji se ukrývají v mechu, mladé smrčině a obecně v místech, kde se drží vlhkost nad zemí a vytváří se ideální podhoubí. Mnohé z nich rostou v okolí konkrétních druhů stromů, proto po nich často přebírají druhové jméno. Například hřib dubový najdete v blízkosti dubů a kozák březový zase hledejte v hloučku bříz.

Multifunkční kapesní nůž MOVE, velký
~~449,-~~
339,-

Multifunkční kapesní nůž MOVE
~~399,-~~
299,-

Parťák do pohody i nepohody

Houby můžete vydloubnout ze země nebo uřezat nožem. V tom případě potřebujete **spolehlivý kapesní nožík**, ten náš je přímo multifunkční. Dostanete k němu i **ochranné pouzdro**, které si připevníte na opasek.

Pomocnice k nezaplacení

Také neradi plýtváte potravinami a snažíte se vše spotřebovat beze zbytku? Máme pro vás dobrý tip **Vakuovou svářečku GrandCHEF**, se kterou prodloužíte trvanlivost a chuť syrových potravin i hotových jídel. **Pokud máte hodně hub, můžete část předem tepelně upravit a zavakuovat do zásoby**. Svářečku využijete i pro marinování nebo metodu „sous-vide“, tj. pomalé vaření při nízké teplotě ve vakuu.

Vakuová svářečka GrandCHEF
2 499,-

Vakuovací sáčky uzavíratelné 4FOOD
21 × 22 cm, 10 ks 239,-

Vakuovací fólie 4FOOD
20 × 200 cm, 2 ks. 189,-
28 × 300 cm, 2 ks. 359,-

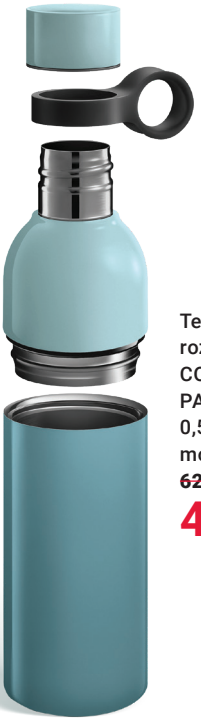
Na našem pracovním výletě, v tom příjemně sychravém dopoledni, jsme našli opravdu krásné exempláře hub. Kromě správného oblečení jsme nepodcenili ani pitný režim. Čaj z termosky s hrníčkem nás zahřál vždycky, když jsme potřebovali.

Termoska s hrníčkem CONSTANT CREAM, nerez
0,3 l; 0,5 l; 0,7 l; 1,0 l
od **549,-**

Termoska s hrníčkem CONSTANT, nerez
0,3 l; 0,5 l; 0,7 l; 1,0 l
od **519,-**

Cestovní termoska CONSTANT, nerez, 0,5 l
689,-

Sport termoska se zámkem CONSTANT, nerez
0,3 l; 0,5 l
od **589,-**



Termoláhev rozkládací CONSTANT PASTEL
0,5 l, nerez
modrá, šedá
~~629~~,-
449,-

Skleněná láhev s termonávlekem myDRINK

0,5 l
369,-

0,7 l
429,-

Výsostně praktická termoláhev
Není termoláhev jako termoláhev. Ta naše má dvě bezvadné vychytávky. Tou první je možnost **rozšroubování**, díky tomu ji po rozložení velmi snadno a rychle vyčistíte. Tou druhou je **pevné silikonové poutko** pod uzávěrem, přenášení je tak mnohem pohodlnější. Termoláhev CONSTANT PASTEL má **kvalitní silikonové těsnění**, proto se nemusíte bát dát ji do batůžku.

Znám křišťálovou studánku, kde nejhlubší je les

Úryvek z básničky od Josefa Václava Sládka, kterou si pamatuje ze školy snad každý. Studánka v lese ale není vždycky po ruce. Myslete na to, než vyrazíte z domu a přibalte si na túru spolehlivou láhev. A do studených dnů ideálně rovnou termoláhev.

Termoláhev rozkládací CONSTANT PASTEL
0,5 l, nerez
modrá, šedá
~~629,-~~
449,-

Láhev CONSTANT PASTEL
0,6 l, nerez
modrá, šedá
299,-

Sklenice
CREMA
350 ml. 89,-
500 ml. 99,-
Talíře SIENA
od 229,-

Houby jsou výborné čerstvé i sušené. Dodají šmrnc polévkám, omáčkám, uvaříte z nich vynikající guláš a chutnat budou i na grilu. Fungují také jako náhražka masa, proto je mají v oblibě i vegetariáni. Je tolik způsobů, jak si na nich pochutnat! Uvařte z nich třeba lahodnou polévku.

Houbová polévka

• 50 g másla • 1 lžíce oleje • 100 g hladké mouky
• 2 l zeleninového nebo kuřecího vývaru
• 0,7 kg brambor • 100 g sušených hub
• 20 g nasekaného kopru • 330 ml 33% smetany
• 4 lžíce octu • 2–3 lžíce krystalového cukru
• 2 bobkové listy • 1 lžička mletého kmínu
• 1/2 lžičky mletého nového koření • sůl a pepř

Nejprve namočte sušené houby ve studené vodě. V kastrolu rozehřejte máslo s olejem, přidejte mouku, restujte cca 2 minuty. Přilejte vývar a důkladně rozšlehejte, přiveďte k varu a vařte cca 15 minut. Houby sceďte a přidejte k vývaru společně s kmínem, bobkovým listem a novým kořením. Mezitím očištěné brambory nakrájejte na menší kostky a přidejte je do kastrolu. Osolte, opepřete a vařte dalších cca 10 minut, poté ochuťte octem a cukrem. Polévku zjemněte smetanou a velmi krátce ji povařte, kastrol odstavte. Na závěr přidejte nasekaný kopr.

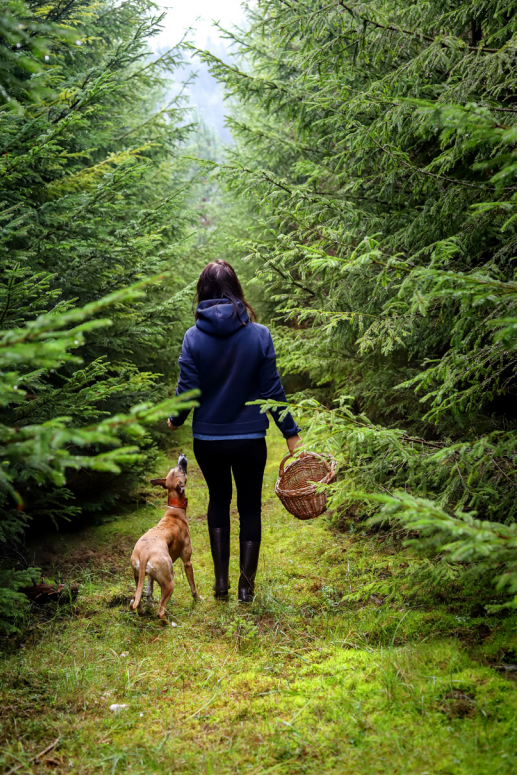
Bílá jim sluší

I nerezové hrnce mohou mít krásnou povrchovou úpravu. Co třeba **nádobí DELIGHT v elegantní bílé barvě**? Je stylové a vysoce kvalitní. Každá nádoba má sklonerezovou poklici, třívrstvé dno a odměřovací stupnici. Rukojeti jsou duté a uzavřené, voda se do nich ani v myčce nedostane.

Sada nádobí DELIGHT, 8 dílů
~~4 599~~,-
3 599,-

Sada obsahuje:
Hrnec s poklicí ø 20 cm, 4,0 l
Kastrol s poklicí ø 18 cm, 2,0 l
Kastrol s poklicí ø 20 cm, 3,0 l
Rendlík s poklicí ø 16 cm, 1,5 l

Dále v prodeji:
Kastrol DELIGHT s poklicí ø 24 cm, 5,0 l. **1 599,-**
Hrnec DELIGHT s poklicí ø 24 cm, 6,0 l. **1 699,-**



Dvě věci na houbách mohou být těžké – nejdřív je najít a pak je po jídle dobře strávit. Proto je důležité je správně tepelně upravit. Hlívový guláš nebo ragú s houbami nejlépe připravíte v „papiňáku“. Ten je nepřekonatelný v tom, jak rychle uvaří a přitom zachová intenzivní chuť potravin. Uspoříte čas i energie a výsledná chuť? Přímo grandiózní!

Jeden z nejlepších tlakových hrnců

- jednoduché nastavení nízkého či vysokého tlaku pro šetrné, nebo intenzivní vaření
- vaření při nízkém tlaku je vhodné pro jemnou úpravu zeleniny, luštěnin a ryb
- intenzivní vaření při vysokém tlaku oceníte pro rychlou přípravu masa
- 4 pojistky pro bezpečné použití
- třívrstvé sendvičové dno vhodné i na indukci

Tlakový hrnec SmartCLICK
4,0 l. ~~3 399,-~~ 2 499,-
6,0 l. ~~3 699,-~~ 2 799,-
7,5 l. ~~3 899,-~~ 2 899,-

od 2 499,-

Stojan pro sušení těstovin DELÍCIA
~~669,-~~
299,-

Praktický stojánek s 12 odnímatelnými rameny využijete pro sušení těstovin o délce až 50 cm.

Strojek pro přípravu těstovin GrandCHEF
~~1 549,-~~
1 199,-

Ideální příloha k houbám?
V podstatě jakákoliv, houby chutnají se všemi běžnými přílohami. S rýží, bramborem, knedlíkem, noky i těstovinami. Mimochodem, skvělé těstoviny si můžete vyrobit i doma. Připravte těsto, na **strojku GrandCHEF** vyválejte pláty, zvolte krájecí válce a pak už jen točte klikou. Výsledkem budou skvělé tagliolini, fettuccine, lasagne nebo nudle do polévky.

Hovězí na houbách

• 500 g hovězí roštěné na plátky • 700 ml hovězího vývaru • 350 g lesních hub
• 50 ml červeného suchého vína • 100 g slaniny na kostky • 100 ml oleje • 30 g másla
• 3 stroužky česneku • 3 bobkové listy • 2 cibule • 2 lžíce hladké mouky
• 1 lžička mletého kmínu • sůl a pepř

Maso naklepejte, osolte, opepřete, obalte v mouce a opečte z obou stran na části oleje. Odložte ho stranou. Do čisté pánve s trochou oleje vsypte slaninu, cibuli nakrájenou nadrobno a restujte dozlatova. Zalejte vínem, nechte odpařit alkohol zhruba 3 minuty a vložte opečené maso. Zalijte vývarem, přidejte bobkový list a duste v tlakovém hrnci 15 minut. Mezitím opečte pokrájené houby na másle se zbylým olejem, ochuťte kmínem, pepřem, solí a dejte stranou. K podušenému masu přidejte opečené houby, utřený česnek a ještě povařte bez víka cca 15 minut. NÁŠ TIP: Omáčku můžete dochutit hořčicí.

Talíře SIENA
od **229,-**

Polenta s balzamikovými houbami

• 250 g polenty • 1 l vývaru • 100 g másla • 60 g parmazánu • 200 g sýra Taleggio • 2 šalotky • 250 g hub • 50 ml červeného suchého vína • 1 lžíce balzamikového octu • 1 lžička krupicového cukru • 1 lžička tymiánu • olivový olej • sůl a pepř

Do vařícího vývaru pomalu vsypte polentu a prošlehávejte ji tak, aby se začala oddělovat od stěn nádoby (postupujte dle návodu na obalu). Vmíchejte polovinu másla, parmazán, sůl a pepř. Směs rozetřete na výšku 2 cm na plechu vyloženém pečicím papírem. Nechte vychladnout do momentu ztuhnutí. V pánvi na oleji nechte zesklovatět šalotku nakrájenou nadrobno. Očištěné houby pokrájené na menší kousky přidejte k šalotce, ochuťte tymiánem, osolte a opepřete. Přidejte cukr, balzamikový ocet a za stálého míchání nechte zredukovat cca 2 minuty. Přilejte víno, nechte odpařit alkohol a pánev odstavte. Po chvíli přidejte zbylé studené máslo nakrájené na kousky a dobře promíchejte. Polentu rozdělte na přiměřeně velké porce a opečte ji na pánvi dozlatova. Každou porci ještě překryjte plátkem sýra Taleggio a pečte v troubě v režimu gril cca 4 minuty. Přidejte houbovou směs a porce dozdobte čerstvým tymiánem nebo hladkolistou petrželkou.
NÁŠ TIP: Polentu můžete podávat také s čerstvou rukolou.

Sklenice
na červené víno
GIORGIO
570 ml, 6 ks
699,-

Talíře
CREMA
od 149,-

Houbová smaženice, hříbkové rizoto na víně nebo smažené žampiony. Co mají společného kromě hlavní ingredience? Přípravu v pánvi. Stačí ji rozpálit a během chvilky můžete servírovat fantastické pokrmy. U nás pořídíte nejrůznější pánve, standardní i ty speciální. Mezi nejžádanější patří pánve SteelCRAFT, v čem jsou výjimečné?

- ocelová konstrukce s hliníkovým jádrem
- povrch odolný proti připalování
- odolné proti poškrábání kovovými obracečkami
- třívrstvá sendvičová nádoba pro rychlé zahřívání
- pro všechny typy sporáků, vhodné i do trouby

Ocelová konstrukce s hliníkovým jádrem

Pánev SteelCRAFT

od 929,-

ø 20 cm. ~~1 199~~,- **929,-**
ø 24 cm. ~~1 449~~,- **1 099,-**
ø 28 cm. ~~1 649~~,- **1 299,-**

Natřikrát naplnit, lehce protřepat, hotovo!
A máme tu ještě českou klasiku – **smažené houby v trojobalu**. Obalování malých žampionů už nemusí být zdlouhavé. Použijte **Soupravu pro obalování pokrmů PRESTO** pro přípravu **více kusů najednou**. Pokrm nejprve zasypte v míse moukou a nasaďte víko. Lehkým prohazováním se pokrm uvnitř obalí. Odstraňte mouku, přidejte rozšlehané vejce a postup opakujte, poté i do třetice se strouhankou. V soupravě obalíte květák, sýry nebo rybí a masové porce do velikosti 5 cm. Využijete ji i jinak, vyndáním síta získáte klasickou **kuchyňskou mísu s víkem** a **samotné síto** poslouží k **omývání a cezení** ovoce a zeleniny.

novinka

Souprava pro obalování pokrmů PRESTO

299,-

Houby jsme zpracovali do receptů a nasušili do zásoby. Prapůvodním a nejjednodušším způsobem je sušení na vzduchu, rychleji to jde se soupravou na sušení (více na straně 14) a my si nemůžeme vynachválit nový perforovaný plech DELÍCIA.

Hlavní výhodou perforovaného plechu je to, že se pokrmy propékají rovnoměrně, nepřipalují se a nepřilepují. Připravíte na něm dokonalé hranolky, zeleninu i pečivo a bude skvělým pomocníkem při sušení bylinek, hub, ovoce i zeleniny.

novinka
Plech na pečení perforovaný DELÍCIA
44 × 33 cm
549,-

Dóza na potraviny
FIESTA 0,5 l; 0,8 l;1,4 l; 1,8 l
od **269,-**

Stojan, který to ustojí
Čím více hub sušíte, tím více plechů a místa potřebujete. Prohlédněte si šikovnou novinku **Stojan na plechy na pečení GrandCHEF**, který pojme 4 plechy najednou. Využijete ho i při vánočním či svátečním pečení. Plechy na něm můžete také skladovat, má **vertikální i horizontální použití**.

novinka
Stojan na plechy na pečení GrandCHEF
499,-

Voňavé houbové koření
Zkuste si namíchat **vlastní kořenicí směs**. Budete potřebovat sušené houby, bylinky a koření jako petržel, dobromysl nebo rozmarýn. Kdo má rád, může přidat i špetku česneku. Dbejte na to, aby byly houby dokonalé suché, to znamená křehké a lámavé. Směs můžete umixovat nebo utlouct ve stylovém **tradičním Hmoždíři PRESIDENT z masivní přírodní žuly**.

Hmoždíř
PRESIDENT
~~839~~,-
649,-

Nože MOVE
s ochranným
pouzdrem
od **169,-**

kuchařský
13 cm. **239,-**
17 cm. **319,-**

univerzální
8 cm. **169,-**
12 cm. **219,-**

Sušené voní nejvíc
Opravdu sofistikovaným výrobkem je sušička potravin. Až ji poznáte, tak ji nedáte z ruky. Usušíte v ní ovoce, zeleninu, houby, bylinky, a dokonce i maso. Má tichý provoz, opravdu velkorysou sušicí plochu a nastavitelnou teplotu i dobu sušení.

- 5 sušicích roštů
- sušicí plocha 3 500 cm²
- teplota sušení od 40 do 70 °C
- čas sušení od 1 do 48 hodin

Sušička potravin PRESIDENT
~~2 699~~,-
1 999,-

Vyhrajte sušičku!
Více na straně 66

Lžička *cukru*

Podnos
servírovací
GUSTITO
38 × 16 cm
489,-

foto: Markéta Marešová

U nás v TESCOMĚ milujeme pečení všeho druhu, a možná úplně nejvíc to sladké a sváteční. Obdivujeme domácí pekařky, které dokážou jako mávnutím proutku vykouzlit neuvěřitelné dorty, znamenité koláče, zákusky a jiné dobrůtky. Když jsme hledali inspiraci pro letošní podzimně-zimní pečení do katalogu, narazili jsme na **Markétu Marešovou** alias **Lžičku cukru**. Její skvostné moučníky na stejnojmenném blogu nám učarovaly natolik, že jsme neváhali a přizvali ji ke spolupráci.

Markéta Marešová

Markéta pro nás **upekla, nadekorovala a také nafotila** několik tradičních dezertů. K nim jako bonus přidala i dva vlastní, originální jahodové úlky a výtečnou kakaovou roládu. Pekla v našich osvědčených formách, s nimi jde totiž práce jako po másle.

O Markétě jsme se dozvěděli, že už jako malá ráda pomáhala svým babičkám a mamince při vaření a pečení. Dnes, ve své vlastní kuchyni, s láskou a chutí peče a tvoří nejrůznější laskominy, na které je radost pohledět a ještě větší si je vychutnat.

Olej do pečicích forem DELÍCIA 300 ml
~~189,-~~
139,-

Olej DELÍCIA ve spreji je u zákazníků velmi oblíbený. S jeho pomocí snadno a rychle nanesete **rovnoměrnou vrstvu** do jakékoliv formy.

Keramická forma vánočka DELÍCIA
829,-

S vánočkou se nespletete
Tradiční formy DELÍCIA jsou vyrobeny ze **silnostěnné keramiky s dvoubarevnou glazurou**, která má přirozeně antiadhezní vlastnosti. Proto propékají rovnoměrně a moučník z nich snadno vyklopíte. Vyberte si z klasických tvarů bábovky, srdce nebo vánočky – ta je jedním ze symbolů Vánoc, ale můžete ji upéct kdykoliv v roce a zvládnete to i bez splétání. O tradiční tvar jsme se postarali za vás.

Keramická forma bábovka DELÍCIA
~~1 049,-~~
799,-

Keramická forma srdce DELÍCIA
~~1 259,-~~
969,-

„Mramorová bábovka u nás doma vždy zmizí rychlostí blesku. Ráda zkouším formy různých tvarů, které na první pohled obyčejný dezert pozvednou na vyšší úroveň. A recepty? Na podzim dýňová, na jaře zase s citronem, u bábovek se meze nekladou a vždy dokáží překvapit.“

Kitchen Innovation Award 2023

Servírovací podnos na dort DELÍCIA ø 31 cm, porcelánový

1 299,-

foto: Markéta Marešová

Všichni je mají rádi, a kdo říká, že ne, tomu nevěřte. Většina z nás si je pamatuje už od dětství. Pekly je naše babičky, maminky a pečeme je i my. Jsou to bábovky. Voňavé, vláčné a krásné z forem, ze kterých je se vší opatrností vyklopíme. Formy často dědíme, s láskou je používáme a opečováváme jako rodinné poklady. A nemusí být ani neděle. Základní recepty jsou natolik jednoduché, že se do nich pustíme kdykoliv.

Kovová, keramická nebo silikonová?
Všechny tři varianty jsou správně. Jde pouze o to, kterou si víc oblíbíte. **Silikonové formy jsou lehké a skladné, keramické s glazurou zase tradiční a velmi dekorativní.** Pro moderní **formy vyrobené ze slitiny kovů** je typický **vysoce kvalitní antiadhezní povrch**, který se postará o rovnoměrné propečení a snadné vyklopení bábovky.

Forma bábovka vysoká DELÍCIA ø 24 cm více druhů
~~1 099,-~~
849,-

Forma bochníková DELÍCIA 29 × 16 cm, cop
~~879,-~~
699,-

Bábovka vysoká DELÍCIA SiliconPRIME
449,-

novinka

Forma 9 mini bábovičeк DELÍCIA

999,-

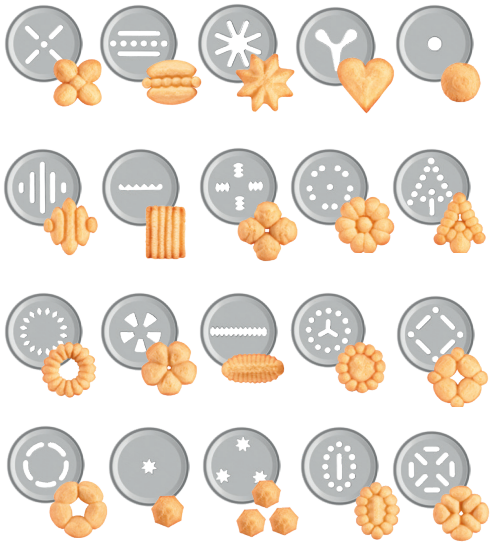
Ukrajujte kousek po kousku velkou bábovku nebo si rovnou upečte několik malých jednoporcových. Takzvané mini bábovky jsou módní záležitostí a vy si je teď můžete dopřát díky krásné formě DELÍCIA, ve které upečete 9 originálních kousků. Mají něžné tvary a propracované detaily, díky kterým budou nejen kulinářským, ale i vizuálním zážitkem.

Lis a zdobička v jednom

Máme rádi výrobky na vícero použití. Takový je i **kovový lis na těsto / zdobička DELÍCIA**. Má **20 výměnných lisovacích kroužků** na 20 druhů drobných cukrovinek. Pokud kroužek vyměníte za **dekorační trysku**, z lisu je rázem zdobička, kterou nadekorujete jakýkoliv moučník či dezert. Na výběr jsou **4 různé tvary trysek**.

Lis na těsto/ zdobička DELÍCIA, kovový

629,-



Etažérka 3patrová GUSTITO

999,-

Srdíčko nebo vločku?

Milým pohoštěním mohou být i sladké či slané **rozetky z vaflového těsta**. Připravíte je s pomocí **soupravy tvořítek DELÍCIA** ve tvaru **vločky, hvězdičky, srdíčka a květinky**. Práce s kovovými tvořítky během smažení je bezpečná, odnímatelná rukojeť je ze žáruvzdorného nylonu.

Tvořítka na vaflové rozetky DELÍCIA, 4 ks

399,-

novinka
Forma 9 mini bábovičiek DELÍCIA
999,-

Servírovací podnos ONLINE 32 × 22 cm
349,-

foto: Markéta Marešová

Jahodové včelí úlky

25–30 kusů
• 120 g dětských piškotů • 150 g moučkového cukru • 90 g změklého másla
• 3 lžíce mléka • 30 g jahod sušených mrazem • moučkový cukr na vysypání formičky
Na náplň:
• 50 g změklého másla • 120 g jahodového džemu • 3 lžíce pomerančové šťávy
• 1/2 lžičky pomerančové kůry • 25–30 piškotů na dokončení

Nejprve si připravte těsto. Dětské piškoty rozmixujte na prášek a smíchejte s moučkovým cukrem. Jahody sušené mrazem také rozmixujte na prášek a přes jemné sítko prosejte k piškotům. Přidejte máslo, mléko a v robotu vypracujte hladké, vláčné a lehce lepivé těsto. Odložte ho na 10 minut do lednice. Mezitím připravte náplň. Máslo vyšlehejte do pěny, přidejte jahodový džem s pomerančovou šťávou a kůrou. Šlehejte další 2 minuty, aby se ingredience dokonale spojily, vzniklou náplň dejte stranou. Začněte tvarovat úlky. Vložte těsto do cukrem vysypané formičky, vytvarujte důlek tvořítkem dutinek, formičku otevřete, úlek vyndejte a odložte do stojánku. Náplň přesuňte do zdobicího sáčku s kulatou špičkou a naplňte jím připravené úlky, každý kus přiklopte piškotem. Hotové úlky nechejte krátce ztuhnout v lednici.
NÁŠ TIP: Místo piškotů můžete úlky přiklopit lineckými kolečky.

Talíře
GRACIE Stella
od **179,-**

Dezertní talíř ø 20 cm. **179,-**
Mělký talíř ø 27 cm. **309,-**
Hluboký talíř ø 23 cm. **249,-**

foto: Markéta Marešová

Co je malé, to je milé a pokud mluvíme o cukrářských výrobcích, tak se sluší dodat „a dobré“. Rozmazlujte se nejen o Vánocích, ale i během celého podzimu a zimy. Udělejte si domácí pohodu a upečte jemné máslové sušenky nebo perníčky vonící kořením. A co nepečené včelí úlky? Ty nemusí být nutně ořechové. Zkuste třeba netradiční jahodové s lehkou vůní pomeranče.

Cukrářská zdobicí tužka DELÍCIA
~~369~~,-
269,-

Stojánek na včelí úlky DELÍCIA
249,-

Formička na včelí úlky DELÍCIA
76,-

Formičky na plněné cukroví DELÍCIA, 3 vánoční tvary
189,-

Včelí úlky si můžete vyrobit i ve formičkách s vánočními motivy. Stejná receptura, jiný sváteční tvar.

reddot design award winner 2015

Razítko na sušenky DELÍCIA, 6 vánočních motivů
~~379~~,-
299,-

Vykrajovátka s razítkem DELÍCIA, 2 ks, panáčci
~~199~~,-
149,-

Vykrajovátka s razítkem DELÍCIA, 4 ks, Vánoce
~~249~~,-
189,-

Vykrajovátka vánoční na linecké cukroví DELÍCIA, 8 ks
169,-

Skleněná etažérka
Potěší každého, kdo rád používá skleněné nádobí k servírování. Má **kovovou základnu a odolné sklo ve 3 patrech**, zaujme i minimalistickým tvarem. Hodí se také k podávání kanapek nebo ovoce.

Etažérka skleněná 3patrová DELÍCIA
~~1 099~~,-
849,-

Čím drobnější cukroví připravujete, tím výhodnější je použití forem s reliéfem. Skvělou volbou nejen pro sváteční pečení jsou formy DELÍCIA SiliconPRIME. Víte, kolik času zabere vyválení 50 stejných vanilkových rohlíčků? Usnadněte si práci a spolehněte se na kvalitní a perfektně skladné formy.

Forma makronky DELÍCIA SiliconPRIME
499,-

Forma vanilkové rohlíčky DELÍCIA SiliconPRIME
399,-

Forma madlenky DELÍCIA SiliconPRIME
559,-

Forma oříšky DELÍCIA SiliconPRIME
399,-

Forma 6 mini báboviček DELÍCIA SiliconPRIME
349,-

Forma 10 medvídků DELÍCIA SiliconPRIME
649,-

„Cukroví je pro mne jedním z tradičních symbolů, bez kterého si nedokážu Vánoce představit. S maminkou jsme strávily jeho pečením za poslechu koled každý rok mnoho a mnoho hodin. Mám nejraději klasiku – ořechové rohlíčky či linecké s domácím džemem.“

Forma vanilkové rohlíčky
DELÍCIA SiliconPRIME
399,-

Talíře
GRACIE Stella
od 179,-

Dezertní talíř ø 20 cm. **179,-**
Mělký talíř ø 27 cm. **309,-**
Hluboký talíř ø 23 cm. **249,-**

foto: Markéta Marešová

Kakaová roláda

s pekanovými ořechy

• 4 vejce • 4 lžíce krupicového cukru • 4 lžíce hladké mouky
• 1/2 lžíce holandského kakaa • 2 lžíce řepkového oleje
• 1/4 lžičky kypřicího prášku do pečiva • špetka soli

Na náplň:
• 400 g mascarpone • 100 g smetany ke šlehání
• 2 lžíce moučkového cukru • 60 g pekanových ořechů + na ozdobu • 1/2 lžičky mleté skořice
• 1/2 lžičky kardamomu • 150 g rybízového džemu

Celá vejce s krupicovým cukrem vyšlehejte do nadýchané husté pěny, v robotu to trvá při nejvyšší rychlosti několik minut. Jakmile jsou vejce dokonale vyšlehaná, do těsta vmíchejte olej. Stěrkou opatrně po lžících zapracujte mouku smíchanou s kakaem, solí a kypřicím práškem. S těstem pracujte zlehka, ať v něm neporušíte vzduchové bubliny a nemíchejte dlouho, aby zůstalo nadýchané. Troubu předehřejte na 160 °C a připravte si plech o rozměru 41 × 27 cm, který vyložte pečicím papírem. Těsto nalejte na plech a pečte v troubě cca 15–20 minut. Upečený korpus překlopte lícem na čistou utěrku. Ještě horký ho spolu s utěrkou srolujte. Nechte ho zcela vychladnout. Nyní připravte náplň. Šlehačku spolu s mascarpone vyšlehejte do hladkého krému, přidejte moučkový cukr, skořici, kardamom a najemno pomleté pekanové ořechy. Znovu promíchejte do hladkého hustého krému. Vychladlou roládu rozložte, potřete rybízovým džemem a většinou připravené náplně. Korpus znovu srolujte a řádně utáhněte. Zbylou náplň dejte do zdobicího sáčku a nadekorujte. Nakonec roládu posypte pekanovými ořechy a nechte alespoň hodinu odležet v lednici.

Servírovací deska GrandCHEF více velikostí
od 129,-

foto: Markéta Marešová

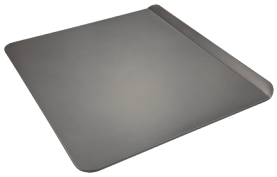
Nízké, hluboké, s okraji i bez, s poklopem, perforované a v různých velikostech. Kompletní nabídku kvalitních pečicích plechů a dortových i dalších forem na pečení najdete na tescoma.cz.

Plech na pečení DELÍCIA
36 × 25 cm. **289,-**
41 × 27 cm. **319,-**
46 × 30 cm. **389,-**

Plech na pečení hluboký DELÍCIA
31 × 24 cm. **289,-**
36 × 25 cm. **339,-**
40 × 28 cm. **389,-**

Plech na pečení hluboký s plastovým poklopem DELÍCIA
36 × 25 cm. **619,-**

Plech na pečení čtvercový DELÍCIA
24 × 24 cm. **269,-**



Plech na pečení bez okrajů DELÍCIA
40 × 36 cm. **319,-**

Forma bochníková DELÍCIA
26 × 11 cm. ~~259~~,- **199,-**
31 × 11 cm. ~~279~~,- **209,-**

Forma srnčí hřbet DELÍCIA
31 × 12 cm. ~~219~~,- **169,-**

Forma na dort rozkládací čtvercová DELÍCIA
24 × 24 cm. **579,-**

Forma na dort rozkládací DELÍCIA
ø 12, 18, 20, 22, 24,
26, 28 cm. **od** ~~229~~,- **od 159,-**

Forma na dort rozkládací DELÍCIA, se širokým dnem
ø 20, 24, 26, 28 cm
od ~~469~~,- **od 319,-**

Forma na dort rozkládací DELÍCIA ø 26 cm, s poklopem. **729,-**

Forma na dort rozkládací DELÍCIA se skleněným dnem
ø 20 cm. **529,-**
ø 24 cm. **579,-**
ø 28 cm. **679,-**

Forma 12 muffinů DELÍCIA 34 × 26 cm
~~489~~,- **349,-**

Forma 24 mini muffinů DELÍCIA 38 × 26 cm. **559,-**

foto: Markéta Marešová

I s cupcakes můžete zazářit. Ozdobte je podle nálady nebo příležitosti, nápadů najdete nespočet. Potěšte své blízké a překvapte je o svátcích těmi vánočně dekorovanými.

Nadělte
radost
Radost bychom si měli dělat každý den bez ohledu na kalendář. A samozřejmě také o Vánocích. Inspirujte se našimi tipy na dárky, které zaručeně vykouzlí úsměv na tváři.
tescoma

Přípravy na Vánoce bývají náročné a těšení můžou narušit starosti, co svým blízkým nadělit. Načerpejte inspiraci na dárky, které maminku a babičku zahřejí u srdce. Tátu a dědu zase nadchnou promyšleností a praktičností. Vyberte dárky, které udělají velkou radost vaší drahé polovičce i menší dárky pro skvělou kamarádku.

Potěšte vůní

Určitě hned budete vědět, kdo si zaslouží ten nejvoňavější dárek. Vybírejte z šesti jemných, ale vydatných vůní s **vysokým obsahem přírodních esencí**. Každou jsme uložili do elegantního flakonu s dřevěným uzávěrem. Difuzér příjemně provoní prostor a zkrášlí interiér.

Vonný difuzér FANCY HOME 200 ml, 6 vůní
399,-

Ultrasonická aromalampa FANCY HOME, Lava antracitová, bílá
~~1 399~~,-
699,-

Věnujte domácí terapii vůněmi, světlem a barvami

Láva vytékající z jícnu sopky inspirovala naše designéry při návrhu unikátní aromalampy v **bílé nebo antracitové barvě**. Lampa potěší více smyslů najednou, protože vytváří **studenou páru**, kterou můžete ovonět **esenciálním olejem**. Příjemné **podsvětlení ve více barvách** lze přepnout do režimu jedné barvy nebo zcela vypnout.

Zejména v chladných měsících je prospěšná terapie studenou párou, která příjemně zvlhčí vzduch. Optimální vlhkost vzduchu přináší pocit tzv. tepelné pohody, díky které není nutné prostory zbytečně přetápět. Darujte důmyslný **zvlhčovač FANCY HOME Zen**, který je ideální i pro použití s esenciálními oleji. Jeho zásobník vystačí na 46 hodin provozu a místnost o rozloze až 30 m².

Ultrasonický zvlhčovač vzduchu FANCY HOME Zen 4,6 l
~~2 899~~,-
1 699,-

Dárek na poslední chvíli, který nezklame

Lámete si hlavu ve dne v noci, a přesto nevíte, čím potěšit své blízké? **Dárkový poukaz** je sázka na jistotu. Pokud je Štědrý den za dveřmi, využijte nově i **elektronický poukaz**, který vám obratem přistane v e-mailové schránce.

MAX
tescoma

Miluje váš protějšek kromě vás i svůj šálek kávy? A zaslouží si opravdu velký dárek? Udělejte mu radost kávovarem a mlýnkem nejvyšší produktové linie PRESIDENT. Oba zbrusu nové vizuálně sladěné přístroje se postarají o pravidelný přísun kvalitního kofeinu během svátků i po návratu do všedních dní.

Zabodujte u milovníka kávy

Pro ty, kteří mají rádi čerstvě namletou kávu, je určen nový **elektrický mlýnek PRESIDENT**, který ji umele na určený stupeň hrubosti. Vychutnáte si tak dokonalé espresso z pákového kávovaru i moka konvičky, filtrovanou kávu i arabskou z džezvy, french press i studenou kávu cold brew.

- 15 stupňů hrubosti mletí
- nastavitelný počet porcí a doba mletí
- pro všechny druhy káv
- **prvotřídní kónický kovový mlecí mechanismus**

Nastavitelná hrubost, počet porcí a doba mletí *umožňují připravit dokonale umletou kávu dle individuální chuti.*

novinka

Elektrický mlýnek
na kávu PRESIDENT

2 299,-

Nadělte nekonečno voňavých šálků

Jedním ze základních a nejrozšířenějších typů kávy je poctivé voňavé espresso, na které je expert **kávovar PRESIDENT**, jehož největší předností je **tlakové čerpadlo o výkonu 19 barů**. Kromě italského espressa zvládne kávy s mléčnou pěnou jako cappuccino, macchiato a caffè latte, ale i horkou vodu na čaj. Kdo by takovému dárku odolal?

- výkonné tlakové čerpadlo 19 barů
- nastavitelný program na 1 a 2 šálky
- plocha pro nahřívání šálků
- tryska k přípravě mléčné pěny i horké vody
- objemný zásobník na vodu

novinka

Pákový
espresso kávovar
PRESIDENT

5 999,-

Na největší krabice pod stromečkem se nezapomíná. Obdarovaný si na vás vděčně vzpomene pokaždé, když svůj dáreček použije. Šlehání, mísení, hnětení, mixování, sekání a spousta dalších činností bude s novým robotem hračka.

Příslušenství
- nerezová šlehací metla
- kovová mísicí metla s antiadhezním povrchem
- kovový hnětací hák s antiadhezním povrchem
- kovový mlýnek na maso
- nástavec pro výrobu klobás
- nástavec pro výrobu cukroví
- struhadlo se 4 nerezovými čepelemi na zeleninu a strouhanku
- výkonný mixér se skleněnou nádobou 1,5 l

Sklenice na bílé víno GIORGIO 350 ml, 6 ks
599,-

Pro toho, komu chcete ulehčit práci

Usnadněte práci tomu, kdo ve vaší rodině nejčastěji vaří. **Elektrický rýžovar** se postará o dokonalou přípravu každého druhu rýže, a to samozřejmě bez připálení, nedovaření nebo překypění. Už žádné pokusy s odměřováním, jen nadýchaná chutná rýže. A jako bonus miska pro **zdravé vaření zeleniny či ryb v páře**.

Elektrický rýžovar GrandCHEF
~~1 999,-~~
1 589,-

Hračka pro kuchaře superhrdiny

- masivní celokovový robot s kultivovaným chodem
- vysoký výkon
- příkon 1 500 W
- bohaté příslušenství
- součástí nerezová mísa o objemu 6 l
- 6 rychlostí pro nastavení intenzity otáček dle potřeby
- funkce pulzního pohonu
- stabilní, pevná a odolná konstrukce
- vzhled broušeného matného kovu

Kuchyňský robot PRESIDENT
~~14 999,-~~
11 699,-

Dopřejte kvalitu

Je váš partner, rodič nebo jiný blízký člověk králem kuchyně a bez ostrých nožů, odolného nádobí a spolehlivých pánví se neobejde? Vaří, peče a griluje ostošest? Zastavte se, právě jste pro něj našli ty nejlepší vánoční dárky. Například designový blok s noži.

- 6 ostrých nožů v designovém bloku
- vyrobeny kováním z japonské nožířské oceli
- dokonalé ostří a ergonomická rukojeť
- luxusní obal podtrhne hodnotu dárku
- **nadstandardní záruka 10 let**

Blok na nože AZZA, se 6 noži
~~3 799~~,-
2 849,-

Blok obsahuje:
Univerzální nůž 9 cm
Univerzální nůž 13 cm
Nůž na zeleninu 13 cm
Kuchařský nůž 16 cm
Porcovací nůž 21 cm
Nůž na chléb 22 cm

Zaměřte se na zdraví

Výkonný stolní mixér je vhodný dárek pro každého, kdo miluje **smoothie, koktejly a mixované pokrmy**. I pro toho, kdo chce začít s **fitness stravováním**. Jeho velkou výhodou jsou přednastavené programy na pyré, smoothie a ledovou tříšť. Dárek, kterým dáte najevo, že vám záleží na zdraví obdarovaného.

Stolní mixér PRESIDENT 1,8 l
~~3 999,-~~
2 999,-

- vysoký výkon
- příkon 1 800 W, až 22 000 otáček za minutu
- masivní skleněná nádoba 1 800 ml
- mimořádně ostré nože
- funkce pulzního mixování
- plynulé regulování otáček
- snadné ovládání: přednastavené programy

PRESIDENT k Vánocům

Proč si každý rok tolik kuchařů a kuchařek přeje od Ježíška právě **nádobí PRESIDENT**? Jednoznačně pro jeho kvalitu a vlastnosti, které ho řadí na špičku mezi nádobím. Díky jakosti použitých materiálů, preciznosti zpracování i možnosti dokupovat další nádoby a poklice se stane výjimečným dárkem pro někoho blízkého.

Nádobí PRESIDENT můžete pořídit jako sadu nebo po jednotlivých kusech až do průměru kastrolů a hrnců 24 cm.

Sada nádobí PRESIDENT, 10 dílů
~~6 999,-~~
5 499,-

Sada obsahuje:
Hrnec s poklicí ø 18 cm, 3,0 l
Hrnec s poklicí ø 22 cm, 5,5 l
Kastrol s poklicí ø 18 cm, 2,0 l
Kastrol s poklicí ø 22 cm, 4,0 l
Rendlík s cedicí poklicí ø 16 cm, 1,5 l

Pro mistra grilu

Sendvič, toast, panini? Nebo raději vysoký steak, grilovanou rybu, mořské plody či zeleninu? To vše zvládne **Kontaktní gril PRESIDENT**. Tip na dárek, na kterém se nikdy nestihne usadit prach.

- příkon 2 000 W
- rychlé dosažení pracovní teploty
- maximální účinnost – topné spirály integrované do grilovacích desek
- termostat s plynulým nastavením
- minutka s automatickým vypnutím
- klasické i „barbecue“ grilování na dvojnásobné grilovací ploše
- horní grilovací deska nastavitelná do 5 poloh

Kontaktní gril
PRESIDENT
~~3 999~~,-
3 099,-

Dárek, který zahřeje

Nová **čajová konvice s píšťalkou** je dokonalým spojením šarmu a funkčnosti. Slušet jí to bude na všech typech sporáků včetně indukčních.

novinka
Čajová konvice
GrandCHEF 2,0 l
1 299,-

Stojan na víno
UNO VINO, 12 láhví
699,-

Na sváteční lahvinku

Praktický a v interiéru nenápadný stojan na vína doplňuje širokou **linii UNO VINO**. Ta zahrnuje běžné i speciální produkty pro milovníky a znalce tichých a šumivých vín. Do stojanu, který se skládá ze tří oddělitelných pater, se k uložení rovně nebo s hrdlem směřujícím mírně dolů vejde až 12 láhví.

Pánev
PRESIDENT
od 1 049,-

ø 20 cm. ~~1 399,-~~ 1 049,-
ø 24 cm. ~~1 669,-~~ 1 299,-
ø 26 cm. ~~1 849,-~~ 1 399,-
ø 28 cm. ~~1 999,-~~ 1 549,-

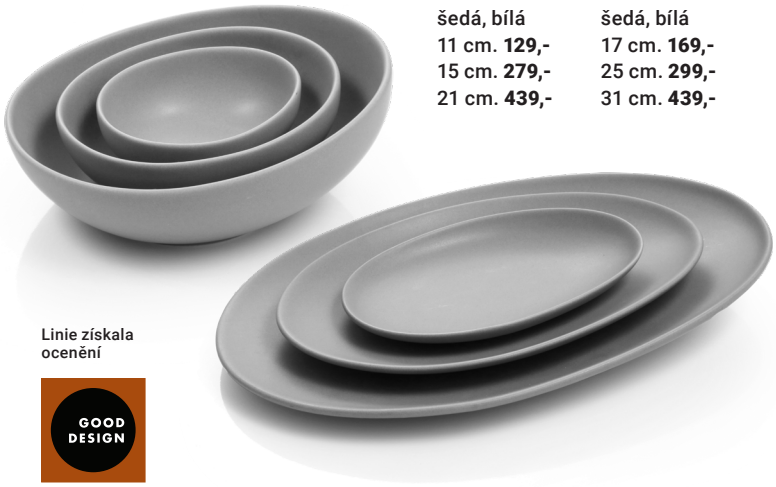
Osvědčené dárky pro krále kuchyně

Pánve PRESIDENT jsou praktickým vánočním dárkem, zabaleným v luxusní krabici. Dokazují, že dárce přemýšlel o tom, co obdarovaný potřebuje a co mu přinese radost i užitek. Mají **unikátní antiadhezní povlak**, který připomíná neleštěný kámen. Je tak odolný, že ho nepoškodí ani **kovové kuchyňské nářadí**. Pánvím PRESIDENT věříme natolik, že na ně poskytujeme **nadstandardní záruku 5 let**.

Kéž by se o Vánocích sešli u jednoho stolu lidé, kteří spolu souzní tak dobře, jako servírovací talíře a misky FANCY HOME Stones. Keramické nádobí se dá vzájemně kombinovat a vytvoří na svátečním stole harmonický celek.

Za famózní pralinky, které jsme využili k vánočnímu focení, děkujeme Chocolaterii Chapeau. Vy je máte možnost ochutnat v předzámčí Státního zámku Vizovice nebo si objednat na **www.cokoladovekralovstvi.cz**

Keramické doplňky FANCY HOME Stones



novinka
Brzy v prodeji
Miska
šedá, bílá
11 cm. **129,-**
15 cm. **279,-**
21 cm. **439,-**

novinka
Brzy v prodeji
Talíř servírovací
šedá, bílá
17 cm. **169,-**
25 cm. **299,-**
31 cm. **439,-**

Linie získala ocenění

GOOD DESIGN

Solnička a pepřenka
309,-

Stojánek na ubrousky
šedá, bílá
259,-

novinka
Cukřenka
šedá, bílá
299,-

novinka
Nádoba na smetanu
šedá, bílá
249,-

Stojánek na čajové svíčky, 2 ks
šedá, bílá
349,-

Aromalampa
šedá, bílá
499,-

Váza
šedá, bílá
17 cm. **449,-**
23 cm. **649,-**

Oválný nízký květináč
šedá, bílá
~~739~~,-
499,-

Obal na květináč
šedá, bílá
malý. ~~149~~,- **99,-**
velký. **399,-**

Buďte s námi na sociálních sítích

Děkujeme za všechny zprávy, označení a fotky s našimi produkty, které sdílíte na sociálních sítích. Najdete nás na Facebooku, Instagramu, YouTube, LinkedInu a nově také na TikToku. Pravidelně vám přinášíme rady, tipy a triky, jak vykouzlit ten nejútulnější domov.

fb.com/tescoma.cz
@tescoma_official
cz.linkedin.com/company/tescoma
tiktok.com/@tescoma_official

Kompletní seznam prodejních míst TESCOMA najdete na tescoma.cz/prodejny.

tklub.

Zaregistrujte se na tescoma.cz a získejte Kartu výhod.

Z každého nákupu v prodejně i e-shopu získáte body, které zlevní váš příští nákup.

Neporušené zboží zakoupené v prodejnách lze bez udání důvodu do 2 týdnů vyměnit, při nákupu v e-shopu do měsíce vrátit.

Už nemusíte schovávat účtenky, vaše nákupy budou evidovány u nás a na účtenku se můžete kdykoli podívat nebo si ji vytisknout.

Naše výrobky si můžete také zarezervovat online a vyzvednout zdarma v nejbližší prodejně už za pár hodin.

Ušetříte tak za dopravné a zboží si před platbou prohlédnete.

Nebo vám výrobky doručíme ZDARMA domů, stačí nakoupit nad 1 499,-.

Veškeré zboží z našeho e-shopu si můžete objednat na bezplatné telefonické lince 800 801 122.

Více na **tescoma.cz**

Vyhrajte
sušičku potravin

Sušené voní nejvíc! To platí nejen o houbách, ale i ovoci a bylinkách. Chcete, aby se vůně sušených potravin linula i z vaší kuchyně? Promyšlená **Sušička potravin PRESIDENT** s tichým a ekonomickým provozem, štědrou sušicí plochou a nastavitelnou dobou i teplotou sušení může být vaše. Soutěžte o ni **23.–29. října 2023** na našem **Facebooku,** kde se dozvíte pravidla a podrobnosti. Držíme palce, abyste byli jedním ze tří šťastných výherců!

fb.com/
tescoma.cz

reddot design award
winner 2015

Opravdu revoluční sada nádobí

Pokud hledáte luxusní nerezové nádobí, které vám přinese maximální komfort a dokonalý zážitek z vaření, pořiďte si Sadu nádobí ULTIMA, která nabízí několik revolučních a vysoce nadstandardních řešení.

- patentovaný systém regulace páry a cezení
- tři polohy poklice pro regulaci páry, rychlé dosažení varu a intenzivní vaření bez překypění
- snadné cezení drobně krájených surovin i těstovin
- chytrý způsob odkládání poklic během vaření
- extra silné sendvičové dno s vynikajícími termoakumulačními vlastnostmi
- úchyty, které nepálí
- atraktivní provedení v kombinaci vysokého lesku a matu

Nádobí ULTIMA můžete pořídit jako sadu nebo po jednotlivých kusech až do průměru kastrolů a hrnců 24 cm.

Sada nádobí ULTIMA, 10 dílů
~~7 299,-~~
5 599,-

Sada obsahuje:
Hrnec s poklicí ø 22 cm, 5,5 l
Hrnec s poklicí ø 18 cm, 3,0 l
Kastrol s poklicí ø 22 cm, 4,0 l
Kastrol s poklicí ø 18 cm, 2,0 l
Rendlík s poklicí ø 16 cm, 1,5 l

tescoma®
česká značka s nápady

ULTIMA
Bestseller mezi tlakovými hrnci

Vařte bez obav, ULTIMA je zcela bezpečný tlakový hrnec. Ušetří vám čas i energii.

- úspora energie
- otvírání a zavírání jednou rukou
- rychlé nastavení tlaku podle symbolů
- 4 pojistky pro bezpečné použití
- na všechny typy sporáků včetně indukčních
- napařovací síto součástí balení
- nádoba s odměřovací stupnicí

Tlakový hrnec
ULTIMA

od **3 299,-**

4,0 l. ~~4 199,-~~ 3 299,-
6,0 l. ~~4 499,-~~ 3 549,-
4,0 + 6,0 l. ~~6 199,-~~ 4 899,-
7,5 l. ~~4 699,-~~ 3 699,-

reddot award 2017
winner

tescoma®
česká značka s nápady