2|2022

INŠPIRATÍVNY ŠTVRŤROČNÍK O BÝVANÍ

INŠPIRÁCIA

pre váš domov

JEDNOTKA PRE VÁŠ DOMOV

ASKO® NÁBYTOK

KUCHYNE NÁM IDÚ SKVELO

Sada hrncov Flavoria
7 dielov, nerez, vhodné pre všetky bežné typy sporákov vrátane indukcie

Sada nožov San Ignacio
3 ks, nerezová oceľ, ergonomicky tvarovaná rukoväť

Panvica Flavoria
nerez, priemer 28 cm, vhodná pre všetky bežné typy sporákov vrátane indukcie

Nechajte to na nás. Od prvej skice až po profesionálne zapojenie spotrebičov. Kuchyne všetkých štýlov pre začiatočníkov aj šéfkuchárov vyberajte na **www.asko.sk.**

JEDNOTKA PRE VÁŠ DOMOV

ASKO® NÁBYTOK

ANDREA ŠTĚPÁNOVÁ

Milí tvorcovia domova,

milujem kúzla. Nie kartové triky, ani vyťahovanie králika z klobúka, ale naozajstné kúzla. Nemám najmenšie pochybnosti o tom, že existujú. Jedno z tých najúžasnejších sa pred našimi očami odohráva práve teraz a každý rok ho s veľkým úspechom predvádza jar. Možno si poviete, že svojím spôsobom je čarovné každé ročné obdobie, ale dokáže ešte nejaké iné vyčarovať toľko krásy z ničoho? Jar nám pripomína, že nemáme strácať vieru a nádej na nový začiatok. Ten príval energie a farieb mi zakaždým vezme dych a zároveň dodá chuť pustiť sa do nových vecí. Keď začnem sadiť kvety a vyťahovať z garáže záhradné kreslá a stôl, mám pocit, že nie som len užasnutý divák, ale aj vďačný komparz. Kým jar prichádza niekedy doslova cez noc, my v ASKO-NÁBYTOK pracujeme už niekoľko mesiacov na tom, aby ste si ju mohli užiť. Kolekciu záhradného nábytku sme dokonca fotili v deň, keď snežilo. Nádherné a nadčasové prostredie unikátneho hausbótu Port X aj napriek tomu vyžaruje pocit relaxácie a pohody jarného popoludnia, kedy je jedinou starosťou nájsť si čo najpohodlnejšie miesto na čítanie alebo rozprávanie pri pohári vína.

Symbolom jari je Veľká noc, prastarý sviatok, ktorý v dnešnej dobe vnímame trochu zjednodušene ako koniec pôstu. Ten vieme osláviť naozaj úžasne, dôkazom sú všetky tie dobroty, ktoré nesmú chýbať na sviatočnom stole. Všetci vieme, že láska prechádza cez žalúdok a kde je pravé srdce domova, preto sa po roku vraciame k téme kuchyňa. S jej návrhom a riešením vám kedykoľvek, a aj on-line, pomôžu moji kolegovia v našich špecializovaných štúdiách, ktoré nájdete v každej predajni. Okrem nových dizajnov stále rozširujeme doplnkové služby a zlepšujeme zákaznícky servis. V novom čísle časopisu ASKO Inšpirácia nájdete i postrehy a rady osobností z oblasti gastronómie, napríklad najznámejšieho českého cukrára a porotcu súťaže „Peče celá země" Josefa Maršálka. K rozhovoru s ním sa často vraciam. Jeho optimizmus a múdrosť na mňa pôsobia pozitívne ako jarné slniečko. Dúfam, že rovnako zahreje aj vás.

Prajem vám dni plné nádeje a radosti!

Vaša

Andrea Štěpánová

šéfredaktorka
marketingová riaditeľka ASKO-NÁBYTOK, spol. s r. o.

OBSAH

10 Svetlo, prosím
Lustre, lampy, lampičky

12 Josef Maršálek
Sila dobrej energie

16 Óda na kuchyňu
Nové trendy

24 Recept
Jarné nátierky

28 Na vode
Záhradný nábytok

38 Veľká noc
Ako sa oslavuje vo svete

Medialight, s. r. o.
Bělohorská 233/95
169 00 Praha 6 – Břevnov
IČ: 07180144
www.medialight.cz
Šéfredaktorka: Andrea Štěpánová

Redakcia: Linda Jandová a tým Knowlimits
Editor: Linda Jandová, Tomáš Zapletal
Preklad: MediaJet Group a. s.
Grafická úprava: Evžen Krejčí
Foto: Radovan Stoklasa, Robert Tichý, Jan Tichý

V ČR rozširuje: Squadro s. r. o.
Tusarova 1462/16, 170 00 Praha 7
V SR rozširuje: Red Post, s. r. o.
Pri starej prachárni 16, 831 04 Bratislava
Regionálne mutácie: v českom jazyku a slovenskom jazyku

Miesto vydania: Praha (vychádza 4× ročne)
Vydanie: 2/2022 – **Vychádza:** 7. 4. 2022
Registrované: MK ČR E 24030
ISSN 2695-0472
INŠPIRÁCIA ASKO NÁBYTOK

AKO NA VÝSTAVE

Renomovaní šéfkuchári hovoria, že na servírovanie je najlepší obyčajný okrúhly biely tanier, aby jedlo pekne vyniklo. Niečo na tom bude. Domov si ale zaobstarajte servis s pekným dekorom a inšpirujte sa napríklad našimi novinkami. Bude vám viac chutiť z tanierov s jednoduchou čiernou linkou alebo z maľovaných tanierov ako po babičke? Určite ich po nikom nehádžte, ale vystavte na otvorených poličkách, ktoré sú opäť horúcim trendom v dizajne kuchýň a jedální.

Zhora:

Aveda, s motívom trávy, 8,99 EUR alebo ako súčasť servisu • Shanti, farebné kvietky červenou linkou, jedálenský servis 12 dielov, 89,99 EUR • Kvetinová záhrada, 6,99 EUR/ks • Lineo, s čiernou linkou, 8,99 EUR/ks alebo ako súčasť servisu • Basic Colours, s modrým okrajom, 6,49 EUR/ks • Pur, oranžový, jedálenský servis 24 dielov rôznej farby, 99,99 EUR

DIEVČENSKÝ KÚTIK

Vytvorte si ideálne miesto pre „dievčenské“ chvíľky: klasický toaletný stolík, svietidlo z pierok a zamatová taburetka dodávajú interiéru nádych romantiky, kým pohovka, kocka a futuristické kresielko sú dokonalými rekvizitami do retro filmu zo 60. rokov minulého storočia. S doplnkami vo farbách bonbónov Bon Pari to bude dokonalé spojenie.

MUŽSKÁ ZÁLEŽITOSŤ

Muži milujú „zašivárne“ a ten, kto ju nemá, po nej určite túži. V štýle interiéru ukážte rôzne vrstvy vašej osobnosti. Elegantná čierna pohovka a sklenený servírovací stolík pôsobia seriózne, vankúše rôznych textúr s farebným akcentom rozohrávajú rafinovanú partiu, koberec s klasickým vzorom a kožená podnožka sú ako pevná kotva. Zamatová taburetka a výrazná, aj keď jednoduchá lampa „padnú“ pánskej izbe ako dokonalo ušitý oblek Jamesovi Bondovi.

Nábytok, doplnky a väčšina dekorácií ASKO-NÁBYTEK Štěrboholy. Foto Robert Tichý, dekor Jana Vařechová Holoubková, produkcia Filip Urban.

KUCHYŇA V PODKROVÍ AKO VÝZVA

Podkrovné byty obvykle disponujú veľkým čarom. Ale viete, ako to chodí. Vždy je niečo za niečo. Obyvatelia podkrovia platia daň za romantiku v podobe menšieho množstva úložných priestorov a zložitého manévrovania pri výbere nábytku.

Samozrejme, riešením je výroba na zákazku, hotovú kuchyňu by ste pre danú dispozíciu hľadali veľmi ťažko. Pri jej plánovaní sa návrhárka spojila so špecialistami z ASKO-NÁBYTOK.

ANDREA BERANOVÁ

Návrhárka interiérov a štylistka je od prvého čísla neodmysliteľnou súčasťou redakcie časopisu ASKO Inšpirácia. Spolupracuje s renomovanými titulmi o bývaní, dizajne, životnom štýle a varení (Elle Decor, Marianne Bydlení, Apetit).

Obdivujeme jej jednoduché, ale pôsobivé kompozície, v ktorých kombinuje nábytok a doplnky v najrôznejších štýloch.

Kuchyňa je vo väčšine bytov svojbytným priestorom, ktorý však musí doslova „vrásť" do okolitého prostredia. Podobne ako pri kúpeľni alebo vstavaných skriniach je nesmierne dôležité starostlivé naplánovanie a meranie. Tomu, kto vám kuchyňu navrhuje, poskytnite na začiatku čo najpresnejší plán alebo projekt, počítajte ale aj s profesionálnym zameraním.

Vždy, keď riešime kuchyňu v atypickom priestore, ktorým podkrovie zvyčajne je, platí zlaté pravidlo „menej je viac" dokonca dvojnásobne. Nekomplikujte priestor, naopak využite maximálne jeho možnosti: do vysokej časti sa núka umiestniť vysoké skrine s maximom úložného priestoru, ktorý vám bude chýbať kvôli absencii nástenných skriniek tam, kde sú šikminy. Zvyšok ponechajte už jednoduchý a minimalistický. V prípade, že vaša kuchyňa

Jedálenský servis Lineo

Drezová batéria Sinks Vitalia

Nerezový drez Sinks Blocker

Kuchyňa Pura z radu Top Line v bielom lesku

nemá dostatok prirodzeného denného svetla, pracujte s materiálmi, ktoré svetlo odrážajú – ideálnou voľbou na dizajn skriniek je biela lesklá či matná farba.

Zo širokej ponuky kuchynského štúdia ASKO-NÁBYTOK ma pri riešení podkrovného priestoru zaujali tri modely najvyššieho radu Top Line: Flash, Lux a Pura. Akýkoľvek variant zvolíme, spodné skrinky sú vždy v bielom lesku bez úchytiek, vysoké skrine v prevedení prírodný dub. Minimalisti by si pravdepodobne zvolili jednotný vzhľad skriniek, ani takéto riešenie by nebolo chybou.

Z môjho pohľadu je najdôležitejšou súčasťou kuchyne kvalitná pracovná doska, to kladiem klientom vždy na srdce. V návrhu som zvolila pracovnú dosku z imitácie mramoru. Ak vám to rozpočet dovolí, nešetrite a vyberte si buď umelý kameň, keramiku alebo prírodný kameň. Ale pozor na svetlé prírodné odtiene – väčšina prírodných kameňov je nasiakavá a vyliate červené víno alebo cvikla s vami ostanú dlho, alebo už navždy. Skvelým materiálom je aj kompaktná zlisovaná doska, ktorá s hrúbkou 12 mm pôsobí veľmi odľahčene a dá vyniknúť dvierkam. Oproti laminátovej doske majú tieto materiály výhodu, že pod pracovnú dosku sa dá umiestniť drez, a tak je jej údržba rýchlejšia a praktickejšia.

Autorkin návrh riešenia

Varná doska so zabudovaným odsávačom pár

Zadnú stenu som navrhla obložiť rovnakým materiálom, z ktorého je vyrobená pracovná doska. Celý priestor tak pôsobí kompaktne. Nerezový drez v brúsenej úprave a elegantné batérie pôsobia nadčasovo, sú súčasne praktické a elegantné. Osvetlenie pracovnej časti je riešené vstavaným osvetlením v strope, ideálne vyklápacím. Kvôli skosenému stropu nie je možné umiestniť odsávač pár nad varnú dosku, ako sme zvyknutí po mnoho rokov. Našťastie, dnes existuje fantastický výber digestorov, ktoré sú súčasťou varnej dosky. Ich údržba je aj pri vysokom nasadení a náročných kuchároch či kuchárkach dokonale premyslená. Predstavuje elegantný a z priestorového hľadiska úsporný variant i tam, kde so šikminami bojovať nemusíte.

Zariaďovanie novej kuchyne, našťastie, nekončí zapojením spotrebičov (mimochodom, ASKO-NÁBYTOK najnovšie ponúka aj ich odbornú inštaláciu a revíziu). Osobne mám túto časť najradšej – až správne doplnky, dekorácie vrátane živých kvetov alebo byliniek spravia z kuchyne domov.

KORUNA KRÁSY

Dokonalou bodkou akéhokoľvek štýlu sú doplnky. Platí to v móde, rovnako i pri zariaďovaní interiéru.

Aj keď práve nesvieti, luster alebo lampa ovplyvňuje naše vnímanie priestoru častokrát viac než si myslíme.

Luster Bubble, 39,99 EUR • stojaca lampa Nerida, 89,99 EUR • luster Leavy, biele lístky, 109 EUR • luster Max, čierno-zlatý, 85,99 EUR • stropná lampa Judith, na lane 94,99 EUR

Foto Robert Tichý, dekor Jana Vařechová Holoubková, produkcia Filip Urban.

Dymovo čierny luster Marie, 109 EUR • na polici lampička s jednorožcom Karo, 21,99 EUR • biely luster Andreus, 39,99 EUR • chrómový luster Ontario, 72,99 EUR • stojaca lampa Lee, 104 EUR

Foto: archív J.M.

SILA DOBREJ ENERGIE

JOSEF MARŠÁLEK

Mohol byť učiteľom hudby alebo tvorcom animovaných filmov. Svet v ňom nakoniec získal famózneho cukrára, ktorý svojimi sladkými pochúťkami oblažoval maškrtníkov vo Veľkej Británii a Indii. Pred šiestimi rokmi sa vrátil domov, je porotcom súťaže „Peče celá země“, píše knihy, s partnerom Petrom sa stará o dom a záhradu neďaleko zámku Hluboká. Jeho stály úsmev a príval pozitívnej energie pôsobí ako balzam na dušu.

Na prosbu o rozhovor ste reagovali takmer okamžite milou správou. Nie je úplne bežné dávať úprimne najavo lásku k ľuďom, k životu, k práci. Ste naozaj taký?

To by vám mali povedať ľudia okolo mňa, aký som naozaj. Život a všetko, čo prináša, milujem. V latinčine tomu hovoria „carpe diem“ („uži si deň“, pozn. aut.). Ja som si to v Anglicku trošku upravil na „carpe fuc...ing diem“. Takže užívať si, ako sa dá a ďakovať za to dobré i zlé. A riadim sa heslom „dopraj a bude ti dopriate, dávaj a dostaneš“. Z celého srdca všetkým želám, aby sa mali dobre. Táto rovnica mi dáva zmysel.

Ako reagujete na negatívne emócie?

Jan Werich predsa hovoril, že najhoršia zo všetkého je zrážka s blbcom. Verím v množstvo vecí, ale najviac asi v to, že priťahujeme takých ľudí, akí sami sme. Vedeli to už naše prababky a ich prababky, že ako sa do hory volá, tak sa z hory ozýva. Musím si zaklopať, ale na ľudí som vždy mal a mám obrovské šťastie. A aj keď sa raz za čas nejaký negatívny „čertík“ ukáže, veľmi rýchlo zistí, že si nemáme čo povedať.

Poznáte príslovie „je protivný ako cukrár“?

Nie, to som nepočul, ale u nás na dedine sa hovorilo „keď si koza zmyslí, tak zdochne“. A to súvisí s predchádzajúcou otázkou. Ten, kto sa chce mračiť, huckať, škodiť, proste taký bude. Mojím veľkým ľudským vzorom bola Helena Růžičková. Tá brala stretnutie s akýmkoľvek človekom ako lekciu zhora a o tej sa nediskutuje. Je zbytočné pýtať sa „Prečo ja?“. Helena si priala zažiť situáciu, kedy bude stáť sama na zastávke a cudzí človek jej z ničoho nič vrazí facku. A ona mu povie: „Vidíte, akurát to som práve potrebovala.“ Agresorov a negativistov totiž často prekvapíte nečakanou reakciou. Zloba plodí zlobu. Ale tá reťaz sa dá prerušiť.

Máte troch súrodencov a každá rodina, obzvlášť veľká a funkčná, vytvára špecifické rituály, stavebné kamienky spoločných stretnutí. Je to aj u vás také?

Foto: Marie Bartošová

Z knihy „Sexy dorty“

Mám veľké šťastie, že mám troch súrodencov. Obaja moji rodičia pochádzajú z troch detí, z jednej strany mám 11 bratrancov, z tej druhej to už ani nespočítam! Vždy som si myslel, že to, čo našu rodinu drží pohromade, sú rôzne oslavy: narodeniny, sviatky, Vianoce, hody, stretnutia pri veľkom stole, rozprávanie. A príležitosť vidieť sa s celou tou veľkou rodinou, ktorá ale bývala v tej istej dedine. Až neskôr mi došlo, že tým zjednocujúcim faktorom bola osobnosť môjho deda. Keď sa stiahol a odovzdal túto rolu svojim synom, prestalo to fungovať. A tak sme sa so súrodencami dohodli, že to napravíme. Je to opäť okolo plného stola, ako nás to naučili v detstve, ale ľudia stretávajú ľudí, nie jedlo. Aj keď dokáže vyvolať príjemné emócie, je to skvelé médium. Musím povedať, že som často iniciátor, ale na druhej stane, vzhľadom na to, že veľa cestujem, o mnohé stretnutia aj prichádzam. Ale som veľmi rád, že zvyšok rodiny sa vidí aspoň pri týchto príležitostiach. Je to vlastne absurdné, pretože sme naozaj bývali všetci v jednej dedine a pritom sme sa nestretávali. Uvedomil som si to na otcovom pohrebe, keď bol kostol plný do prasknutia, každý jeden človek bol príbuzný, ale ja som z nich polovicu nepoznal. A predstavte si prekvapenie manžela moje sestry – jedináčika, ktorý si ju vzal aj s celou tou našou famíliou!

Čo sa pečie a varí u Maršálkovcov, keď sa stretnú? Máte nejaké tradičné jedlá, ktoré nesmú chýbať?

To ani nie. U nás sa vždy jedlo veľmi dobre. Obe babky sú skvelé kuchárky. Čo sa týka sladkého, jedna je špecialistka na kysnuté cesto, tá druhá zasa na rezy a tzv. mäkkú cukrárčinu. Obe mali navyše veľkú zeleninovú a ovocnú záhradu, na dvore hydinu, králiky, prasce. Viac než na domáce recepty si spomínam na tie domáce suroviny. Samozrejme, že nakupujem potraviny, ale som zároveň zvyknutý na vlastné zdroje. Keď som sa pred tromi rokmi presťahoval za Petrom do Južných Čiech, prišlo mi úplne prirodzené založiť zeleninovú a ovocnú záhradu, vybudovať skleník. A to, čo som pred 30 rokmi bytostne neznášal – polievanie, okopávanie, starostlivosť o zvieratá – dnes považujem za skvelú formu odpočinku a svojím spôsobom aj privilégium. Umožňuje mi to spoznať skutočnú hodnotu surovín. Túto tému by som, mimochodom, zaviedol ako povinnú súčasť výučby na základnej škole. A neviem pochopiť, keď niekto nadáva na poľnohospodárstvo a na ľudí, ktorí v ňom pracujú. Starajú sa predsa o jednu z našich najzákladnejších potrieb. Ak nebude poľnohospodárstvo, nebudeme ani my.

Gastronómia a príprava jedál sa v priebehu posledného storočia veľmi zmenili, máme iné chute a to, čo sa jedlo v stredoveku, by nám asi už dnes nechutilo. Platí to aj pre dezerty?

Vždy to bolo a je o základných surovinách a prístupe k nim. U nás poznáme cukor približne 200 rokov, predtým bol hlavným sladidlom med, ktorý ale nikdy nebol lacnou komoditou. Jeho produkcia závisí od počasia a množstva rastlín. Prvými cukrármi boli pernikári a perníky boli tuhé, razené do foriem, bez zdobenia, s mandľami to už bolo hogo fogo. Nemali sme prístup ku koreniu, k citrusom ani exotickým druhom orechov. Teraz si spomínam, že ešte pred 30 rokmi sme u tety Viktorky objavili kuchárku s receptom na pistácie: sparte a ošúpte mandle a obaľte ich v zelenom bretóne (potravinárske farbivo, pozn. aut.). Naopak, babička Josefka má knihu receptov po svojej mamičke, ktorá v 30. rokoch slúžila v zámožnej rodine v Prahe a tam sa to len hemží citrusmi, klinčekmi, pravou vanilkou, pretože tá rodina si to mohla dovoliť. Všeobecne sa dá povedať, že sa varí a pečie v závislosti na ekonomickej situácii. Po vojne sa nahrádzal cukor, čokoláda i kakao. Samozrejme, chute ovplyvňuje aj podnebie. V 17. storočí bola v Európe malá doba ľadová a ľudia si pripravovali pokrmy a dezerty, ktoré ich mali poriadne zasýtiť a zahriať. Dnes sme v inej situácii, rastie spotreba nadýchaných dezertov a šľahačky, dezerty kedysi typické pre leto sa dnes predávajú po celý rok. A ak niekto ohŕňa nos nad teplými anglickými

múčnikmi pripravovanými v pare, mal by si uvedomiť, aké podnebie tam panuje.

Núka sa otázka, či sme teraz na jednom z tých ekonomických vrcholov, čo sa týka gastronómie?

Povedal by som, že sme za ním. Aj veľkí dodávatelia hotových cukroviniek oprašujú a inovujú staré recepty. Posledné dva roky navyše ukázali, že sa neoplatí dovážať za každú cenu suroviny z celého sveta. Vraciame sa k lokálnym zdrojom, viac rešpektujeme sezónnosť. A sme pripravení za kvalitné suroviny zaplatiť. Všade sú obchody s tradičnými koláčmi, ponuka kváskového pečiva je obrovská. Predtým ho zákazníci jednoducho nechceli. A tomuto trendu určite pomohla aj súťaž „Peče celá země". Týždeň pred lockdownom odvysielala Česká televízia poslednú časť a to určite prispelo k faktu, že sme boli jednou z mála krajín, kde bol problém okrem rúšok zohnať aj hladkú múku a droždie.

Často v obchode narazíme na potraviny, ktoré sa produkujú u nás, ale my ich pritom dovážame zo zahraničia. Čo na to hovoríte?

Vôbec to nechápem, pretože tomu podľa mňa úplne chýba logika a bojím sa, že nasledujúca generácia za túto trápnu rozmaznanosť zaplatí veľkú cenu. A budúcnosť možno bude na túto časť histórie spomínať ako na slepú uličku. Ani v južných krajinách sa zelenina a ovocie nepestuje pod širým nebom. V Španielsku alebo na Kanárskych ostrovoch sú na obrovských plochách skleníky a fóliovníky. Teší ma, že u nás vznikajú hydroponické farmy (spôsob pestovania rastlín v živnom roztoku bez pôdy, pozn. aut.). Je nesmierne dôležité zbaviť sa závislosti od zbytočne dovážaných, aj keď napríklad lacnejších surovín. Je to síce pohodlné, ale zároveň nebezpečné a krátkozraké. Už Václav Havel hovorieval, aby sme sa mali na pozore pred jednoduchými a lacnými riešeniami. Bohužiaľ, prikláňame sa k nim čoraz častejšie.

Čiže svojím spôsobom ako spoločnosť hlúpneme?

Nie vo všetkom. Preto tak rád jazdím do Indie alebo Afriky, pretože tú základnú múdrosť nachádzam prekvapivo tam. To, že my otočíme kohútik a tečie voda, jedným stlačením spínača rozsvietime a nákup nám privezú až domov alebo nám na dlh postavia dom, to nie je reálny život. O našom spôsobe života sa budúce generácie budú učiť ako o ére blahobytu, ktorá sa však deje v určitej časti sveta možno len preto, že inde je extrémna chudoba.

Do Indie jazdíte pomerne často, čo tam hľadáte a čo nachádzate?

Snažím sa, rád by som tam bol ešte častejšie. Naposledy sme tam boli s priateľmi a mojím partnerom tesne pred pandémiou. Indická vláda propaguje krajinu sloganom „Incredible India" – „Neuveriteľná India". Ja som pomerne skoro spoznal, že vám nedá to, čo chcete, ale

S partnerom Petrom pred legendárnym Taj Mahalom

to, čo potrebujete. Ale prostredníctvom všetkého, čo tam vidíte, cítite, jete. Všetko, čo som tam zažil, mi pomohlo pochopiť vlastný život a nájsť súvislosti. Pokojne by som tam ostal žiť. Samozrejme, poznám veľa Indov, ktorí by veľmi radi presídlili do Európy. Pravdou, aj keď stokrát opakovanou a ktorá už môže znieť aj ako klišé, je to, že ľudia, ktorých som tam stretol, sú proste šťastnejší, pričom majú neporovnateľne menej vecí než my, nezriedka len to, čo majú na sebe. Myslím, že množstvu tých večne nespokojných a uhundraných by prospela jednosmerná letenka do Indie, na tú spiatočnú by si museli zarobiť. Netvrdím však, že by sme sa teraz mali všetci vrátiť do jaskyne, len si uvedomiť, odkiaľ pochádzame a čo skutočne k životu potrebujeme.

Žili ste rád v Anglicku?

Ja som ho miloval! Pôvodne som tam šiel na šesťtýždňovú stáž do luxusného hotela a zostal som tam 10 rokov! Súviselo to opäť s mojím obrovským šťastím na ľudí. Či už to boli miestni alebo cudzinci – Anil z Indie, Angličanka Julie, Nathan z Paríža, Preeda z Thajska – všetci sú dodnes mojimi priateľmi. Môj partner mi raz v konverzácii jemne naznačil, že kvôli svojej povahe nemám žiadnych priateľov. Ale ja ich mám veľa, len sú skoro všetci v zahraničí. Veď som žil skoro 14 rokov mimo Česka.

Sú tieto vaše dve obľúbené krajiny v niečom podobné?

Samozrejme. Už len preto, že India bola anglickou kolóniou. Spája ich napríklad čajová kultúra. Gastronomicky sú prepojené možno viac, než si myslíme. Ľudia sa domnievajú, že najčastejšie podávaným jedlom v Anglicku je „fish and chips" (vyprážaná ryba s hranolčekmi), ale v skutočnosti je to „chicken tikka masala" (indická špecialita s kuracím mäsom).

V jednom rozhovore ste povedali, že ste vlastne, čo sa týka bývania, došli do hotového, proste ste sa „priženili“. Bolo jednoduché prijať štýl vášho partnera? Ste vo všeobecnosti skôr v pozícii toho, kto tvorí, alebo len spokojne obýva priestor, ktorý zariadil niekto iný?

Ja by som nikdy nemal ambície postaviť si vlastný dom. Práce sa nebojím, ale na odbornú prácu majú byť odborníci. Môj partner Peter si dom sám navrhol a potom ho so svojím otcom päť rokov staval. Keď som sa prisťahoval, ležali tu všade „kopčeky a kopce“, ako sa tu hovorí hromadám so stavebným materiálom, a dokončenie odhadoval Peter na tri roky. Nakoniec sme mali do jesene hotovo, zasadili sme stromy a postavili, napriek ľahkému odporu, aj skleník. Som rád, že ho záhradkárčenie chytilo. Dokonca sa nám podaril „aprílový zázrak“, nikto neveril, že tu za osem týždňov vypestujeme fantastický karfiol!

Čo sa týka zariadenia domova, ste skôr konzervatívny alebo vám zmeny nevadia?

V tomto smere je akčný skôr Peter. Má rád až klinický poriadok. A zrazu mu do toho vletel cukrár so všetkými svojimi vecami.😊 Keď som sa sťahoval, prišli najprv škatule s mojimi vecami, až potom ja. Uprostred upratanej obývačky stála hromada oblečenia, kníh a všetkých prístrojov, nástrojov a pomôcok, bez ktorých sa pri práci nezaobídem. Pozeral na to trošku zhrozene. Našťastie, na druhý deň sme hneď odlietali na tri týždne do Indie.

Čo najviac oceňujete na účastníkoch súťaže „Peče celá země“? Išli by ste do nej aj vy sám?

Nikdy, nechcel by som sa predvádzať pred kamerou, ako šľahám vajíčka s cukrom. Ísť do súťaže vyžaduje veľkú odvahu hneď v niekoľkých ohľadoch. Napríklad, od prvých castingov do odvysielania poslednej časti ubehnú dva roky. A víťaz o tom nesmie rok povedať. Nikto z účastníkov nevie, ako dlho vydrží. Je to náročné psychicky i fyzicky. Zaujímavý je rozdielny prístup nás z oboru, a tých domácich cukrárov. Profík neriskuje a veľa vecí si spočíta, že to už nejde. To amatér väčšinou nevie, a tak to jednoducho skúsi. A niekedy to vyjde. Podstatou úspechu tejto súťaže je túžba uspokojiť samého seba, nie porotu.

Koľko času vlastne trávite v kuchyni?

To je veľmi rôzne, práve teraz ma čakajú tri dni kurzov a pri rúre budem stáť 12 hodín denne. A keď sme vyrazili na dovolenku do Afriky navštíviť kamarátku, všetci zatúžili po mojom hovädzom na burgundský spôsob, koláči „tarte tatin“ a domácich brioškách, tak som im samozrejme urobil radosť. Dôležité je, že už takmer 10 rokov robím to, čo má naozaj baví. A to je cesta k šťastiu.

Akú svadobnú tortu mal vlastne najslávnejší český cukrár súčasnosti?

Trojposchodovú, s príchuťou šampanského s jahodami, mangom, s vanilkovou čokoládou, ozdobenú zlatom a bielymi pivonkami. Upiekla nám ju Adélka Zaňáková, švagriná Lucie Bílej. Obe tieto dámy mám veľmi rád. Adélka je vynikajúca cukrárka a Lucia jedným z najpracovitejších a najláskavejších ľudí, akých poznám. Ako hovorím, na ľudí mám šťastie.

Knihu „Sexy dorty“ pokrstili Josefove kamarátky speváčka Lucie Bílá a herečka Simona Stašová

ÓDA NA KUCHYŇU

Na ktorú miestnosť ste najviac zvedaví, keď vyrazíte na návštevu? A kam si najradšej sadnete niekde, kde to už poznáte – u dobrých priateľov či babičky? Väčšina žien a nemalá časť mužov odpovie na obe otázky „kuchyňa“. Je to zvláštny most medzi spoločenskou a intímnou zónou domova. A aj keď je situovaná v oddelenom priestore, čo je mimochodom jeden z horúcich trendov, má skoro magickú moc priťahovať k sebe domácich i hostí.

To, ako sa budete v novej kuchyni cítiť, ovplyvňujú dva zásadné faktory: jej vzhľad a funkčnosť. Ťažko si predstaviť, že si zariadite dobrovoľne kuchyňu tak, že sa vám nebude páčiť (samozrejme, môže sa to stať, ak si bývanie prenajímate). Dôležitejšie však je, ako sa vám v nej varí, či funguje správne z hľadiska rozmiestnenia jednotlivých zón a nespraví vám z prípravy jedla otravný a únavný proces, kedy neustále niečo hľadáte a pohybujete sa v kuchyni ako motovidlo. Slovo, ktoré by ste mali mať stále na pamäti, je USPORIADANIE. Logické, prehľadné, bezpečné a pohodlné. O optimálnom rozložení priestoru na bývanie už boli napísané stohy kníh a novinových článkov a seriózne sa nimi zaoberajú celé vedecké tímy. Čo sa týka kuchyne, dávno platí, že by mala zahŕňať päť dôležitých zón:

- Miesto na ukladanie potravín. Trvanlivých, čerstvých, chladených, v potravinových skrinkách alebo chladničke. Ticho závidíme všetkým, ktorí majú špajzu susediacu s kuchyňou. Ale nie každý má to šťastie.
- Miesto na ukladanie riadu.
- Plocha na prípravu jedla, na krájanie, váženie, šľahanie a ďalšie činnosti.
- Zóna umývania, teda drez s plochou na odkvapkávanie alebo oddeleným priestorom, napríklad na čistenie zeleniny a ovocia.
- Varná plocha a rúra, alebo viaceré rúry.

Pri plánovaní novej kuchyne sa starostlivo zamyslite na tým, ako to fungovalo doposiaľ. Možno máte pocit, že dokonale. A to, že zásuvku na nože máte na opačnom konci než pracovnú plochu, vám prestalo vadiť, pretože ste si prosto zvykli? Skúste si naplánovať prípravu obľúbeného jedla, ktorého postup viete naspamäť, a zamerajte sa iba na pohyb v kuchyni. Zapíšte si, čo by sa dalo vylepšiť a naopak, čo nechcete meniť v žiadnom prípade. Pracovná plocha by mala ideálne fungovať ako most medzi všetkými zónami. Jednoduchá základná rada znie: v kuchyni pre praváka by mali zóny nasledovať za sebou vo vyššie uvedenom poradí v smere hodinových ručičiek, u ľavákov je to naopak. Ak u vás doma varí zmiešané družstvo, je potrebné spraviť obojstranne výhodný kompromis. Pravdepodobne narazíte na pravidlo trojuholníka, ktorého vrcholy tvorí zóna ukladania potravín, pracovná plocha a varné centrum. Pohyb medzi nimi by mal byť úplne plynulý, bez akýchkoľvek prekážok.

Výšku pracovnej dosky prispôsobte v kuchyni tomu, kto sa v nej pohybuje najčastejšie. Pre človeka vysokého 175 cm sa odporúča vzdialenosť od podlahy 90 cm. Hĺbka pracovnej dosky je štandardne 60 cm, ale ak je to možné, naplánujte si ju hlbšiu, získate tak nečakane veľkorysý priestor pre váš kuchársky rozlet. Drez je obvykle zapustený do dosky, ale tí bystrejší už vedia, že ideálna je poloha pokojne aj 10 cm nad ňou, kvôli lepšej manipulácii s riadom alebo surovinami. A poďakuje sa vám aj váš chrbát. Horné skrinky, hlboké najčastejšie 35 cm, sú zavesené 50 – 52 cm nad hornou hranou pracovnej dosky. Ak bude mať vaša kuchyňa tvar písmena U alebo to bude tzv. „lodná kuchyňa" (galley kitchen), kedy sú dve časti kuchynskej linky v užšom priestore umiestnené rovnomerne, mal by medzi nimi byť voľný priestor aspoň 100 – 120 cm. Viac je v tomto prípade aj lepšie.

Nesmierne dôležitú úlohu zohráva v kuchyni svetlo. Asi málokto už dnes spraví tú chybu a zaobstará si len centrálne osvetlenie. Každá zóna v kuchyni by mala mať svoj vlastný zdroj svetla, ide predovšetkým o bezpečnosť. Rovnako ako v ostatných miestnostiach, meňte intenzitu podľa potreby, obzvlášť ak je kuchyňa súčasťou obytného a jedálenského priestoru.

Každý kúsok kuchyne v akomkoľvek priestore už pravdepodobne niekto niekedy riešil, takže na každú otázku existuje odpoveď a jasné odporúčanie. V kuchynských štúdiách ASKO-NÁBYTOK sú na vaše otázky samozrejme pripravení. Je dobré vedieť, že na to nemusíte byť sami.

TRENDY 2022

Je to rovnaké ako v módnej branži. Návrhári interiérov a dizajnéri výrobcov kuchýň si dlhé mesiace lámu hlavu nad tým, čo sa „bude nosiť". Kuchyňu však nemeníme každý rok, prekvapení sa dočkáme skôr v otázke technologických vychytávok. Nové materiály ovplyvňujú odolnosť a životnosť povrchovej úpravy skriniek, ale už neprinášajú viditeľnú zmenu vo vzhľade. Ako sme sa už zmienili, znova sa vracia myšlienka kuchyne v oddelenej miestnosti (pokoj na prípravu jedla, únik od televízie a sociálnych sietí), jednoznačne ale stále víťazí riešenie spoločného priestoru s jedálňou a obývacou izbou. Znamená to, že kuchynská linka musí často obstáť vedľa dizajnových kúskov a zodpovedať štýlu domu alebo bytu. Čo radia dizajnéri do novej sezóny?

Kuchyňa Easy Touch z radu Top Line

Veľkolepý návrat prírodných materiálov

Vlastne sa nekoná žiadny zázrak – drevo a kameň tu boli vždy, či už vo svojej prírodnej podobe alebo ako imitácia. Oboje odkazuje na tradíciu a poctivé remeslo, symbolizuje stálosť a istotu. O kráse originálu a nezameniteľnej vôni dreva sa nemusíme dlho rozpisovať. Ale odsúdiť napodobeniny ako nedôstojnú náhradu by bolo krajne neuvážené. Vzhľadom sú totiž často na nerozoznanie a predovšetkým sú odolnejšie voči poškodeniu. Pracovná doska z pravého mramoru je vážne parádna vec a vydrží veky, bohužiaľ, rovnako aj škvrna od vína.

Ako v starej továrni

Prím zohráva surový vzhľad betónu, kovové komponenty či neomietnuté tehly. Drsňáci neuhnú ani o kúsok a pojmú celú kuchyňu v štýle „revolúcia proti uhladenosti". Podobný efekt sa dá však dosiahnuť s oveľa menším úsilím a inými prostriedkami: kovové otvorené police, čierna alebo mosadzná batéria v dreze, časť dvierok v dizajne betónovej stierky alebo hrubý obklad – všetko spoľahlivo prezradí vkus majiteľa.

Farby makrónok

Optické zväčšenie kuchyne na malom priestore alebo premena tej veľkej na útulné a láskavé miesto? Oboje dokážu pastelové farby, ktoré však zo strachu pred presladením interiéru často používame len na doplnky a dekorácie. Samozrejme, aj tam vyzerajú nádherne, ale svetloružová, bledomodrá alebo zelenkastá kuchynská linka nemusí vyzerať ako z izbičky pre bábiky.

Lesné zátišie

Veľa ľudí sa bojí použiť v kuchyni inú farbu než je čierna a biela. Ak to chcete začať meniť, tak zelená je správnou voľbou. Pozitívne a povzbudivo pôsobí na psychiku, má bohatú škálu teplých a chladných tónov – od temnej zelenej cez fľaškovú a smaragdovú, mätovú, šalviovú olivovú, pistáciovú, limetkovú až po svetlú mentolovú. Zelená sa nielen v kuchyni skvelo dopĺňa s bielou, šedou, čiernou alebo s tónmi dreva. Čerešničkou na torte môže byť kuchynský robot alebo kanvica napríklad v lososovej farbe.

Zelenú kuchyňu však môžete mať aj bez ohľadu na farbu skriniek. Pri výbere spotrebičov už dávno nezohráva úlohu len ich vzhľad a cena, ktorá je u tých tzv. ekologických vyššia. Nižšia spotreba energie je najmä v dnešnej dobe alfou a omegou. Myslieť na prírodu dnes totiž znamená myslieť aj na budúce vyúčtovanie.

Kuchyňa Cascada z radu Top Line

Kuchyňa Flash z radu Top Line

ZLATÉ PRAVIDLÁ

Nie je to ani tak dávno, kedy sa kuchyňa zariaďovala s tým, že musí vydržať veky, rozumej aspoň poriadne dlhé manželstvo. Aj renovácia môže byť riešením, pri niektorých retro klenotoch je to dokonca žiadúce. Zaobstarať si novú kuchyňu približne každých 15 – 20 rokov je dnes bežný štandard a predajcovia sa snažia zo všetkých síl, aby to bol jednoduchší, príjemnejší a rýchlejší proces. Čo sa príliš nemení, sú základné pravidlá, ktoré sa pri plánovaní a nákupe oplatí dodržiavať.

- Tento rok kuchyňu a o rok novú podlahu? Keď už, tak v opačnom poradí.
- Dôkladné zameranie.
- Rozvrhnutie rozvodov elektriny a vody.
- Kuchyňa má byť prispôsobená tomu, kto varí najčastejšie.
- Dizajn je dôležitý, ale funkcia stojí v prípade kuchyne nad ním.
- Nemôžete chcieť všetko. Ostrovček je fajn, ale vyžaduje si priestor.
- Ľahká údržba = viac času na varenie.

IDEÁLNE RIEŠENIE PRE KAŽDÉHO KUCHÁRA

Nároční zákazníci s veľkorysým rozpočtom i tí, ktorí si zariaďujú prvú garsónku a starostlivo zvažujú rozloženie svojich prostriedkov – tí všetci nájdu v ASKO-NÁBYTOK inšpiráciu a riešenia. Päť základných riešení hneď na začiatku výberu otvára nekonečné množstvo variantov. Hovoríme tu predovšetkým o štyroch radoch kuchýň na zákazku, na ktoré si zákazníci počkajú päť až osem týždňov. Lepšiu orientáciu uľahčuje už označenie jednotlivých kategórií.

TOP LINE

Absolútna špička a vrchol luxusu, precízna výroba s ohľadom na životné prostredie a testovanie v réžii nemeckých dodávateľov. Automatická predĺžená päťročná záruka a dokonca doživotná garancia na kovania. Najmodernejšia výbava a výnimočné spracovanie si, samozrejme, žiada siahnuť hlbšie do peňaženky. Dizajn kuchýň najvyššieho radu zahŕňa klasické modely s profilovanými dvierkami aj moderné bezúchytkové riešenia v minimalistickom duchu.

Flash

Čisté línie, jasný a nadčasový štýl a efekt vysokého lesku. Ostatne „záblesk" má tento model i v názve.

Kuchyňa Riva z radu Top Line

Usporiadanie podľa vašich potrieb a možností a ponuka dvoch veľkostí skriniek v štyroch najsvetlejších farbách, od alpskej bielej po hodvábne šedú. Kuchyňa Flash sa v interiéri jasne vymedzí, ale súčasne splynie s moderným interiérom jedálne alebo obývacieho priestoru.

Riva

Pre niekoho je biela príliš sterilná a dáva prednosť prirodzenému vzhľadu prírodného dreva, industriálnemu a surovému dizajnu betónu alebo kombinácii oboch štýlov. Model Riva ponúka navyše zväčšené úložné priestory. Melaninová vrstva na povrchu dvierok a polymérové hrany sú skvelou ochranou proti opotrebovaniu a pri zaobchádzaní bez rukavičiek.

BEST LINE

Kto by odolal spojeniu moderných a praktických prvkov, nápaditému dizajnu, trvácnosti, spoľahlivému fungovaniu a pritom dobrej cene? K tomu prirátajme veľkú variabilitu vnútorných úložných priestorov, zásuviek a vyklápačiek, takže všetko, čo potrebujeme na varenie, je dokonale prehľadné a dostupné.

IP4150

Názov nie je veľavravný, ale z fotografie je jasné, že tejto kráske nechýba štýl ani šarm. Kontrast tmavých kovových úchytiek a otvorených políc s bielymi dvierkami s klasickým motívom palubovky je zárukou, že celok nebude vyzerať melancholicky, ani presladene. Presklené a osvetlené horné skrinky sú krásnym detailom odkazujúcim na tradíciu, navyše vyzývajú na udržiavanie poriadku.

ASKO LINE

Dlhodobo najpredávanejší rad kuchýň sa môže pochváliť kvalitnými materiálmi, množstvom možností vzhľadu skriniek a skutočne priaznivou cenou.

Ross

Moderná a striedmo elegantná kuchyňa je hviezdou tímu ASKO Line. Šetrí peniaze, ale zachováva funkčnosť

Kuchyňa Ross z radu ASKO Line

Kuchyňa IP4150 z radu Best Line

a variabilitu ukladania. Skosené hrany predných plôch vytvárajú v akomkoľvek farebnom prevedení zaujímavý efekt.

SPEED LINE

V názve má rýchlosť a naozaj na ňu budete čakať najkratšiu dobu v rozmedzí jedného až troch týždňov. Dôvod je prostý, skrinky z variabilného systém ONE sú vyrobené a záleží len na vás, ako si ich poskladáte. Jednotlivé časti sú z poctivých a odolných materiálov vrátane kvalitného tlmeného kovania. Kombináciu bielej matnej farby a dekoru prírodného dreva oživia originálne doplnky a dekorácie, nápaditá tapeta alebo kuchynský spotrebič s nečakaným farebným akcentom.

MENEJ ČASU A PEŇAZÍ?

I v týchto prípadoch má ASKO-NÁBYTOK riešenie. Priamo v kamenných predajniach alebo v e-shope ponúka kuchynské bloky do malých priestorov. Riešenie, ktoré zbaví starostí napríklad majiteľa apartmánu, nájomných alebo študentských bytov. Je to príjemný kompromis a dôvod na spokojnosť.

ASKO-NÁBYTOK ZÁKAZNÍCKE SLUŽBY

Kupovať si novú kuchyňu nie je len tak, všetko musí dokonale sedieť, obrazne i doslova. Zariaďte si to tak, aby starosti riešil niekto iný. Napríklad tak, že si kuchyňu vyberiete v ASKO-NÁBYTOK. Dôvodov je hneď šesť:

- **Dohodnite si schôdzku so špecialistom on-line.**
- **Plánujte on-line.**
- **Samozrejmosťou je vizualizácia návrhu novej kuchyne v 3D.**
- **Profesionálne zameranie a komunikácia s výrobcom o prípadných zmenách.**
- **Montáž kuchyne a inštalácia spotrebičov odborníkmi.**
- **Je vysnívaná kuchyňa momentálne nad vaše finančné možnosti? Žiadny problém, v ASKO-NÁBYTOK sa vždy nájde spôsob, ako to vyriešiť.**

Na koberčeku...

sa v každom čísle ocitne osobnosť, ktorú doslova od A po Z spovedáme na tému bývania, dizajnu a života.

Abecedu si tentoraz zopakovala módna štylistka, influencerka a blogerka Mirka Dobiš Michalková, známa ako Fashion Spy. V súťaži Superblogeri roka zvíťazila v roku 2019 v kategórii Fashion, vlani sa dostala do finálovej trojky Social Awards Slovakia.

MIRKA DOBIŠ MICHALKOVÁ

Som veľmi vizuálne založený človek, a tak ma **A**rchitektúra ovplyvňuje vedome aj podvedome. Dokonca moja nalepšia a najbližšia kamarátka sa živí týmto krásnym povolaním a je bytová dizajnérka. Zariaďovala spolu so mnou aj naše terajšie bývanie.

V našom prípade a pri hektickom živote, ktorý žijeme, určite **B**yt. Ale nikdy nehovor nikdy a možno v budúcnosti budeme žiť v dome.

Na našom byte si najviac **C**ením jeho atypickú dispozíciu a otvorenú galériu v obývačke. Je to vlastne loftový byt v modernom štýle.

Detská izba je časť bytu, ktorú meníme najčastejšie a upravujeme ju podľa aktuálnych požiadaviek a veku synov. Zatiaľ majú spoločnú izbu a uvidíme, či zatúžia po oddelených.

Estetické cítenie, či vkus je v mojom prípade veľmi jednoduchý – uspokojím sa len s tým najlepším! Platí to v móde, ale aj bytovom dizajne. Radšej si počkám a väčšinou sa aj dočkám.

Farby v interiéri u mňa nenájdete. Pôsobím v móde, čo je vizuálne aj farebne presýtené odvetvie, a tak hľadám pokoj nielen pre moje oči, ale najmä dušu. Milujem bielu a prírodné odtiene béžovej a hnedej.

Generačné bývanie malo svoje veľké výhody, babky a dedkovia na stráženie nonstop k dispozícii a k tomu ako bonus aj navarené. Na strane druhej je to veľký zásah do súkromia oboch strán. Neviem sa rozhodnúť, či by som do toho šla, alebo nie.

Hra svetla je to čo ma na našom byte najviac baví. Je veľmi svetlý, a tak každý západ slnka je u nás vizuálnym divadlom.

Chladnička je u nás stále plná, keďže manžel je veľký gurmán a kvôli nemu a deťom varím denne. Podelili sme si to teda tak, že on sa stará, aby bola plná a ja ju varením a prípravou jedál vyprázdňujem.

LED luster Course doplní minimalistický štýl, ktorý sa páči Mirke.

Inšpiráciu v živote nehľadám. Keďže jej mám prebytok, tvoriť by som mohla od rána do večera. Hľadám a naháňam skôr čas na realizáciu svojich inšpirácií.

Jedlo sa u nás dlho neohreje, žijem s manželom a dvoma synmi, ktorí sú nonstop hladní. Mám pocit, že keď som doma, som stále v kuchyni.

Krb sme s manželom do bytu chceli stoj čo stoj a bol to náš vysnívaný kúsok. Máme liehový krb a nebudem vás klamať, zapli sme ho asi 3×.

Luster sme hľadali veľmi dlho, keďže náš byt má otvorenú galériu a potrebovali sme naozaj veľký a dlhý kúsok.

Najobľúbenejšie **M**iesto doma je jednoznačne naša terasa, kde počas slnečných dní nerušene pijem kávu či pracujem. Zo slnka dokážem nabrať najviac energie.

Nápad, na ktorý som naozaj pyšná, je náš kumbál spolu s pracovným kútom skrytý pod schodami. Je to maximálne efektívne využitý priestor.

Mám „presklenený byt" a tak je veľmi dôležité udržiavať čisté **O**kná. Mám rada pohľad cez čerstvo umyté, a tak si 2× ročne objednávam firmu, ktorá to urobí za nás. Máme totiž nadrozmerné okná a potrebujeme na ich umytie špeciálnu techniku.

Poriadok musí byť. Som extrémne háklivá na chaos a neporiadok, preto okolo seba nonstop upratujem.

Rekonštrukcia nie je nič pre nás. Sme veľmi zaneprázdnení a hlavne nepraktickí. Vôbec si neviem predstaviť okolnosti, za ktorých by sme sa boli ochotní do toho pustiť.

Sedačka je srdce domova a schádza sa na nej celá rodina. My sme s manželom mali vybratý naozaj lukratívny dizajnový kúsok z dielne Rolf Benz, no naša architektka a zároveň moja najlepšia kamarátka nás prehovorila na lacnejší a bežne dostupný kúsok, pretože sme očakávali prvý prírastok do rodiny. Bolo to najlepšie a najmúdrejšie rozhodnutie, keďže sme ju tepovali už asi 100×.

Štýl nášho domova je jednoznačne minimalizmus v kombinácii s príjemnými, teplými farbami. Moja požiadavka bola na účelový, praktický a vizuálne jednoduchý interiér s dôrazom na detail.

Technické vymoženosti mi až tak veľa nehovoria, nie som ten typ. Vlastne mám problém obsluhovať v zásade aj jednoduché spotrebiče. Hanba, ja viem.

Ukladanie vecí je moja parketa a silná stránka. Neustále triedim, vyraďujem a vytváram systém v domácnosti. Môj manžel sa mi smeje, že triedim vytriedené.

Výhľad je pre mňa veľmi dôležitý a ten náš je na celé okolie. Rada popíjam kávu a len tak sa pozerám, čo sa okolo mňa deje.

Zrkadlá máme na mieru a v každej miestnosti okrem detskej izby. Keďže som poverčivá a hovorí sa, že ak máte zrkadlo v spálni, bude sa vám zle spať, tak som to vyriešila šalamúnsky a mám ho umiestnené vo vnútri skrine. Spí sa mi dobre, našťastie.

Sedacia súprava Fabio je pohodlná aj elegantná. Tip pre Mirku a jej rodinu nabudúce.

RECEPT

Ľ'ĽAHKOU CHÔDZOU

Nezdržujte sa teraz dlhým varením. Tri rýchle, ľahké a zdravé nátierky sú skvelé na raňajky, desiatu, večeru, pochutnáte si na nich aj s priateľmi pri pohári vína alebo na pikniku. Nebojte sa experimentovať s rôznymi druhmi zeleniny a byliniek a vyskúšajte aj inú obľúbenú rybu, napríklad tresku či tuniaka. K dokonalosti už bude chýbať len čerstvé chrumkavé pečivo.

NÁTIERKA Z LOSOSA

- 1 fileta čerstvého lososa (cca 200 g)
- 2 balíčky čerstvého krémového syra, celkom 250 g
- 2 lyžice hustej kyslej smotany
- šťava z polovice limetky
- lyžička dobrej horčice
- soľ, čierne korenie, podľa chuti chren

Filetu z ryby zľahka osolíme a okoreníme, starostlivo zabalíme do papiera na pečenie a dáme piecť asi na 20 minút do rúry vyhriatej na 180 °C (tzv. pečenie v papilote, pozn. aut.). Necháme úplne vychladnúť. Presunieme do misy, pridáme všetky prísady a dobre premiešame vidličkou. So soľou a korením počkáme, až kým nezistíme, ako nátierku dochutila horčica, prípadne chren. Podávame s vajcom natvrdo.

JARNÁ DÚHA

- ¼ žltej a zelenej papriky
- 6 väčších reďkoviek
- 3 jarné cibuľky
- vrchovatá lyžica pažítky
- vanička tvarohu (250 g), použili sme polotučný
- výhonky z reďkoviek alebo žeruchy
- soľ, čierne korenie

Papriky nakrájame na malé kocky, reďkovky nahrubo, jarnú cibuľku na tenké kolieska, nasekáme pažítku. V miske premiešame všetko s tvarohom, osolíme a okoreníme podľa chuti, ozdobíme výhonkami z reďkoviek alebo žeruchy.

BROKOLICA A MRKVA

- asi 150 g hlavičiek brokolice
- 1 stredná mrkva
- vanička cottage syra (použili sme bezlaktózový), prípadne biely jogurt
- soľ, čierne korenie, lyžica limetkovej šťavy

Surovú alebo blanšírovanú (t. j. krátko povarenú a hneď schladenú v ľadovej vode alebo drvine, aby si zachovala sviežu zelenú farbu) brokolicu nakrájame nadrobno. Očistenú mrkvu nastrúhame nahrubo alebo pokrájame na čo najmenšie kúsky. Zeleninu v miske pokvapkáme limetkovou šťavou, pridáme cottage syr, zľahla premiešame, osolíme, okoreníme. Môžeme konzumovať ako šalát alebo prílohu k novým zemiakom, „nátierkovú“ konzistenciu docielime pridaním bieleho jogurtu. I ten sa už dá zohnať aj v bezlaktózovom variante.

nA SKOk u nás v Nitre

ASKO-NÁBYTOK má len v Slovenskej republike osem predajní. Na tom, akú si vyberiete – menšiu, väčšiu, v obchodnom centre alebo samostatnú – vlastne veľmi nezáleží: všade na vás čakajú príjemní ľudia a zaujímavé osobnosti.

BEÁTA SOKOLOVÁ,

špecialistka predaja sedačiek, obývačiek a záhradného nábytku

Vyštudovaná dekoratérka a aranžérka sama podnikala niekoľko rokov s textilom, posledné štyri roky pracuje v ASKO-NÁBYTOK. Keďže býva v rodinnom dome, väčšinu voľného času trávi na záhrade, pri svojich kvetoch. Ak si nájde ešte nejaký čas, rada si pozrie dobrý historický film alebo prečíta knihu rovnakého žánru.

Ako by ste popísali vašu prácu jednou vetou?

Je to umenie nájsť kompromis medzi túžbou zákazníka a možnosťami obchodu.

Čo vás na nej najviac baví?

Je to zaujímavá práca, človek môže využiť svoje kreatívne schopnosti a poradiť zákazníkovi to najlepšie riešenie pre jeho potreby.

Baví ma každodenná možnosť pracovať na novej výzve. Čo zákazník, to iná predstava svojho vysnívaného bývania. A človek má radosť, že sa môže podeliť o svoje skúsenosti a odborné znalosti so zákazníkmi, ktorí to väčšinou aj ocenia.

Pamätáte si na prvú vec, ktorú ste si zaobstarali z ASKO-NÁBYTOK?

Hneď ma upútali pristavné stolíky v provensálskom štýle. Využívam ich ako podstavec pre kvety a jeden ako nočný stolík.

Aký štýl pri zariaďovaní vášho domu preferujete?

Keďže bývam v rodinnom dome na dedine, zariaďujem ho vo vidieckom štýle a veľa vecí korešponduje s provensálskymi prvkami.

Všímate si, aký nábytok majú doma vaši priatelia a rodina? Hovorí sa tomu profesionálna deformácia.

Samozrejme, ako každá žena sa najprv pozerám, ako sa zariadili moji známi. Za ten čas, čo pracujem v ASKO-NÁBYTOK, som pomohla veľkej časti mojich blízkych kompletne obmeniť bytové zariadenie. Mám radosť, keď môžem niekoho nasmerovať a poradiť mu.

Aké zásadné rozdiely pozorujete v správaní zákazníkov vzhľadom na ich vek?

Mladší zákazníci prichádzajú väčšinou s konkrétnou predstavou o funkčnosti a dizajne produktu. Rozhodujú sa potom o kúpe oveľa rýchlejšie.

U mladších ľudí zohráva veľkú úlohu aj možnosť „rozobrať" produkt v internetovom obchode, a preto prichádzajú do predajne pomerne dobre informovaní. O to ľahšie sa nájde vhodná alternatíva a konfigurácia. Ale ani u nich technika nenahradí osobný prístup predajcu. Ľudský kontakt je nenahraditeľný.

Naproti tomu, starší ľudia nemajú taký prehľad o dnešnom modernom nábytku a potom je na nás, aby sme s nimi našli to, čo je pre nich najvyhovujúcejšie. Keďže nekupujú nový nábytok tak často, veľmi málo vedia, ako rýchlo sa menia funkčné možnosti a dizajn každým rokom. A tu už začína naša mravčia práca. Ukázať, vysvetliť, predviesť a ponúknuť výrobok v primeranej cenovej relácii tak, aby to bolo výhodné pre obe zúčastnené strany.

Čím vás naposledy zákazníci prekvapili alebo potešili?

Každého poteší, keď niekde na ulici alebo v obchode stretne človeka, ktorý sa na vás usmeje alebo sa vám prihovorí. Síce sa už ani nemusíte pamätať, čo konkrétne ste pre neho urobili ani ako ste mu poradili, ale podľa reakcie viete, že bol s vaším prístupom spokojný. Nezriedka takýto zákazník odporučí našu predajňu aj ďalším ľuďom zo svojho okolia. A to je to, o čo nám všetkým ide. Stalo sa

mi, že po pár dňoch sa vrátil zákazník aj s fotkami, aby sa mi poďakoval za to, ako sme spoločne zariadili jeho byt. Musím priznať, že to bolo veľmi príjemné a povzbudzujúce.

ASKO-NÁBYTOK rozširuje tohto roku ponuku produktov a služieb. Čo podľa vás poteší zákazníkov najviac?

Okrem nových modelov sedačiek a obývačiek zákazníci veľmi oceňujú úplne nový sortiment doplnkov v butiku.

Začína sezóna záhradného nábytku. Na čo by zákazníci nemali pri nákupe zabudnúť a v čom robia najčastejšie chyby?

Nemali by zabúdať na to, že je to sezónny nábytok. To znamená objednať si ho v dostatočnom predstihu a množstve. Tento tovar sa síce predáva ešte aj ku koncu sezóny, ale vtedy už máme väčšinou sklad prázdny. V rámci jarnej predajnej špičky niekedy nedokážeme ihneď uspokojiť dopyt zákazníkov. Preskladňovanie trvá nejaký čas a ak je to pár dní, zákazník odchádza ku konkurencii. Pomohlo by rozšíriť ponuku záhradných sedení o vyššie jedálenské stoly. Podľa môjho názoru by nezaškodilo ísť aj do ďalších farieb a rozšíriť ponuku dreveného nábytku.

Asi najčastejšie riešime otázku materiálu – plast, kov alebo drevo. Ako jednoducho poradíte, pre čo sa rozhodnúť?

Jednoznačne hlavnú úlohu zohrávajú poveternostné podmienky a umiestnenie v záhrade alebo na terase. Takisto treba zistiť, aký materiál zákazník preferuje, koľko času mieni venovať údržbe a ošetrovaniu nábytku. Od toho sa potom odvíja ponuka prírodných materiálov alebo bezúdržbového plastu a kovu.

Čo z tohtoročnej ponuky záhradného nábytku padlo do oka vám a prečo?

Mne osobne sa veľmi páči kovová zostava s mozaikovými plochami. Je praktická, môže byť vonku, ale aj v interiéri. Pretože mám rada prírodné materiály, páči sa mi aj drevený záhradný nábytok a k hojdačke by som privítala aj drevený slnečník.

Beátin tip

Záhradný set s mozaikou

NA VODE

Čo všetko vám zíde na um pri pohľade na vodnú hladinu? Cesta, prístav, vlna, búrka, osvieženie, sila, pokoj, ticho, prázdniny... Leto! Dom na vode ju kľúčom k slobode a poskytuje možnosť nechať za dverami zhon a starosti. Terasy a obývaciu izbu sme zariadili záhradným nábytkom, ktorý hausbótu svedčí a vzbudzuje príjemný dojem, že ste stále na čerstvom vzduchu. Rozmarné leto môže pokojne začať.

VZNÁŠAJTE SA

Závesné hojdacie kreslo Srí Lanka, kov a umelý ratan, viac farieb, 339,90 EUR

VITAJTE NA PALUBE

Jedálenský set záhradného nábytku Tropicana, stôl a šesť stoličiek, kov a umelý ratan, 699,90 EUR

HRA SO ZRKADLOM

Skladací záhradný set Smart, stolík a dve stoličky, kov, 109,90 EUR

Foto Robert Tichý, dekor Andrea Beranová, produkcia Filip Urban. Fotené na hausbóte Port X.

NECH PRŠÍ

Záhradná rohová variabilná sedacia súprava so stolíkom Miramar, kov a umelý ratan, 759,90 EUR

RADÍME

REPREZENTAČNÝ VÝBER

Potvrdí to každý tréner, režisér aj choreograf – zostava tímu je rovnako dôležitá ako tréning, taktika alebo dobrý scenár. K výberu „mužstva“, s ktorým budete pekných pár sezón hrať vo vašej kuchyni, je potrebné pristupovať rovnako zodpovedne – koniec koncov, ide tiež o výkon, cenu a úspech u fanúšikov. Z akého kádra teda môžeme vyberať základnú zostavu spotrebičov, bez ktorých si dnes varenie už ani nevieme predstaviť? Dopredu sa ospravedlňujeme za veľmi povrchné a základné delenie, v ktorom ani zďaleka nemôžeme všetko povedať. Ak vám nestačí internet a potrebujete rady naživo, s dôverou sa obráťte na špecialistov v kuchynských štúdiách ASKO-NÁBYTOK.

VARNÉ DOSKY

Zdroj tepla, vďaka ktorému sú pre nás pokrmy stráviteľné, je vlastne najstarším „spotrebičom“. Jedlo pripravené na ohni je síce opäť v móde, ale do klasickej kuchyne nielen v 3+kk, hľadáme predsa len niečo praktickejšie...

Plynové

- najobľúbenejšie u profesionálnych kuchárov
- nižšia kúpna cena a ľahšia prevádzka
- okamžitá regulácia plameňa
- zložitejšia údržba
- obavy z úniku plynu rieši bezpečnostná poistka

Elektrické

Sklokeramické

- rýchly prenos tepla
- rovnomerný ohrev vďaka rovnému povrchu
- menšie tepelné straty
- ľahká údržba a ovládanie
- prídavné funkcie
- vyššia spotreba

Indukčné

- najnižšia spotreba a najvyššie využitie energie (až 90 %)
- rýchla regulácia teploty
- ľahká údržba
- bezpečnosť (miesto ohrevu je po vypnutí ihneď chladné)
- viac prídavných funkcií
- vyššia kúpna cena
- vyžaduje špeciálny riad

Kombinované varné dosky

– sklokeramika / indukcia / plyn, špeciálne grilovacie povrchy a pod.

RÚRY

Niekedy si hovoríme, že babičkine buchty z jej starej rúry boli jednoducho najlepšie. Ale možno je to len nostalgia. Moderná rúra môže byť tak sofistikované zariadenie, že nad tým zostáva rozum stáť. A tých prídavných funkcií! 4D pečenie, pizza, kysnutie cesta, programy presne na to, čo sa chystáte pripraviť, napríklad dvojkilové kura.

Voľne stojace (elektrické alebo plynové)

- v kombinácii so sporákom vhodné riešenie do už existujúcej kuchyne
- dizajnové kusy môžu mať veľmi vysokú kúpnu cenu

Vstavané

Elektrické s klasickým ohrevom

- teplo nie je rozptýlené rovnomerne

Eelektrické s funkciou horúci vzduch

- vďaka ventilátoru môžete piecť niekoľko plechov naraz

Parné rúry (zvyčajne v kombinácii s horúcovzdušnou)

- využívajú paru namiesto suchého horúce vzduchu
- zdravší spôsob prípravy pokrmov
- funkcia pre metódu sous-vide

Plynové

- menej obľúbené kvôli nerovnomernému rozloženiu tepla a pomalej regulácii

Z hľadiska čistenia

- klasickou metódou, teda vhodným prostriedkom a handričkou
- pyrolýzou – nečistoty sa pri teplote 500 °C spália
- katalýzou – nečistoty sa pri teplote 200 °C odparia

Väčšie nečistoty je potrebné odstrániť vopred a vybrať aj vnútorné zariadenie rúry (držiak a plechy), takže úplne bez práce to určite nepôjde.

UMÝVAČKY RIADU

Zvyčajne až vo chvíli, keď sa pokazí, si celá rodia uvedomí, že je to vynález hodný Nobelovej ceny. Pred nákupom si predovšetkým položte otázku, koľko riadu bežne umývate a akú veľkú umývačku skutočne využijete. Najnovšie typy majú extra priehradku na príbory, programy na kadečo, dokonalé sušenie a dajú sa ovládať mobilom, čo k nim dokáže pritiahnuť aj tínedžerov.

Voľne stojace

- ľahko sa pripoja tam, kde je prívod elektriny a vody
- cenovo prijateľnejšie
- vsunuté pod pracovnú dosku môžu byť hlučnejšie

Vstavané

- splynú s dizajnom kuchyne
- veľmi tiché
- pokročilé prídavné funkcie
- vyššia úspora energie i vody
- vyššia cena než pri voľne stojacich

CHLADNIČKY

V jednej českej komédii sa hovorí, že najlepšie pivo je zo siedmeho schodu. S tým si už však dnes pochopiteľne nevystačíme. Navyše sme rozmaznaní rôznymi bio, fresh a nulovými zónami, vinotékami alebo funkciou rýchleho zmrazenia.

Voľne stojace

- cenovo prijateľnejšie
- priestrannejšie než vstavané modely
- je zložité zladiť ich s dizajnom kuchyne, retro modely sú ale stále populárnejšie

Vstavané

- vďaka dvierkam v rovnakom dizajne splynú s kuchyňou
- cenovo náročnejšie
- menší vnútorný priestor

Americké

- dvojkrídlové dvere, kombinované s mrazničkou, prípadne výrobníkom ľadu

Tak, už máte aspoň základnú predstavu o nominácii? Napíšte si štyri základné kritériá a podľa nich sa rozhodnite:

VÝKON • DIZAJN • CENA • SPOTREBA

SILA FARIEB

Môžeme mať čokoľvek, čo chceme. Nábytok, doplnky aj dekorácie dnes kúpime vo všetkých farbách, aké si len dokážeme predstaviť. Môžeme sa tak obklopiť tým, čo nás teší, upokojuje, uspokojuje alebo naopak motivuje a čo odráža naše vnútorné naladenie. Inšpirácia je všade okolo nás, stačí len otvoriť počítač a hodiny sa kochať krásnymi fotografiami dychberúcich interiérov. Naša fantázia sa môže zhmotniť napríklad aj vďaka tipom z ASKO-NÁBYTOK.

JEDNODUCHO BOŽSKÁ

Farba, ktorá je v mnohých kultúrach pripisovaná bohom, symbolizuje múdrosť, inteligenciu, dôveru, dôstojnosť alebo česť. Modré tóny údajne spomaľujú metabolizmus a majú upokojujúci účinok. Tmavšie odtiene, ako je kráľovská alebo námornícka modrá, navodzujú v interiéri atmosféru stability a istoty, svetlejšie a pastelové varianty sa spájajú so zdravím a hojením, porozumením a nehou. Farba neba a mora, drahých kameňov, peria vzácnych vtákov, ktorá dala meno našej planéte, je pritom v prírode pomerne vzácna. Niektoré jazyky pre ňu ani nemajú slovo. Kdekoľvek v interiéri ju použijeme, takmer vždy pôsobí príjemne. Svedčí jej kombinácia s neutrálnymi farbami, so šedou, bielou, púdrovou ružovou, tlmí divokosť oranžovej a žltej, luxusne pôsobí v spojení so zlatou a striebornou.

Prestieranie • váza Oh my deer • kresielko Rose

Ilustračné foto

Kuchyňa IP7810 z radu Best Line

Stolička Loof • dekoračné vázy • kreslo Next

Sedacia súprava Paris

NEŽNÉ MAKRÓNKY

Pastelové farby vznikajú zmiešaním sýtych farieb s bielou. Pomocou nich sa vám naskytne nekonečné množstvo možností, ako decentne a pôsobivo meniť tvár vášho interiéru. Už dávno nepatria len do detských a dievčenských izieb. Jemné odtiene evokujú čistotu, útulnosť, pokoj a súčasne optimizmus a hravosť. Z obavy, aby miestnosť nepôsobila presladene, sa ľudia často boja použiť pastelové tóny na základné kusy nábytku a zostávajú len pri doplnkoch a dekoráciách. Mätovo zelená alebo svetlomodrá kuchynská linka pritom pôsobí jedinečne, rovnako ako púdrovo ružová sedačka alebo vanilkovo žlté čelo postele. Pastelové tóny vytvoria dokonalú harmóniu s prírodným drevom alebo s odtieňmi striebra a medi.

Taburet Ring • dekoračné vázy • vankúšik 45×45 cm

Ilustračné foto

Ilustračné foto

Obliečky Laurens

Sedacia súprava Yoko

POHYBLIVÝ SVIATOK

Svetu sme tak trochu nanútili svoje pravidlá, zákony aj kalendáre, ktorými sa ho snažíme spútať. Väčšinou sa nám to darí, ale Veľká noc sa nám sčasti vymkla z rúk a ide si podľa úplne iných zákonov, a to prírodných. Radosť z jari, zo znovuzrodenia prírody oslavovali ľudia od chvíle, kedy im ten kolobeh akosi „docvakol". Vítali ju ako nádej na nový život. A to isté robíme aj my, v rôznych variantoch.

Vo svete prevažujú oslavy radostné, veselé a hravé, ale výnimkou nie je Veľká noc kajúcna alebo naplnená súťažením. Niekde prevažujú náboženské momenty, ale väčšinou sa miešajú s pohanskými zvykmi.

Zabudnutý pondelok

Zatiaľ čo my si užívame sviatočné voľno na Veľký piatok, aj Veľkonočný pondelok, Američania majú voľno len v piatok. V pondelok, kedy sa u nás veselo koleduje, oni už mašírujú do práce a do školy. A tak sa u nich najviac slávi a hoduje na Veľkonočnú nedeľu. Skôr než sa v Spojených štátoch amerických usadne k bohato prestretému stolu, je potrebné sa na to pripraviť. Od Popolcovej stredy držia veriaci pôst, chodia na pravidelné omše, čítajú si z biblie a podobne ako na Vianoce všetci vyšperkujú svoje domovy, domy i záhrady veľkonočnými dekoráciami, a to naozaj viac než márnotratne. Deti sa však aj tak najviac tešia na to, čo bude nasledovať. V sobotu sa zdobia vajíčka, čo je síce zábava svojho druhu, ale nie dobrodružstvo. To nastane až v nedeľu poobede. A tak nedočkavo jedia sviatočnú šunku alebo jahňaciu pečienku so sladkými zemiakmi a neodmysliteľnou zeleninou, zákusok vo forme kapkejkov znázorňujúcich hniezdo, aby už mohli vyraziť pátrať po vajíčkach – hlavne tých čokoládových, ktoré im v záhrade, v dome či byte ukryl ten šibal veľkonočný zajačik. Pri troške šťastia sa niektoré z detí dokonca stanú hosťami prezidenta a prvej dámy Spojených štátov, aby predviedli, ako im ide gúľanie vajíčok. Táto veľká udalosť na trávniku Bieleho domu je starostlivo pripravovaná, vytýčené dráhy, po ktorých drobci vo veku do 13 rokov gúľajú pomocou lyžice s dlhým nadstavcom vajcia do cieľa, sleduje prezidentský pár, ktorý malým pretekárom horlivo fandí. Tradíciu vraj zaviedla manželka Jamesa Madisona v roku 1814, podľa iných správ sa prelomovým stal rok 1878, kedy sa táto udalosť zaradila medzi pravidelné akcie Bieleho domu.

V Nemecku zdobia stromy a kríky farebnými kraslicami.

V mene pohybu

Maľované kraslice a vajíčka nás spájajú s Nemcami, ktorí svätia Veľkú noc od Veľkého piatku do Veľkonočného pondelka. Avšak nie sú určené pre koledujúcich, lebo tí nechodia s korbáčom po susedoch a príbuzných. Nejde im ani o samotnú koledu, zaujímajú ich skôr sladké „odmeny". Nedočkaví malí hľadači pokladov vyrábajú často doma s rodičmi slamené hniezda, aby veľkonočný zajac mal kde uložiť maľované či čokoládové vajíčka, resp. ich šikovne ukryť. Niektorí šťastlivci vystopujú priam poklady – hniezda, košíky či škatuľky plné čokoládových zajačikov, vajíčok, bonbónov alebo dokonca malých hračiek. A zdá sa, že aj dospelí Nemci sa starajú o kondičku viac než my – škála ich „športových aktivít" počas veľkonočných sviatkov je totiž omnoho pestrejšia. Vajíčka si nielen gúľajú, ale aj hádžu. A to do výšky. Ale aby to nebolo také jednoduché, musí dotyčný vajce aj chytiť bez toho, aby sa rozbilo. Pre skutočných majstrov je pripravená výzva – majiteľ musí prehodiť vajce cez strechu svojho domu, kde ho má ďalší člen rodiny chytiť. Neviem, či sa to už niekomu podarilo, ale ak áno, potom bude podľa tradície patriť k tým šťastlivcom, ktorým dom vraj nezasiahne blesk. A to už za pár pokusov s neistým výsledkom stojí, nie? Gastronomickou zaujímavosťou je, že kým my si doprajeme vianočku cez Vianoce, nemecká štóla patrí nielen na vianočný, ale aj veľkonočný stôl, a to spolu s mazancami, šiškami a koláčmi. V jedálničku neodmysliteľne figuruje baranie a jahňacie mäso. A kto si u nás zdobí stromy v záhrade či pred domom dekoráciami v tvare vajca, alebo vyfúknutými vajcami na stužkách, mal by vedieť, že táto tradícia, podobne ako veľkonočné zajace, pochádza práve z Nemecka.

Vezmi si klobúk a daj si palacinku

Kto vie prečo, ale Veľká noc začína vo Veľkej Británii v Mäsopustný utorok, ktorý sa tu vhodne nazýva Palacinkový utorok. Všetci ako o život pripravujú a samozrejme aj konzumujú palacinky, väčšinou poliate javorovým sirupom, alebo len pocukrované, prípadne dochutené čokoládou a citrónom. Ani historici presne nevedia, prečo práve palacinky a prečo práve v utorok, ale najpravdepodobnejšie z tohto dôvodu: kedysi bolo nutné spracovať zvyšky masla a vajec, lebo tieto ingrediencie patrili počas pôstu, teda v období pred sviatkami jari, k tým, ktoré boli zakázané. Každopádne deti milujú tieto palacinky a rovnako aj slávnosti, ktoré sú s daným výnimočným utorkom spojené. V meste Olney sa dokonca koná tradičný závod žien asi na 380 metrov k miestnemu kostolu. V ruke držia panvičku s vlastnoručne upečenou palacinkou, ktorú musia navyše pred cieľom otočiť vo vzduchu. Víťazná gazdinka by potom mala získať bozk od zvonára. Bitku o čo najväčší kus obrej palacinky zvádzajú aj študenti v londýnskom Westminsteri. Podobnou záhadou sú aj veľkonočné klobúky, ktoré sa v túto dobu nosia (niekedy aj vyrábajú) v školách. Papierové klobúky zdobené jarnými a veľkonočnými motívmi kvetín, vajíčok, zajačikov alebo kuriatok môžu ich autori prihlásiť do niektorej zo súťaží o ten najúžasnejší klobúk. Možno sa tento zvyk trochu podobá tomu českému, podľa ktorého si naši susedia musia zaobstarať niečo nové na seba, aby ich „baranček neokakal". Jednoducho je to akási odmena hlavne pre ženy – po období pôstu a odriekania si môžu dovoliť kúpiť niečo pekné.

Prehliadka vlastnoručne vyrobených klobúkov sa koná aj v New Yorku.

Hľadanie čokoládového pokladu je obľúbenou zábavou v Európe aj Severnej Amerike.

V niektorých grófstvach nezabúdajú osláviť zrodenie jari veľkonočným ľudovým tancom zvaným „Morris Dancing". Tanečníci majú na nohách či kostýmoch priviazané zvončeky, ktorými pri tanci sprevádzajú hudbu. V rukách držia a mávajú palicami symbolizujúcimi meče, vreckovkami a ďalšími rekvizitami.

Tradíciou hodnou panovníka je oceňovanie starších jedincov za ich zásluhy pre spoločnosť. Siaha vraj až do 13. storočia a kráľovná Alžbeta II. si ju ctí – vybraným seniorom odovzdáva strieborné mince, ktoré sú špeciálne razené pri tejto príležitosti. Na Zelený štvrtok si veriaci nechávajú požehnať svätým olejom.

Podobne ako v USA, ani v Británii nijako neholdujú zdobeniu kraslíc či pleteniu korbáčov – ku krajine, ktorá dala svetu výraz gentleman, by sa švihanie nežnejšej časti ľudstva korbáčom ani nehodilo. Naopak, zajace tu opäť obsadili polia, respektíve domy a záhrady, v ktorých ukrývajú čokoládové vajíčka tak, aby ich malí prieskumníci s košíkmi v rukách pomerne ľahko v nedeľu ráno našli.

Tradičným veľkonočným pokrmom je jahňacia pečeň so sladkými zemiakmi a jarnou zeleninou. Zákusok zastupujú sladké bochníky „hot cross buns", niečo podobné ako malé mazance.

V znamení vody

V katolíckom Poľsku prevládajú kresťanské rituály. Na Bielu sobotu si väčšina ľudí nechá požehnať svoje sviatočné pokrmy. Veľkonočný pondelok je potom zasvätený vode, vlastne aj preto sa mu hovorí Mokrý pondelok. Kým predtým šlo skôr o vyliatie tekutiny na dievky a ženy, pričom ich mužská časť neváha ešte vyšibať vŕbovou vetvičkou, dnes sa vodou, parfumom či kolínskou polievajú všetci navzájom. Vraj si tým zaisťujú dlhý život v zdraví, prípadne rýchlu svadbu. Podľa toho, čo kto akurát potrebuje. K modernej výzbroji patria ten deň, pochopiteľne okrem tradičného vedra, aj plastové fľaše či vodné pištole. Nuž, pokrok nezastavíš. Tento zvyk, ktorý sa rozšíril aj k nám, sa pravdepodobne viaže k Veľkonočnému pondelku roku 966 nášho letopočtu, kedy primäla Dúbravka, manželka poľského kniežaťa Měška a dcéra českého kniežaťa Boleslava I., svojho muža ku krstu. Požehnané pokrmy, ku ktorým patria biele klobásy, maľované vajcia (o ktoré sa potom rodina svorne podelí), šunka, chlieb so soľou, bábovka z kysnutého cesta, často baranček, ryba či kúsok syra, prídu na stôl až nedeľu. Tradičným dezertom je plochý „mazurek" s čokoládovou, orechovou, či karamelovou náplňou, prípadne s mletým sušeným ovocím. Navrch patrí čokoládová poleva, sušené alebo kandizované ovocie, oriešky, mandle. Nie je výnimkou, že tieto ingrediencie tvoria niektorý z veľkonočných motívov.

A aby sme nezabudli – k mäsitým pokrmom sa podáva chren, symbol zdravia, ale zároveň aj utrpenia.

Poľský veľkonočný koláč „mazurek".

Vajce a zločin

Keď chcel nórsky vydavateľ kníh v roku 1923 podporiť predaj nového krimi románu, zaplatil si reklamu na titulných stránkach novín. Nič neobvyklého. Avšak stalo sa to v čase pred sviatkami jari a navyše bola reklama tak dokonalá, že zmiatla všetkých čitateľov. Vraj sa domnievali, že ide o skutočnú správu o vražde, nie o inzerciu. Od tej doby sa môže Nórsko pochváliť jednou neuveriteľnou a atypickou tradíciou spojenou práve s obdobím Veľkej noci. Hovorí sa jej „Påskekrimmen". V tomto čase totiž všetci riešia zločin. Veľké televízne a rozhlasové stanice vysielajú kriminálne a detektívne filmy a seriály, v ktorých sa odohrávajú zločiny (hlavne záhadné vraždy). Ich rozlúštenie a objasnenie očakávajú Nóri s napätím. Thrillery vychádzajú aj knižne, noviny vydávajú podobne zamerané materiály, pričom niekedy nechávajú čitateľov nejaký čas

Príbehy o zločinoch sú dokonca aj na krabiciach od mlieka.

na pochybách, kto je vlastne páchateľ. A pozor, vraj aj na krabici od mlieka nájde spotrebiteľ vymyslené napínavé detektívne historky, takže nastáva otázka, či vám káva nevychladne skôr, než si do nej nalejete svoju porciu mlieka. Táto veru prazvláštna veľkonočná tradícia čítania, sledovania a počúvania kriminálnych príbehov akosi nejde dokopy s kresťanským ponímaním Veľkej noci. Azda aj preto jej náboženský význam ustúpil, ale pravdepodobne je to ovplyvnené aj tým, že v tejto severskej krajine nie je návšteva kostola žiadnym pravidelným aktom.

K veľkonočnej detektívke Nóri zajedajú špeciálny veľkonočný koláč často doplnený marcipánom a predovšetkým veľkonočným ovocím. Ak neviete, o čo ide, sú to v Nórsku veľmi obľúbené pomaranče. Z nápojov vedie kakao, pre silnejšie povahy pivný veľkonočný špeciál, ktorý je sladší, tmavý a korenistý. Na stole sa objavuje jahňacie mäso, nakladané slede i ďalšie ryby a, samozrejme, symbol nového života a plodnosti – vajíčka. A to čokoládové i slepačie. Kým napríklad v Grécku ich zväčša farbia na červeno, Nóri dávajú prednosť žltej. Asi sa tým snažia privolať slnečné lúče. A keďže veľa nórskych rodín využíva veľkonočné sviatky na výlet do hôr, lyžiarske chaty v tomto období praskajú vo švíkoch.

Život je karneval

Taliani vždy vedeli žiť a radovať sa zo života. Nejde len o víno a jedlo, hoci ani na ne sa pri sviatku znovuzrodenia jari a života nezabúdalo a nezabúda. Ale porovnajte si napríklad obdobie nášho pôstu a karneval. Ten začínal zvyčajne už začiatkom januára a ukončila ho vždy Popolcová streda, čo by tohto roku malo byť 2. marca. Lenže svet sa mení, čas letí čím ďalej, tým rýchlejšie, a tak ukrojil i kus z veľkolepých talianskych osláv návratu jari.

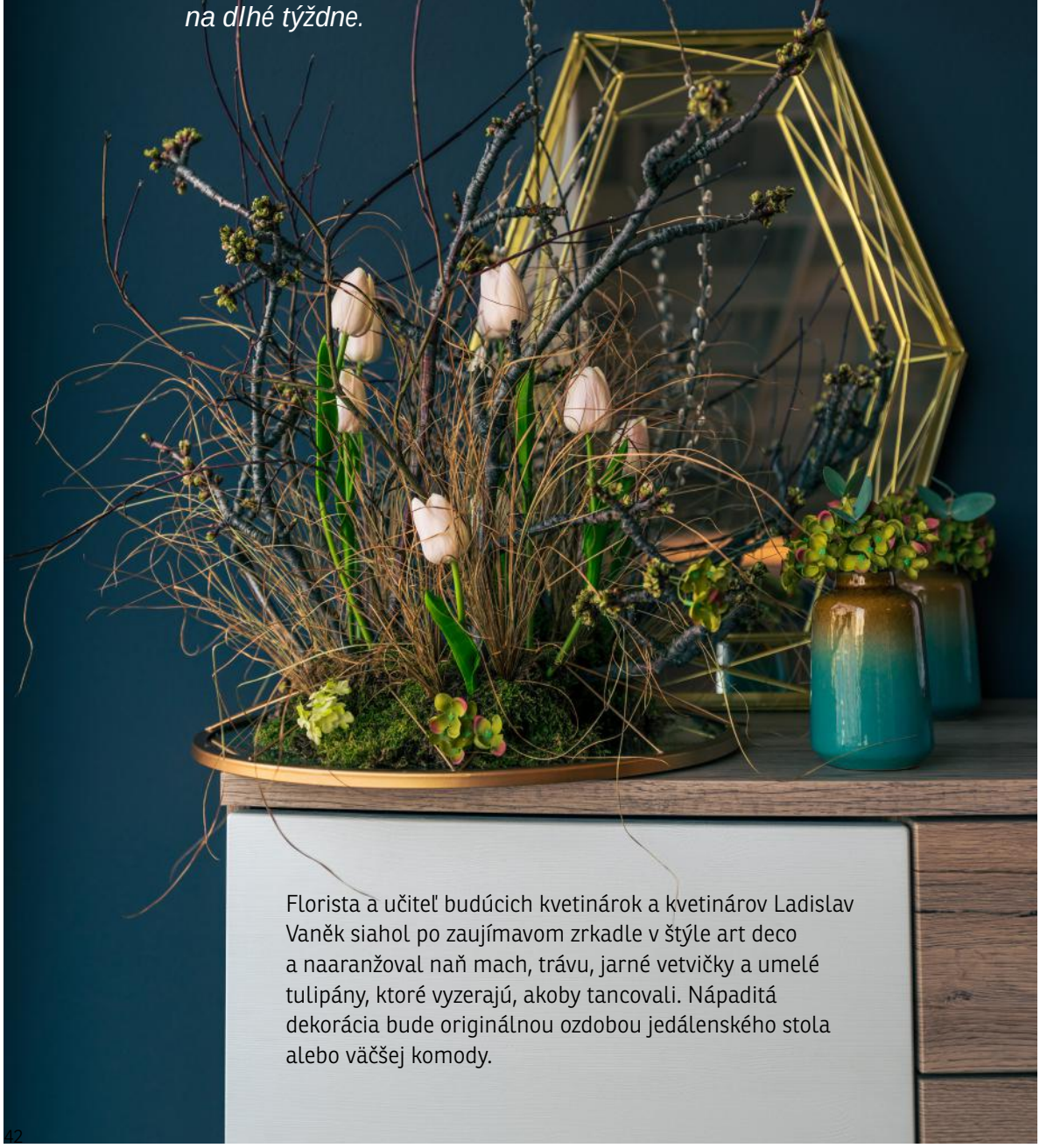
Na pompéznu zábavu musí pred začiatkom pôstu stačiť 10 dní. Avšak aj napriek tomu si tento sviatok zachoval svoj charakter – karneval v Taliansku (a v Benátkach zvlášť), to sú divotvorné, dômyselné a bohato sfarbené masky, prekrásne farebné kostýmy, pestré sprievody vo víre nekončiaceho neviazaného tanca a hudby. Taliani neváhajú investovať do masiek a kostýmov veľké peniaze, prípadne si ich dlho dopredu starostlivo vyberajú, alebo ich dostatočne včas rezervujú v požičovni kostýmov. Typické benátske masky bohato zdobené zlatom, striebrom, perím, drobnými kamienkami a pod. sú väčšinou vyrobené z kože, porcelánu či tradičnou sklárskou technikou, aj keď dnes tie podomácky vyrobené sú už hlavne z ekonomických dôvodov namaľované na kašírovanom papieri. Vrcholom karnevalu je jeho smrť, kedy sa napríklad v Benátkach slamené telo Kráľa karnevalu, vypchaté bezpečnou výplňou, spáli – kde inde než na Námestí sv. Marka.

Popri karnevale, ktorého pôvod treba hľadať pravdepodobne v pohanských rituáloch, sú v Taliansku aj naďalej silné kresťanské rituály. Či už ide o veľkonočné procesie, počas ktorých sa hlavne v menších mestách či na vidieku vydávajú veriaci na krížovú cestu, aby si pripomenuli Kristovo utrpenie, tradičné umývanie nôh dvanástich mužov pápežom, omše, z ktorých najdôležitejšia je tá večerná v sobotu a potom na Veľkonočnú nedeľu. V tento deň hlava katolíckej cirkvi slúži slávnostnú omšu a z balkóna na Námestí sv. Petra v Ríme udeľuje svoje požehnanie „mestu a svetu“ (Urbi et orbi). Azda každej slávnostnej tabuli v talianskych rodinách, či už veriacich alebo neveriacich, dominuje baranček ako symbol Ježiša a jeho obety, rovnako ako pečené jahňacie (niekedy aj kozľacie) mäso. Nesmú chýbať vajcia, ani tie čokoládové, a praclíky, tie sú kvôli svojmu tvaru prirovnávané k rukám zloženým k modlitbe. A ešte jedna gastronomická zvláštnosť. Bábovka v tvare holubice – La Colomba, je akousi veľkonočnou verziou vianočného pečiva nazývaného „panettone“. Plní sa kandizovaným ovocím, povrch zdobia mandle a je „zasnežená“ práškovým cukrom. Symbolizuje to, čo si všetci prajeme – pokoj a mier.

Výstava obrích „kraslíc“ v Londýne.

VÍTANIE JARI

V ASKO-NÁBYTOK vždy nájdeme krásne a štýlové bytové doplnky a dekorácie. Požiadali sme štylistku Denisu Bartošovú a floristu Ladislava Vaňka, aby si v predajni v Prahe – Štěrboholy vybrali akúkoľvek vec a vytvorili jarné aranžmány. Farebne veľmi podobné, ale stvárnením rozdielne dekorácie skrášlia náš domov na dlhé týždne.



Florista a učiteľ budúcich kvetinárok a kvetinárov Ladislav Vaněk siahol po zaujímavom zrkadle v štýle art deco a naaranžoval naň mach, trávu, jarné vetvičky a umelé tulipány, ktoré vyzerajú, akoby tancovali. Nápaditá dekorácia bude originálnou ozdobou jedálenského stola alebo väčšej komody.

[illegible]

Foto Robert Tichý, dekor Denisa Bartošová, produkcia Filip Urban.