

4 | 2022  
INŠPIRATÍVNY ŠTVŔŤROČNÍK O BÝVANÍ

# INŠPIRÁCIA

pre váš domov



JEDNOTKA  
PRE VÁŠ  
DOMOV

**ASKO**<sup>®</sup>  
NÁBYTOK

Milí tvorcovia domova,

s jeseňou na mňa vždy dolahne vedomie pomínuteľnosti času, umocnené odchodom môjho milovaného leta. Pomerne často mám totiž pocit, že som sa mala narodiť o pár stoviek kilometrov južnejšie. Ale smutná nie som, to nemám v povahe. Užívam si babie leto, výpravy na huby a dokonca aj skracujúce sa dni, bezhraničnú farebnú fantáziu jesennej prírody, burčiak a slivkový lekvár. Samozrejme, všímam si aj to, že niektorí kamaráti a kolegovia začínajú vykazovať známky depresie alebo istého rozladenia, a tak sa sama seba pýtam, čo nám vlastne najviac chýba? Osobne uprednostňujem poriadok, ale v lete sa s radosťou nechám strhnúť pocitom príjemnej nezodpovednosti a improvizácie, ktorá k nemu jednoducho patrí. Nech sa deje, čo sa deje, zaspávam s pocitom, že zajtra zasa vyjde slnko a bude dobre. S ustupujúcim svetlom možno všetci podvedome zatúžime po väčšej istote. A v dnešnej dobe táto túžba vlastne ani nesúvisí s ročným obdobím. Potrebujeme vedieť, že sa máme kam vrátiť. Že tam bude teplo a svetlo, na stole bude horúca polievka a po nej deťom prečítame rozprávku zababušenú pod perinou. So všetkým vám nevieme pomôcť, ale môžete sa spoľahnúť, že v určitých veciach vám v ASKO-NÁBYTOK pocit istoty môžeme dať. Istotu krásneho a útulného domova, kam sa vy a vaši blízki budete radi vracieť. Istotu miesta, ktoré bude dokonalou scénou pre vaše každodenné šťastné príbehy. Nábytok, dekorácie a doplnky vnímame ako rekvizity, ale napadlo nám pohrať sa s myšlienkou, že môžu zohrávať hlavnú rolu, a na javisku pražského Divadla pod Palmovkou sme ju dovedli do dokonalosti. Nezapadli sme ani na nečakane rýchlo sa blížiace Vianoce. Nechajte sa inšpirovať rodinnými rituálmi a tradíciami známych osobností, uvarť si niečo dobré podľa našich receptov a vyčarujte tú správnu náladu so štýlovými kúskami, ktoré nájdete v predajniach a v e-shope [www.asko.sk](http://www.asko.sk). Niekedy stačí malá zmena, aby sme sa znova začali usmievať.

Prajem vám farebnú jeseň a láskavú zimu.

Vaša

Andrea Štěpánová

šéfredaktorka

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



ANDREA  
ŠTĚPÁNOVÁ

# SVIATOČNÁ VÝBAVA

*Vychutnajte si advent i sviatky s nežným porcelánovým servisom s motívom vetvičky. Príbory v matnom zlatom dekore dodajú vašej slávnostnej tabuli dotyk luxusu.*



Porcelánový servis s vetvičkou (plytký tanier, dezertný tanier, miska, hrnček), cena od 5,99 EUR • set príborov Eleganz (16 dielov), 52,99 EUR.

# SKUTOČNÁ TVÁR DOMOVA

*Akýkoľvek veľký dom alebo byt máte, jeho obyvatelia aj návštevy sa nakoniec zídu v kuchyni. Nielen preto, že je súčasťou obytného priestoru, prepojená s jedálňou či obývacou izbou, ale najmä pre jej neodolateľné čaro, pocit tepla a bezpečia. Ak každé miesto domova odráža osobnosť majiteľa, potom čistou esenciou jeho štýlu je práve kuchyňa.*



Jej meno je Castello, ale volajte ju ako chcete – vidiecka, rustikálna alebo stredomorská. Teplý odtieň vanilky v kombinácii s drevom a zaujímavým dekorom skvele ladí s klasickými kuchynskými úchytkami na presklených alebo plných dvierekach s profilom, úložnými košími z prírodných materiálov, medeným riadom a doplnkami v bielej farbe a jemných pastelových odtieňoch. Čas plynie pomaly a v rúre rozvoníava bábovka.



Kuchyňa Stone Art spája minimalistickú a súčasne elegantnú farbu šedej bridlice s nečakaným 3D efektom povrchu skutočného kameňa na dvierkach. Strohosť podčiarknutú čiernym riadom zmäkčujú horné police a skrinky v teplom odtieni dreva, strieborné doplnky a kvetinové dekorácie. Dokonalá scéna pre dokonalý steak.

# ŠTYRI TVÁRE VIANOČ

*Väčšinou ich prežívane s rodinou, blízkymi ľuďmi, s ktorými nás ako hodvábná niť spájajú tradície a zvyky. Opýtali sme sa známych osobností, čo vianočné sviatky znamenajú pre nich, ako ich trávajú a na čo sa najviac tešia.*



## JAN TEPLÝ ml.

**Podľa hereckých rolí Jana Teplého ml. v domovskom Divadle pod Palmovkou, vo filme alebo v televízii by ho človek ozaj netípoval na romantika, ktorý sa nemôže dočkať prvých snehových vločiek a potuliek vianočnou Prahou. Zdanie klame. Na december sa veľmi teší a Vianoce si užíva s rodinou..**

Čím ďalej tým viac vnímam advent a Vianoce ako príležitosť na zastavenie sa a stíšenie. Myslím, že to prichádza s vekom. Ale u nás to bolo tak od môjho detstva – prechádzky, rozprávanie sa o témach, na ktoré inak nebol čas, stretnutia s blízkymi ľuďmi. A nový rozmer, samozrejme, získali sviatky s deťmi. Ich radosť mi pripomína moju vlastnú a naše malé rituály. Otec aj mama boli ako herci počas roka vyťažení, ale cez Vianoce sme boli všetci spolu s babkou a dedom a bolo to pokojné a sviatočné.

Každú adventnú nedeľu si spoločne sadneme a jeden z nás štyroch zapáli jednu sviečku. Vo vani už nepláva kapor, vlastne ho ani nemám veľmi rád, dám si ho len symbolicky. Púšťame škrupinky z orechov a lejeme olovo. Dievčatá to milujú rovnako ako ja, keď som bol malý. Hráme a spievame koledy, niektoré sme si dosť originálne zaranžovali, občas si dokonca vymyslíme aj vlastný vianočný popevok a veľmi sa pri tom zabávame.

Stromček máme živý, väčšinou jedličku, a na ňom zmes najrôznejších ozdôb, nemáme konkrétny štýl. Dcéry sú manuálne veľmi šikovné a okrem iných vecí vyrábajú aj krásne ozdoby. Stromček sme predtým zdobili pred Štedrým dňom, teraz aj skôr, aby sme si ho všetci užili.

Mám rád ročné obdobie také, aké sú. Preto ma nijak nelákajú Vianoce v teple. Láka ma skôr chalupa v horách,

*V Shakespearovej hre **Skrotenie zlej ženy**, ktorá je v Divadle pod Palmovou čisto pánskou jездou*



s ohňom v praskajúcom krbe, to by ma veľmi bavilo. A moje dievčatá milujú tradičné Vianoce so všetkým, čo k nim patrí. Chýba nám len sneh. To si vynahradíme v januári na horách.

V divadle nemáme žiadnu zvláštnu tradíciu, ale s kolegami si užijeme vianočný večierok. Máme síce v repertoári Ibsenovu *Noru*, ktorá sa odohráva počas Vianoc, ale táto hra vianočnú náladu a rodinnú harmóniu určite neevokuje.

Teším sa na rybaciú polievku a vianočné koláče od mamy a šalát od sestry, ktoré s nami trávia Štedrý deň.

Vždy si pripravíme nejakú dobrotu ako predjedlo, napríklad krevety, a potom si ctíme klasické menu.

Darčeky nekupujem vo veľkom predstihu, ale ani nie 23. decembra na benzínke. Dcéry Evelína a Emilka, samozrejme, píšú list Ježiškovi a my sa ich želania snažíme splniť. Ja si najviac zo všetkého prajem harmóniu a čas strávený s tými, ktorých mám rád. Ak ide o darčeky, ktoré sa dajú zabaliť, myslím, že dospelí vždy ocenia nejaký zážitok. Verím, že kopy ľudí by napríklad mohlo potešiť predplatné do divadla.

**Soňa Porupková a Lucie Ptáčková sú kolegyné zo spravodajskej stanice CNN Prima News. Obe si práve zariaďujú nový domov a Vianoce milujú.**

## SOŇA PORUPKOVÁ

Od doby, čo žijeme s priateľom v Prahe, a obaja máme rodinu v Brne, tak slávime Vianoce na dvakrát. U rodičov panuje vianočná atmosféra už počas adventu, kedy je byt krásne rozvoňaný vianočnými koláčmi a pečivom. My v Prahe si väčšinou spravíme spoločné Vianoce v predstihu pred Štedrým dňom a potom odchádzame za svojou rodinou.

Vianočné obdobie mám spojené hlavne s rodinou a časom, ktorý spolu trávime. Moja mama si veľmi zakladá na tradíciách, ktoré ja osobne milujem. Ale najviac sa teším na to, keď opadne všetok predvianočný stres, všetci sa zídeme, rozprávame sa, pustíme si rozprávku a užívame si pokoj a pohodu.

Výzdoba vianočného stromčeka je moja úloha, ktorú si užívam. A aj tohto roku ma to čaká dvakrát. U rodičov máme už veľa rokov umelý stromček, väčšinou ladený do zlatých a teplých odtieňov. S priateľom si kupujeme živý stromček, ale skôr menší, farebne volíme hlavne odtiene striebornej a modré tóny. Ale možno sa tohto roku rozhodneme pre inú kombináciu.

Tým, že mám špecifické zdravotné diéty, tak pre mňa prakticky odpadajú koláče,



ktoré som ale nikdy veľmi neprežívala. Mám rada vôňu vareného vína, prechádzku vianočne vyzdobeným mestom a vianočné trhy, a hoci mám 32 rokov, dodnes milujem rozprávky. Počas roka sa na ne nepozerám, ale cez Vianoce som schopná sledovať jednu za druhou celý deň. Nevieť prečo, asi sa tak vraciam do bezstarostného detstva.

To najkrajšie na Vianociach príde, keď spomalíme, nikto sa nikam nebude ponáhľať, aspoň na chvíľu snáď všetko stíchne. Rozvoniavajú vianočné cukrovinky a vianočné sviečky, ktoré vytvoria hrejivú atmosféru domova. Budeme zasa všetci spolu a zabudneme na trápenie a starosti, ktoré nás v priebehu roka dohŕňajú.



## LUCIE PTÁČKOVÁ

Vianoce u nás začínajú presne vo chvíli, keď niekto prvýkrát pustí *All I Want for Christmas* od Mariah Carey. Ten moment je zhruba koniec novembra a ten niekto som ja :-)

Strašne sa teším na chvíle strávené s rodinou. Chvíle, kedy pred televízorom s pánom Kodetom v *Pelíškoch* kričíme: „To je tím, s kým se taháš, s tím rudým bolševickým nokem!“

Stromček máme jednoduchý a striktno ladený do bielej farby, ale s mini zápletkou, trblietavou ozdobou v tvare hot dogu. Dúfam, že tento rok si manžel nespomenie na svoje červeno-slamené ozdoby, aby som nemusela vymýšľať, prečo sa nám už na stromček nevošli.

Každý rok vyrábam vaječný likér, v ktorom som v priebehu rokov vypiplala podiel rumu, bourbonu, smotany

a ďalších ingrediencií – nebojím sa ten výraz použiť – k dokonalosti. Každý musí ochutnať a každého donútim povedať, že lepší nikdy nemal. Pri jeho tvorbe a následnej distribúcii po rodine a priateľoch cítim hrdosť a pýchu spolu s ťažobou svojho vaječného záväzku. Minulý rok som ho na ochutnávku prepašovala aj do vysielania našej rannej relácie *Nový den*. Kolegovia hovorili, že lepší nikdy nemali.

Tohto roku nás čakajú prvé Vianoce v novom. Pôvodne to mali byť už tie minulé, ale o rekonštrukcii zasa niekedy inokedy. Teším sa na to, ako sa budú Vianoce hodiť k nášmu novému domovu. Ako ho rozvoňajú mandarínky, ako ho presvietia svetielka a ako sa v ňom budú rozliehať koledy, rozprávky a dohadovanie o tom, kde umiestnime stromček. A ako je možné, že sa pri sťahovaní stratili práve tie červeno-slamené ozdoby. Na to všetko sa teším.



# JANA JANĚKOVÁ A IGOR CHMELA

**Herecký pár založil spolu s Lindou Rybovou a Davidem Prachařem Divadlo Verze, ktorému sa Jana venuje i dramaturgicky a organizačne. Igor Chmela je jedným z najobsadzovanejších filmových a televíznych hercov, režíruje a je frontmanom kapely Dafne. Rodičia Anny, Ely a Antonína si dokážu predstaviť aj netradičné sviatky.**

U nás je to s Vianocami dosť ambivalentné. Každý máme iné túžby, určite sú dôležité z duchovného hľadiska, ale ten všadeprítomný materialistický stres nás značne odpuďzuje. Najradšej by sme na celé obdobie aj s rodinou zmizli niekam, kde Vianoce neexistujú. Jedenkrát sme to už urobili. Kompletne sme ich zrušili a utiekli sme na mesiac na druhú stranu zemegule a boli to vlastne tie najkrajšie Vianoce. Ale advent sporadicky dodržiujeme.



Vianočne nás každý rok naladí hra Patricka Barlowa *Mesíďš*, kde hrá Igor s Davidem Prachařem všetky roly v príbehu o narodení Ježiška. Táto skvelá komédia plná montypythonovského humoru je u divákov veľmi obľúbená a my sa pri nej aj po tých rokoch stále kráľovsky zabávame. Tento rok hráme 10. decembra večer benefičné predstavenie pre nadačný fond Alzheimer. Pomáhať by sme si mali vždy, ale počas Vianoc sme všetci predsa len otvorenejší.

Čo je najdôležitejšie? Je to asi kliše, ale je to mier, pokoj, rozjímanie v rodinnom kruhu.

Stromček mávame naozaj symbolický, jemný, skromný... Nosí ho Ježiško, takže ho zdobíme až 24. decembra.

Máme svoje malé rituály, napríklad ranné zdobenie stromčeka, po večeri prechádzku k miestnej kaplnke, kde zapálime sviečky za tých, ktorí už s nami nemôžu byť, spievanie kolied.

Najviac sa tešíme na to, že vďaka tomu „kolektívnemu“ voľnu budeme aspoň chvíľu v pokoji pokope ako rodina a je vlastne dosť jedno, či tu pri stromčeku alebo bez neho na druhom konci sveta.

Jana a Igor v hre *Šťastný vyvolený*

# MUŠKETIER Z BURGUNDSKA



Tradičný francúzsky pokrm „z jedného hrnca“ preslávila prekvapivo Američanka Julia Child – kuchárka a moderátorka televíznych programov o varení. Dáma, ktorá sa pôvodne o kuchyňu vôbec nezaujímalá, objavila v Paríži, kde sprevádzala manžela za prácou, svoju životnú vášeň a neskôr za svoj prínos francúzskej gastronómii získala Rad čestnej légie. Ten vám nemôžeme sľúbiť, ale nadšené ovácie vašich stravníkov rozhodne áno. Domäkka dusené hovädzie, dobré červené víno (a zelenina) sú ideálni partneri na jesenné a zimné dlhé obedy alebo večere pri svetle sviečok. Úprimne – nie je to jedlo hotové za pol hodinu. Dokonca ani za dve. Chce svoj čas, teda kuchársku trpezlivosť a starostlivosť v určitých krokoch. A dobré víno. Také, ktoré budete s chuťou popíjať pri varení, aj neskôr pri stole.

### Suroviny

- 150 g slaniny
- 4 väčšie cibule šalotky
- 1 stredná mrkva a petržlen
- ½ menšieho zeleru
- 1,5 kg hovädzieho mäsa (plece, krk, predné)
- 2 lyžice múky
- 2 lyžice paradajkového pretlaku
- 700 ml suchého červeného vína (nemusí byť nutné z Burgundska)
- 500 ml hovädzieho vývaru
- 2 strúčiky prelisovaného cesnaku
- vetvička rozmarínu a tymianu
- 3 bobkové listy
- 6 gulôčok čierneho korenia
- 2 lyžice masla
- 250 g malých šampiňónov
- soľ
- čierne korenie

### Postup

Slaninu pokrájame na rezance a dáme do kastróla, ktorý môžeme vložiť aj do rúry (najlepšie preto liatinového). Na strednom plameni z nej necháme pustiť tuk a trochu ju opečieme. Mäso nakrájame na väčšie kocky (asi 4 cm) a osolíme ho. Vyberieme slaninu, tuk však necháme v hrnci a opečieme na ňom zo všetkých strán mäso dohnedá (spravíme to na dvakrát, aby sa nezačalo dusiť). Mäso odložíme ku slanine a na tuk, ktorý zostane v hrnci, restujeme dozlatista cibuľu a koreňovú zeleninu. Pridáme paradajkový pretlak, premiešame, necháme ho zovrieť a rozvoňať. Základ zasypeme múkou a asi minútu restujeme. Decí vína nalejeme do pohára, na ochutnávku, či je dobré a nech nám príprava jedla lepšie ubieha. Do hrnca nalejeme asi tretinu vína (200 ml), necháme čiastočne vyvariť a zopakujeme, kým neminieme celé víno.

Do hrnca vrátime slaninu a mäso a zľahka premiešame. Ak mäso nie je zakryté tekutinou, dolejeme vývar, ale nemusíme ho vôbec použiť. Pridáme cesnak, korenie a bylinky, prikryjeme pokrievkou a necháme dusiť hodinu na strednom plameni.

Rúru rozohrejeme na 160 °C. Vložíme do nej hrniec a pečieme ďalšiu hodinu a pol. Skontrolujeme, či je už mäso mäkké. Možno bude potrebovať ešte 30 minút. Je hotové, keď sa dá krájať vidličkou. Na panvici rozpustíme maslo, opečieme na ňom šampiňóny dohnedá a pridáme k mäsu. Nakoniec podľa chuti dosolíme a okoreníme. Ako prílohu podávame dobrý chlieb alebo bagetu, výborná je aj zemiaková kaša.

# VIANOČNÉ CHUTE SVETA

Po roku sa s nami opäť vydajte na veľkú vianočnú výpravu do štyroch krajín. Tradiície a zvyky sa môžu viac či menej líšiť, ale na stoloch je vždy to najlepšie podľa receptov overených mnohými generáciami.



## Albánsko

Neleží na druhom konci sveta, napriek tomu nepatrí medzi vyhľadávané turistické ciele. Jeho nádherná príroda, pamiatky alebo more však stoja za pozornosť, rovnako ako gastronómia. Napríklad v čase Vianoc, ktoré Albánci slávia rovnako ako väčšina Európy. Najdôležitejšia je rodina, tá drží pevne pri sebe – i preto sú vianočné sviatky náročnejšie najmä z hľadiska priestoru, ktorý príbuzní zaplnia doslova do posledného centimetra. Trocha nepohodlia nevadí, hlavne že sme spolu, usmievajú sa Albánci natlačení pri sviatočnom stole. Jeho obsah sa mení podľa toho, či žijú na pobreží alebo vo vnútrozemí. V prvom prípade mu kralujú ryby a morské plody v rôznych úpravách, v tom druhom mäso, veľmi často jahňacie, ideálne na grile. A nikdy nechýba skvelo upravená zelenina. Ako všetky južné národy aj Albánci si potrpia na sladkosti, veľmi často podobné, nie však totožné s tureckými alebo gréckymi dobrotami. Mnohé z nich bývajú pre istotu preliate sirupom či medom.

A tak si tu život môžete osladiť, respektíve presladiť lokumom, baklavou či halvou. Najtypickejším nápojom je káva – pijú ju od rána do večera po celý rok, teda aj počas Vianoc. Oblúbené a dosť dobré aj pre našinca je

albánske pivo. Najznámejšie je Korča z rovnomenného mesta, kde sa nachádza najstarší albánsky pivovar. Darčeky nosí – hlavne deťom – miestny Santa Claus, hovorí sa mu tu Babagyshi, a to 25. decembra ráno alebo dokonca až na Silvestra.

### Baklava

Za stáleho miešania privedieme do varu 165 g medu, 220 ml vody a 220 g cukru. Keď sa cukor rozpustí, necháme zmes 5 minút variť na strednom plameni a potom vychladnúť. Medzitým zmiešame 500 g mletých vlašských orechov s lyžičkou mletej škorice, filo cesto (1200 g – 36 listov) nakrájame podľa rozmerov formy (asi 30 cm x 20 cm) a prikryjeme vlhkou utierkou, aby nevyschlo. Formu vytrieme rozpusteným maslom (celkovo ho budeme potrebovať asi 200 g) a položíme prvý list cesta, potrieme rozpusteným maslom a opakujeme, kým nenavrstvíme 8 listov cesta. Ôsmu vrstvu posypeme ¼ zmesi mletých orechov a škorice. Potom položíme do formy ďalšie 4 pláty, vždy natrieme maslom a navrch nasypeme ďalšiu ¼ orechovej zmesi. Pridáme posledných 8 plátov cesta natretých maslom a potrieme ním aj posledný vrchný plát. Ostrým nožom cesto

ozdobne narežeme, tradičný je tvar diamantu, pričom každé políčko môžeme ešte ozdobiť kúskom orecha. V rúre vyhriatej na 160 °C pečieme približne 75 minút – povrch má byť zlatistý a chrumkavý. Ešte teplú baklavu zalejeme sirupom a necháme asi 4 hodiny stuhnúť. Nakoniec ju posypeme nastrúhanými pistáciami.



Etažér • 5,99 EUR

## Švajčiarsko

Krajinu, ktorá má naraz štyri úradné jazyky – nemčinu, taliančinu, francúzštinu a rétorománčinu – sa nedá upodobiať z uniformity ani počas vianočných osláv. Máme mnoho spoločného: vygruntované a bohato zdobené domácnosti a verejné priestory, vianočný stromček, poinsettie (vianočné hviezdy) kam sa len pozrieš, početná účasť na vianočnej omši, všadeprítomné vianočné trhy s tradičnými produktami, dobrotami a vareným vínom. Darčeky tu tak ako u nás nosí Ježiško, nazývaný Christkind či Le petit Jésus, ktorý sa pomerne ľahko vysporiadal s rozpínavým Santa Clausom. Asi len vo francúzsky hovoriacich kantónoch ho strieda Papa Noël.

Prvé darčeky si tu dávajú už na Mikuláša, kedy ich nosí Samichlaus, ďalšia várka prichádza v noci z 24. na 25. decembra. Pokiaľ ide o jedlo, gurmáni tu majú naozajstné hody. Mieša sa tu totiž niekoľko kuchýň, najťažšie je rozhodnúť sa, čo si dať: vianočné fondue a raclette, jačmennú polievku, slaný quiche, šťavnatú pečenku, brunslí (cukrovinky z horkej čokolády a bez múky), varenú šunku s fazuľkami a zemiakovou kašou alebo medové, škoricové či anízové sušienky?

za stáleho miešania prispievame syr so škrobom. Ohrievame tak dlho, kým sa syr nerozpustí a nebude krémový, zmes však nenecháme zovrieť. Keď vznikne hladká zmes, vmiešame 1 lyžicu čerešňového brandy, ½ lyžičky mletých horčicových semienok a štipku čerstvého muškátového orieška. Kastrólik na fondue preniesime na ohrievač a nastavíme mierny plameň. Do lahodnej syrovej zmesi namáčame na kocky či kúsky nakrájanú blanširovanú zeleninu (mrkvu, brokolicu...), pečivo, šunku, ale aj jablká či hrušky.



### Fondue

Asi 200 g syra švajčiarskeho typu (ementál) a asi 200 g Gruyere nastrúhame nahrubo a spoločne vložíme s 2 lyžicami múky alebo kukuričného škrobu do plastového vrecúška na zips. Zatvoríme, potrasíme tak, aby sa syr obalil a odložíme nabok. Vnútro vhodnej nádoby (ideálne na fondue) potrieme rozkrojeným strúčikom cesnaku, vlejeme šálku bieleho vína, na strednom plameni priviedieme do mierneho varu a po častiach



Rajnica Origen • 26,99 EUR



## Veľká Británia

V Spojenom kráľovstve je neoddeliteľnou súčasťou sviatkov vianočné posolstvo monarchu. Tento zvyk zaviedol kráľ Juraj V., starý otec Alžbety II., ktorá ho v súlade s pokrokom posunula do televízneho vysielania. Tohto roku čaká veľká premiéra Jeho Výsosť Karola III. Slávnostná výzdoba má taktiež svoju nekorunovanú kráľovnu – cezminu, ktorej listy s trními symbolizujú Ježišovu trňovú korunu, červené bobule kvapky jeho krvi. Vedľa neodmysliteľného vianočného stromčeka dopĺňa „svätú dekoračnú trojicu“ imelo, ktoré si pre jeho liečivé vlastnosti vážili už Kelti. V 18. storočí sa práve u Angličanov ujal zvyk bozkávať sa pod jeho vetvičkou, aby magická moc imela ochránila tých, ktorí sa pod ním pri bozku zídu. Tradícia sa rozšírila do celého sveta a má mnoho fanúšikov, ochotných ju praktizovať kedykoľvek, nielen počas sviatkov.

Na Štedrý deň (Christmas Eve) sa schádzajú rodiny a priatelia v reštauráciách, krčmičkách, na omšiach a pri spievaní kolied. V noci prichystá darčeky Father Christmas, teda Otec Vianoc, do pančúch alebo obliečok na vankúše, ktoré si deti zavesili na krb či rám postele – rozbalia ich až 25. 12. (Christmas Day), aj keď niektoré od vzrušenia ani nezaspia. Ten deň sa podáva pečený moriak s plnkou (väčšinou gaštanovou), pečené zemiaky a zelenina. Niektorí si praje aj pig in blanket, to je bravčová klobáska obalená slaninou. Začiatkom 18. storočia sa na sviatočnom stole po prvýkrát objavil vianočný puding. Zabudnite na lesklú mliečnu traslavú hmotu, ktorú pod týmto názvom poznáme my. Tento značne kalorický a na prípravu náročný zákusok sa chystá už niekoľko týždňov vopred, aby sa všetky chute náležite spojili. Prelieva sa alkoholom, aby to čakanie vydržal, a jeho autori sú naň hrdí rovnako ako na vlastný rodinný recept. Pochopiteľne, pije sa čaj s mliekom, ale i whisky, port-

ské, víno, brandy a pivo. Drobné sladkosti počas sviatkov zastupujú gingerbread men, perníky v tvare panáčikov a tradičné koláčiky mince pie z krehkého cesta plneného zmesou hrozienok, kandizovaného ovocia a korenia, citrónovej kôry a (niekedy) poliate brandy. O deň neskôr sa slávi Boxing Day – rodiny obdarovávajú drobnými pozornosťami tých, ktorí pre ne po celý rok zaistovali rôzne služby, napríklad kuriérov, opatrovatelky alebo poštárov. To je celkom milé, že?

### Vianočný puding

*Do misy vložíme kandizované ovocie (spolu s mandľami by malo tvoriť polovicu zmesi na puding), ½ lyžičky citrónovej kôry, 2 lyžice pomarančovej a lyžicu citrónovej šťavy a nadrobno nakrájané malé jablko. Pridáme ¼ šálky brandy (alebo aj viac) a dobre premiešame.*

*Misu zakryjeme utierkou a všetko necháme marinovať najlepšie cez noc. Formu na puding s objemom 2,5 litra ľahko potrieme maslom. V ďalšej miske zmiešame ½ šálky hladkej múky, prášok do pečiva, zmes mletých korení (škoricu, muškátový oriešok, nové korenie, klinčeky), 225 g masla (Angličania dávajú loj) zmiešaného s dvoma až tromi vajcami, ¾ šálky tmavého trstinového cukru, šálku čerstvej strúhanky, ¼ šálky nahrubo nasekaných mandlí a znovu premiešame, aby sa všetko spojilo. Pridáme marinované ovocie, znova premiešame. Zmes, ktorá by mala mať pomerne mäkkú konzistenciu, prelejeme do vymazanej formy a uhladíme. Zakryjeme dvojitou vrstvou papiera na pečenie, vrstvou alobalu a previazeme špagátom. Do hrnca s vriacou vodou postavíme parák a položíme naň formu s pudingom. Puding varíme v pare 7 hodín a pravidelne dopĺňame vodu. Potom formu s pudingom vyberieme, papier a alobal odstránime a puding necháme vychladnúť. Mal by mať tmavohnedú farbu. Na niekoľkých miestach puding prepichnete špagdlou a polejeme troškou brandy. Prikrývame papierom na pečenie a upevníme. Papier sa dá opäť prepichnetť a občas doliať trocha brandy. Skladujeme aspoň 4 až 5 týždňov na chladnom a suchom mieste do Štedrého dňa. Puding pred podávaním jednu hodinu ohrievame na pare alebo dobre zabalený do alobalu v rúre. Flambovaný alebo so zmrzlinou bude hviezdou vianočnej večere.*



Nerezová misa Bowl • 9,99 EUR

# Brazília

Stôl sa prehýba od množstva jedla, okolo neho sedí čo najširšia rodina, niekoľko desiatok dospelých a detí. Ich počet sa v priebehu večera mení, nezriedka navyšuje. Našťastie sa hostiteľka nemusí úplne zblázniť, žiadna návšteva totiž nepríde s prázdnyimi rukami. Vzhľadom k rozlohe krajiny niet divu, že každá jej časť si pochutnáva na niečom inom. Spoločnú však majú lásku k mäsu, ktorú reprezentuje pečený moriak, šunka či pečené prasiatko, inokedy morské ryby, nikdy nechýba jedna zo základných surovín brazílskej kuchyne: ryža ochutená hrozičkami. Rovnako tak niňos envueltas, trubičky plnené mletým mäsom, cibulkou, vareným vajcom a korením. Súčasťou slávnostného menu je prekvapivo aj zemiakový šalát s majonézou, aj keď v ňom popri mrkve hrá hlavnú úlohu atypická kukurica. Sladkú bodku zastupuje talianske panettone či kokosový krém, množstvo čerstvého ovocia a zmrzlina. Popijajú sa vynikajúce brazílske pívá či vína a miestne osviežujúce kokteily, akým je napríklad caipirinha.

Vianočná výzdoba sa v Brazílii veľmi nelíši od karnevalovej – čím viac farieb, ozdôb, svietlok, trblietok a čerstvých kvetín, tým lepšie. Oslava začína už v novembri (teplo je stále rovnako) a je omnoho hlasnejšia a veselšia než tá naša – tancuje a spieva sa všade. Vďaka prepojeniu s Portugalskom majú Brazílčania s Európanmi spoločné dve veci – tresku na vianočnej tabuli a Tichú noc, respektíve jej portugalský variant. Na darček je čas až po polnočnom prípitku a ohňostroji. Prípadne druhý deň ráno. Hostinu zakončí tradičná brazílska pálenka cachaça a ide sa spať. Alebo tancovať.

## Caipirinha

V pohári roztlačíme chemicky neošetrenú limetku nakrájanú na mesiacíky s dvomi lyžičkami tmavého trstinového cukru. Pridáme ľad, ideálne ľadovú drvinu, prilejeme 60 ml cachaça, krátko premiešame a pohár ozdobíme plátkom limetky.

A pamätajte si, cachaça ničím nenahradíte. Brazílska pýcha podobná rumu vraj pochádza z roku 1500.

Kým karibský rum sa destiluje z melasy, cachaça z fermentovanej šťavy z cukrovej trstiny, odtiaľ pochádza aj jeho špecifická chuť.



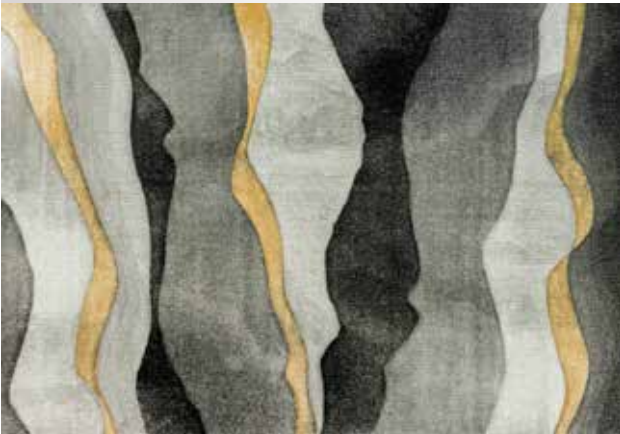
Pohár Georgia • 3,29 EUR



Brooklyn, 160 × 230 cm • 175 EUR

# POHĽAD K ZEMI!

*Len málo bytových doplnkov zvládne toľko funkcií ako koberec: udržuje teplo, tlmí zvuk, ponúka alternatívu na ležanie, slúži ako podložka na cvičenie a ako bonus je to aj krásny dizajnový prvok.*



Diamond Deluxe, 80 × 150 cm • 45,99 EUR

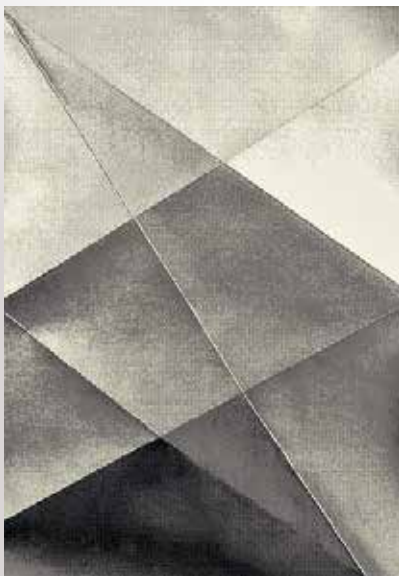


Ibiza, 160 × 230 cm • 129 EUR



Edessa vintage, 160 × 230 cm • 95,99 EUR

Nadčasová kombinácia odtieňov bielej, šedej a čiernej ožije luxusným dotykom zlatej.



Sky, 120 × 70 cm • 49,99 EUR





Almeras, 140 × 200 cm • 109 EUR



Belis, 120 × 170 cm • 69,99 EUR

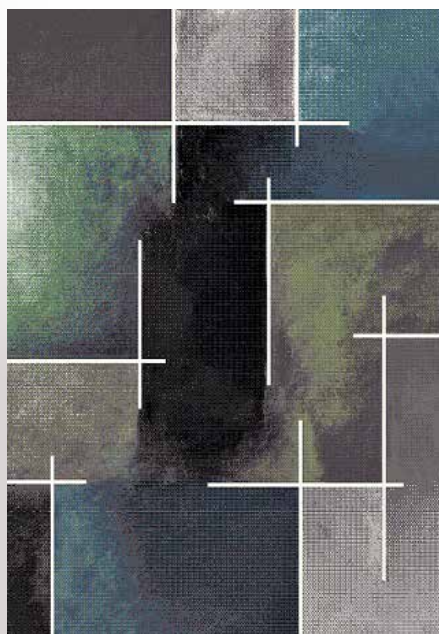


Sky, 120 × 170 cm • 49,99 EUR



Relief, 160 × 230 cm • 129 EUR

Prepojenie výrazných farieb s náznakom rustikálneho vzoru upúta pozornosť v modernom aj klasickom interiéri.



Sky, 120 × 170 cm • 49,99 EUR

# V HLAVNEJ ÚLOHE

*Najlepší herci vraj nepotrebujú žiadne rekvizity. Všetko „zahrajú“ gestami, hlasom a rečou tela. Dnes sme však hercom dali voľno. Na javisku pražského Divadla pod Palmovkou tentokrát v hlavných úlohách v najslávnejších divadelných hrách excelujú rekvizity. Presnejšie povedané nábytok, doplnky a dekorácie z ASKO-NÁBYTOK.*



## **JE DÔLEŽITÉ MAŤ FILIPA (Oscar Wilde)**

Pohovka a taburet Carlos, 999,90 EUR a 175,90 EUR • konferenčný stolík Rimbo, 69,90 EUR • úložný regál Fox, 119, 90 EUR

## PREANÁ NEVESTA (Bedřich Smetana)

Komoda a nástavná vitrína Jasmin, 599,90 EUR a 529,90 EUR •  
ručne tkaný okrúhly koberec Nature, 29,99 EUR • jedálenský servis  
Shanti Doppio (12 dielov), 89,99 EUR



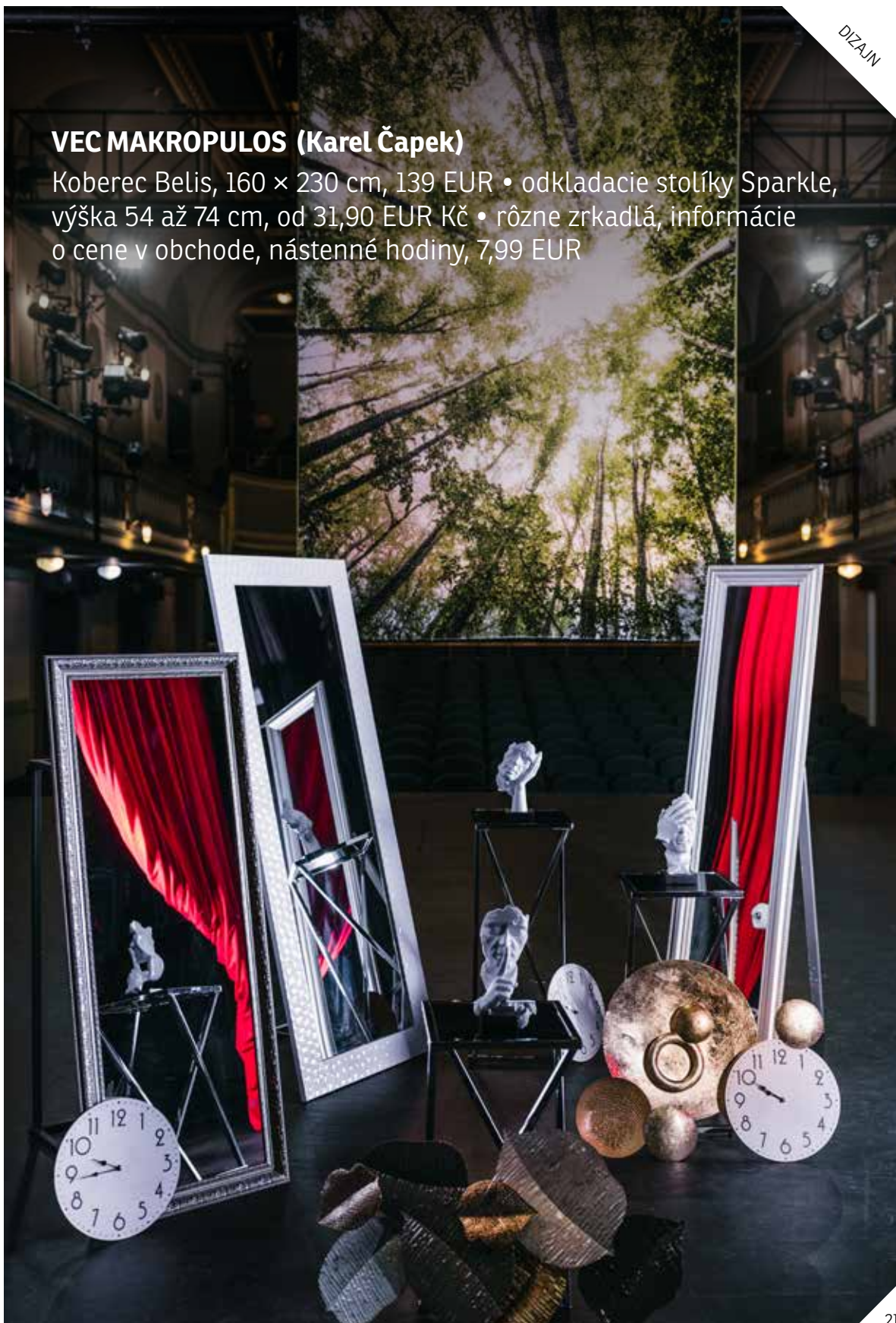
**RÓMEO A JÚLIA (William Shakespeare)**

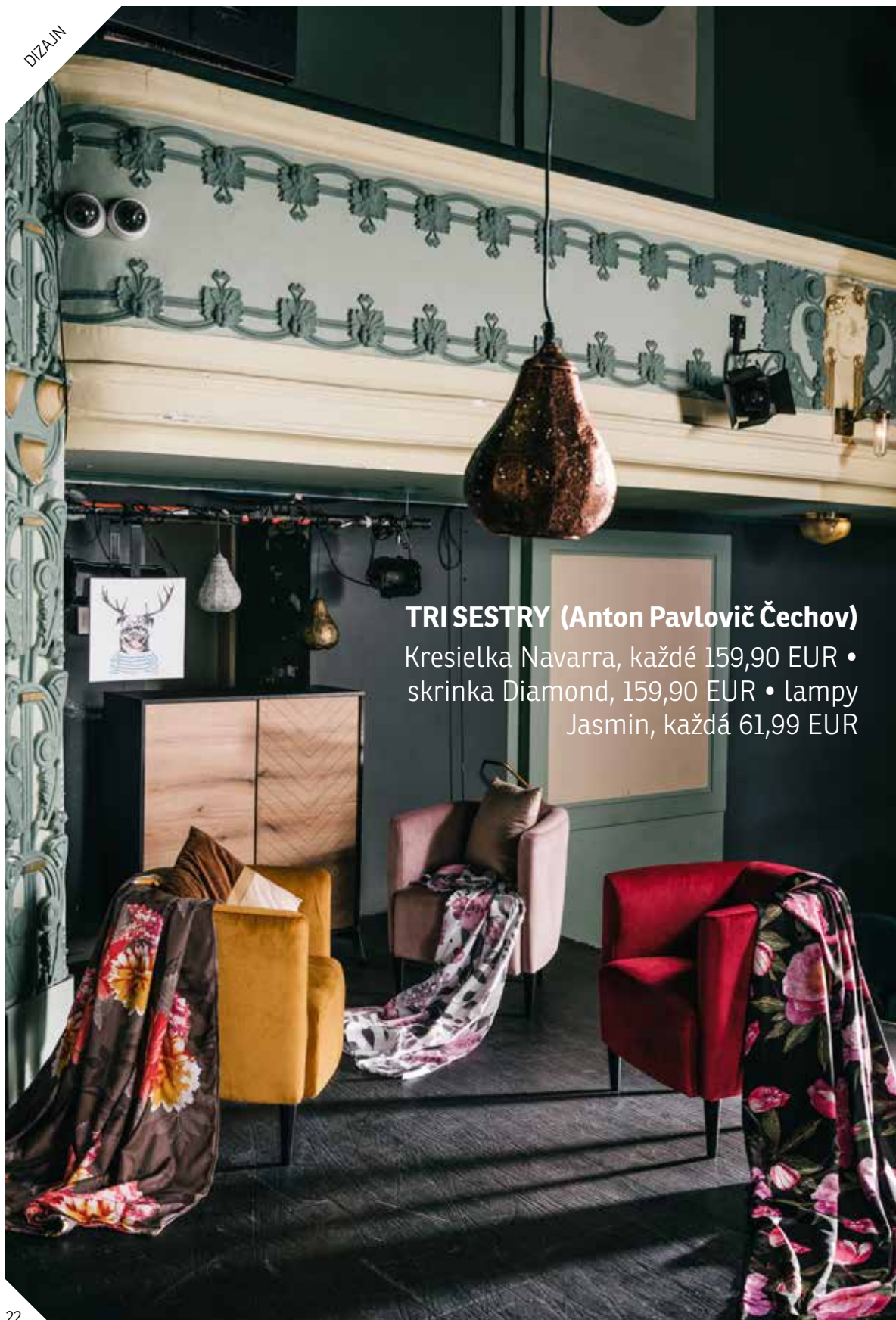
Posteľ Infinity, 759,90 EUR • toaletný stolík Jimmy, 149,90 EUR • konferenčný stolík Victus, 55,90 EUR • koberec Fuzzy, 120 × 170 cm, 74,99 EUR



## VEC MAKROPULOS (Karel Čapek)

Koberec Belis, 160 × 230 cm, 139 EUR • odkladacie stolíky Sparkle, výška 54 až 74 cm, od 31,90 EUR Kč • rôzne zrkadlá, informácie o cene v obchode, nástenné hodiny, 7,99 EUR





### **TRISESTRY (Anton Pavlovič Čechov)**

Kresielka Navarra, každé 159,90 EUR •  
skrinka Diamond, 159,90 EUR • lampy  
Jasmin, každá 61,99 EUR



## LUSKÁČIK (Petr Iljič Čajkovskij)

Jedálenský stôl Form X, 899,90 EUR • koberec Eko Floki, 160 × 230 cm, 109 EUR • taburety Glamio, Glamorous, Goldie, Ring, info o cene v obchode

# VARIÁCIE VIANOČNÉHO STROMČEKA

*Bez stromčeka nie sú Vianoce kompletne. Zapojte svoju fantáziu a dajte symbolu sviatkov novú a originálnu podobu. Ozdobte vešiak retro muchotrávkami, postavte pyramídu z kvetináčov, nechajte škriatkov strážiť stromček z prútikov alebo ho vytvorte priamo na stene zo svetelných reťazí.*



## **MUCHOTRÁVKY NA STROME**

Vešiak Bamboo, 29,90 EUR • sklenená vianočná ozdoba Muchotrávka, 4,69 EUR • dekoračný vankúš Zasněžená chalúpka 15,99 EUR • deka, 14,99 EUR • taburet, 39,99 EUR • imitácia sobej kože, 79,99 EUR



## RUŽOVÁ, PERIE A TRBLIETKY

Kvetináče, od 9,29 EUR •  
plyšová hviezda, 10,99 EUR •  
anjel, 39,19 EUR • ozdoba  
ružový vtáčik, 3,99 EUR • vonná  
sviečka, 7,99 EUR • umelá  
vetvička Strieborný drôtik,  
5,89 EUR



## VIDÍŠ NIEČO?

Škriatok s čiapkou,  
12,90 EUR • sklenená  
vianočná ozdoba Sova,  
2,49 EUR • strieborná  
hviezda, 7,99 EUR •  
prútený lampáš, 13,69 EUR



## UTKANÝ ZO SVETLA

Svetelná reťaz s motívom vločiek, 8,99 EUR/ks • dekoračný koník, 5,99 EUR • strieborný podnos, 31,39 EUR • svietiaci LED hviezda, 9,59 EUR



# SLÁVNOSTNÝ DRESS CODE

*Mimoriadne chvíle si zaslúžia mimoriadnu pozornosť a starostlivú prípravu. Čaká nás obdobie večierok, stretnutí s priateľmi a rodinou, kedy viac ako inokedy premýšľame o tom, čo si obliecť. V ASKO-NÁBYTOK vám síce neporadíme s výberom šiat a šperkov, ale pre váš domov máme krásnu kolekciu nábytku, doplnkov a dekorácií vo „vianočných“ farbách, ktoré nikdy nevyjdú z módy.*

Ktorý odtieň máte najradšej? Ríbežľového džemu z lineckých koláčikov, farbu červeného vína, bobúľ cezminy alebo jablka z rajskej záhrady?



- 1** Rohová sedacia súprava Glam, 849,90 EUR • **2** Podnos na tortu a koláče, priemer 28 cm, 18,99 EUR • **3** Sklenená vianočná ozdoba so zlatým dekorom, priemer 7 cm, 3,19 EUR • **4** Umelý veniec srdce, 7,49 EUR • **5** Dekoračný vankúš s károvaným vzorom, 45 × 45 cm, 15,99 EUR • **6** Komoda z kolekcie Mono, 189,90 EUR

Farba šťastia, ktorá vonia... Naši predkovia si odpradáva zdobili domov zelenými vetvičkami ihličnanov, imela alebo cezmíny. Verili totiž, že rozžiaria tmu zimných večerov a nocí v očakávaní jari a ochránia ich pred zlými silami.



**1** Kreslo Next, 319,90 EUR • **2** Behúň na stôl, 40 × 150 cm, 8,99 EUR • **3** Keramický svietnik stromček, 20 cm, 15,69 EUR • **4** Dekoračný veniec LED, priemer 30 cm, 13,49 EUR • **5** Sklenená vianočná ozdoba so zlatým dekorom, priemer 7 cm, 3,19 EUR • **6** Jedálenská stolička Larsson, 49,90 EUR

# RUŽOVÝ VIANOČNÝ PUNČ

*Prečo sa tešíme na zimu? Pretože nikdy inokedy nemá zmysel chodiť na dlhé prechádzky a poriadne vymrznúť s vidinou odmeny v podobe voňavej a horúcej dobroty. Tá slasť držať v skrehnutých dlaniach dymiaci hrnček, privoňať a prvýkrát si usrknúť! Vianočnú náladu si u nás najčastejšie spájame s vareným vínom, grogom, čajom vylepšeným o kvapku niečoho ostrejšieho alebo s čokoládou so šľahačkovou čapicou. Čo tak tento rok prekvapiť rodinu a priateľov slávnostným punčom? Jeho príprava je omnoho jednoduchšia, než sa zdá. Nápoj pochádza pôvodne z Indie (panča znamená v hindskom jazyku päť, teda pôvodný počet základných ingrediencií), v 17. storočí ho rozšírili britskí námorníci doslova do celého sveta. Dnes sa pripravuje na veľa spôsobov a podáva sa teplý či studený, s väčším či menším množstvom vína. Pre čitateľov ASKO Inšpirácie sme pripravili a dôkladne vyskúšali tento recept.*

## Suroviny

- 120 g krupicového cukru
- šťava z jedného veľkého pomaranča a citróna
- 500 ml vody
- 700 ml suchého ružového vína
- 200 ml rumu (použili sme rum Božkov Republica)
- 2 kusy celej škorice
- 6 klinčekov
- 4 hviezdičky badiánu
- marakujový sirup (nemusí byť)

## Postup

Do kastróla alebo hrnca nasypeme cukor a zalejeme vodou zmiešanou s vytlačenou šťavou z citrusov. Bez miešania privedieme do varu a varíme asi 5 minút do mierneho zhutnutia (vznikne cukrový rozvar). Pridáme rum, víno a korenie a znova privedieme do varu. Nalejeme do pohárov alebo hrnčekov, ozdobíme plátkami pomaranča a korením. Nakoniec pridáme kvapku marakujového sirupu.





# 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. Vaša fantázia sa môže zhmotniť trebárs aj vďaka našim tipom z ASKO-NÁBYTOK.*



## POKOJ A DÔVERNOSŤ

Vankúš Turin



Kolekcia nábytku Dark

Hnedá farba má tisíc odtieňov od zemitých tónov cez rôzne varianty dreva až po hranicu béžovej. Spája sa s trpezlivosťou, spoľahlivosťou a stálosťou. Má v sebe závan tradície a zmyslu pre poriadok a realizmus. Obzvlášť pri tmavých tónoch veľmi záleží na tom, v akom rozsahu hnedú použijeme v interiéri, aby ho príliš nezaťažila a namiesto pozitívneho pocitu útulnosti nepôsobila ťažkopádne a smutne. Vďaka bohatej škále odtieňov ponúka nekonečný počet variácií tón v tóne a je prekvapivo vrúcna k ostatným farbám.



Koberec Essence



Rohová sedacia súprava Glam





Sedacia súprava  
Madeira



Stolička Viborg



Truhlica Maguel



Imitácia kravskej kože

Obliečky Vlnky



Kuchyňa Riva z radu Top Line



# VÝNIMOČNOSŤ A ELEGANCIA

Farba najvzácnejšieho kovu evokuje žiarenie a energiu, zrodenie života a zdroj tepla, odpradáva bola prisudzovaná božstvám. Spájame si ju s dokonalosťou – pojmy ako zlatý rez, zlatý stred, zlaté srdce nepotrebujú ďalšie vysvetlenie, chápu sa jednoznačne pozitívne. V akomkoľvek interiéri zlaté prvky priťahujú pozornosť a môžu pôsobiť až mysticky. Ako so všetkým vzácnym je potrebné s nimi narábať uvažlivo, pretože hranica medzi eleganciou a gýčom býva veľmi tenká. Vďaka svojej univerzálnosti je farba zlata nadčasová, môže byť súčasťou klasického, moderného aj minimalistického štýlu a vzájomne ich prepájať.



Lampa Fargo



Obraz Čiernozlatá abstrakcia



Taburet s úložným priestorom Glamorous





Kobrec Loft,  
160 × 230 cm



Svietnik na čajovú sviečku Lotus



Polica Duralin



Polica Fiona

# SÚŤAŽ ASKO INŠPIRÁCIE

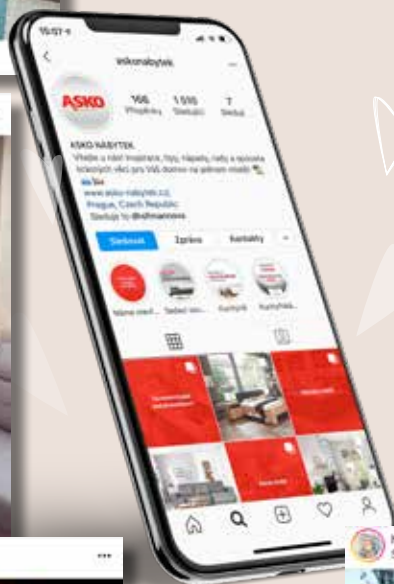
V letnom čísle sme pre vás vyhlásili súťaž. Podmienky boli jednoduché, odmena kráľovská. Požiadali sme vás, aby ste z ponuky obchodných domov ASKO-NÁBYTOK alebo na e-shope [www.asko.sk](http://www.asko.sk) vybrali jeden produkt a poslali nám jeho fotografiu s popisom, prečo sa vám páči a ako by ste ho začlenili do vášho interiéru. Milo nás prekvapilo, že sa vášmu záujmu tešia najrôznejšie kúsky naprieč celým sortimentom: sedacie súpravy, kuchyne, obývacie zostavy, detské postelky, komody, ušiaky, koberce, riad, skrine, knižnice, kúpeľňový nábytok, zrkadlá, ale aj slnečník! Vlastne by sme potrebovali niekoľko stránok len na to, aby sme vymenovali všetko, po čom túžite. A najradšej by sme odmenili všetkých, ktorí si našli čas a poslali nám e-mail alebo správu cez sociálne siete. Ale od začiatku bolo jasné, že súťažíte o tri hodnotné poukážky. Kto teda nakoniec vyhral?

1. **Karolína Magyar** – poukážka na nákup v hodnote 350 EUR
2. **Renáta Borodáčová** – poukážka na nákup v hodnote 240 EUR
3. **Jarmila Petříková** – poukážka na nákup v hodnote 120 EUR



# LÁSKA Z ASKA

Sme veľmi radi, keď na sociálnych sieťach objavíme vaše úlovky z ASKO-NÁBYTKO, ktorými ste si zútlulili domov. Foťte ďalej, postupujte a pochváľte sa novinkami. Náš nábytok, doplnky a dekorácie ožívajú až v skutočných interiéroch.



# nASKOk u nás v Prievidzi

ASKO-NÁBYTOK má 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.

## SPEV A TANEC VŽDY PRIVODIA DOBRÚ NÁLADU...

... a preto pôsobím v našej dedinskej folklórnej skupine a keď sme sa vracali z jedného vystúpenia, zastavili sme sa bez ohlásenia v našej predajni a myslím, že sme urobili dobrú náladu a atmosféru nielen kolegyniam, ale aj zákazníkom.

## KAŽDÝ DEŇ MÔŽEME POUŽÍVAŤ...

... vlastnú fantáziu a kreativitu, vzdelávať sa a učiť niečo nové. Plánovanie kuchyne nie je záležitosť na 5 minút, často sa pritom dozvedám celé rodinné príbehy a kým zákazník odíde, viem o ňom viac, ako jeho sused. Niekedy zas musíme zaťať zuby a tváriť sa milo, hoci to nie je vôbec ľahké. Pamätám si zložité prípady, keď zákazník neupustil zo svojich požiadaviek a často som sa zapotila, kým kuchyňa bola podľa jeho predstáv. Každá kuchyňa je výzvou a úsmev mi vyčarí aj to, že zákazník príde s vlastnou predstavou a odíde s mojou a je spokojný.



ZDENKA  
JANOVCOVÁ,  
špecialistka predaja kuchýň

## AJ JA MÁM KUCHYŇU Z ASKA...

... vidiecky štýl bol vždy mojim snom, ale ako sa hovorí „obuvník chodí bosý“, dlho som novú kuchyňu neriešila. Až sa mi naskytla príležitosť pri odpredaji z výstavy a teraz mám kuchyňu snov. Taktiež blízka rodina, priatelia a známi majú kuchyňu podľa môjho návrhu.

## ZÁKAZNÍCI ČASTO PRÍDU S OBRÁZKOM...

... z časopisu, že takúto kuchyňu chcú. Ale do ich priestorov sa to nedá realizovať alebo sa to tam nehodí. Je na nás, aby kuchyňa bola pekná aj praktická. Musím sa však priznať, že občas predám kuchyňu, ktorá sa páči zákazníčkovi, ale mne nie.

## LESKLÁ BIELA JE FAVORITOM...

... v našej lokalite. Ale som rada, keď môžem povedať, čo zákazník, to iná kuchyňa. Je to zaujímavejšie.

## POZORUJEM ĽUDIA A PO TÝCH DIVNÝCH ROKOCH...

... sa mi zdajú podráždení, nešťastní, závistliví. Často si svoje zlé emócie prídu kompenzovať k nám. Zdražovanie sa dotklo všetkých oblastí a zákazník aj trikrát obráti euro kým kúpi. Aj preto je v takejto dobe dôležitý dobrý kolektív. Ak nefunguje spolupráca, tolerancia, ochota pomôcť i sa spolu zasmiať, nie je to dobré. Preto je dôležité byť ako jedna rodina.

## SOM AJ KNIHOVNÍČKA...

... v miestnej knižnici, mám knihy veľmi rada, ale čítam už málo. Možno je to aj tým, že v práci často po celý deň nezložím okuliare. Práca mi zaberá dosť času a keďže je aj psychicky náročná, snažím sa to všetko kompenzovať únikom do prírody. Hory sú liekom na všetky trápenia, človek pookreje na duši a vyčistí si hlavu.

## V ŽIVOTE SI CENÍM VECI,...

... ktoré sa nedajú kúpiť za peniaze: zdravie a lásku. A priateľstvo nadovšetko. Človek vždy potrebuje svoju spriaznenú dušu, niekoho, o koho sa môže oprieť. Som šťastná, že môj život obohacujú takíto ľudia, rodina, deti a vnúčatka. Momentálne najmladšia vnučka Natálka.

## ČLOVEK VEKOM PRESTÁVA VERIŤ...

... na Ježiška a darčeky pod stromčekom nie sú také dôležité ako to, že sa všetci najbližší v zdraví stretne pri štedrovečernom stole. Ale ak už nebudem vládvať chodiť po horách, budem si priat relaxačné kreslo, vyložím si nohy a budem oddychovať s knihou v ruke.