

ALICE BENDOVÁ

Rozhovor o mateřství i o natáčení
odvážných erotických scén

PAPARAZZI

Co jsou vlastně zač a jak se jim
žije v Hollywoodu a v Česku?

Parfémy

NEJKRÁSNĚJŠÍ VŮNĚ PODZIMU

Náš tip: Parfém, který vám
zaručeně zvedne náladu

ČESKO-SLOVENSKO MÁ SEXIDOL

JARO SLÁVIK

„Děda obchodoval s textilem, táta
s obilím a já kšeftuju s talentem.“

KONEC TRÁPENÍ!

Máte **velký nos**, **úzké rty** nebo **nápadné pihy**?
Nevadí! Poradíme vám, jak chyby na kráse
rychle a snadno proměnit v přednosti.

Malé velké radosti.

- * Móda pro každou peněženku
- * Kožesinové doplňky
- * „Ochutnejte“ Apulii
- * Čtení pro zimní večery
- * Zábavné sporty, které zvládnete v polední pauze



9 771802 057011



DÝŇOVÉ RECEPTY * ROZCHODY SLAVNÝCH
JULIA ROBERTS * KRISTÝNA LIŠKA BOKOVÁ

Zvěřinové hody a mladé víno v Benadě

Za svatomartinským vínem – cuvée z odrůd Svatovavřínecké a Modrý Portugal a husími specialitami (např. husí terinkou s brusinkami, pečenou svatomartinskou husou s červeným a bílým zelím a staročeskými lokšemi či husí roládou plněnou kaštanovou nádivkou a podávanou s dýňovým zelím a chlupatými knedlíky apod.) se od 11. do 14. listopadu vydejte do restaurace Benada v hotelu Clarion na pražském Tylově náměstí. Po celý listopad tu navíc budou probíhat zvěřinové hody doplněné nabídkou kvalitních červených vín, s jejichž výběrem k jednotlivým pokrmům vám zde rádi pomohou. A nač se můžete těšit? Ochutnat budete moci například steak z divočáka se závorovou omáčkou, perleťovými cibulkami a cibulovými bramborami či zvěřinové ragú s omáčkou dochucenou vínem Madeira se spätzlemi a řadu dalších specialit ze zvěřiny.



Zaujme vás také čistý design restaurace a příjemná obsluha.

VŠECHNO PRO GURMÁNY

Vychutnejte si náš mix novinek a zajímavostí ze světa gastronomie.



REDAKTORKA DOPORUČUJE

Spolupracovnice Gleanu **Monika Franková** je redaktorkou časopisu **Chef Gurmán**, v němž se dozvíte o gastronomii úplně vše.

Pamatujete na mezi běžnými spotřebiteli kdysi tolik oblíbené bulharské víno Medvědí krev? Po několika letech, kdy se toto víno vyrábělo jinou cestou, se jeho výrobci vrátili zpět k osvědčenému postupu výroby Medvědí krve z odrůd Merlot a Cabernet Sauvignon, pěstovaných v Trácké nížině v jižním Bulharsku, takže při jeho ochutnání opět ucítíte starou známou vůni zralých lesních ostružin a připomenete si atmosféru dávno zapomenuté dovolené u Černého moře. Kromě 0,75l láhve (za 59 Kč) je víno nyní nově k dostání i ve velké láhvi o objemu 1,5l (stojí 99 Kč), kterou oceníte při rodinné oslavě nebo při posezení s přáteli.



KAM S NÍM?

Možná už jste si také položili tuto otázku, když jste rozkrojili citron či limetku a spotřebovali pouze jejich část. Praktickým a pohledným řešením může být tato dóza ve tvaru citronu od firmy Fackelmann. Citron neokorá a zůstane déle čerstvý. V lednici pak na první pohled identifikujete, co dotyčná schránka obsahuje. Cena: 139 Kč



CHIPSY PRO ODVÁŽNÉ

Novinka značky Pringles Xtreme není pro pádávky. Vybrat si můžete mezi třemi extrémními zážitky, a to s příchutí uzených žebírek (chuť masa doplňuje příchutí octa), sýru a chilli (kombinaci sýrů dodají „grády“ jalapeños papričky) a chilli (kajenský pepř doplněný o octovou příchutí). Cena: 62 Kč



SLADKÁ VÁŠEŇ

Některé čokolády jsou zkrátka neodolatelné už na první pohled, a což teprve po ochutnání! Novinka z řady Figaro Sladká vášeň – truffle s bohatou kakaovou náplní v mléčné nebo hořké čokoládě – vás rozhodně nenechá chladnými. A jakmile ji jednou okusíte, už nikdy neodoláte a budete se k ní vracet. Cena: 40 Kč

SLOVENSKÁ JEDNIČKA

Likérka největšího slovenského výrobce destilátů a likérů leží v nádherné krajině Liptovské Mary, vysokých Tater a řeky Váh. Tato poloha jako by symbolizovala těsné sepětí výrobních postupů firmy s přírodou. Voda na výrobu likérů pochází z tatranských horských pramenů a také všechny ingredience jsou přírodního původu. Novinka na českém trhu, 38% vodka Nikolaus extra jemná (0,5l láhev), stojí 158 Kč.



PŘIPRAVILA: MONIKA FRANKOVÁ, FOTO: ARCHIV FINEEM