Co připravit na Valentýna?



Ovšem tento svátek zamilovaných se nám vkrádá do životů každý rok ze všech stran a **nějaká milá drobnost, příjemně strávený večer, nebo dokonce víkendový relaxační pobyt přece mohou náš vztah jen pozitivně naladit a pozvednout**. A co se dam týče, květinou ani šperkem neurazíš. Oproti tomu na pány je radno jít přes dobré jídlo či pití.

Načerpejte s námi inspiraci a buďte letos trochu za romantickou duši i přesto, že jindy samozřejmě tyhle „americký blbosti“ neslavíme a „lásku si vyjadřujeme pořád a nejen jeden den“. Sáhněte si do svědomí, kdy jste naposledy nějaké takové láskyplné gesto (především v dlouhodobějších vztazích) udělali. Tak toho tentokrát využijte, pokud to bude nečekané, o to větší radost to přinese. Poděkujete nám později.

Něco malého, ale milého

Přijít alespoň s nějakou drobností, která bude o to více promyšlená i přesto, že za ní nemusíte utratit nějaké závratné částky, je mnohdy mnohem vítanější. A pokud vaše polovička ocení originalitu před klišé, jakými jsou růže, čokoláda a večeře, je to sázka na jistotu.

Zkuste například zapřemýšlet nad vašimi společnými zážitky, hláškami a vtípky a sepište je jednotlivě na malé papírky. Poté je **srolujte do malých ruliček a vhoďte do hezké skleničky**. Přidejte **samolepku s nápisem „10 (20, 50, ..) důvodů, proč tě miluji“**. Zavažte ozdobnou mašlí a pak už jen při sklence dobrého vína a svitu svíček nechte svůj protějšek číst tyto krásné větičky. Garantujeme vám, že se zasmějete a možná i příjemně naladíte mnohem více než nad drahým šperkem.

Můžete si také **nechat vyrobit stírací los, na který si necháte natisknout drobné úkoly nebo naopak pozornosti typu: „poukaz na masáž nohou“ nebo „poukaz na umytí nádobí“** apod. Dárek tak může

vydržet i několik dní a hravá forma udělá jistě velkou radost ženám i mužům.

A pokud si přece jen potrpíte na tu klasickou těžkou romantiku valící se na vás z filmů či instagramových účtů, pak to jde také udělat velmi jednoduše, rychle a kupodivu i za pár korun. **Nemusíte hned objednávat tucet rudých růží na dlouhém stonku. Vezměte třeba jen jednu krásnou.** Potom zaběhněte do nějakého většího obchodního řetězce s potravinami, kde (zvlášť před Valentýnem) mají vždy malé růžičky za pár korun. Z těch poté otrhejte pouze lístečky, které použijte na poházení od dveří, na stole, do vany, na postel, zkrátka kamkoliv budete svého partnera či partnerku chtít navést. Tam už poté můžete nachystat něco dobrého k mlsání, ať už rozpuštěnou čokoládu s ovocem nebo třeba sushi ve tvaru srdce. Záleží na preferencích. Nezapomeňte také na svíčky, které romantickou atmosféru doladí.

A ještě jeden malý tip. Pokud budete mít štěstí a bude u vás na zahradě nebo před domem sníh, vyšlapejte do něj opatrně srdce nebo třeba i jméno. Pro větší efekt můžete vysypat třeba červenou paprikou a pak už jen nechat své drahé vyhlédnout z okna.

A něco dobrého k tomu

Bez dobrého jídla není žádných pořádných oslav, to je známá pravda. Pokud se tedy umíte alespoň trošku v kuchyni otáčet, není nic lepšího než si připravit nějaké pochoutky, které jistě mnohé potěší daleko více než lecjaký dáreček. A když se do vaření zapojíte oba, objevíte možná i novou společnou zálibu, která může vést i ke krásně stráveným chvílím.

Na předkrm zvolte něco rychlého a menšího. Co takhle datle s kozím sýrem a slaninou?

Datle s kozím sýrem a slaninou

Připravte si:

- *8 sušených datlí (vypeckovaných)*
- *50 g měkkého přírodního kozího sýra*
- *4 plátky slaniny*

Datle vypeckujte a naplňte měkkým kozím sýren. Slaninu podélně přepulte a tímto proužkem pak obmotejte datli. Takto si připravte všechny kusy a vložte na pečicí papír. Dejte do trouby vyhřáté na 180 °C asi na 10 minut, dokud slanina nezezlátne. Ihned podávejte doplněné například ještě brusinkami.

A když už budete mít rozpálenou troubu, není nic lepšího než si připravit domácí pizzu. Vyzkoušejte tuhle připravenou v litinové pánvi. Je to rychlovka a chutná skoro jako z pravé italské pece.

Domácí pizza

Potřebujete:

- *250 g hladké mouky*
- *špetku soli*
- *1 lžičku sušeného droždí*
- *160 ml vlažné vody*
- *½ lžíce olivového oleje + 2 lžíce na vymazání pánve*

- *na náplň dle libosti to, co máte na pizze nejraději*

Do mísy prosejte mouku, sůl a droždí. Udělejte důlek a do něj vlijte vodu s olejem. Začněte vypracovávat těsto. Ideálně pomocí robota anebo hřbetem ruky hrňte od sebe a zase zpátky do tvaru koule, dokud nedosáhnete hladkého a pružného těsta. Poté přikryjte utěrkou a nechte hodinu kynout. Mezitím si rozehřejte troubu na 220 °C a vložte do ní litinovou pánev. Jakmile těsto vykyne, vyválejte ho do tvaru silné placky. Do horké pánve vlijte asi 2 lžíce olivového oleje a na něj vložte těsto. Nyní můžete naplnit dle libosti. Doporučujeme povařená rajčata s troškou chilli, osolit, lehce opepřit, trochu česneku jako základ, poté navrch poklást kousky syrové italské salsiccii a zapéct dozlatova. Po dopečení přidejte čerstvou burratu, bazalku a zakápněte olivovým olejem. Pravou italskou slast máte na světě!

Na závěr to chce samozřejmě nějaký skvělý dezert. Nabízí se určitě čokoládový fondán či jiná podobná hříšnost, ale my vám dáme tip na něco méně pracného a trošku lehčího, aby vám po vydatné večeři zbyla ještě kapacita na nějaké to valentýnské zlobení a nepadli jste s plnými břichy jenom na gauč. **Budou to broskve v karamelu.**

Broskve v karamelu

Připravte si:

- *2 zralé broskve*
- *60 g cukru krystal*
- *2 lžíce másla*
- *malý panák rumu*
- *hrst plátků mandlí*
- *100 g zakysané smetany*

Broskvím nakrojíme slupku a spaříme horkou vodou. Po pár minutách v horké vodě slupku oloupeme, broskve rozpůlíme a vyndáme pecku. V pánvi si rozpustíme lžíci másla a na něm opékáme broskve ze všech stran, dokud se nerozvoní a nezačnou lehce zlátnout. Poté je vyndáme vedle, stáhneme plamen a do té samé pánve vsypeme cukr a pozvolna rozpustíme na karamel. Opatrně přilijeme rum a přidáme zbytek másla, necháme rozpustit. Do této směsi vrátíme broskve a ještě pár minut v karamelu glazujeme. Poté rozdělíme na talíře, zalijeme zbylým karamelem, posypeme plátky mandlí a navrch přidáme smetanu. Ihned podáváme.