**Sváteční závěr roku**

**aneb**

**Obdarujte se už nyní a ulehčete si přípravu sváteční hostiny**

Praha, 2. 11. 2022 – **Konec roku se nezadržitelně blíží. Jeho závěr je však zpříjemněn celou řadou svátků, tradic a slavností. Ty vyloženě volají po rodinné či přátelské sešlosti v domácké atmosféře, během níž se lze blýsknout vlastním kulinářským umem. Pro ještě snazší a efektivnější přípravu i servírování existuje řada pomocníků, kteří se neztratí v žádné domácnosti.**

Ať už bereme na zřetel pouze tuzemské svátky nebo jsme ochotní začlenit i ty americké, čeká nás nabitý konec roku. Listopad patří nejen boji za demokracii, ale také svatomartinské huse a americkému krocanovi servírovanému ke Dni díkůvzdání. Tím se plynule přehoupneme do adventu, jenž letos začíná již 27. listopadu a který je předzvěstí blížících se Vánoc. Po nich zbývá už jen oslavit příchod nového roku.

**Lehkost a elegance v kuchyni**

Každý z uvedených svátků je příležitostí pro rodinné či přátelské setkání. A to se málokdy obejde bez dobrého jídla a pití. Pohoštění početnější společnosti vyžaduje dostatečně velké nádobí, aby se vše pohodlně vešlo do jednoho hrnce. **Sada nádobí LT1119** značky Lamart obsahuje čtyři hrnce, z nichž největší oplývá objemem 5,5 litru. Díky materiálu z nerezové oceli a silnému sendvičovému dnu se snižuje riziko připálení pokrmu a elegantní úchyty zase usnadňují manipulaci na plotně i mimo ni. Omáčky, krémové polévky nebo dlouho tažený vývar se v těchto hrncích udělají téměř samy. A v sychravém podzimním počasí přijdou vhod.

Domácí přípravu husy či krocana umožní **pekáč s grilovacím víkem LT1105** z litého hliníku a s vnitřním nepřilnavým povrchem. Obě části pekáče mají vynikající tepelnou vodivost, čímž dochází k úspoře času i energií. Maso navíc zůstane krásně šťavnaté. Pekáč má objem devět litrů, takže i v období mimo svatomartinskou husu najde v kuchyni využití. Například pro jednoduchá jídla z jednoho pekáče pro celou rodinu.

Žádný král či královna kuchyně se neobejde bez toho nejzákladnějšího vybavení, nožů. **Sada** **Damas LT2057** s praktickým dřevěným uskladňovacím blokem nabízí nože ve třech variantách kuchařský, filetový a univerzální na krájení zeleniny, porcování masa i očištění vánočního kapra a rozdělení na jednotlivé filety. Ostrá nerezová čepel neovlivňuje chuť krájených potravin a ergonomická rukojeť zvyšuje bezpečnost použití nožů.

Úspěch každého jídla – toho svátečního především – záleží na jeho dokonalém dochucení. Zatímco někdy postačí špetka soli a nechat vyniknout chuť základní suroviny, jindy pokrm vyžaduje sofistikovanější přístup a vyladěný poměr více druhů koření. Jednoduché dávkování soli či pepře umožní například **gravitační mlýnek LT7012** značky Lamart s nastavitelnou hrubostí mletí. Ovládání mlýnku je díky zabudovanému motorku na baterie automatické. Mlýnek lze doplnit **sadou kořenek LT7010** na otočném bambusovém stojanu. Dvanáct kořenek z odolného skla zajistí, že nejoblíbenější koření bude vždy po ruce a snadno dostupné. Pevné nerezové víčko navíc uchová jeho aroma po delší dobu.

**Perfektní na první pohled**

Snaha v kuchyni by měla být korunována stejně pečlivým servisem. Speciální a slavnostní příležitosti vyžadují hezky prostřený stůl a elegantní či sváteční nádobí. Přitom není třeba oprašovat porcelán po předcích. Současný design příborů, talířů i sklenek tento úkol zastane stejně dobře, ne-li dokonce lépe. **Sada jídelních příborů Nelly LT5014** z nerezu padne do ruky jako ulitá. Set obsahuje lžíci, vidličku, nůž a dezertní lžičku pro šest osob. Tyto příbory skvěle doplní **set** **jídelních talířů Dine LT9001** z porcelánu. V sadě je po dvou mělkých, hlubokých a dezertních talířích, které se stanou ozdobou každé sváteční tabule.

Součástí jídelního rituálu je dezert a káva či čaj, které následují po hlavním chodu. Dvoudílná **sada sklenic na cappuccino či čaj řady Vaso** z borosilikátového skla udrží teplotu nápoje po dlouhou dobu. Sklenice v moderním designu jsou díky použitému materiálu odolnější vůči náhlým tepelným změnám než běžné sklo. Lze je tak použít i v mikrovlnné troubě. Dvojitá vrstva pak poskytuje ochranu proti popálení rukou.

Nejdůležitější je, aby nachystání slavnostního pohoštění zůstalo příjemnou událostí a nestalo se stresující povinností. Výše zmínění kuchyňští pomocníci dovedou ulehčit spoustu práce a vrátit do vaření radost. Sváteční dny vyplněné návštěvami pak budou v poklidu a s uspokojením z vlastnoručně připravených pokrmů.

**Produkty zmíněné v článku (odkazy):**

* [Sada nádobí LT1119](https://www.lamart.cz/nadobi-set-7ks-/lt1119)
* [Pekáč s grilovacím víkem LT1105](https://www.lamart.cz/grilovaci-pekac/lt1105)
* [Sada nožů Damas LT2057](https://www.lamart.cz/sada-nozu/lt2057)
* [Gravitační mlýnek LT7012](https://www.lamart.cz/korenky/lt7012)
* [Sada kořenek LT7010](https://www.lamart.cz/korenky/lt7010)
* [Sada jídelních příborů Nelly LT5014](https://www.lamart.cz/sada-jidelnich/lt5014)
* [Sada jídelních talířů Dine LT9001](https://www.lamart.cz/sada-taliru/lt9001)
* [Sada sklenic na cappuccino Vaso LT9026](https://www.lamart.cz/sada-sklenic/lt9026)
* [Sada sklenic na čaj Vaso LT9028](https://www.lamart.cz/sada-sklenic/lt9028)

**Kompletní nabídka:** [lamart.cz](https://lamart.cz/)

O značce Lamart  
Pro přípravu kvalitního jídla a nápojů nestačí použít jen vynikající suroviny, ale důležité jsou i spotřebiče a nádobí, na kterých se potraviny připravují. Značka Lamart nabízí domácnostem i profesionálním kuchařům perfektní vybavení pro přípravu jídla v několika řadách, podle možností jejich rozpočtů, tak aby kvalitní vybavení bylo dostupné co nejširší skupině milovníků dobrého jídla.

Řada kuchyňského nádobí Lamart by Piere Lamart byla inspirována zkušenostmi a hravým přístupem k vaření tohoto jedinečného francouzského kuchařského profesionála, který byl v minulosti srdcem a duší malé rodinné brasserie v úrodné oblasti Bretaně, na pobřeží Atlantského oceánu.