MÃ•TE HO TAKY? CO VÅ ECHNO V NÄšM VAÅ˜Ã•TE?

ÃšterÃ½, 18 srpen 2026

MÃ¡te nÄ›kdo lÃ-nÃ½ hrnec? JÃ¡ mÃ¡m a nesmÃ-rnÄ› ho miluji. LÃ-nÃ½ hrnec, neboli crockpot,
je Ã°Å¾asnÃ½ na nejrÅ¯znÄ›jÅ¡Ã- vaÅ™enÃ-. VaÅ™Ã- se v keramice, coÅ¾ je chemicky nejÄ•istÅ¡Ã- volba, nic se z nÄ›j nevh
neuvolÅˆuje
ani pÅ™i vysokÃ½ch teplotÃ¡ch. DÃ-ky pomalÃ©mu
duÅ¡enÃ- se naopak z potravin uvolnÃ- maximum chuti a nevypaÅ™Ã- vitamÃ-ny. Ano, I levnÄ›jÅ¡Ã- nebo
tuÅ¾Å¡Ã- maso je po 8 hodinÃ¡ch dokonale kÅ™ehkÃ© a Å¡Å¥avnatÃ©. NapÅ™Ã-klad ptÃ¡Ä•ky jsou
z nÄ›j Ãºplně unikÃ¡tnÃ-; i z toho nejobyÄ•ejnÄ›jÅ¡Ã-ho masa vyjdou ptÃ¡ci Å¡Å¥avnatÃ- jak z
nejluxusnÄ›jÅ¡Ã-ho hovÄ›zÃ-ho.

Oproti vaÅ™enÃ- na sporÃ¡ku dokonce pomalÃ©
vaÅ™enÃ- vychÃ¡zÃ- levnÄ›ji. PÅ™esnÃ© vÃ½poÄ•ty a vysokÃ¡ matematika nejsou mÅ¯j obor, ale
z propoÄ•tu jinÃ½ch vyplÃ½vÃ¡, Å¾e je pomalÃ© vaÅ™enÃ- pÅ™ibliÅ¾nÄ› 4 x levnÄ›jÅ¡Ã- neÅ¾
peÄ•enÃ- v troubÄ› a asi 10 x levnÄ›jÅ¡Ã- neÅ¾ vaÅ™enÃ- na indukÄ•nÃ-m Ä•i plynovÃ©m
sporÃ¡ku. A to uÅ¾ je citelnÃ¡ Ãºspora penÄ›z. DalÅ¡Ã-m plusem, kterÃ½ hraje ve prospÄ›ch ceny
pomalÃ©ho vaÅ™enÃ-, je i ta skuteÄ•nost, Å¾e nejlepÅ¡Ã- chuÅ¥ pÅ™i nÄ›m majÃ- prorostlÃ¡ a
blanitÃ¡ masa, kterÃ¡ patÅ™Ã- mezi ty nejlevnÄ›jÅ¡Ã-. PrÃ¡vÄ› kolagen v nich
obsaÅ¾enÃ½ se pÅ™i dlouhÃ©m vaÅ™enÃ- rozpadÃ¡ a dodÃ¡vÃ¡ vÃ½sledku na chuti a
Å¡Å¥avnatosti. Na loudavÃ© recepty tak mÅ¯Å¾ete klidnÄ› kupovat i levnÄ›jÅ¡Ã- prorostlÃ©
maso â€“ a vÃ½sledek bude skvÄ›lÃ½. SamozÅ™ejmÄ›, Å¾e nenÃ- jen na vaÅ™enÃ- masa! Proto se chci zeptat
vÃ¡s, kterÃ© a kteÅ™Ã- tuhle nÃ¡dheru doma mÃ¡te a pouÅ¾Ã-vÃ¡te, co vÅ¡echno v tomto hrnci
vaÅ™Ã-te, na co vÅ¡echno ho pouÅ¾Ã-vÃ¡te. Dnes jsem si koupila kousek sÃ¡dla, a tak mÄ›
zajÃ-malo, jestli v nÄ›m takÃ© jde Å¡kvaÅ™it sÃ¡dloâ€¦

A jak vidno, naÅ¡la
jsem recept na mnoha webech, takÅ¾e dnes to zkusÃ-m.

Stopro se pochlubÃ-m s vÃ½sledkem.

Ano, chtÄ›la bych se vÃ¡s vÅ¡ech zeptat,

co vÅ¡echno v nÄ›m pÅ™ipravujete?

JakÃ© mÃ¡te zkuÅ¡enosti?

VaÅ¡e Kudl@nka