

NOKD

Neobyčejně
Obyčejná
Kuchařka
Dobrot



Aneb, když se řekne domácí pečení
bábovek
v neziskovkách...



život má mít hloubku



Nadační ořechovka

Ingredience:

Máslo	120g
Polohrubá mouka	200g
Cukr	130g
Mléko	1/8L
Vejce	3ks
Vlašské ořechy (mleté)	150g
Prášek do pečiva	1ks
Vanilkový cukr	1ks

postup

Máslo utřeme s cukry a žloutky. Pak postupně vmícháme mouku s práškem do pečiva, ořechy a mléko. Nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků. Dáme do vymazané a moukou vysypané formy a pečeme cca 1 hodinu při 180 C.



Karolína Preisingerová

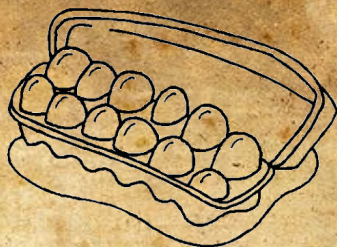
nadace

OKD

Tato mladá paní je ředitelkou Nadace OKD. Je v nadaci od prvního dne založení a tím pádem vše okolo dobře zná a kdykoliv poradí.

Proč právě tento dezert?

Protože je to velmi rychlý recept. Příprava neza- bere moc času a zvládne ho i můj manžel. :)



Nejsme žádné bábovky... :)



Rady a triky

Pokud chcete mít základ krásně vláčný, nechejte máslo změkknout na pokojovou teplotu. Bude se třít snáz a těsto získá vláčnější strukturu...

Ingredience:

Vejce	4ks
Cukr krupice	300g
Vanilkový cukr	1ks
Lžice vody	10x
Hrubě nasekané vlašské ořechy	100g
Polohrubá mouka	200g
Prášek do pečiva	1ks
Krém	
Mléko	1/2L
Vanilkový pudink	1ks
Máslo	250g
Moučkový cukr	150g
Na ozdobu	
Hrubě nasekané vlašské ořechy	50g
Tmavá čokoládová poleva	1ks

Knihovnický zážitek

postup

Utřeme vejce, cukr a vanilkový cukr. Pak přidáme zbytek ingrediencí. Těsto nalijeme do formy s vyšším okrajem vyložené pečícím papírem, dáme do předem vyhřáté trouby a pečeme do růžova na 170°C. Dáme vychladit. Uvaříme si pudink, necháme vychladit. Máslo utřeme s cukrem moučkou a postupně do něj zašleháme vychladlý pudink. Tento krém namažeme na upečený piškot, postříkáme polevou a posypeme ořechy.



Denisa Machů



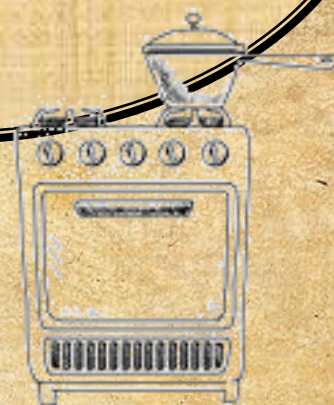
Vedoucí Střediska hudby a umění, Městského informačního centra, Koordinátor Dobrovolnického centra při Regionální knihovně Karviná.

Proč zrovna tento dezert?

Zvláštní je, že chutná všem. Objevila jsem ho zcela náhodně na internetu, kdy jsem si zadala do vyhledávače ingredience, které zrovna byly doma. Překvapila mne jednoduchost přípravy a konečný chuťový zážitek.

Rady a triky

Chcete-li překvapit své hosty, podávejte dezert dobře vychlazený a s dobrou knihou pro autentický zážitek...



Regionální knihovna
KARVINÁ



Bábovka pro velké kluky



Ingredience:

Vepřová plec nebo Hovězí+	1kg
Vepřové (kuřecí)	1/2kg
Rohlíky	2-3ks
Vejce	3ks
Sůl	
Pepř	

postup

Maso pomeleme najemno. Rohlíky namočíme do vody a necháme změkhnout. Mletou směs osolíme a opeříme dle chuti. Přidáme vejce, rohlíky a vše zamícháme. Můžeme přidat i najemno nakrájenou cibulku.

Vymažeme bábovkovou formu tukem a místo mouky jí vysypeme strouhankou. Připravenou směs dáme do vysypané formy a pečeme cca 45 min na 160°C.

Jana Bayerová

Manželka pana Leo Bayera, předsedy správní rady Nadace OKD, je vynikající kuchařka. Jsme rádi, že tento recept donesla a udělala z tradiční bábovky netradiční zážitek. Proč právě tento „dezert“?

„V rodině se velmi osvědčil a chutná dětem i dospělým. Na Velikonoce je možné jí dát do formy beránka a poté ozdobit zeleninou.“



nadace

OKD



Rady a triky

Pokud chcete tuto bábovku ještě ozvláštnit, zkuste vnitřek formy vyložit plátky slaniny. Bábovka pak dostane jemný nádech pečené slaniny a provoní celý dům...



Brownies

chléb čokolíků

Ingredience:	
Máslo (plus na vymazání plechu)	180g
Tmavá čokoláda (min. 70 % kakaoové hmoty)	180g
Hladká mouka	80g
Kakao holandského typu	40g
Vejce	3ks
Bílá čokoláda, rozlámaná na kousky	50g
Mléčná čokoláda, rozlámaná na kousky	50g
Třtinový cukr	270g

postup

Troubu předehřejeme na 160 °C. Pekáč velikosti 20x30 cm vyložíme pečícím papírem. Ve vodní lázni rozpustíme tmavou čokoládu s máslem. V míse smícháme mouku a kakao a přidáme kousky mléčné a bílé čokolády.

Vejce prošleháme s cukrem do světlé pěny, přidáme k nim zchladlou tmavou čokoládovou hmotu a promícháme. Přidáme směs s moukou a mléčnou i bílou čokoládou, opět promícháme a těsto vlijeme do pekáčku. Uhladíme stěrkou a pečeme 25 minut. Hotovo je, když povrch připomíná lesklý papír a strany moučnicku se odtahují od stěn formy. Po vychladnutí krájíme na malé čtverečky.



nadace

OKD



Jarmila Ivánková



Místopředsedkyně správní rady Nadace OKD, výborná sportovkyně, výborná kuchařka, ale také velice milá a správná žena.

Proč zrovna tento dezert?

Brownies je vláčné a plné čokolády - přesně takové, jak to my čokoholici máme nejraději :-)



Rady a triky

Ideální kombinace:
Brownies-chléb čokoholiků

+horká čokoláda +
svíčka s čokoládovou
vůní + čokoládová
koupelová pěna =
MAXI ČOKO RELAX



Adráccký jablečňák



Ingredience:

Hladká mouka	200g
Cukr	200g
Vlašské ořechy (nasekané)	100g
Vejce	3ks
Jablka	3ks
Rostlinný olej	1dl
Mléko	1dl
Kelímek zaky- sané smetany	1ks
Kelímek bílého jogurtu	1ks
Prášek do peči- va	1ks
Vanilkový cukr	1ks
Skořice dle chu- ti	

postup

Ušleháme vejce s cukrem a olejem, přidáme mouku s kypřícím práškem, mléko a nasekané ořechy.

Vylijeme na vymazaný plech s vyšším okrajem.

Na těsto rozprostřeme nahrubo postrouhá-
ná jablka a pečeme na 175 °C dokud se
těsto nelepí na špejli.

Po upečení ještě horké potřít kysanou
smetanou smíchanou s bílým jogurtem a
vanilkovým cukrem a posypat skořicí. Ne-
chat vychladnout, nakrájet a po-
chutnávat si :)

Jana Žoričová



V Dobrovolnickém centru ADRA Ha-
vířov pracuje 2,5 roku, Její práce je
různorodá a často velice pestrá, za což
je prý velmi ráda. Koordinátorka dob-
rovolníků v Karviné, zároveň pracuje
na pozici propagačního a administra-
tivního pracovníka.





Proč právě tento dezert? Nejsm žádná zkušená pekařka buchet, ale když už se rozhodnu péct, tak vždy s láskou a velkou nadějí, že bude ostatním chutnat. Mám ráda buchty s ovocem a jablečné zvláště. Tento recept jsem našla na internetu a zaujal mě - především ingrediencemi, které mám ráda, a zároveň i rychlou přípravou. Na tuto „speciální příležitost“ jsem se zvláště při přípravě snažila a věřila jsem, že tato má oblíbená buchta bude chutnat i všem zúčastněným na setkání Nadace OKD.



Rady a triky

Pokud chcete aby nastrohaná jablíčka nezhnědla než vše připravíte, zakápněte je citrónovou šťávou...





Podankový Míša řez



Ingredience:

Hladká mouka	350g
Cukr moučka	300g
Lžice kakaa	2-3
Lžička sody	1,5
Vejce	1ks
Hrnek oleje	1ks
Kefír	1ks (0,5L)

Krém

Šlehačka (smetana na šlehání)	2ks
Pomazánkové máslo	2ks
Lžice moučkového cukru	2ks

postup

Příprava korpusu: Našleháme sníh z jednoho bílku (těsto je pak nadýchanější). Sodu zamíchat do hladké mouky. Pak všechny ingredience pro přípravu korpusu smíchat dohromady. Těsto přiměřené hustoty nalít do vyššího plechu vymazaného sádlem a vysypaného strouhankou. Plech umístit do předehřáté trouby a péct.

Příprava krému: Šlehačky ušlehat do tuha. S nimi smíchat ostatní ingredience. Daný krém pak natřít na zchladlý korpus. Poté krém posypat nastrohanou čokoládou nebo kakaem.

Hana Kudrnová

Má na starost vyhledávání možností získání finančních prostředků, sledování vypsání dotačních řízení i grantů, hlídání termínů vyhlášení a odevzdání výzev, psaní a zpracovávání žádostí o dotace/dary, komunikaci s vyhlášovatelem výzev.

Rady a triky

Doporučujeme dát po upečení do chladna a podávat druhý den, neboť je chutnější, krém s korpusem se propojí.



Podané ruce®



Proč zrovna tento dezert?

Výhodou buchty je rychlá příprava. Je velice chutná. Vyznačuje se nadýchaným korpusem a příjemným chuťovým kontrastem smetanového krému a kakaem i čokoládou. Chlazená osvěží i v letních dnech. Dá se i zmrazit a po vytažení z mrazničky chutná jako čerstvá.

Ingredience:

Polohrubá mouka	500g
Cukr	150g
Hera	250g
Žloutek	4ks
Prášek do pečiva	1ks

Kakao-dle potřeby

Náplň

Tvaroh	500g
Vanilkový cukr	1ks
Vanilkový pudink	1ks
Cukr	150g
Žloutek	2ks
Velká konzerva broskví	1ks

Pod a na náplň

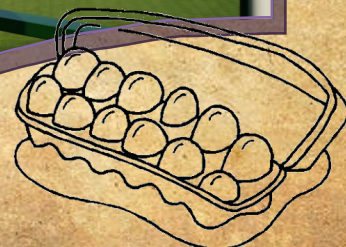
Marmeláda	
Bílky (na sních)	6ks

Bábovka od bezdomovce „Rudly“

postup

Nejprve vypracujeme těsto z uvedených ingrediencí a poté na nějaký čas dáme 2/3 do lednice a 1/3 do mražáku.

Vytvoříme náplň z uvedených ingrediencí. Na plech s pečícím papírem vyvalíme těsto (2/3). Těsto potřeme marmeládou, náplní a poté sněhem. Nakonec 1/3 těsta z mražáku na buchtu nastroháme. Buchta se peče cca 40 minut na 180 stupňů.

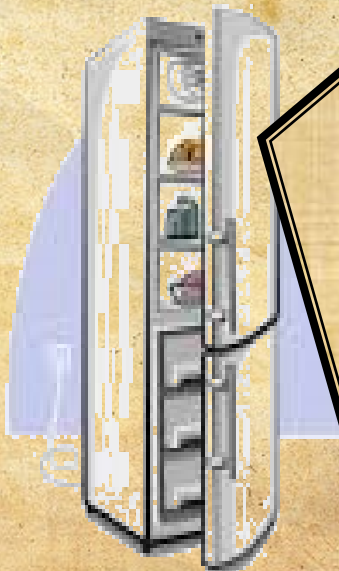


Andrea Schmidová a 3 uživatelé

V organizaci má na starosti sociální práci s uživateli azylového domu (podpora nebo pomoc v těchto oblastech: získání/udržení zaměstnání, získání bydlení, získání vhodnější sociální služby, kontakt s rodinou, jednání s úřady, hospodaření s financemi, řešení závislosti, řešení zdravotního stavu).



*Proč právě tento dezert?
Již dříve tuto buchtu pekli uživatelé ve spolupráci se sociální pracovníci. Moc jim chutnala a také se chtěli naučit její přípravu.*



Rady a triky

Broskve do náplně můžete nakrájet na malé kousky a nebo je nakrájet na plátky

Ingredience:

Polohrubá mouka	300g
Krupicový nebo moučkový cukr	250g
Vejce	3ks
Rozpuštěná Hera	100g
Prášek do pečiva	1ks
Sklenka dýňového kompotu	0,7L
Lžíce kakaa	3ks

Poleva

Máslo	120g
Moučkový cukr	200g
Lžíce rumu	2
Lžíce kakaa	2
Lžíce pudinku	2
na posyp kokos	

Moučník z dýně

postup

Rozmícháme cukr, vejce, Heru, kompot i se šťávou, přidáme mouku s práškem do pečiva, kakao.

Nalijeme na plech, vyložený pečícím papírem. Pečeme na 180°C dokud se těsto nepřestane lepit na špejli. Po vychladnutí polijeme polevou.

Poleva: Máslo rozpustíme ve vodní lázni, přidáme cukr, kakao, rum. Nakonec pudink – vymícháme hladkou směs. Těsto pokropíme rumem, nanese polevu a po mírném ztuhnutí posypeme kokosem.

Blažena Monczková

Zakladatelka klubu ONKO

pomoc Karviná.. Dává energii a naději lidem,



kteří onemocněli
závažnou onkolo-
gickou nemocí již
14 let. Je oporou
nejen samotným
pacientům, ale ta-
ké rodinným pří-
slušníkům.



Proč zrovna tento dezert?

Přeposlala mi jej kolegyně, jen
já místo angreštu, který je v
původním receptu používám
dýni, protože jí mám na zahra-
dě daleko více.



ALBERT PR



Rady a triky

Do těsta můžeme přidat oře-
chy, rozinky, cokoliv...

Dýni můžete ochutit meruň-
kovou trestí, takže získá
skvělou chuť. Takto ji i kan-
duje autorka a rodina si jí
vždy na počkání rozebere.

ONKO **POMOC**
O.P.S.
KARVINÁ



Listové růže



postup

Jablka rozkrojíme na polovinu, zbavíme jádřince a nakrájíme na tenké plátky .

Listové těsto vyválíme na pomoučené pracovní ploše na tenký plát, rozválené těsto pak nakrájíme na cca 5 centimetrů široké proužky. Jednu polovinu šířky proužku potřeme podélně marmeládou a posypeme skořicovým cukrem, na tuto vrstvičku marmelády a skořicového cukru položíme plátky jablek a zbývající polovinou těsta je překryjeme, dlouhý plát těsta i s náplní pak z jedné strany celý zavineme, vznikne jakýsi košíček z listového těsta, z něhož koukají plátky jablek a připomínají květ růže.

Jablkové růžičky vyskládáme na plech vyložený papírem na pečení (nejlépe na plech pro muffiny). V troubě vyhřáté na 200 °C pečeme asi 15 minut dozlatova.

Upečené růžičky posypte moučkovým cukrem a můžete servírovat jak teplé, tak i studené.

Ingredience:

Balení listového těsta	1ks
Jablka	2-3ks
Moučkový cukr	
Skořicový cukr	
Marmeláda	



Jana Kasardová

Stejně jako všechny její kolegyně v organizaci pro onkologické pacienty rozdává energii a má na starosti práci konzultantky v poradenském středisku.

Rady a triky

Kdyby se náhodou nedařilo nakrájet tenké plátky jablíček, použijte příčné struhadlo, které se využívá na sýrové hobliny, nebo také ke krouhání zelí.

Proč zrovna tento dezert?

Protože je to něco, co vypadá velmi dobře a já chtěla udělat něco, co umím perfektně. Navíc je to jednoduché.



ONKO POMOC
O.P.S.
KARVINÁ

Ingredience:

Vejce	2ks
Hrnek cukru	1ks
Šlehačka (smetna ke šlehání)	1ks
Lžice oleje	4
Mléko	3/4 hrnku
Polohrubá mouka	2hrnky
Prášek do pe- čiva	1ks
Margotka	2ks
Zakysaná smetana	2ks



postup

Smícháme vajíčka s cukrem, přidáme mléko, šle-



hačku, olej a vše promícháme. Poté přidáme mouku a prášek do pečiva. Nakonec vmícháme nastrouhanou margotku.

Pečeme na 180°C cca 25min.

Na horkou buchtu nalijeme vymíchanou zakysanou smetanu s cukrem a necháme cca 3 hod odpočinout.

Můžeme i ozdobit nastrouhanou čokoládou.

Rady a triky

Při pečení můžete do korpusu přidat trochu kakaa aby vznikla i krásná barevná kompozice. Při míchání zakysané smetany s cukrem – pro lepší vláčnost přidejte moučkový cukr – oslad'te dle chuti...

ADAM



autistické děti a my



Margot



Marie Gerdová

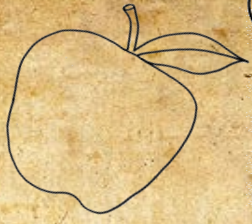


Je spolu zakladatelkou občanského sdružení ADAM – autistické děti a my. Pravidelně se scházejí s rodinami, kteří mají děti s touto poruchou. Pořádá tábory i různé specifické volnočasové aktivity, tak aby i tyto děti trávily plnohodnotně svůj čas.

Proč tento dezert?

Protože ho máme doma všichni moc rádi a je hodně oblíbený.





Klubová Jablečná pochoutka



Ingredience:

Máslo/Hera	250g
Směs hladké a polohrubé mouky	250-300g
Lžička prášku do pečiva	1ks
Vejce	1ks
Jablka	Cca 1kg
Cukr-dle chuti	
Skořice- dle chuti	
Sůl	

postup

Na vál do směsi mouky (raději méně) vklepneme vejce, trochu soli, lehce v důlku zamícháme, ať se neroztéká. Přidáme prášek do pečiva a máslo/Heru. Vypracujeme těsto. Nesmí se lepit - to je potřeba přidat mouky. Když se nelepí a není tuhé, tak je to akorát. Rozkrojíme na 2 díly, na pečícím papíru vyválíme z jedné půlky plát tak na 2-3mm, dáme na plech s pečícím papírem, překryjeme strouhanými jablky - pokud jsou moc šťavnatá, lehce vymačkáme šťávu. Vrstva jablek by měla být aspoň 2 cm. Jablka posypeme pískovým cukrem, případně dle chuti i skořicí a překryjeme druhou polovinou těsta vyválenou do stejného plátu. Propíchneme vidličkou. Pečeme ve vyhřáté troubě 160 -180 °C do růžová cca 25 minut.

Věra Bajtková

Paní Bajtková je manželkou předsedy spolku Koordinačního výboru klubu důchodců pana Karla Bajtka. Tento recept byl dlouhá léta uložen jen v mysli paní Bajtkové. A ona byla tak hodná a celý jej pro nás sepsala a za to moc děkujeme.



Rady a triky

Pokud použijete Heru je dobré po upečení potřít celý povrch máslem.

Podle toho, jak je dezert sladký (a jak to máte rádi), buď pocukrujteje nebo
ne...

Dobrou chuť



Proč právě tento dezert?"

Žádný speciální důvod nebyl. Peču a vařím z toho, co máme doma, nedělám si s tím hlavu a nechodím na speciální nákupy. Jednoduše doma bylo hodně jablek :)



Ingredience: linecké těsto

Hladká mouka	450g
Máslo	300g
Vejce	2ks
Vanilkový cukr	2ks
Kypřicí prášek do pečiva	1ks

Tvarohová náplň

Tvaroh	500g
Cukr moučka	150g
Vanilkový cukr	2ks
Žloutek	3ks
Lžice vanilkového pudingu	2ks
Mléko	

Jahodová náplň

Jahody	750g
Cukr krupice	100g
Hladká mouka	50g

Stonavský

koláč snů

postup

Změklé máslo, moučkový a vanilkový cukr smícháme s vejci, přidáme mouku s kypřicím práškem. Vypracujeme hladké těsto, v lednici necháme odležet a ztuhnout.

Tvarohová náplň: Všechny ingredience smícháme dohromady v hladkou dobře roztíratelnou hmotu.

Jahodová náplň: Omyté a stopek zbavené jahody nakrájíme na čtvrtky, zlehka je smícháme s cukrem a moukou.

Tři čtvrtiny těsta vyválíme a vyložíme jím vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech. Těsto potřeme tvarohem a pečeme ve 180°C teplé troubě asi 20 minut. Necháme vychladnout.

Na korpus navršíme jahodovou náplň a ze zbylé čtvrtiny těsta uděláme mřížky (vyválíme a nakrájíme pruhy široké cca 1,5 cm). Dopékáme dalších cca 15 minut.

Proč zrovna
tento dezert?

Tento dezert mi
chutná ze všech
nejvíce.



Ondřej Feber

Starosta obce Stonava a český
politik. Ve Stonavě působí již
dlouhá léta v podstatě od svého
narození, a to nejen jako sta-
rosta. :)



Rady a triky

Tento koláč se dá připravit
i z jiného ovoce, například
s lesními plody je také vy-
nikající.



Ingredience:

Hladká mouka	175g
Studené máslo, nakrájené na	100g
Žloutek	1ks
Lžice studené vody	4
Špetka soli	

Náplň

Slanina v celku, nakrájená na	200g
Gruyèr/ementál	50g
Zelený chřest	100g
Crème fraîche/ zakysaná smeta-	200g
Smetana ke šle- hání	200g
Vejce	3ks
Sůl a čerstvě namletý pepř	
Špetka nastrouhaného muškátového oříšku	

Lotrinský quiche s chřestem

postup

Těsto na quiche si připravíme v robotu. Smícháme mouku, máslo, žloutek, sůl, 4 lžice studené vody a krátce promixujeme. Směs připomíná drobenku. Nasypeme ji na lehce pomoučněný vál a ručně spojíme do těsta.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Těsto vyválíme dotenka na pomoučněném válu, vyložíme jej do formy, přečnívajícím těsto odstraníme nožem nebo nůžkami. Těsto propícháme vidličkou a dáme ho na 10 minut chladit do lednice.

Na těsto položíme kus pečicího papíru, vsypeme na něj hrst suchých fazolí jako zátěž a dáme do trouby péct na 15 minut, pak sundáme fazole a pečicí papír a pečeme ještě 5 minut, až je povrch jemně zlatavý.

Náplň připravíme tak, že slaninu opékáme asi minutu v pánvi, až se trochu vypeče. Vypečený tuk slijeme a ještě chvilku opékáme, aby slanina začala hnědnout. Vyndáme ji na papírové utěrky, aby se odsál přebytečný tuk.

Tři čtvrtiny sýru nakrájíme na kostičky, zbytek nastrouháme. Nakrájený sýr na kostky a slaninu nasypeme na upečené těsto. Chřest povaříme 3–5 minut v osolené vodě, pak ho zchladíme ve studené vodě.

V misce promícháme crème fraîche se smetanou a prošlehanými vejci. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Směsí přelijeme slaninu a sýr ve formě, povrch ozdobíme chřestem a posypeme nastrouhaným sýrem. Teplotu v troubě snížíme na 190 °C. Pečeme 25 minut, až náplň zpevní a začne zlátnout. Quiche podáváme teplý i studený.



Markéta Kukrechtová

Vedoucí útvaru knihovnických a informačních služeb.

Proč zrovna tento recept?

Slaným koláčům se nedá odolat.



Regionální knihovna
KARVINÁ



Rady a triky

Místo chřestu můžete použít jakoukoliv jinou oblíbenou zeleninu jako je třeba kukuřice, špenát, hrášek, papriku, cuketu nebo lilek...



Sladká duše Heřmánku

Ingredience:

Vejce	6ks
Moučkový cukr	200g
Lžice vody	2ks
Lžice oleje	2ks
Polohrubá mouka	200g
Prášek do pečiva	1ks
Čokoládový pudink	2ks
Mléko	3/4L
Lžice cukru	2
krupice	
zakysaná smetana	3ks
Vanilkový cukr	3ks
Čokoláda na vaření	

postup

Smícháme vajíčka, moučkový cukr a přidáme 2 lžice horké vody a 2 lžice oleje. Vše ušleháme až do bílé pěny.

Polohrubou mouku smícháme s práškem do pečiva a pak přidáme do pěny.

Na plech pokrytý pečícím papírem rozetřeme vzniklé těsto. Poté uvaříme 2 pudinky ve 3/4 litru mléka s krupicovým cukrem. Ještě teplý pudink nalijeme na těsto a dáme upéct.

Pečeme 20 až 30 minut na 180°C, než těsto naběhne.

Mezitím smícháme zakysanou smetanu s vanilkovým cukrem.

Upečenou buchtu vyndáme z trouby a ještě když je teplá (ne ihned, ale musí být ještě teplá), na ni nalijeme smíchanou zakysanou smetanu s vanilkovým cukrem.

Nakonec stříkáním (kapáním) ozdobíme čokoládou na vaření.

Anna Sporyschová

Na starosti v organizaci mám svého syna :) Jsem totiž maminka ředitele, takže jako správná máma hlídám, aby nedělal hlouposti, věnoval se tomu, čemu je třeba a nedělal ostudu :)



Samozřejmě na vše dohlížím pouze z pozice mámy, zaměstnaná v Heřmánku nejsem. :)



Proč zrovna tento recept?

Nic originálního nečekejte. Ani už nevím, kdo a kdy mi recept na tuto bábovku dal. Jen vím, že už je to hodně dávno. Za celou dobu vždy všem buchta chutnala (aspoň to říkali :), proto jsem tedy upekla právě tuto.



Rady a triky

Pečte s láskou jako paní Sporyschová :)



Jak to všechno bylo

Nápad se zrodil v hlavě týmu nadace. A protože jsme holky šikovné, tak jsme jej dotáhly do konce.

Dobrou chuť
za celý tým NOKD

