

21. - 25. 9. 2021

PVA
EXPO PRAHA

Veletrh FOR INTERIOR v září představí nábytkářské řemeslo i interiérový design v unikátním souběhu

Veletrh nábytku FOR INTERIOR se na podzim letošního roku opět vrátí mezi populární události letňanského výstaviště PVA EXPO PRAHA. Přehlídku nejvýznamnějších nábytkářských firem z Česka i zahraničí si budou moci návštěvníci užít ve dnech 21. až 25. září, a to v mimořádném souběhu se stavebním veletrhem FOR ARCH. Oficiálními vozy veletrhu jsou automobily značky FORD.

To nejlepší z oboru nábytku, interiérů a bytového designu tradičně mohou vidat návštěvníci veletrhu FOR INTERIOR, který se již v září vrátí do hal letňanského výstaviště. „Oblíbený veletrh bude i letos přehlídkou novinek a poctivého řemesla. Navíc představí portfolio designérských firem, které mohli návštěvníci potkávat na jarních ročnících v rámci události DESIGN SHAKER,“ říká ředitelka veletrhu Kateřina Maštalířová. V Letňanech se představí také vítězné exponáty soutěže Nábytek roku 2021, jejichž tvůrci si slavnostně převezmou ocenění v rámci doprovodného programu veletrhu.

Záříjový FOR INTERIOR bude výjimečný i díky mimořádnému souběhu se stavebním veletrhem FOR ARCH. Poprvé v historii budou mít návštěvníci mož-



nost poznat a získat produkty i cenné informace v rámci kompletního portfolia pro stavby a rekonstrukce domu. Nomenklatura veletrhu FOR INTERIOR dokonale doplní obory stavebních prvků a materiálů, chytré domácnosti a zabezpečení, vytápění, dřevostaveb a oboru bazény, sauny & spa. Veletrh nábytku je také místem, kde je připraven doprovodný program, série přednášek, workshopů, ale také možnost poradit se bezplatně s odborníky napříč obory.

Více informací o veletrhu FOR INTERIOR najdete na www.forinterior.cz.

BEZPEČNĚ
NA VELETRHU
SAFE ZONE

FOR[®] INTERIOR

15. VELETRH NÁBYTKU, INTERIÉRŮ A BYTOVÉHO DESIGNU

PVA
EXPO PRAHA

PARTNER VELETRHU

SKUPINA ČEZ

www.forinterior.cz

21. - 25. 9. 2021

OFICIÁLNÍ VOZY



Bezhladoveni.cz

1. pokličkou uvařte do vypaření tekutin (cca 10 minut).
2. Kopřivy propláchněte a ve vroucí vodě pod pokličkou krátce poduste, poté vodu slíjete.
3. Cibulku omyjte a nakrájejte nadrobno.
4. Tofu nakrájejte na kostičky a na nepřilnavé pánvi opečte z obou stran.
5. V pánvi na oleji orestujte cibulku, česnek a nadrobno pokrájená rajčata.
6. Po chvíli vše osolte, opepřete a dochutíte kořením.
7. Směs přimíchejte k uvařeným jáhlům, přihodte nadrobno nasekané kopřivy, vše promíchejte, případně dochutíte dle potřeby.
8. Směs přendejte do zapékací formy, zalijte smetanou a posypte kostičkami tofu.
9. Nádivku dejte péct do předehřáté trouby na 190 °C na cca 25 minut dozlatova.

TYP JÍDLA: Obědy a večeře

ZPŮSOB PŘÍPRAVY: Pečení

STRAVOVACÍ STYL: Bez laktózy, Bez lepku, Vegan, Vegetarian

Autor: Andrea Hrečková



Tvarohové noky s jahodovou omáčkou

Sezóna jahod je v plném proudu a každý z nás vymýšlí, co s tímto skvělým ovocem připravit za zdravou pochoutku. My všemi deseti doporučujeme spojení jahod s tvarohem!

Ingredience

- Na makovo-tvarohové noky
- 300 g měkkého tvarohu
- 1 vejce
- 170 g krupice
- 50 g mletého máku
- 40 g třtinového cukru
- 10 g makového oleje
- sůl
- trocha řepkového oleje
- Na jahodovou omáčku
- 500 g jahod