



pour féliciter  
**2022**

Přejeme Vám **klidný rok**  
plný radosti a inspirace.



ASSECO  
SOLUTIONS

***"Zvonečky zvoní, cukroví voní. Vánoční čas je tu, nachystej koledu. Perníčky ozdob, pohádky pusť. Nohy dej na stůl, Vánoce vpusť."***

Vážené dámy, vážení pánové, naši milí zákazníci!

Rok 2021 se pomalu blíží ke svému konci a proto nám dovoluňte poděkovat za Vaši dosavadní přízeň. Chceme Vám popřát hezké Vánoce, kdy v domácnostech zavládne klid a pohoda v rodinném kruhu. A aby to cukroví opravdu vonělo, rádi Vám pro inspiraci zasíláme i naše ověřené sladké recepty.

Do nového roku 2022 Vám rovněž přejeme hodně zdraví, štěstí a úspěchů jak v osobním, tak i profesním životě!

Těšíme se na další spolupráci v roce 2022.



### **Vánoční cukroví HELIOS, i něco k přípitku ...**

- Vanilkové rohlíčky
- Kokosoví tučňáci
- Vosí hnízda
- Zimní zázvorový likér

## **Vanilkové rohlíčky**

V novém Vzdělávacím portálu Vás zásobujeme tradičními ekonomickými recepty využití systému HELIOS Fenix, jak usnadnit a zpříjemnit práci ekonomů, účetních, prostě všech, kterým se stala ekonomika a účetnictví profesní náplní.

Nyní nadešel čas adventní – zkuste se zastavit, zklidnit tepovou frekvenci z inventur a účetních závěrek. Přispívám receptem na tradiční cukroví, bez kterého si nedokážu představit žádné Vánoce.

### **Přísady:**

- 240 g hladké mouky,
- 200 g másla,
- 70 g cukru,
- 100 g mletých vlašských oříšků,
- moučkový cukr s pravou vanilkou na obalení

### **Postup:**

Ze všech surovin zpracujte hladké a pevné těsto. Ideální je připravit si ho den dopředu a přes noc ho nechat odpočinout v ledničce.

Před zpracováním ho ale nechte chvíli v pokojové teplotě, bude se s ním lépe pracovat. Poté si z části těsta vyválejte větší váleček a ten nakrájejte na kolečka. Díky tomu budou všechny rohlíčky stejně velké. Poté z kousků vyválejte válečky a ohněte je do tvaru rohlíčků.

### **Doba pečení:**

Ve vyhřáté troubě na **180 stupňů asi 10–15 minut**. (Raději je bedlivě hlídejte a dobu pečení si upravte podle zkušeností s Vaší troubou.) Po upečení rohlíčky nechte chvíli zchladnout a potom je ještě teplé obalujte v moučkovém cukru s vanilkou.

Přeji vám pohodové prožití vánočních svátků a hodně štěstí v novém roce.

*Iveta Žáková, konzultantka*

*I v novém roce Vám budu ráda k dispozici na Hotline, nebo školeních na našem Vzdělávacím portálu.*

## Kokosví tučňáci

Tito kokosví tučňáci jistě potěší nejen děti, ale i dospělé.

### Rozpis na přibližně 30 tučňáků:

- 70 g mletých dětských piškotů
- 80 g mletého kokosu
- 100 g moučkového cukru
- 60 g másla
- 1 lžice rumu
- 1 lžice mléka

### Na dohotovení:

- 250 g máslového kakaového krému
- 30 dětských piškotů
- 40 g mléčné čokoládové polevy
- 70 půlených oloupaných mandlí
- 1 lžička barevného cukrářského máčku
- 5 plátků kandované papáji

### Postup:

Mleté piškoty promícháme s kokosem, cukrem, přidáme nakrájené máslo, rum a mléko. Vypracujeme těsto, kterým plníme formičky – včelí úly. Z těsta připravíme asi 30 úlů a necháme do druhého dne při pokojové teplotě zaschnout.

Úly plníme máslovým krémem a klademe na kulaté piškoty. Vzhledu tučňáků dosáhneme tak, že vrchní špičku a podélně půlku úlu potřeme čokoládovou polevou, na kterou po stranách přilepíme půlky mandlí jako křídélka. Do vrchní části potřené čokoládou vtiskneme dva máčky jako oči. Zobáčky vytvoříme z drobných trojúhelníků kandovaného ovoce a rovněž vsadíme do polevy. Tučňáky necháme zcela zatuhnout.

### Doba přípravy:

Asi 1 hodina a 10 minut, bez sušení a tuhnutí.

*Pavel Pretschner, konzultant*

*Na viděnou v Novém roce!*

## Vosí hnízda

Recept na vosí hnízda je v naší rodině více jak 70 let. Moje maminka je 51 let vdaná a dělá pravidelně každý rok vosí hnízda dle tohoto receptu (celých 51 let má recept na jednom papíře). Když se mě někdo zeptá, co první mě napadne ve spojitosti s Vánoci,

### Postup:

Piškoty rozdrobíme na vále a poté zpracujeme se vším ostatním. Vzniklé těsto nakrájíme na cca 40 kousků ze kterých uděláme kuličky. Kuličky obalíme v cukru,

jsou to už od dětství jednoznačně vosí hnízda mé maminky. Mamka dělá spoustu druhů cukroví, u většiny z nich za ty roky vyzkoušela různé recepty, jen vosí hnízda jsou původní.

#### **Těsto:**

- 16 dkg piškot
- 10 dkg práškového cukru
- 6 dkg másla
- 2 lžíce rumu
- 2 lžíce mléka
- 2 lžíce kakaa

vlačíme do formiček a vyklepneme hotové vosí hnízdo.

#### **Náplň:**

- 2 vejce
- 10 dkg cukru (krupice/krystal)
- 10 dkg másla

Bílek a cukr šlehat v páře do zhoustnutí. Žloutky s máslem utřít zvlášť. Nakonec spojíme dohromady vychladlé bílky s cukrem a žloutky s máslem. Naplníme vosí hnízda a na spodek dáme piškot. Dobrou chuť!

*Marcela Vosolová, konzultantka*

*Budu se těšit na další společné prezentace systémů HELIOS pro veřejnou správu.*

## **Zimní zázvorový likér**

K vánočnímu cukroví neodmyslitelně patří i nějaký ten typický vánoční alkohol, jako je například svařené víno, punč nebo vaječný likér. Jistě každý z Vás něco ze zmíněného ochutnal.

Co třeba zakomponovat do vánoční pohodové atmosféry například takový zázvor? Ten spíše používáme při nachlazení do čaje nebo také najdeme použití v gastronomii. Co byste, ale řekli na Zimní zázvorový likér? Jestli Vás tento recept zaujal, stejně jako nás v obchodním oddělení, tak směle do toho a opatrně s jeho popíjením :)

#### **Přísady:**

- 5 lžic nastrohaného čerstvého zázvoru,
- 1 hrnek cukru krupice,
- 1/2 hrnku vody,
- 3 lžíce citronové šťávy,

#### **Postup:**

Cukr se zázvorem svařte ve vodě na mírném ohni v hustý sirup. Směs se krásně rozvoní po celé kuchyni a navodí příjemnou vánoční atmosféru. Pokud sirup po vychladnutí ztuhne, znovu ho mírně zahřejte, aby se rozpustil, a vlijte do něj trochu vodky nebo slivovice (ale pozor, už nevařit, alkohol by vyprchal). Přidejte citronovou šťávu, koření a na kousky nakrájený pomeranč. Do vychladlé směsi přilijte alkohol a nechte uležet nejméně týden v lednici. Potom likér přecedte.

Pozn.: Zázvorový likér je hodně silný, je třeba ho popíjet po malých "zdravotních" douškách. Hodí se také pro přípravu grogu na zahřátí.

*Za obchodní oddělení Tomáš Linhart, Jakub Koleček a Tomáš Darda*

- 1 pomeranč,
- 1 kousek skořice,
- 1-2 hvězdičky badyánu, lžička hřebíčku,
- 1/2 l vodky nebo slivovice

## Vánoční Hotline

Ani o Vánocích se nic nemění. Budeme Vám k dispozici!

Prostřednictvím horké linky **244 104 155** Vám zodpovíme Vaše dotazy od 8 do 16 hodin. Při použití jiných linek nebude zajištěno vyhledání prvního volného čísla a uživatelé se nemusí dovolat.

Nemůžete se dovolat na telefonní hotline? Použijte e-mailový hotline [hotline.fenix@assecosol.com](mailto:hotline.fenix@assecosol.com). V e-mailu, prosím, uveďte specifikaci problému, firmu, kontaktní osobu a kontakt.

---

### Asseco Solutions, a.s.

Zelený pruh 1560/99  
140 02 Praha 4  
Česká republika

tel.: +420 244 104 111  
e-mail: [info-cz@assecosol.com](mailto:info-cz@assecosol.com)  
[www.assecosolutions.com](http://www.assecosolutions.com)

[Pobočky ČR](#)



Nepřejete-li si od nás nadále dostávat informace e-mailem, odhlaste se kliknutím na následující [odkaz](#).  
Odesláno z modulu CRM systému HELIOS Nephrite.