

♥ Víte, komu jste dali své srdce?

Bliží se svatý Valentýn, svátek všech zamilovaných. Jak jste na tom se svou láskou? ☺ Věříme, že srdce Vašeho partnera bije pouze pro Vás. Myslíte ale, že ho opravdu znáte? Zkuste si náš minitest http://www.flora.cz/v_akci.php?sekce=den-sv-valentyna-2008 (najdete jej rovněž v sekci Akce) a rychle zjistíte nejen to, co víte či nevíte o své lásce, ale pokud si na otázky odpovíte i Vy sami, možná se dozvíte i něco o sobě.



V každém případě platí, že láska hory přenáší a bez lásky není život. To vše určitě platí a platit bude - pokud srdce ten příval lásky vydrží.

Myslete (nejen) na své srdce! ☺

♥ Co možná nevíte o srdci

Srdce je symbolem čisté a neposkvrněné lásky. Tento tvar ♥ se ujal jako metafora lidského srdce někdy mezi 13. a 16. stoletím. Dříve totéž vyjadřovaly piniové šišky či pyramida.

Srdce se ale užívá v mnoha přenesených významech :

- ♥ jako nejdůležitější, centrální část většího technického či společenského systému
- ♥ popisuje se jím bicí část zvonu
- ♥ označuje červenou barvu v karetních hrách
- ♥ je nejznámějším symbolem lásky, náklonnosti i přátelství



A ještě pár zajímavostí...

U dospělého člověka je srdce asi 12 cm dlouhé a 8-9 cm široké. Váží v průměru 300 g. Průměrný počet úderů lidského srdce je 100 000 denně, což jsou zhruba 3 miliardy úderů během průměrně dlouhého lidského života. Srdce neustále přečerpává krev a během jednoho roku je to přes 3 miliony litrů.

♥ Prochází láska žaludkem?

Zda láska prochází žaludkem, je otázka do diskuze. Pochutnat si na dobrém jídle s milovanou osobou je jistě krásný zážitek. Chystáte se i Vy připravit své lásce něco dobrého u příležitosti svátku zamilovaných? Nabízíme Vám jeden tip:



Ovocný salát v melounu

Potřebujeme: meloun galia, meloun kantalup (=cantaloupe), vodní meloun, 50 g kokosových vloček (kotlinek), 2 limetky, svazek máty, 5 banánů, 2 lžičky cukru

Postup: Rozkrojíme melouny galia a kantalup na poloviny a lžičkou vybereme semínka. Dlabátkem na melouny vykrajujeme z dužiny kuličky. Vodní meloun rozkrojíme tak, aby na okrajích vznikly pravidelné „zuby“ a pak opět speciálním dlabátkem vydlabeme dužinu. Kokosové vločky opražíme dozlatova. Nastrouháme kůru z jedné limetky. Limetku rozkrojíme a vymačkáme šťávu. Druhou limetku nakrájíme na tenké plátky i s kůrou. Oloupeme banány a nakrájíme je na kolečka. Šťávu z limetek smícháme s cukrem. Poté smícháme melounové kuličky, kolečka banánů, lístky máty, nastrouhanou kůru z limetky a šťávu z limetky s cukrem a marinujeme 10 minut v chladu. Salát servírujeme ve vydlabané polovině vodního melounu, zdobíme kokosovými vločkami.



Srdíčkové chuťovky

Potřebujeme: plátky celozrnného chleba, Floru original, plátky lososa, citrón, kuličky hroznového vína

Postup: Z chleba vykrajíme srdíčka (můžeme použít formičky na vánoční cukroví) a namažeme Florou original. Návrh dáme do kornoutku stočený plátek lososa a ozdobíme rozkrojenými kuličkami hroznového vína.

Více receptů najdete na www.flora.cz (nebo ve Valentýnské sekci na http://www.flora.cz/v_akci.php?sekce=valentynske-recepty)