



HOKOSS
Úklidové služby

Zpravodaj společnosti Hokoss, v.o.s.

**Kvalitně
a spolehlivě!**

sledujte nás na Facebooku:

 WWW.HOKOSS.CZ

ZIMA 2017



Vážení zákazníci, obchodní partneři a přátelé,

právě končí 22. rok fungování naší společnosti. Po celou tu dobu se staráme o čistotu vašich domovních a firemních prostor. Naším krédem je kvalita, spolehlivost a otevřenost vůči vašim připomínkám a podnětům. Dovolte mi, abych vám za všechny kolegy a kolegyně našeho čtyřicetiletého týmu poděkoval za vaši důvěru a přízeň. Nyní nás čeká nejkrásnější období roku. Čas společných oslav a vzájemné sounáležitosti. Nejprve naše ratolesti odmění a trochu pozlobí Mikuláš s Andělem a Čertem, a poté začne adventní odpočítávání, které vyvrcholí vánočními svátky. Přejeme vám, ať si poslední měsíc tohoto roku užijete podle svých představ a provází vás radost, klid a rodinná pohoda ve společnosti těch, které máte nejraději. Do nadcházejícího roku 2018 vám přejeme pevné zdraví a mnoho úspěchů v rodinném i pracovním životě a těšíme se na pokračující vzájemnou spolupráci.

Za celý tým Hokoss vás zdraví Michal Horák, jednatel společnosti

Upečte si Masarykovo cukroví!

Nedáte dopustit na roky prověřené cukroví dle receptů vaší babičky? Rozšiřte svou vánoční variaci o cukroví, které prý nesmělo chybět na vánočním stole našeho prvního prezidenta, Tomáše Garrigua Masaryka.

Ingredience:

- 300 g hladké mouky
- 180 g vlašských ořechů
- 200 g másla
- 100 g krupicového cukru
- 1 lžice kakaa holandského typu
- 1 žloutek
- vanilkový moučkový cukr na obalení

Postup:

Ořechy na dvě hodiny namočíme do studené vody. Pak je nhrubo nasekáme, přidáme ostatní suroviny a těsto zpracujeme. Poté vytvarujeme válečky o velikosti čtyři centimetry a necháme je v lednici ztuhnout. Z válečků krájíme

kolečka a klademe je na plech s pečicím papírem. V předehřáté troubě je pečeme 180 °C asi osm minut. Po vyjmutí z trouby ještě teplé cukroví obalíme ve vanilkovém cukru.

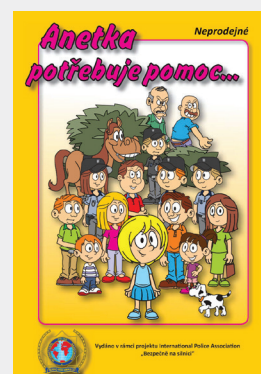
TIP: Můžete použít i lískové oříšky. Nasucho je opražte na plechu, promnutím zbavte slupek a namočte je na třicet minut do horké vody.



Pomáháme

Podpořili jsme vydání preventivně vzdělávací publikace pro zvýšení informovanosti a bezpečnosti dětí „Anetka potřebuje pomoc...“, kterou v rámci projektu: „Bezpečně na silnici“ připravila organizace International Police Association.

Prostřednictvím příběhů malé Anetky je zábavnou formou poukazováno na nebezpečí při cestě ze školy nebo na možná rizika při používání internetu a sociálních sítí.



Co je na vánočním stole ve světě?

NĚMECKO

Hlavním chodem je kachna nebo husa s červeným zelím a bramborovým knedlíkem. Někde podávají kapra, štika, candáta nebo konšelskou mísu s kousky vepřového, uzeneho, husy, kachny, krůty či klobás. Dezertem je máslová štola s rozinkami, mandlemi a kandovaným ovocem.

RAKOUSKO

Kapr a bramborový salát svádí vyrovnaný boj s vídeňským řízkem, krůtou či kachnou. Na štědrovečerní stole nesmí chybět vánočka, štrúdl či tzv. kletzenbrot - chléb s křížalami.

POLSKO

Hlavním jídlem je smažená ryba (kapr, sled' nebo jeseter), nechybí boršč, zelňačka či rybí polévka. Podávají se také uszky - ušaté taštičky s houbami, pirožky se zelím, makové koláče, cukroví či sušené ovoce.

MAĎARSKO

Prvním chodem je oplatek s medem a česnekem, který zachovává zdraví do příštího roku. Druhým chodem je pikantní rybí polévka halászlé a poté následuje smažená ryba s bramborovým salátem.



VELKÁ BRITÁNIE

Štědrovečerní hostina je podávána v poledne 25. prosince. Hlavním chodem je pečený krocan s kaštanovou nádivkou se zeleninou a omáčkou, často se servíruje také jehněčí. Tradicí je vánoční pudink polévaný brandy.

FRANCIE

Tradičním jídlem je krůta. Často nechybí ztučnělá játra hus a kachen, šneci nebo lanýže. Jako dezert se podává ve

frankofonních zemích Buche de Noel - roláda z piškotového těsta plněná čokoládovým nebo kávovým krémem.

ŠPANĚLSKO

Krůta, jehněčí, vepřové, kachna nebo mořské plody, záleží na konkrétním kraji. Proslulé jsou španělské vánoční sladkosti - marcipánové figurky, sádlové cukroví nebo třeba sladkosti z mandlového nugátu.

ITÁLIE

K tradičním jídlům patří jehněčí s rozmarýnovými brambory a artyčoky nebo večeře o několika chodech na bázi mořských ryb. Součástí hostiny je panettone - vánoční bábovka s rozinkami a kandovaným ovocem.



USA

Typický je pečený krocan, husa nebo kachna. Jako dezert se podává biskupský chlebiček, dýňový koláč, ovocný pudink polívaný brandy, anebo koláčky nadívané kandovaným ovocem.

AUSTRÁLIE

Vánoční hostina je letní piknik pod otevřeným nebem se studenými obloženými mísami, chlazenými ovocnými a zeleninovými saláty, dorty a zákusky. Častým dezertem je teplý švestkový nákyp s hrozkami a ořechy polévaný vaječným koňakem.



Jak často uklízet?

Každý den stačí zhruba 20 minut. Jen vyvětrat, ustlat a uklidit rozházené věci. Jednou týdně už si vyhradte hodinu času. Větrání, luxování, dezinfekce koupelny. Jednou za měsíc už to chce volné odpoledne. Vymetě pavučiny i z těch nejzapadlejších koutů. Dvakrát do roka si objednejte úklidovou firmu na generální úklid (mytí oken, čištění koberců, sedacích souprav apod.).



Faktura elektronicky

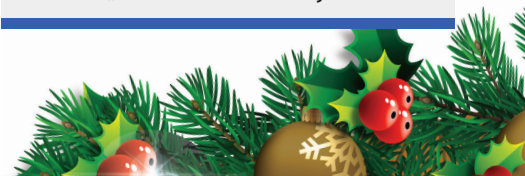
Stává se nám, že musíme opakovaně řešit problém s nedoručením tištěné faktury klasickou poštovní cestou. Abychom vám komunikaci s námi co nejvíce ulehčili, nabízíme vám možnost doručení faktury elektronickou cestou. Taková faktura splňuje veškeré náležitosti daňového dokladu a splňuje všechny zákonné podmínky. Navíc je opatřena naším elektronickým podpisem.

Chcete naši nabídky využít? Kontaktujte nás na faktura@hokoss.cz



A tenhle znáte?

Konec roku můžeme rozdělit do dvou období. To první trvá až do 24. prosince a bývá provázáno výkřiky „Nejezte to!“. Druhé volně navazuje na první a nese označení „Vůbec nikdo to nej!“



ZPRAVODAJ KVALITNĚ A SPOLEHLIVĚ!

vydává společnost Hokoss, v.o.s.
Za zámečkem 17, Praha 5

WWW.HOKOSS.CZ

Info@hokoss.cz

+420 241 482 760, +420 603 545 705

