

MAGAZÍN CENTRA

KRAKOV.

BŘEZEN - DUBEN

PEČENÍ
VELIKONOČNÍHO
BERÁNKA

JARNÍ
KVĚTINOVÝ
SPECIÁL

V CENTRU KRAKOV



**BAGETERIE
BOULEVARD**

KUPON

BRUSELSKÁ MENU ZA CENU BAGETY

S tímto kuponem dostanete k zakoupení
Bruselské bagetě Ice Tea 0,4 l
a přílohu JAKO DÁREK. Kupon není směnitelný
za hotovost. Platí pouze v restauraci
Bageterie Boulevard Krakov do 30. 4. 2026.



Jarní kolekce pro celou rodinu.



599 Kč

1102 5072



1599 Kč

1399 5100



849 Kč

1520 5860



Protože milujeme obuv.

PÁR SLOV NA ROZJEZD

Milí čtenáři a zákazníci Centra Krakov, zima je již za námi, příroda se pomalu probouzí a my vám přinášíme jarní vydání našeho magazínu.

V uplynulých měsících jsme vkročili do nového roku pravou nohou, pokračujeme v rozšiřování služeb centra a mnozí z vás si jistě všimli nové pobočky MONETA Money Bank, která je první nově otevřenou jednotkou tohoto roku. V následujících týdnech se ale můžete těšit na otevření prodejny Rodinná farma s nabídkou produktů lokálních farmářů. A tím letos rozhodně nekončíme! Co by se zde líbilo nejvíce vám?

Společně jsme v únoru oslavili svátek svatého Valentýna. V den akce nechyběly stánky se zábavnými aktivitami a nechyběla ani soutěž o poukaz na romantickou večeři pro dva.

Na další akci se můžete těšit již brzy, Velikonoce jsou totiž opravdu za rohem. I letos je budete moci oslavit spolu s námi, akcí nás navíc provedou maskoti Pigy a Lily. Těšit se můžete na zábavný animační program s tanečky, aktivitami a soutěžemi.

Jarní výzdobu centra doplní dvě úžasné výstavy, které rozhodně stojí za vaši pozornost. V prvním patře na lávce bude od dubna připravena výstava Botanické zahrady Praha s názvem Putování po Koreji, která vás zavede do tajů asijské flóry. Fauna bude tématem druhé výstavy, díky výtvorům dětí z Prahy 8 se po našem centru rozběhnou kartonová kuřátka.

A na co se můžete těšit na následujících stránkách? Toto vydání bude plné jarních tipů. V článku ve spolupráci s prodejnou Květiny Novák se dočtete o správné péči o jarní květinovou výzdobu. Společně s prodejnou domácích potřeb Orion si upečeme velikonočního Beránka a nebude chybět ani soutěž o jejich produkty a poukaz na nákup. Pro milovníky čtení je připravena stránka knižních tipů a novinek knihkupectví Luxor.

Na vaši jarní návštěvu se těší

TÝM CENTRA KRAKOV



PŘIDEJTE SE NA NÁŠ FACEBOOK/IG



NECHTE SE INSPIROVAT



OBJEVUJTE NOVINKY



ZAŽIJTE ZÁBAVU



CENTRUM

KRAKOV.

VĚRNOSTNÍ APLIKACE CENTRA KRAKOV JE TU!

Stáhněte si věrnostní aplikaci centra, scanujte účtenky, buďte informováni o každé akci a speciální nabídce a vyzvedněte si hodnotné odměny!



Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play



JARO S KVĚTINAMI NOVÁK

Květiny neodmyslitelně patří nejen k jarním dnům, dokážou vykouzlit úsměv na tváři a přinést do našich domovů kapku přírody. Květiny Novák jsou tradičním dodavatelem a prodejcem květin s prodejny ve všech významných obchodních centrech. O květiny se starají s láskou a kvalita nabízeného zboží je zde samozřejmostí. Společně vám přinášíme tipy na jarní květinovou výzdobu vašich domovů, správnou péči o květiny a mnohem víc.



Kytice z řezaných květin je jistotou, která zaručeně potěší, a i na jaře se z čeho vybírat.

Tradičním symbolem jara jsou tulipány, výrazné květiny mnoha různých barev, které přinesou do vašeho domova kus Holandska. Jakou péči jim dopřát, aby vám dělaly radost co nejdéle? Tulipány jsou výjimečné tím, že rostou i po uříznutí a těžké květy by se časem mohly nepěkně ohýbat. Stonky proto před vložením do vody rovně zařízneme a vázu naplníme menším



Snad nejvoňavější jarní květinou jsou hyacinty, jejich drobné květy v odstínech bílé, růžové a modré barvy zajistě přinesou do vašeho interiéru jarní atmosféru. Stejně jako ostatní cibuloviny ocení ve váze studenou vodu.

Jarní dekorace vykoulíte i s voňavými fréziemi nebo elegantními pryskyřníky, které svými plnými květy připomínají pivoňky.

Kdo není zastáncem řezaných květin, na jarní výzdobu se skvěle hodí i hrnkové květiny. Můžete vybírat z tulipánů, narcisů či primulí. Jak o ně správně pečovat, aby nám v interiéru vydržely?



množství studené vody. Všechny raně jarní květiny milují chlad, vyvarujte se tedy umístění vázy poblíž topení a vodu často měňte.

Ve váze vám mohou dělat radost také narcisy. Ty jsou tradiční jarní kytičkou, kterou volí do vázy spousta lidí. Aby zůstaly narcisy dlouho krásné, je třeba nezanedbávat výměnu vody, ze stonků po uříznutí totiž vytéká slizovitá tekutina, která urychluje jejich vadnutí.

V případě jarních cibulovin, tedy tulipánů a narcisů, je třeba dát pozor na závlivku. Není vhodné cibuloviny v květináčích přelívat, stonky pak rychleji rostou a ohýbají se.

Primule neboli prvosenky či petrklíče patří především do chladných místností. Nesvědčí jim přemokřená půda a jejich kvetení podpoříme pravidelným odštipováním odkvetlých květů.

S jarem je neodmyslitelně spjatý i Mezinárodní den žen. V tento svátek



jistě každá žena ocení, když ji někdo obdaruje květinou. Ať už vyberete tradiční červený karafiát a asparagus nebo jinou řezanou květinou, jistě vykoulíte úsměv na tváři.

Stejně tak Velikonoce máme spjaté s jarní květinovou výzdobou, ale především s pomlázkou. I tu, a to v různých velikostech, pořídíte v prodejně Květiny Novák, a chlapi mohou vyrazit koledovat.

NOVĚ V OC KRAKOV KNIHKUPECTVÍ LUXOR

luxor.cz

**Všem čtenářům neseme skvělou zprávu!
Jsme vám teď ještě blíže, a to nově i v OC Krakov.**

Přijďte se nadechnout knižní atmosféry, objevovat novinky i osvědčené bestsellery. V knihkupectvích LUXOR na vás čeká řada výhod, které vám zaručeně zpříjemní každý nákup.

Jaké výhody to jsou?

- **Osobní odběr** objednávky z luxor.cz **zdarma**
- Funkce rezervace, se kterou vám **zboží skladem nachystáme k vyzvednutí do 2 hodin**
- Nákup **s uživatelským účtem** Knižního klubu, díky kterému **můžete získat nižší ceny** a další výhody
- **Magazín Luxor plný čtenářské inspirace** a zajímavých článků
- **Aplikace Můj Luxor** pro poslech audioknih a čtení e-knih (**a 10% sleva na nákup za registraci v aplikaci**)



APLIKACI STÁHNĚTE NA



Sarah Wynn-Williams
BEZOHLEDNÍ LIDÉ

Co se děje za oponou jedné z nejvlivnějších společností planety? Bývalá zaměstnankyně Facebooku v memoáru mapuje svou kariéru.



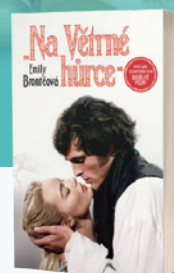
Freida McFadden
PROFESORKA

Psychologický thriller plný zvrátů od bestsellerové autorky Pomocnice.



Marta Galewska-Kustra
PĚŤA CHCE ČŮRAT

S touto laskavou a veselou knihou bude loučení s plenkami mnohem jednodušší. Přidejte se k Pětovi na jeho cestě za úspěchem!



Emily Brontë
NA VĚTRNÉ HŮRCE

Světová klasika – příběh nenaplněné lásky, proměněné v ničivou nenávisť a spalující touhu po pomstě.

KNIŽNÍ TIPY Z LUXORU

CHYTRÁ SVAČINA PRO KAŽDÝ DEN S DELMART

S příchodem jara přichází i chuť na lehčí a svěžejší jídla. Hutné zimní pokrmy střídají zeleninové dobroty plné živin a vitamínů. Ne vždy je ale čas vařit – a právě proto jsou tu DELMART food to go tipy, které vám usnadní každý hektický den.



Jasným favoritem je ovesná kaše. Skvěle nastartuje ráno a výborně poslouží i jako rychlá svačina. Připravit si ji doma je snadné, ale když spěcháte, sáhněte po hotové variantě – v DELMARTU ji najdete hned ve třech lahodných příchutích. Stačí vzít s sebou a vyrazit.



- Kaše ovesná vanilková, mandle, rozinky, vlašské ořechy
- Kaše ovesná borůvková, mandle, rozinky, vlašské ořechy
- Kaše ovesná kakaová, mandle, rozinky, vlašské ořechy

Dáváte raději přednost slaným chutím? Vyzkoušejte kombinaci hummusu a pita chipsů, která vás zasytí a zároveň nezatíží.



- Snack hummus s pita chips
- Snack hummus s citronem a pita chips

Pokud jste si jako novoroční předsevzeť dali přidat více zeleniny do vašeho jídelníčku, rozšířená nabídka hummusů a dipů DELMART vám to usnadní – skvěle totiž doplní čerstvou zeleninu jako lehkou svačinu. Výborně se k tomu hodí baby mrkev, okurka nebo řapíkatý celer. Díky DELMART food to go

zelenině, která je součástí sortimentu, je to jednodušší, než by se mohlo zdát.



- Dip chimichurri
- Dip z fava bobů s citronem
- Hummus chipotle
- Hummus s karamelizovanou cibulkou

Který z nich si vyberete je pouze na vás, ale za ochutnání stojí všechny.

Ať už dáváte přednost sladké nebo slané variantě, lehká a vyvážená svačina může být součástí každého dne. Stačí si jen vybrat tu pravou právě pro vás.

PŘÍPRAVA VELIKONOČNÍHO BERÁNKA S ORION – TVOŘÍME VAŠI DOMÁCNOST

Velikonoce jsou za rohem a bez voňavého beránka si je snad ani neumíme představit. Letos pečeme s Orion - Tvoříme vaši domácnost a máme pro vás recept, který je jednoduchý, rychlý a zvládne ho opravdu každý. Stačí pár surovin, správná forma a během chvilky provoníte celý domov. Připravte si zástěry, přede- hřejte troubu a pojďme společně upéct dokonalého velikonočního beránka!



 60 minut  1 kus

Co budete potřebovat:

Na těsto:

120 g změkčlého másla
4 vejce
200 g cukru krupice
1 vanilkový cukr
200 ml mléka
300 g polohrubé mouky
1 kypřicí prášek
trocha šťávy z citronu
moučkový cukr na posypání
olej na pečení ve spreji

Na samotné tvoření:

skleněná odměrka 0,5 l
mísa UH No 2. SANDY
dřevěná oválná vařečka 30 cm
kuchyňská stěrka (guma/dřevo)
plechová dóza cukřenka
forma na beránka



Nejdříve začneme s přípravou těsta a všech potřebných surovin. K rozdělení surovin jsou vhodné misky UH. Dají se pořídit ve více barevných provedeních a velikostech.



Dále začneme tím, že si rozdělíme bílek od žloutku. Z bílku vyšleháme sníh. K tomuto kroku se nám budou hodit právě již zmíněné misky.



Tuk, žloutky a cukry utřeme do pěny. Postupně vmícháme vlažné mléko a prosátou mouku smíchanou s kypřicím práškem. Dáme si záležet na spojení všech surovin.



Následně zakapeme těsto šťávou z citronu, a nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků. Šťáva z citronu celé těsto krásně osvěží a dodá správnou chuť.



Nakonec si vezmeme formu, kterou vystříkáme olejem na pečení ve spreji a vysypeme moukou. Následně do formy vlijeme těsto a dáme péct na 35-45 minut na 170 °C.



Po upečení a vychladnutí beránka vyndáme z formy a pomocí plechové dózy cukřenky beránka pocukrujeme. A teď můžeme ochutnávat!

SOUTĚŽ O POMOCNÍKY DO KUCHYNĚ

Chcete si zasoutěžit o dárkový balíček od Orionu? Tak teď máte jedinečnou příležitost!

O co hrajeme?

O 5 ks oleje na pečení ve spreji a poukaz na nákup v hodnotě 500 Kč

Jak se do soutěže zapojit?

1. Pošlete nám svůj recept nebo fotku vlastnoručně připraveného beránka na e-mail soutez@centrumkrakov.cz.
2. Držte si sami palce, ať jste vylosovaný šťastlivec.
3. Přijďte si pro svou výhru osobně do Centra Krakov.

Soutěž probíhá od 1. 3. do 30. 4. 2026. Kompletní pravidla soutěže jsou k dostání na www.centrumkrakov.cz.



DĚTSKÉ DÍLNIČKY



Hledáte pro děti program na nedělní dopoledne? Navštivte kreativní dílničky, které se konají každé nedělní dopoledne v časech od 10, od 11 a od 12 hodin a jsou určeny pro děti od 4 do 13 let. Dílničky jsou ZDARMA, tak si zajistěte své místo v našem rezervačním systému, který najdete na webových stránkách www.centrumkrakov.cz.

Těšíme se na vás!

BŘEZEN

- 1. 3. 2026 Zdobení látkové tašky
- 8. 3. 2026 Dárek ke Dni žen
- 15. 3. 2026 Panáček z osení
- 22. 3. 2026 Velikonoční dekorace
- 29. 3. 2026 Tvoření z FIMO hmoty

DUBEN

- 5. 4. 2026 Sladký zajíček
- 12. 4. 2026 Šumivá bomba do vany
- 19. 4. 2026 Čarodějnice z vařečky
- 26. 4. 2026 Čarodějnická dílna



KUDY K NÁM

KOBYLISY

7 minut od stanice metra

KRAKOV

102, 177, 202, 235, 236, 905

POLIKLINIKA

MAZURSKÁ
144, 177, 202

NA PAZDERCE

102, 144, 905



PARKOVÁNÍ

2 HODINY ZDARMA

KAŽDÁ DALŠÍ 60 KČ/HOD

NOČNÍ PARKOVÁNÍ

AKČNÍ CENA 750 KČ/MĚSÍC



OTEVÍRACÍ DOBA



OBCHODY

PO - SO
9:00-21:00
NE
9:00-21:00

BILLA

PO - SO
7:00-22:00
NE
8:00-22:00

FITNESS

PO - SO
6:00-22:00
NE+SVÁTKY
7:00-22:00



SAUNIA

PO - PÁ
9:00-23:00
SO - NE
9:00-23:00

POŠTA

PO - PÁ
9:00-20:00
SO
8:00-15:00

KFC

PO - SO
8:00-22:00
NE
9:00-22:00

KONTAKTY

Adresa: Lodžská 850/6, 181 00, Praha 8

Infolinka: +420 604 196 136 (9-16 hod.)

E-mail: info@centrumkrakov.cz

Web: www.centrumkrakov.cz



VÝSTAVA VELIKONOČNÍCH KUŘÁTEK

Kdy: od 16. 3. do 30. 4. 2026

Kde: ve druhém patře Centra Krakov

Na co se můžete těšit:

Jaro a Velikonoce dorazily k nám do centra a s nimi i výstava, na které se podílely děti z mateřských a základních škol z Prahy 8. Vyberte si jedno z kuřátek, hlasujte pro něj a zapojte se tak do soutěže o poukaz na nákup v hodnotě 1.500 Kč. Více informací najdete v místě výstavy ve 2. patře Centra Krakov.



Z akcí bude pořízen foto/video záznam, který může být zveřejněn.

PŘIDEJTE SE K NÁM NA

CENTRUM
KRAKOV.