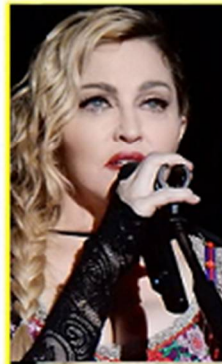
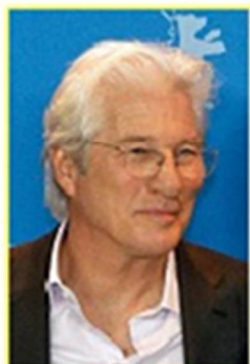


Ivana Hasalová



**Kariéra, sláva, vztahy, skandály a chutě celebrit**



**Ivana Hasalová**

# **RECEPTY SLAVNÝCH**

**Kariéra, sláva, vztahy, skandály a chutě  
celebrit**

Materiály včetně fotek jsou z volně dostupných  
převážně zahraničních zdrojů!



## Obsah

Brad Pitt .....	4
Beyoncé.....	7
Jennifer Lopez.....	10
Justin Timberlake.....	13
Gwyneth Paltrow .....	16
Khloe Kardashian .....	18
Chris Pratt.....	21
Catherine Deneuve .....	24
Richard Gere.....	27
Christie Brinkley.....	30
Rihanna .....	33
Justin Bieber .....	35
Katy Perry .....	38
Taylor Swift.....	41
Jennifer Lawrence.....	45
Jason Derülo .....	48
Gigi Hadid .....	50
Sharon Stone .....	53
Meryl Streep.....	57
Sigourney Weaver.....	61
Sophia Loren.....	65
Michelle Pfeiffer .....	67
Madonna .....	70
The Rock .....	74
Alain Delon .....	77
Jennifer Aniston.....	82
Ornella Muti .....	86
Meghan, vévodkyně ze Sussexu .....	90
John Travolta .....	93
Pamela Anderson.....	96
Marilyn Monroe.....	100



## *Brad Pitt*

William Bradley Pitt (*narozený 18. prosince 1963, Shawnee, Oklahoma*) je americký herec a filmový producent.

Jako veřejná osobnost byl Pitt označen za jednoho z nevlivnějších a nejmocnějších lidí v americkém zábavním průmyslu.

Brad byl ženatý s herečkou Jennifer Aniston - jejich agenti zařídili hvězdám něco jako rande naslepo. V roce 2000 se manželé k radosti všech fanoušků vzali, ale po 5 letech se manželství rozpadlo.

Od roku 2014 do roku 2019 byl Brad Pitt ženatý s herečkou

Angelinou Jolie a mají spolu šest dětí, z nichž tři byly adoptovány. Brad Pitt se setkal s Angelinou Jolie během natáčení filmu „*Pan a paní Smithovi*“. Manželská smlouva manželů činila 101 stran.

Po škole, William studoval žurnalistiku a reklamu, nakonec nepracoval a šel dobýt Hollywood s 325 \$ v kapse - stal se Bradem Pittem. Než se proslavil, pracoval jako nakladač, řidič a dokonce tančil v kuřecím kostýmu před rychlým občerstvením, aby přilákal veřejnost v řetězci restaurací El Pollo Loco.

Herce proslavil až kultovní film "*Rozhovor s upírem*", kde hrál společně s Antoniem Banderasem a Tomem Cruisem.

Brad Pitt mluví plyně japonsky, má pilotní průkaz a trvalý zájem o architekturu, vášnivě miluje motocykly a vlastní vinařství v Provence, kde vyrábí růžové víno pod značkou Miraval.

*"Od tibetských mnichů jsem se dozvěděl, že tři nejstrašnější věci, které se mohou člověku stát, jsou krása, sláva a bohatství."*

Při natáčení filmu "*Trója*", kde herec hrál Achillese, získal náhle 10 kg svalové hmoty a podivnou náhodou si roztrhl Achillovu šlachu.

Pitt je jedinou osobou na světě, která byla podle časopisu *People* dvakrát uznána nejsexičtější mužem a 2. června 2015 byla na jeho počest pojmenována malá planeta *29132 Bradpitt*.

Za svou hereckou činnost získal dvě ocenění, včetně dvou cen *Golden Globe Awards* a *Academy Award* jako producent v rámci své produkční společnosti *Plan B Entertainment*. První cenu americké filmové akademie Oscar v kategorii herec ve vedlejší roli dostal až v roce 2020 za roli kaskadéra ve filmu *Tenkrát v Hollywoodu*. Pitt si ve filmu, který je poctou Hollywoodu 60. let, zahrál po boku Leonarda DiCapria a Margot Robbieové.

V září 2006 Pitt a Jolie založili charitativní organizaci *Jolie-Pitt Foundation*, která má pomáhat humanitárním účelům po celém světě.

Brad Pitt pracuje v zábavním průmyslu jako herec už téměř 35 let, a nelze se divit, že i on podlehl alkoholu a drogám. Problém s alkoholem začal mít ve druhém manželství, ale od jisté doby navštěvuje anonymně instituci, kde se snaží o odvykací kúru.

## *Oblíbené jídlo a recept*

V domovském státě Missouri se preferovala tradiční americká kuchyně, rychlé občerstvení a pivo. Poté, během jeho manželství s Jennifer Aniston, byl Pitt závislý na *Atkinsově stravě* - vyhýbal se sacharidům, pravidelně konzumoval maso, ryby a vejce.

V době natáčení filmu *Trója* se Brad zamiloval do řeckých salátů, jahodových frappů a brambor. V každém případě nová manželka Angelina Jolie brzy změnila obyčejného amerického chlapa na vegetariána.

Brad Pitt nejedl maso mnoho let. Přiznává, že jeho oblíbené jídlo je káva a pizza, vybírá si lehké dezerty s čerstvým ovocem, nechybí v jeho jídelníčku džusy a jogurt.



Brad Pitt ochutnal i indickou kuchyni, zachutnalo mu jehněčí bhunu, kuřecí kormu a kuřecí tikku.



## Kari jehněčí se zeleninou

### Ingredience

4 polévkové lžíce olivového oleje  
2 velké cibule nasekané ve velkých sloupcích  
1,5 kg přední jehněčí, nakrájené na malé kousky  
3 nakrájená rajčata  
4 velké mrkve, nahrubo nasekané  
2 čajové šálky zeleninového vývaru (možné z kostek)  
1 svazek jemně nasekaného koriandru nebo petrželky  
sůl podle chuti

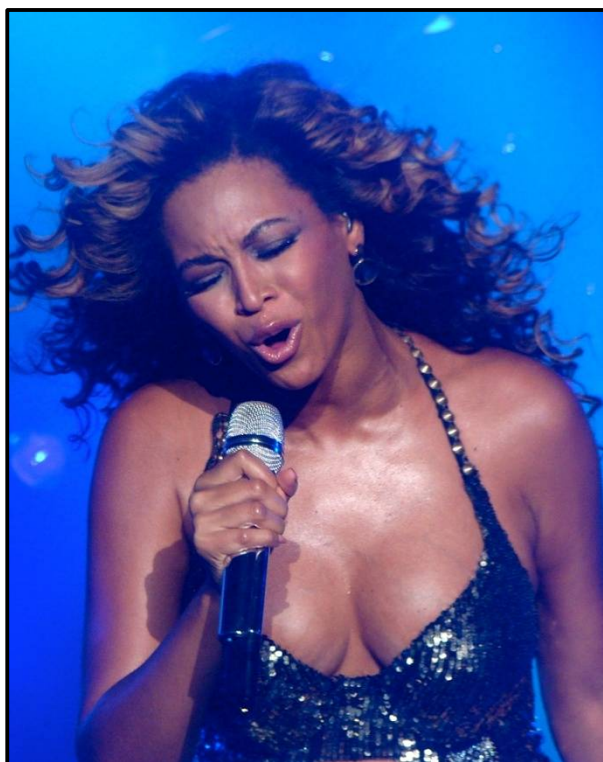
### Pro kari omáčku

3-4 kardamomový hrášek  
1 čajová lžička nevyfrézovaného koriandru (zrno)  
3 tyčinky skořice  
1/2 lžičky kmínu  
1-2 lžičky suché červené papriky  
4 lžičky jemně nasekané čerstvého zázvoru  
1 čajová lžička kurkumy

### Jak vařit jehněčí kari

1. Zahřejte máslo v široké, ploché pánvi a přidejte do ní všechna kari koření. Uzavřete pánev a nechte 1 minutu uvolnit chuť koření. Vložte cibuli a smažte 1-2 minuty.
2. Přidejte maso a smažte.
3. Do masa přidejte rajčata, mrkev a sůl. Nalijte zeleninový vývar, aby zcela pokrýval maso.
4. Jakmile se vše zahřeje, snižte teplo, přikryjte pánev pokličkou a nechte jídlo vařit 1–1,5 hodiny - dokud maso nezměkne a omáčka „nevejde“.
5. Do jídla přidejte čerstvý koriandr nebo petržel a nechte ho prohřát 5 minut. V případě potřeby přidejte sůl a pepř.
6. Podávejte s rýží Basmati. Můžete přidat dušený zelený hrášek.





## *Beyoncé*

Beyoncé Giselle Knowles-Carter (narozená 4. září 1981, Houston, Texas) je americká zpěvačka, skladatelka, producentka, tanečnice a herečka.

Coby dítě vystupovala v různých pěveckých a tanečních soutěžích. Koncem 90. let se proslavila jako hlavní zpěvačka *Destiny's Child*, jedné z nejprodávanějších dívčích skupin všech dob.

Časopis Forbes začal informovat o výdělcích Beyoncé, vydělala 80

milionů dolarů v období od června 2007 do června 2008 za hudbu, turné, filmy a oděvní řadu – to z ní učinilo nejlepší světově placenou hudební osobnost nad Madonnou a Celinou Dion.

## *Skandály*

Majitelce mezzosopránu s více než třemi oktávami se daří udržet pozornost nejen svým uměním, ale také skandály.

1. Po vydání videa dalšího hitu Beyoncé „*Odpočítávání*“ tisk okamžitě uvedl, že choreografie je převzata z videa „*Rosas danst Rosas*“ od belgické choreografky Anny Teresy de Keersmaker, což nakonec Beyoncé přiznala.
2. Písňe ze svého repertoáru „*Dívčí vzpomínka*“ získala od skupiny autorů a zpěvačka s jejím psaním neměla nic společného.
3. V roce 2013 byla Beyoncé pověřena, aby zazpívala státní hymnu Spojených států při slavnostním uvedení Baracka Obamy - zatajila, že šlo o zvukový záznam.
4. Matthew Knowles její otec byl svou dcerou obviněn, že ji v roli jejího manažera okradl o spoustu peněz - propustila ho ze svých služeb.
5. Urputně tají zákroky plastické chirurgie. Podle odborníků však zpěvačka změnila tvar nosu, zvětšila objem horního rtu, nechala si vložit prsní implantáty a provést liposukci. Navíc si mnozí všimnou,

že nyní je barva kůže zpěvačky mnohem světlejší než na začátku její kariéry.

6. V předvečer roku 2010 Beyoncé přijala nabídku promluvit na slavnostní party syna libyjského diktátora Muammara Kaddáfího za 2 milióny dolarů. Když byla tato skandální skutečnost zveřejněna, zpěvačka okamžitě převedla ekvivalentní částku na charitativní fond s tím, že netušila, kdo si zakázku objednal.
7. Nejtrapnější skandál Beyonce, souvisí s narozením její dcery Blue Ivy. Najmula si náhradní matku a jen předstírala, že je těhotná.

## *Oblíbený recept*

Nejoblíbenějším jídlem zpěvačky je zelená pizza. Dále horká omáčka, která si najde cestu téměř ke každému jídlu zpěvačky. Navíc miluje smažené kuře a sušenky natolik, že si bez nich neumí představit svůj život.

Pro udržení štíhlé linie se však zaměřuje spíše na zdravé potraviny, vzdala se zcela rychlého občerstvení a snaží se vyhnout červenému masu.

## **Zelená pizza**

Na těsto se používá celozrnná mouka a zeleninové pyrė ze špenátu, hořčice a bazalky.

Na pizzu se doporučuje poleva v kombinaci hub, cukety, zelené papriky, karamelizované cibule a kozího sýra.

Před podáváním přidejte čerstvé zelené listy hořčice a bazalky. Ze zbytku pizzy si můžete připravit chlebovou placku.

Stačí natřít trochu olivového oleje (smíchaného s nasekaným česnekem) a hodit ho zpět do trouby, dokud se neupeče vrchní část chleba.

Chutná skvěle tak, jak je, nebo s olivovým olejem. Recept je na tři porce velikosti střední pizzy.





## **Věci, které budete potřebovat:**

### **Na těsto na pizzu**

1 1/2 šálku celé pšeničné mouky  
1/2 šálku pyrė zelenė (viz nıže)  
20 gramů sušených droždı  
2 lžičky soli  
2 lžičky cukru  
1/4 šálku vody plus trochu vıce pro hnětenı těsta

Vezměte stejné části smıšenė zeleniny, špenát, hořčici a bazalku, ale můžete přijít s vlastní. Vařte je v horké vodě po dobu několika minut, vypusťte vodu a protáhněte listy v mixéru ... nechte vychladnout (pokojová teplota potřebujete půl šálku této směsi pyrė.

Kvasinky rozpusťte v 1/4 šálku vody a nechte zrát asi 10 minut (nebo podle pokynů na obalu). Ve velké mıse smıchejte mouku, sůl a cukr. Přidejte rozpuštěné droždı do mouky a dobře promıchejte vidličkou. Poté přidejte do mouky zelenė pyrė a začněte mıchat rukama. Pokud je mouka stále suchá, přidejte trochu vody. Těsto v tomto okamžiku příliš nehněte, jen lehce promıchejte, dokud se nezačne shluknout do formy koule (bude to trochu lepkavé). Přeneste do naolejované nádoby a přikryjte ji. Nechte těsto stát 3 až 4 hodiny, těsto se téměř zdvojnásobı. Po 4 hodinách hněteme těsto ještě jednou s moukou 4 až 5 minut. Těsto je připraveno k použití.

Těsto rozdělte na 3 části do kruhů požadované tloušťky. Pečte 5 až 10 minut při 350 ° C v předehřáté troubě. Základna pizzy je připravena.

### **Na polevu**

1 cuketa střední velikosti, nakrájená na kola  
2 cibule, nakrájené na plátky  
2 zelené papriky nakrájené na dlouhé proužky  
houby nakrájené na plátky  
1/2 šálku drobeného kozıho sýra  
sušené oregano, posypeme zeleninu při grilování  
1/4 šálku olivovėho oleje  
balzámovı ocet  
2 stroužky česneku, mleté  
hrst čerstvė hořčičnė zeleniny a čerstvė bazalky  
sůl a pepř

Nakrájenou cibuli vložíme na pánev s trochou oleje. Při vaření posypte solí a oreganem. V samostatných šaržích vaříme cukety, papriku a houby na pánvi na střední výšce. Během vaření posypte solí a oreganem. Smíchejte mletý česnek s olivovým olejem.

Potřete pizzu - krustu (opečenou stranou) trochou olivového oleje s česnekem. Přidejte polevy v jakémkoli pořadí – příkladně nejprve vrstvu karamelizované cibule, drobený kozí sýr, houby, papriku a cukety. Podle potřeby přidejte na vrchol trochu dalšího kozího sýra a pak dle chuti sůl a pepř. Vložte do předehřáté trouby po dobu 10 minut při 350 ° C. Před podáváním přidejte čerstvou zeleninu, můžete ji pokapat olivovým olejem.



## *Jennifer Lopez*

Jennifer Lynn Lopez  
(narozena 24. července  
1969, Bronx, New York)  
je americká herečka,  
zpěvačka, tanečnice, módní  
návrhářka, producentka a  
podnikatelka.

Od roku 2017 prodala Lopez  
po celém světě více než 70  
milionů záznamů a její filmy  
vydělaly 3,1 miliardy USD.  
Stala se první  
ženou, která ve Spojených  
státech má současně  
úspěšné album a film.