

ZDARMA

# albert

*v kuchyni*

MAGAZÍN PRO ZÁKAZNÍKY SUPERMARKETŮ A HYPERMARKETŮ ALBERT / LISTOPAD 2016

*Pomalou pečený bůček  
str. 52*

Dobře upéct a pochutnat si!



## Hennessy Very Special 40%

0,7 l

799,00 Kč | 599,00 Kč  
SLEVA 25 %

1 l = 855,72 Kč



## Jameson 40%

0,7 l + 2x sklenička

549,00 Kč | 399,00 Kč  
SLEVA 27 %

1 l = 570,00 Kč

## Moravian Collection, Pálava

0,75 l pozdní sběr

**SUPER CENA 199,00 Kč**

1 l = 265,34 Kč



EXKLUZIVNĚ  
U NÁS



## Jean-Claude Mas, Merlot

0,75 l

149,90 Kč | 99,90 Kč  
SLEVA 33 %

1 l = 133,20 Kč



## Jameson 40%

0,7 l v plechové dóze

499,00 Kč | 379,00 Kč  
SLEVA 24 %

1 l = 541,43 Kč

## Captain Morgan Spiced Gold 35%

0,7 l + korbel

499,00 Kč | 399,00 Kč  
SLEVA 20 %

1 l = 570,00 Kč



## Johnnie Walker Red Label 40%

0,7 l + 2x sklenička

**SUPER CENA 399,00 Kč**

1 l = 570,00 Kč



## Lacotte Grand Séjour

0,75 l

199,00 Kč | 149,90 Kč  
SLEVA 24 %

1 l = 199,87 Kč



## Undurraga Aliwen Reserva, Cabernet Sauvignon/ Carménère

0,75 l

169,00 Kč | 119,90 Kč  
SLEVA 29 %

1 l = 159,87 Kč

## Becherovka 38%

0,5 l + 2x kalíšek

349,00 Kč | 249,00 Kč  
SLEVA 28 %

1 l = 498,00 Kč



## Ballantine's 40%

0,7 l + 2x sklenička

459,00 Kč | 379,00 Kč  
SLEVA 17 %

1 l = 541,43 Kč

## Baileys Originál 17%

0,7 l + sklenička

**SUPER CENA 439,00 Kč**

1 l = 627,15 Kč





## Kávová granola

### Pro 2 osoby

- 50 ml silné kávy Jacobs Gold
- 200 g ovesných vloček
- 155 g mix ořechů
- 60 g másla
- 50 ml javorového sirupu a lžíce medu
- 2 lžičky perníkového koření
- 1/4 lžičky vložkové soli

Přehřejte troubu na 150°C. Vyložte plech pečicím papírem. Smíchejte vločky s ořechy. Máslo, med, javorový sirup, koření a sůl zahřívějte do rozpuštění másla. Poté stáhněte z ohně.

Směs přilijte k vločkám s ořechy, přidejte 50 ml kávy a promíchejte. Granolu rozprostřete a pečte asi 35 minut do světle zlaté barvy.

Nechte vychladnout a uložte ve sklenici. Podávejte s jogurtem.



## Skořicová káva

### Pro 2 osoby

- 300 ml kávy Jacobs Crema Gold
- 80 g třtinového cukru
- 70 ml javorového sirupu
- 125 ml vody
- 2 svítky skořice
- mléčná pěna z cca 200 ml mléka

Připravte si skořicový sirup. Cukr, javorový sirup, vodu a skořici přiveďte k varu. Povařte 5 minut. Nechte 15 minut odstát a vyjměte svítky skořice.

Do hrnků rozlijte kávu, přidejte 2 lžíce skořicového sirupu a ozdobte mléčnou pěnou.



## Jak jsme skoro praskli

Konečně podzim, řeknu si každý rok, když začnou padat kaštany. První, o který zakopnu, nebo mi tukne do hlavy, si vždycky strčím do kapsy kabátu a nosím ho v ní, dokud nepadne první kaštan dalšího roku – nějak věřím, že mi nosí štěstí. Kaštan dává signál, že začíná můj „život podzimní“. A ten si tedy užívám, hlavně v noci. Všichni usnou a já zůstanu v kuchyni sama a dám se do čarování.

Nejdřív jdou na stůl švestky. Letos jich v Humpolci na zahradě moc neuzrálo, ale na povidla pro celou naši rodinu budou stačit. Vypeckuju je, naplním jimi hrnec a strčím do trouby. Budou se péct celou noc a já si je pohlídám. Otevřu si u toho nějakou hodně lehkou knihu, usínám, a pak se probudím ke svému švestkovému miminku. Vymazlím ho a nechám znovu hřát. Ráno jsem nevyspalá, ale šťastná, když malý Davídek bere do ruky jednu skleničku povidel za druhou, a už ví, protože řekne: Buchty.

Další noc budu trávit s hruškami. Pěkně tvrdými, oloupanými jen zčásti, aby je slupka zahustila. A vím, že se za chvíli budu smát. Jako každý rok si vzpomenu, jak na nás vnoučata nastražila klatovská babička Máša past. Uvařila – ona je nepekla – hrušková povidla. Obrovský hrnec. K nim napekla horu „dolků“, jak říkala suchým vdolkům z obyčejného těsta. Obojí postavila na stůl, nás na židle a začala vdolky, velikosti dědovy dlaně, mazat vrstvou povidel, sypat strouhaným tvarohem a navrch ještě nasazovat pořádnou čepici příbinačku. Když viděla, že natahujeme ruce po čtvrtém, začala se bát o naše životy. Sotva jsme dýchali, nafouknutá břicha... Ale ta fikaná babička se dočkala: lehli jsme všichni čtyři na gauč a okamžitě spali. A ona si mohla číst ty svoje detektivky, nemusela nás sundávat ze skříní, ze

kterých jsme jí skákali do peřin v postelích.

Život podzimní má své tajemné kejkle.



Dita Pecháčková

*Dita Pecháčková*



# VYHRAJ

Happy LYŽAŘSKOU  
DOVOLENOU



**KUP JAKÝKOLIV VÝROBEK  
Rauch Happy Day 1l a nebo 2l,**

pošli SMS ve tvaru:

„ALBERTmezeraČÍSLO ÚČTENKY“ na číslo 725 806 868

**a VYHRAJ 3x luxusní lyžařský pobyt se skipasem  
v Rakousku pro dvě osoby s polopenzí na 3 dny (2 noci)**

Soutěž probíhá od 26. 10. – 29. 11. 2016.

Více informací o soutěži naleznete na [www.rauch.cc](http://www.rauch.cc)

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.





34



42



27



52



58

10	Od pondělí do pátku <b>Dejte si „do těla“!</b>
17	Od nás pro vás <b>Co je nového v Albertu</b>
22	Jak na to <b>Kaki, zralá krása</b>
25	Ájo, uvař mi <b>Ája peče bábovky</b>
33	7× jinak <b>Zahřeje i duši</b>
39	Spolu u stolu <b>Prostřete svatému Martinovi</b>
48	Maso měsíce <b>Vepřový bok</b>
54	Sezona <b>Hrušky a jablka</b>
61	Znáte z TV <b>Recepty slavných</b>
66	Seznamte se <b>Jejich život je víno</b>
69	Křížovka <b>Zábava a ceny na konec</b>
74	Sladká tečka <b>Zlaté ořechové potěšení</b>



Garance se vztahuje na potraviny, kosmetiku, drogerii, hygienu a papírové hygienické produkty, péči o zuby a krmivo pro zvířata. Z garance na potraviny jsou vyloučeny alkoholické nápoje, tabákové výrobky a gastro provozy (restaurace/kavárny). Garance je platná do 31. 12. 2016. Znění plných pravidel naleznete na [www.albert.cz/garance](http://www.albert.cz/garance).

## albert v kuchyni

Magazín pro zákazníky supermarketů a hypermarketů ALBERT, distribuce ve všech prodejnách ALBERT zdarma • Vydavatel: AHOLD Czech Republic, Radlická 117, 158 00 Praha 5–Nové Butovice, infolinka: 800 402 402 • Adresa: Redakce ALBERT v kuchyni, Ortenovo nám. 29a, 170 00 Praha 7; e-mail: [albert.magazin@gmail.com](mailto:albert.magazin@gmail.com) • Příští číslo vychází 30. 11. 2016 • REDAKCE ALBERT: Dita Pecháčková, Martin Bušek, Veronika Brodská, Ema Pellarová • Foto: Marek Bartoš • Food styling: Milena Volfová • Dekor styling: Zuzana Dvořáčková, Yveta Kroupová • Marketing: Kateřina Mojdllová, Andrea Šulcová • DTP: Atelijér Půda • Tisk: Severotisk • MK ČR E 7161 © AHOLD Czech Republic • ISSN 1211-1422

Adresář: APROPOS, Dlouhá 36, Praha 1; BAZAR P&J, Anny Letenské 1240/2, Praha 2; BAZAR POTOČNÍKOVÁ, Křemencova 175/4, Praha 1; BUTLERS, Atrium Flora, Vínohradská 2828/151, Praha 3; C&A, Václavské náměstí 841/3, Praha 1; FLOWERS & LIVING, Dejvická 42, Praha 6; NÁBYTEK SPOMÝŠL, Spomyšl 27, Spomyšl; POTTEN & PANNEN STANĚK, Újezd 405/25, Praha 1

Sledujte značky: **AExC** Albert Excellent, **AQ** Albert Quality, **ABio** Albert Bio, **BASIC**, **albert**, **AVE** Albert Veggie a **AFF** Albert Free From.





# NE

nehodám s obarvením  
a třídění

# ANO

pro COLOUR CATCHER®



### Prací ubrousky Colour Catcher Stop obarvení; 10 ks

- Zabraňují nechtěnému obarvení oblečení
- Umožňují prát bez třídění

### Prací ubrousky Intenzivní bílá; 10 ks

- Pro zachování zářivě bílé a proti zašednutí

### K2r čistič pračky 3v1; 2 ks

- Čistí a odstraňuje zbytky pracího prostředku a aviváže
- Odstraňuje vodní kámen a přináší svěžest



## Somat

# Čistá myčka bez extra mycího cyklu!

**Proti mastnotě & vodnímu kameni v: myčce, rotačních ramenech & filtru!**  
Proč ho používat?

Somat čistič odstraňuje mastnotu a vodní kámen během běžného umývacího cyklu. Je ideálním pomocníkem pro pravidelné čištění myčky.

**Jak ho používat?**

Somat čistič umístíte na dno vaší myčky nádobí, do přihrádky vložte tabletu na mytí nádobí a zapněte program při plné myčce s teplotou vody vyšší než 45°C. Doporučujeme Somat čistič používat 1x měsíčně.







OTEVŘI  
A VYHRAJ

SMARTWATCH SAMSUNG  
**Gear S2**

Trvání soutěže: 1. 10. – 30. 11. 2016  
Pravidla na [www.actimel.cz](http://www.actimel.cz)

McCain

OCHUTNEJTE KRÁSNÉ OKAMŽIKY

*Zažij tu chuť a krásné okamžiky s blízkými.*

*Hranolky McCain jsou nejen lahodné a křupavé, ale též plné nápadů. Můžete si být jisti, že obaly s logem McCain Vám zaručí nejen nejvyšší kvalitu výrobků, ale také mnoho příležitostí sdílet krásné okamžiky s rodinou a přáteli.*

*Tajemství výrobků McCain se ukrývá v přírodních surovinách nejvyšší kvality. Pečlivě vybrané odrůdy brambor smažených ve slunečnicovém oleji, který zaručuje správnou vyváženost (< 15 % nasycených mastných kyselin).*

**McCain Vám přináší to nejlepší.**



*Pizza s tradicí*



**Originální receptury, poctivé suroviny, skvělá chuť.**

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



**KOSTECKÉ UZENINY**

*~ Cti jazyk svůj ~*



**POCTIVÉ  
PÁRKY**

OD ŘEZNÍKŮ Z KOSTELCE

S OBSAHEM  
MASA

**90%**

K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT. [WWW.KOSTECKEKEUZENINY.CZ](http://WWW.KOSTECKEKEUZENINY.CZ)



NOVINKA • NOVINKA • NOVINKA

# VYHRAJ A LEŤ DO NEW YORKU!

Kup jakoukoli kávu **NESCAFÉ AZERA**  
pošli SMS a hraj o 5 zájezdů. Každý za **40.000 Kč!**



Akce platí od **19. 10. 2016** do **15. 11. 2016**

Podmínky soutěže nalezneš v oddělení kávy, nebo na [www.nestle.cz](http://www.nestle.cz)

It all starts with a  
**NESCAFÉ**



# Dejte si „do těla“!

Nečekejte, až vám podzim a pak zima uberou energii, kterou jste v těle nastřádali během léta. V receptech na pět večerí si dopřejte „vyrovnávací“ dávku vitaminů a minerálních látek. A ještě k tomu vám bude chutnat.

## Pomazánka z červené řepy a jogurtu

PRO 4-6 OSOEB | HOTOVÁ ZA 15 MINUT | VELMI SNADNÁ

3 středně velké řepy **ABio**, oloupané,  
upečené doměkka  
sůl a pepř  
400 g bílého řeckého jogurtu  
hrst mátových lístků, nasekaných  
najemno + na ozdobu  
2 lžice červeného vinného octa  
olivový olej  
čerstvé pečivo k podávání

Troubu předehřejte na 250 °C. Pečenou řepu nastrouhejte nahrubo. Pak ji smíchejte s jogurtem, nasekanou mátou, octem a zakápněte olejem. Osolte a opepřete, případně ještě dotáhněte chuť kapkou octa. Nechte alespoň 3 hodiny chladit, aby se proluly chutě. Ozdobte mátovými lístky a podávejte s pečivem.

KCAL - 171 - 9% | SACHARIDY - 17 g - 6%  
TUKY - 10 g - 15% | BÍLKOVINY - 7 g - 14%

17 Kč  
CENA ZA PORCI



### Bio řepa červená

Tato zdravá kořenová zelenina posílí imunitu, protože obsahuje důležité minerální látky a spoustu vitamínu C. Skvělá je pečená, ale i syrová v salátech.





*Osvěžující a bezvadně  
ochucená pomazánka  
z červené řepy vám dodá  
pořádnou dávku energie.*



od pondělí do pátku



## Rýžový koláč se špenátem a tuňákem

PRO 4 OSOBY | HOTOVÝ ZA 50 MINUT | VELMI SNADNÝ

180 g **rýže basmati** <sup>AExc</sup>  
1 lžíce rostlinného oleje  
1 červená paprika, nakrájená  
1 stroužek česneku, drcený  
200 g baby špenátu  
400 g tuňáka ve vlastní šťávě  
4 jarní cibulky, nakrájené najemno  
4 vaječné bílky, prošlehané  
1 lžíce nastrohané citronové kůry  
sůl a pepř  
olej

*Originální koláč z rýže  
vám bezpochyby přijde  
k chuti. Vyzkoušejte!*

Rýži uvařte podle návodu. Troubu předehřejte na 180 °C. Na pánvi rozpalte olej a opečte na něm doměkka papriku. Přidejte česnek, pak špenát, který nechte zavadnout. V míse smíchejte vařenou rýži, tuňáka, cibulku, bílky, papriku se špenátem a citronovou kůru, osolte a opepřete. Koláčovou formu vymažte olejem, přendejte do ní směs a pečte 40 minut.

KCAL - 387 - 19% | SACHARIDY - 43g - 16%  
TUKY - 9g - 13% | BÍLKOVINY - 33g - 66%



### Rýže basmati ve 4 sáčcích

Dlouhozrnnou rýži po staletí pěstují na úpatí Himálají. Při vaření se nelepi a je snadno stravitelná. Hodí se k exotické kuchyni i evropským jídlům.



## Pizza s klobáskou a růžičkovou kapustou

PRO 2 OSOBY | HOTOVÁ ZA 25 MINUT | VELMI SNADNÁ

### 1 chlazené těsto na pizzu

140 g rajčatového protlaku **AQ**

2 lžičky provensálského koření

sůl, pepř

200 g grilovacích klobásek, nakrájených na kolečka

150 g růžičkových kapustiček, nakrájených na tenké plátky

220 g mozzarelových kuliček, nakrájených na plátky (nebo mozzarella velká)

špetka chilli vloček

sůl, pepř

olivový olej

strouhaný parmazán k podávání

Troubu předehřejte na 200 °C. Těsto rozválejte nebo rozložte na pečícím papírem vyložený plech. Do rajčatového protlaku vmíchejte koření, osolte a opepřete. Pak jím potřete připravené těsto. Klobásky vytlačte ze střívka a z hmoty uválejte malé kuličky a rozdělte je spolu s mozzarellou a kapustičkami na těsto. Dochutte chilli vločkami, solí a pepřem, zakápněte olivovým olejem a pečte 10–12 minut dozlatova. Před podáváním posypte parmazánem.

KCAL - 1132 - 57% | SACHARIDY - 68g - 25%  
TUKY - 74g - 106% | BÍLKOVINY - 54g - 109%



### Rajčatový protlak

Protlak je hustší, ale přitom jemné konzistence. Vyrábí se z vyzrálých rajčat, která jsou zbavena semínek a slupky. Hodí se na přípravu omáček či polévek.







## Zapečení motýlci s mozzarellou

PRO 4-6 OSOB | HOTOVÍ ZA 35 MINUT | VELMI SNADNĚ

230 g těstovin, motýlků **albert**  
1 lžička olivového oleje  
1 stroužek česneku, drčený  
2 × 400 g konzerva krájených rajčat  
¼ lžičky sušeného oregana  
špetka cukru  
sůl, pepř  
200 g šunky nebo jiné oblíbené uzeniny,  
nakrájené na kostičky  
250 g mozzarely, natrhané na kousky  
50 g parmazánu, nastrohaného  
hrst rozmarýnových lístků na ozdobu

Troubu přehřejte na 200 °C. Těstoviny uvařte podle návodu, sceďte je a odložte stranou. V pánvi rozehřejte olej a minutku opékejte česnek. Vlijte rajčata, přidejte oregano a cukr. Přiveďte k varu, snižte plamen a vařte za stálého míchání 5–8 minut. Osolte a opéřete. V pekáčku smíchejte těstoviny, uzeninu a polovinu mozzarely. Navrchu posypte zbylou mozzarellou a parmazánem a pečte dozlatova 15 minut. Ozdobte čerstvým rozmarýnem.

KCAL - 608 - 30% | SACHARIDY - 52 g - 19%  
TUKY - 28 g - 40% | BÍLKOVINY - 35 g - 70%



### Farfalle (motýlci)

Těstoviny ze 100% semoliny, což je kvalitní mouka z tvrdé pšenice. Ta zaručí, že se těstoviny nerozvaří a po vychladnutí se neslepi.





## Datlová žemlovka

PRO 4-6 OSOEB | HOTOVÁ ZA 55 MINUT | VELMI SNADNÁ

- 15 plátků bílého toastového chleba, den starého
- 50g másla, rozpuštěného + na vymazání formy
- 600ml mléka
- 3 vejce, prošlehaná + 2 žloutky
- špetka soli
- 50g krupicového cukru
- 1 a ½ lžičky mleté skořice
- 1 balíček datlí **albert**, nakrájených na kousky

Troubu předehřejte na 160 °C. Chleba rozkrájejte na větší kousky. Na dno máslem vymazané formy dejte vrstvu chleba, posypte polovinou datlí, přidejte další vrstvu chleba, zbytek datlí a zakončete opět vrstvou chleba. Zalijte rovnoměrně máslem. Mléko, vajíčka, sůl, cukr a skořice prošlehejte a nalijte do formy. Nechte alespoň 10 minut pořádně vsáknout do chleba. Pečte 35 minut dozlatova.

KCAL - 820 - 41% | SACHARIDY - 126g - 47%  
TUKY - 24g - 35% | BÍLKOVINY - 24g - 48%



### Datle bez pecky

Sušené datle se hodí, když cítíte nedostatek energie. Jsou bohaté na vitamíny a minerály. Vyzkoušejte je v ovesné kaši nebo jako zpestření do salátů.



*Krásně křupavá žemlovka, která je ozvláštěná datlemi, se může stát vaší oblíbenou bezmasou večeří.*







# Pařené sýry

Vyrobeno z mléka  
Českomoravské vrchoviny.

## z Mlékárny Polná

Přejeme Vám krásné podzimní dny.



Naše výrobky k dostání ve vybraných supermarketech a hypermarketech Albert.

[www.mpolna.cz](http://www.mpolna.cz)

Mlékárna Polná spol. s r. o. | Za Nádražím 680, 588 13 Polná | tel.: +420 567 573 280, Fax: +420 567 573 279 | e-mail: [mlekarna.polna@mpolna.cz](mailto:mlekarna.polna@mpolna.cz)

EXKLUZIVNĚ  
albert

## BECHEROVKA LIMITOVANÁ EDICE

BECHEROVKA JE SLAVNÁ PO CELEM SVĚTĚ. VYCHUTNEJTE SI **LIMITOVANOU EDICI** BECHEROVKY S PŮVODNÍ EXPORTNÍ ETIKETOU, KTERÁ SE PŘED ROKEM 1989 VYVÁŽELA Z ČESKOSLOVENSKA DO CELÉHO SVĚTA.

**BECHEROVKA®**

ORIGINÁL OD ROKU 1807

[pijsrozumem.cz](http://pijsrozumem.cz)





*od nás pro vás*

Čaj ozdravuje 900 let  
Heath&Heather zelený čaj s Mat-  
chou nebo se zázvorem je směs  
asijských čajů, které podporují  
soustředěnost a bdělost.



### Pozdrav z Jemči

Potěšte se ovocným čajem s citrusy  
nebo čajem plným blahodárných bylin.

Teekanne chutná  
Výrazné chuti ovocných  
a bylinných čajů  
Teekanne neodoláte.

## Vím, co pít na podzim

Vyzrajte nad podzimními útoky  
nachlazení horkými nápoji,  
pohodou a dobrou náladou.



### Brusinky a maliny

Unikátní ovocné čaje  
s vysokým podílem ovoce –  
u brusinek 33 %, u malin 50 %.

### Aroma mletá káva

Užijte si příjemné aroma pražené  
mleté kávy Albert. Kávová zrna pro-  
šla certifikací UTZ, programem, který  
mimo jiné podporuje zemědělství.



## Krásné termosky

Nerezové termosky  
v originálním designu najdete  
exkluzivně od 17. října  
v hypermarketech Albert.  
Velká má obsah 0,75 l, malý  
termohrněk 350 ml.





## od nás pro vás



### Nové Hašlerky

S ovocnou příchutí ve dvou variantách: s černým rybízem a višňí. Tradiční chuť korunovaná ovocem.

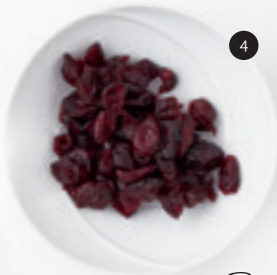
*Brzy je tu advent a počítání dnů, ledy »přijde Ježíšek«. Každý den může naplnit jiná chuť.*



### Každé ráno překvapení

Jde o milou zvědavost.

A ta bývá napínavá. Ráno pak přijde rozluštění, když objevíte v kalendáři pistáciové oříšky (1), další den čokoládové dražé (2), pak najdete pekanové ořechy (3) nebo klikvy (4), loupané mandle (5) anebo mandle obalené v kakau (6).



*Připravte se na zimu s dávkou mandlí a chuti po marcipánu v nových oplátkách Lina.*



### Naše hořické

Všichni je známe a milujeme. Ochutnejte polomáčené trubičky s čokoládovou náplní.



### Čerstvé polévky

Chutnají jak od babičky. To proto, že jsou uvařené ze 100% zeleninového základu, bez konzervantů a glutamátu. Stačí ohřát v mikrovlnce nebo na plotně.



*od nás pro vás*



Hamánek chutná od mala  
Tvarohový Hamánek s ovocem a Smetanový Hamánek jsou vhodné pro děti od ukončeného 8. měsíce věku.



Ochutnejte!  
Křupavé pečivo z našich  
pekáren, například výtečnou celozrnnou bagetu se slunečnicí.



*Celozrnný chléb se slunečnicí s větším podílem nadýchané střídky, která vůči křupavé kůrce pěkně vyniká.*

## Národní potravinová sbírka – 12.11.2016

PRO JEDNOHO  
BĚŽNÁ VĚC,  
PRO DRUHÉHO  
VZÁCNOST

Možnost darovat potraviny těm, kteří to nejvíce potřebují, budete mít také ve vybraných hypermarketech Albert po celé České republice.

[www.potravinypomahaji.cz](http://www.potravinypomahaji.cz)

FOTO: MAREK BARTOŠ A ARCHIV FIREM, FOOD STYLING: MILENA VOLFOVA

Organizuje:



BYZNYS  
PRO  
SPOLEČNOST  
BUSINESS  
FOR SOCIETY

Ve spolupráci s:



albert  
stojí to za to



## od nás pro vás

*Dopřejte si luxusní cider Fizz s 4,5% alkoholu a chutí hrušky, borůvky nebo jahod. V hygienické plechovce.*



### Na blahodárnou koupel

Dejte si koupel s mořskou solí Tetesept. Jedna pomáhá při nachlazení, druhá uvolní svaly a klouby. Obě jsou příjemné.



### Zdravé kelímky – 100 % přírodní plné vitaminů

Dejte si ke svačině lyofilizované, tedy mrazem sušené ovoce bez přidaného cukru, bez éček a barviv.



### Kofola s ořechy

Exkluzivně v prodejnách Albert nabízíme limitovanou edici Kofoly s chutí vlašských ořechů v 1,5l láhvi.

### Čerstvá kokosová voda

Kokosová voda je přírodní nápoj, který se šetrným způsobem získává z mladých zelených kokosových ořechů z Thajska. Obsahuje méně tuku, má nízký obsah kalorií, žádná umělá barviva a konzervační látky. Vychutnejte si toto úžasné osvěžení.



Uvedené výrobky jsou k dostání ve vybraných prodejnách Albert.





K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

**SLAVÍME 5 LET  
A ROZDÁME  
100 KOLOBĚŽEK**

**Olmíci**



**SOUTĚŽ PROBÍHÁ  
OD 17. 10. DO 18. 12. 2016**

KÓDY Z OLMÍKŮ VKLÁDEJTE  
NA OLMICI.CZ

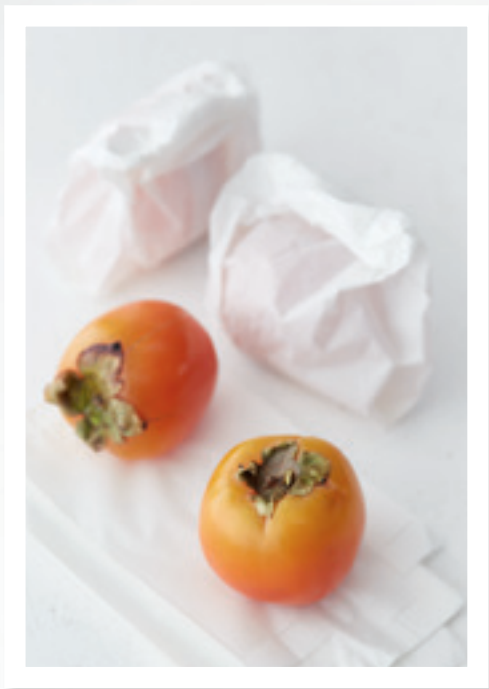
PARTNER AKCE  
**KLOSTKA**  
kolobka.cz

**KUP**  
kolekci *nebo* Krémové  
či Lanýžové figurky  
a ZÍSKEJ  
DÁREK\*



\* Vánoční dřevěné ozdobičky na stromeček  
Platí pro HM Albert. Výdej dárků na informacích do vydání zásob.





## Kaki, zralá krása

To zářivě oranžové ovoce už chutná světu 2000 let. My jsme ho poznali později a rychle to doháníme.

**A**děláme dobře. Kaki, kterému se říká i kakichurma, čínská švestka, korejské mango, persimmon i jinak, je prostě skvělé. V obchodech ho nejspíš koupíte nezralé, což nevádí. Stačí ho pak uložit do papírového sáčku a nechat ho tam klidně i dva týdny nebo do té doby, až je hodně měkké. Teprve pak nastává jeho chvíle. Dá se jíst lžičkou jako kiwi, přidávat do náplní různých dezertů, ale i do těsta. Nezralé má tvrdou slupku, která po uzrání změkne. I tak je většinou lepší ji oloupat. A pak si už můžete kaki plně vychutnat. Navíc doplníte vitamin C a další látky, které pomáhají rozkládat tuky.





## Kaki roláda s pekanovými ořechy

PRO 8–10 OSOBY | HOTOVÁ ZA 40 MINUT + CHLAZENÍ | SNADNÁ

### NA TĚSTO

2 menší zralá kaki  
3 vejce  
200 g krupicového cukru  
šťáva z ½ citronu  
130 g hladké mouky  
2 lžičky mleté skořice  
1 a ½ lžičky prášku do pečiva  
1 lžička mletého zázvoru  
½ lžičky muškátového oříšku  
mletého  
špetka soli  
hrst nasekaných pekanových  
ořechů

### NA NÁPLŇ

230 g krémového sýru  
60 g másla pokojové teploty  
130 g moučkového cukru  
+ trocha navíc na poprášení  
1 lžička vanilkového extraktu

Troubu předehřejte na 160 °C. Dužinu kaki rozmačkejte na pyré. Vejce vyšlehejte do světlé pěny. Postupně zašlehejte cukr, kaki a citronovou šťávu. Smíchejte mouku, skořici, prášek do pečiva, zázvor, sůl a muškátový oříšek. Směs postupně zašlehejte do vaječné směsi. Těsto rozetřete na plech vyložený pečicím papírem potřeným olejem a posypte ho pekanovými ořechy. Pečte 15 minut dozlatova.

Nechte 5 minut vychladnout, pak překlopte plát na cukrem poprášenou utěrku. Sloupněte opatrně pečicí papír, srolujte a nechte úplně vychladnout.

Mezitím připravte náplň. Utřete dohladka sýr s máslem a cukrem, přidejte vanilkový extrakt. Roládu rozbalte, potřete náplní a opět stočte. Nechte vychladit v lednici, před podáváním poprašte moučkovým cukrem.



## Kaki pudink

PRO 2 OSOBY | HOTOVÝ ZA 15 MINUT | VELMI SNADNÝ

2 kaki  
1 lžíce medu  
¼ lžičky mletého kardamomu  
hrst vlašských ořechů,  
nasekaných nadrobno  
1 lžička chia semínek  
NA OZDOBU  
1 lžíce chia semínek

Zralá kaki umyjte, odstraňte lístky a nakrájejte je na kostky. Vhoďte do mixéru spolu s medem a kardamomem a zpracujte dohladka, v případě potřeby ještě doslaďte trochou medu. Rozmixovanou směs v míse smíchejte s ořechy, chia semínky a hned vlijte do 2 formiček o obsahu 150 ml. Dejte na 5–10 minut do lednice, aby pudink ztuhl. Vyklopte na talířky, ozdobte chia semínky a podávejte.



## MULTICEREÁLNÍ MÁSLOVÝ CROISSANT

### Dopřejte si luxusní snídani

Croissant, ve kterém se snoubí delikátní chuť másla s křupavými semínky lnu, slunečnice a sezamu. Skvěle chutná jak se sladkými, tak i se slanými ingrediencemi.



# EVELINA. KISSED BY NATURE.

**VŽDY JAKO PŘÁVĚ UTRŽENÉ ZE STROMU.**

Co je to Evelina? Je to klenot mezi jablky, který Vám okamžitě přiroste k srdci. Dokonale kulaté, červené a voňavé jablko jako právě utržené ze stromu. Vypěstované na Slovensku v Ovocnářském družstvu Bonum. Distributor pro SR a ČR: Boni Fructi, spol. s r.o., Lipnická ul.3035/162,SK-900 42 Dunajská Lužná, Slovensko, [www.dobrejablka.sk](http://www.dobrejablka.sk)  
[evelina-apple.com](http://evelina-apple.com)

 **evelina**<sup>®</sup>  
*Surprisingly apple!*





# Ája peče bábovky

„První bábovku jsem upekla v první třídě a každému hned chutnala,“  
vypráví Ája, když míchá těsto na další bábovku.  
Naučila se je doma, kde bábovky mají všichni rádi.





**Bábovičky.** Veselá, barevná bábovka baví většinou holky a taky jim nejvíc chutná. Je hezká, je chutná, je prostě holčičí.





## Barevná bábovka

NA 1 BÁBOVKU | HOTOVÁ ZA 1 HODINU | VELMI SNADNÁ

- 1 lžíce másla
- 1 hrst hrubé mouky na vysypání formy
- 4 vejce, žloutky a bílky zvlášť
- špetka soli
- 1 vanilkový cukr
- 1 (250ml) hrnek krupicového cukru
- 1 a ½ hrnku polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 smetana ke šlehání
- 1 lžíce kakaa
- 1 lžíce čokolády, nasekané
- špetka růžového gelového barviva

Vymažte a vysypte bábovkovou formu. Z bílků se špetkou soli ušlehejte tuhý sníh. Elektrickým šlehačem ušlehejte v míse žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem do pěny. Opatrně přimíchejte polovinu sněhu, přidejte mouku s práškem do pečiva a přilijte smetanu. Vše jemně smíchejte a nakonec přidejte zbytek sněhu.

Předehejte troubu na 170 °C. Těsto rozdělte do tří misek. V jedné je těsto neobarvené, do druhé vmíchejte kakao a čokoládu a do třetí růžové barvivo.

Do formy vlévejte nejdříve vrstvu neobarveného těsta, růžového a kakaového. Vrstvěte, dokud vám vystačí těsta. Pečte 40 minut.

## Kynutá bábovka s čokoládou

NA 1 BÁBOVKU | HOTOVÁ ZA 55 MINUT + KYNUTÍ | VELMI SNADNÁ

- ½ kostky droždí
- 55 g krupicového cukru
- 175 ml vlažného mléka
- 350 g hladké mouky + na vysypání formy
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžička citronové kůry, nastrouhané
- špetka soli
- 1 vejce, prošlehané
- 55 g másla, roztaveného + na vymazání formy
- tekutá čokoláda (nutella)
- hrst ořechů, nasekaných

*Čokoládová bábovka je nejlepší teplá, když je čokoláda ještě tekutá.*



Rozdrobte droždí do misky, přidejte trochu cukru a zalijte vlažným mlékem. Nechte vzejít kvásek. Prosijte do mísy mouku, přidejte vanilkový a zbytek krupicového cukru, citronovou kůru a sůl.

Vejce, máslo, zbytek mléka smíchejte s kváskem a vlijte do mísy s moukou. Vypracujte těsto a nechte hodinu kynout.

Formu vymažte máslem a vysypte moukou. Vykynuté těsto rozválejte na velký obdélník a pomazte ho čokoládou. Posypte ořechy a z delší strany srolujte do rolády. Roládu stočte do formy a nechte kynout 30 minut. Troubu předehejte na 170 °C. Bábovku pečte 35–45 minut.

## Bábovka s džemem

NA 1 BÁBOVKU | HOTOVÁ ZA 1 HODINU | VELMI SNADNÁ

- 220 ml mléka, vlažného
- 2 lžíce másla + na vymazání formy

- 4 vejce, žloutky a bílky zvlášť
- špetka soli
- 1 vanilkový cukr
- 240 g krupicového cukru
- 200 g polohrubé mouky + na vysypání formy
- 1 prášek do pečiva
- džem na plnění

V mléce nechte rozpustit máslo. Z bílků se špetkou soli ušlehejte tuhý sníh. Žloutky vyšlehejte s vanilkovým a krupicovým cukrem do pěny.

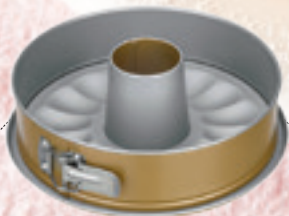
Do mísy vsypte mouku s práškem do pečiva, vlijte mléko s máslem, žloutkovou směs a promíchejte. Nakonec pomalu vpravte sníh. Předehejte troubu na 170 °C.

Formu vymažte a vysypte, vlijte do ní těsto a pečte 35 minut.

Hotovou bábovku nechte vychladnout, pak ji rozkrojte na tři stejné pláty jako dort. Potřete vnitřní díly oblíbeným džemem. Pak je znovu složte do bábovky.



*Plněná bábovka většinou každého překvapí. Nejen tím, jak hezky vypadá, ale také jak chutná.*



#### Forma na bábovku

Pečicí forma Berdes z uhlíkové oceli a s nepřilnavou vrstvou Quantanium. Ta zaručí perfektní výsledky při pečení a snadné vyklopení pečiva.





SEEBERGER 

**POEX**

*Příjemné propojení chutí oříšků a ovoce  
s jemnou mléčnou nebo lahodnou  
hořkou čokoládou*



**POEX Velké Meziříčí, a.s., Třebíčská 384, 594 01 Velké Meziříčí, tel. 566 502 711, [www.poex.cz](http://www.poex.cz)**





**CHEROKEE**<sup>®</sup>  
AN AMERICAN STANDARD  
— SINCE 1973 —

Listopad je tady,  
a to znamená jediné  
– nejvyšší čas sáhnout  
po opravdu teplém  
oblečení.

Letošní zima volá  
po stylové jednoduchosti  
a pohodlí! A přesně to  
v zimní kolekci Cherokee  
zaručeně najdete.



**S**ázkou na jistotu  
je hřejivá parka.  
V nabídce americké  
módní značky Cherokee  
naleznete hned několik  
modelů různých střihů,  
délek i barev, včetně pro-  
šívaných vest, které jsou  
trendy a hlavně pohodlné,  
takže si je oblíbí přede-  
vším děti.

Více na [cherokee.albert.cz](http://cherokee.albert.cz)

**ZAHŘEJTE SE S CHEROKEE !**



Dámský prošívaný kabát 1 499 Kč



Dámské legíny 649 Kč



Dívčí top 499 Kč



Dívčí bunda s květy 749 Kč



Dívčí legíny 199 Kč





Dámská bunda 1 499 Kč



Dámský top 349 Kč



Pánská bunda 1 499 Kč



Pánské tričko 449 Kč



Pánské kalhoty 799 Kč



Chlapecké džíny 499 Kč



Chlapecké tričko 229 Kč



Chlapecká bunda 749 Kč



VIÑA  
**TARAPACA**



DESDE 1874



VIÑA  
**TARAPACA**  
DESDE 1874

Vinařství VIÑA TAPARACÁ leží v údolí MAIPO VALLEY a bylo založeno v roce 1874 donem F. de Rojas y Salamanca. Ten zde začal pěstovat francouzské odrůdy révy CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC a SEMILLON. Pro vína bílá jsou charakteristické světlé svěží barvy, odrůdově typická vůně a chuť s pikantními kyselinami. Červená vína se vyznačují vyššími barvami, plnou ovocnou tříslivou chutí, mají vyšší obsah alkoholu. Chuťové vlastnosti vybraných červených vín jsou příznivě ovlivňovány ležením v barikových sudech.



OCHUTNEJTE ŘADY VARIETAL, REZERVA  
A GRAN REZERVA NEJOBLÍBENĚJŠÍHO  
CHILSKÉHO VÍNA NA ČESKÉM TRHU.\*

\*Zdroj: Výzkum provedený spol. MediaCOM, červen 2016



# Zahřeje i duši

Máte to určitě vyzkoušené: když je tělu nejhůř a chybí mu síla, okamžitě pomůže třeba čokoláda. Ale ta pomoc může být rafinovanější, když si sladkost připravíte sami. Zkuste to, bude vám veseleji.



*Rychlý, jednoduchý čajový dort bezpečně uspokojí vaše chutě na „něco sladkého“.*



## 7× jinak

### 1. Čajový dort s krémem

NA 1 DORT | HOTOVÝ ZA 1 HODINU + CHLÁZENÍ | SNADNÝ

#### NA KORPUS

235 ml mléka

3 lžice černého čaje **albert**

50 g másla, pokojové teploty

225 g krupicového cukru

2 velká vejce

75 ml oleje

175 g hladké mouky

1 a ½ lžičky kypřicího prášku

½ lžičky jedlé sody a špetka soli

#### NA KRÉM

150 g másla

moučkový cukr dle chuti

2 tučné tvarohy ve vaničce

Přehřejte troubu na 180 °C a vyložte dortovou formu o průměru 22 centimetrů pečícím papírem. Zahřejte mléko, vsypte čaj a nechte vychladnout. Vyšlehejte v míse máslo a cukr. Postupně zashlehejte vejce, olej a mouku prosátou s kypřicím práškem a solí. Nakonec vmíchejte přecezené mléko. Těsto vlijte do formy a pečte ho 30–40 minut. Nechte vychladnout. Připravte krém. V misce prošlehejte máslo s tvarohem, přidejte cukr a vyšlehejte na pevný krém. Ozdobte jím korpus.

### 2. Domácí chai

NA 1 LITR KONCENTRÁTU | HOTOVÝ ZA 20 MINUT | VELMI SNADNÝ

12 tobolek kardamomu

8 kuliček pepře

8 hřebíčků

5cm kousek čerstvého zázvoru

4 svitky skořice

3 kuličky nového koření

2 hvězdičky badyánu

1 vanilkový lus, podélně rozpůlený

špetka muškátového oříšku

2 lžice krupicového cukru

4 sáčky černého čaje **albert**

Všechno koření a cukr dejte do hrnce, zalijte litrem vody, přiveďte k varu a 15 minut vařte. Pak přidejte sáčky čaje a louhujte 5 minut. Směs přecedte a nechte ji vy-

chladnout. Při podávání smíchejte část koncentrátu s vroucí vodou nebo mlékem.

### 3. Datlovo-čajový chlebiček

NA 1 CHLEBIČEK | HOTOVÝ ZA 75 MINUT | VELMI SNADNÝ

450 g nasekaných datlí

1 lžička jedlé sody

200 ml silného černého čaje **albert**

150 g másla, rozpuštěného

4 vejce

2 střední jablka, oloupaná, nakrájená

190 g hladké mouky

1 lžička kypřicího prášku

90 g třtinového cukru

moučkový cukr na poprašení

Přehřejte troubu na 160 °C. Dejte do mísky 2/3 datlí, sodu a čaj a nechte 10 minut odstát. Ponorným mixérem datle rozmixujte dohladka. Směs pak přidejte ke zbytku datlí, přimíchejte máslo, vejce, jablka, mouku s kypřicím práškem a cukr. Vypracujte těsto a vlijte ho do chlebičkové formy o velikosti 10×21 cm vyložené pečícím papírem. Pečte 60 minut. Nechte chvíli stát ve formě, pak vyjměte na mřížku a nechte zchladnout. Poprašte cukrem.

### 4. Brusinkový nealko punč

PRO 6–8 OSOB | HOTOVÝ ZA 35 MINUT + LOUHOVÁNÍ | VELMI SNADNÝ

300 g brusinek čerstvých nebo mražených

šťáva ze 2 pomerančů

šťáva z 1 citronu

6 hřebíčků

2 svitky skořice

šťáva z 1 citronu

100 g krupicového cukru

6 sáčků černého čaje a citron **albert**

Brusinky zalijte v hrnci 2 litry vody a vařte doměkka. Sundejte z ohně, přidejte pomerančovou a citronovou šťávu, hřebíček, skořici, cukr a sáčky čaje. Po 5 minutách vyjměte čajové sáčky a nechte 30 minut louhovat. Pokud je potřeba, punč znovu přihřejte. Před podáváním vyjměte hřebíček a skořici.

### 5. Čokoláda s čajem

NA 12 HRNEČKŮ | HOTOVÁ ZA 10 MINUT + CHLÁZENÍ | VELMI SNADNÁ

230 ml smetany ke šlehání

170 ml plnotučného mléka

1 sáček aromatizovaného černého

čaje **albert**

370 g mléčné a tmavé čokolády, nahrubo nasekané

Smetanu, mléko a obsah čajového sáčku přiveďte k varu a přidejte nalámanou čokoládu. Míchejte do rozpuštění čokolády. Rozdělte do 12 šálků a nechte vychladnout.

### 6. Pošírované hrušky v čaji

PRO 4 OSOBY | HOTOVÝ ZA 25 MINUT + LOUHOVÁNÍ | VELMI SNADNÝ

50 g třtinového cukru a 1 lžice medu

2 sáčky ovocného čaje **albert**

4 pevné hrušky, rozpůlené

hrst čerstvých nebo mražených brusinek

Cukr, med a čaj zalijte 600 ml vody. Přiveďte k varu, vsypte hrušky a povařte 15 minut. Vyjměte hrušky, čajové sáčky vyhoďte a do tekutiny vsypte brusinky. Povařte pár minut na sirup. Hrušky rozdělte do misek a zalijte sirupem s brusinkami.

### 7. Svařený mošt

PRO 2 OSOBY | HOTOVÝ ZA 20 MINUT | VELMI SNADNÝ

360 ml jablečného moštu

šťáva z ½ citronu + plátky na ozdobu

1 svítek skořice

5 plátků čerstvého zázvoru

velká špetka sušeného mletého zázvoru

sůl a čerstvě mletý pepř

2 sáčky čaje rooibos **albert**

případně špetka chilli, bourbon, cukr...

Mošt, vodu, citronovou šťávu, skořici, čerstvý i sušený zázvor, sůl a pepř dejte do hrnce a přiveďte k varu. Stáhněte z ohně, přidejte sáčky čaje. Nechte louhovat 10–12 minut. Můžete přidat chilli, alkohol anebo dosladit. Rozdělte do dvou sklenic, ozdobte plátky citronu a podávejte.





2.



3.



4.



5.



6.



7.



# Horké a zdravé čaje pro tyto dny

Nekonečný výběr pro milovníky čajů a taky pro ty, kteří myslí na své zdraví.

Vyberte si podle chuti a doplňte svému tělu to, po čem volá.

Všechny čaje jsou od indického výrobce a mají jedinečnou chuť a aroma. Čaje nesou logo Vím, co jím, což znamená, že jsou i součástí vyváženého a zdravého životního stylu. Černé, zelené čaje a rooibos nesou i logo UTZ, což je program, který umožňuje pěstitelům naučit se lepší zemědělské metody, zlepšit pracovní podmínky a životní prostředí.



**Ovocné čaje** jsou zdravější variantou ovocných šťáv. Nabízíme vám je v rozmanité škále chutí a vůní – Lesní plody, Brusinka a malina, Pomeranč, Jahody a smetana. Navíc si je všechny můžete koupit v jedné krabičce, která nabízí mix těchto příchutí.

V hrnku **zeleného čaje** naleznete nejen nápoj, který dodá vašemu tělu duševní vzpruhu, ale má především pozitivní zdravotní efekty. Působí jako prevence onemocnění srdce, cukrovky a přispívá ke snížení hladiny cholesterolu. Nabízíme čistý zelený a nebo zelený s citronem.

**Rooibos čaj** je specialita, kterou byste měli vyzkoušet. Chutná naprosto senzačně. Obsahuje jihoafrický rooibos. Podobně jako v čaji, nalezneme i v čaji rooibosu – čistém či s příchutí vanilky a karamelu – mnoho antioxidantů a zároveň vám dodá energii, i přesto, že neobsahuje kofein. To je také jedním z důvodů, proč si rooibos získává stále větší popularitu.

**Černé čaje** mají zvýšený obsah kofeinu, proto mají povzbuzivé účinky. Jsou zdravější alternativou šálku kávy, protože mají dlouhodobější účinek. Černý čaj s citronem svou lehkou trpkostí srovná žaludeční problémy.



ČESKÝ  
VÝROBEK  
S GARANCÍ  
KVALITY...

## Kaiserka multicereální

Poctivé  
a oblíbené pečivo  
z prvotřídních  
surovin.

**ProFrost**  
[www.profrost.cz](http://www.profrost.cz)

Naše produkty najdete ve vybraných supermarketech a hypermarketech Albert.

## Svatomartinské posvícení



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



Chléb Gurmán  
500 g



Chléb Mušketýr  
450 g



Posvícenský koláč  
Tvarohovo-povidlová  
náplň 200 g



Posvícenský koláč  
Tvarohovo-maková  
náplň 200 g



[WWW.PENAM.CZ](http://WWW.PENAM.CZ)



# ***Dnes popiješ, zítra pojedeš!***

*Vyhrajte luxusní skútr  
Piaggio MP3 LT 300IE Sport  
nebo nákup v hodnotě  
5000 Kč.*



*Kupte si v období od 31. 10. - 25. 12. 2016 víno Vinya Albali Gran Reserva od Felix Solis a vyhrajte luxusní skútr Piaggio MP3 LT 300IE Sport nebo poukázky na nákup v hodnotě 5000 Kč. K dostání ve vybraných prodejnách Albert. Více informací k soutěži najdete na [www.vinaalbalisoutez.cz](http://www.vinaalbalisoutez.cz). Organizátorem soutěže je Foxhunter s. r. o.*



# Prostřete svatému Martinovi

Pranostika je moudrá a má to vypořádané. Svatý Martin přijíždí na bílém koni. Tedy s prvním sněhem a opravdovou zimou. A je jasné, že tělo na tu chvíli musíme připravit. Svatomartinská husa je dobrá volba.





## Polévka kaldoun

PRO 4 OSOBY | HOTOVÁ ZA 4 HODINY | SNADNÁ

1 husí skelet se vším, co zbylo po upečené huse, případně krk a veškeré odřezky z husy

200 g husích nebo jiných drůbežích drobů

2 cibule

7 mrkví

5 petrželí

½ celeru, nakrájeného nahrubo

2 bobkové listy

5 kuliček nového koření

8 kuliček černého pepře

50 g másla + 30 g na opečení zeleniny

50 g hladké mouky

sůl a čerstvě mletý pepř

150 ml smetany ke šlehání

špetka muškátového oříšku

nasekaná petrželka na ozdobu

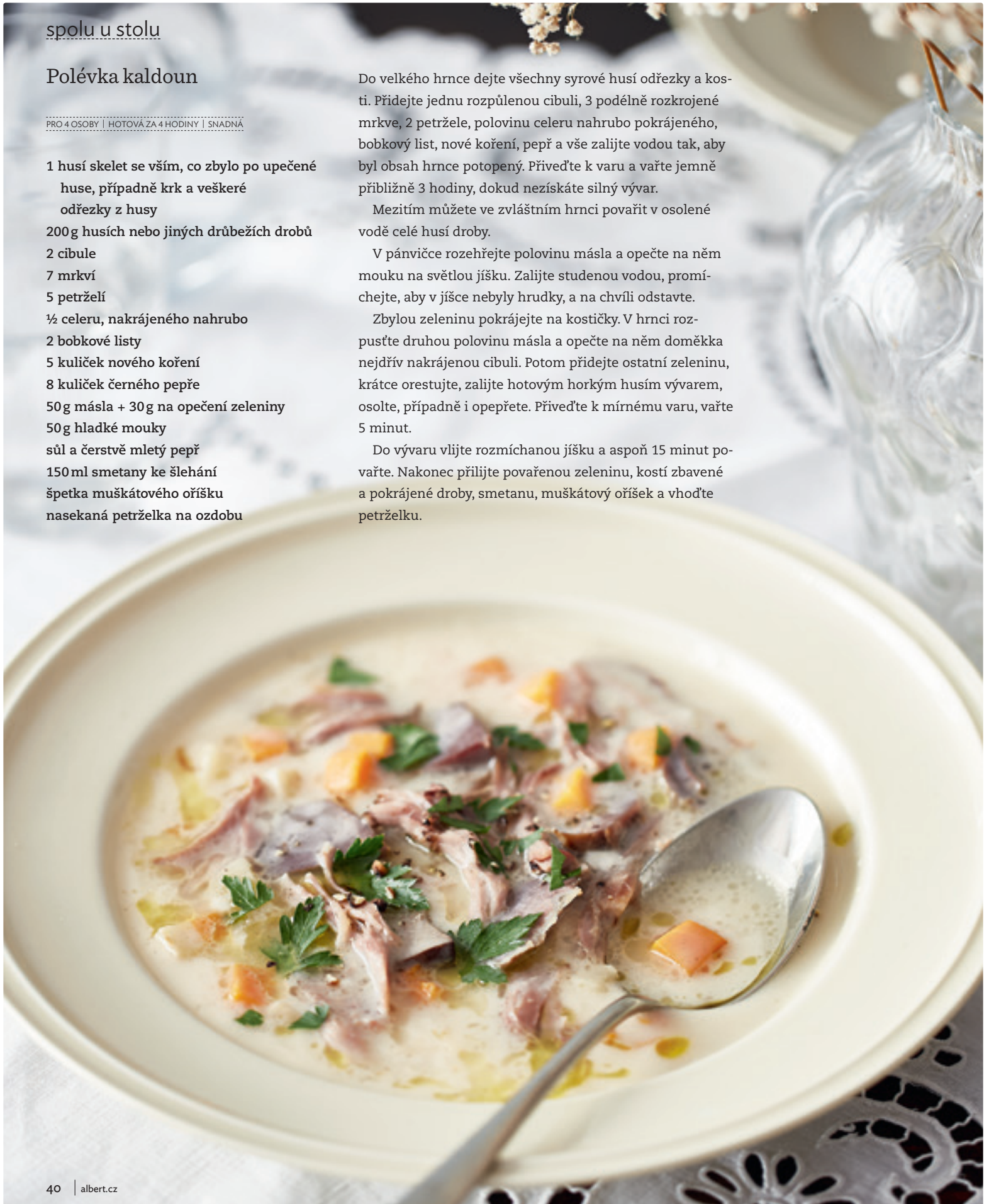
Do velkého hrnce dejte všechny syrové husí odřezky a kosti. Přidejte jednu rozpůlenou cibuli, 3 podélně rozkrojené mrkve, 2 petržele, polovinu celeru nahrubo pokrájeného, bobkový list, nové koření, pepř a vše zalijte vodou tak, aby byl obsah hrnce potopený. Přiveďte k varu a vařte jemně přibližně 3 hodiny, dokud nezískáte silný vývar.

Mezitím můžete ve zvláštním hrnci povařit v osolené vodě celé husí droby.

V pánvičce rozehejte polovinu másla a opečte na něm mouku na světlou jíšku. Zalijte studenou vodou, promíchejte, aby v jíšce nebyly hrudky, a na chvíli odstavte.

Zbylou zeleninu pokrájejte na kostičky. V hrnci rozpusťte druhou polovinu másla a opečte na něm doměkka nejdřív nakrájenou cibuli. Potom přidejte ostatní zeleninu, krátce orestujte, zalijte hotovým horkým husím vývarem, osolte, případně i opepřete. Přiveďte k mírnému varu, vařte 5 minut.

Do vývaru vlijte rozmíchanou jíšku a aspoň 15 minut povařte. Nakonec přilijte povařenou zeleninu, kosti zbavené a pokrájené droby, smetanu, muškátový oříšek a vhodte petrželku.







↖  
*Absolutní česká  
klasika: krásně pečená  
husa, pečené červené zelí  
a chlupaté knedlíky.*



## Husa s jablky a cibulí

PRO 4 OSOBY | HOTOVÁ ZA 30 MINUT + PEČENÍ 55 HODIN | VELMI SNADNÁ

1 husa  
sůl a kmín  
4 lžíce husího sádla, másla nebo oleje  
300 g cibule, nakrájené nahrubo  
250 g jablek, nakrájených na kostky  
100 g medu  
4 drobná jablíčka  
2 červené cibule, oloupané a rozkrojené na čtvrtky  
sůl a drcený kmín

Husu očistěte, propláchněte, osolte a okmínujte zevnitř i zvenku.

V hrnci rozehejte tuk a vsypte do něj cibuli a nakrájená jablka. Opékejte přibližně 20 minut, až směs zezlátne. Pak přidejte med, sůl a lžičku drceného kmínu. Směs nechte trochu vychladnout a pak jí naplněte husu.

Troubu rozehejte na 130–140 °C. Husu položte do pekáče, okolo rozložte jablíčka a rozčtvrčené cibule, nepodlévejte a jen vložte do trouby. Pečte 5 hodin do změknutí. Pokud chcete, nyní můžete husu naporcovat. Teplotu v troubě zvyšte na 200 až 220 °C a husu vcelku nebo naporcovanou pečte dalších 20 až 30 minut, aby získala krásnou zlatou barvu.

## Zelí z trouby

PRO 4 OSOBY | HOTOVÉ ZA 20 MINUT + PEČENÍ 1,5 HODINY | VELMI SNADNÉ

500 g hlávkového červeného zelí  
sůl a špetka drceného kmínu  
30 ml jablečného octa  
50 g špeku, na kostičky  
100 g cibule, nakrájené  
150 g hovězího vývaru

Zelí rozkrojte na osminy a zbavte košťálu. Osolte ho, pokropte octem, posypte kmínem a vložte do pekáče.

V rendlíku opražte špek, přidejte cibuli a usmažte ji dozlatova. Směs přidejte do pekáče se zelím a zalijte vývarem. Přilopte a pečte na 180 °C hodinu a půl.

## Chlupaté knedlíky

PRO 4 OSOBY | HOTOVÉ ZA 30 MINUT | VELMI SNADNÉ

2,2 kg brambor  
2 vejce  
210 g hrubé mouky  
1 lžička soli + sůl do vody  
2 lžíce husího sádla  
1 menší cibule, nakrájená nadrobno

Půl kila brambor uvařte ve slupce v osolené vodě. Ihned je oloupejte a nechte vychladnout. Zbytek brambor oloupejte a nastrouhejte nejemno do ledové vody. Přecedte a zbylou vodu vymačkejte.

Nastrouhejte i zchladlé uvařené brambory, smíchejte je se syrovými, přidejte vejce, osolte a vše dobře promíchejte.

Postupně přisypávejte mouku a důkladně míchejte vařečkou; ne moc dlouho – kdyby se těsto zahřálo, změnilo by konzistenci a začalo téct.

Těsto nabírejte lžící a vkládejte do širokého kastrolu s vroucí osolenou vodou. Knedlíky vařte asi 8–10 minut.

V rendlíku si rozehejte husí sádlo a opečte na něm cibuli dozlatova. Promíchejte s čerstvě uvařenými knedlíky.

## Bramborové placky se švestkami a mákem

PRO 4 OSOBY | HOTOVÉ ZA 40 MINUT | VELMI SNADNÉ

### NA ŠVESTKOVOU MERENDU


250 g švestek  
3 hřebíčky  
1 svítek skořice  
2–3 lžíce třtinového cukru  
1 lžíce tuzemáku  
1 lžíce povidel  
NA PLACKY  
750 g brambor, uvařených den předem ve slupce, oloupaných  
250 g polohrubé mouky  
2 vejce  
sůl  
máslu nebo sádlo na potřetí  
NA OZDOBU  
mletý mák  
moučkový cukr  
sáček vanilkového cukru

Švestky vypeckujte, zalijte v rendlíku 50 ml vody a přiveďte k varu. Přidejte hřebíčky, skořici, cukr a míchejte tak dlouho, až směs zhoustne a tekutina se téměř odpaří. Potom přimíchejte povidla, ještě chvíli povařte a pokud je potřeba, můžete ještě dosladit a ochutit rumem.

Brambory nastrouhejte nejemno, přimíchejte k nim mouku, vejce a necelou lžičku soli. Vypracujte pevné těsto. Rozdělte ho na stejné kousky a ty rozválejte na tenké placky. Opékejte je z obou stran na suché pánvi.

Opečené placky potřete máslem, zdobte rozvařenými švestkami a posypte mletým mákem smíchaným s moučkovým a vanilkovým cukrem.





*Prosté, levné a přesto  
neodolatelné placky se  
švestkovou merendou.*



## Nákupní seznam

Co vám nemůže chybět,  
než začnete vařit:

- husa
- husí sádlo
- husí droby
- špek
- smetana ke šlehání
- máslo
- vejce
- cibule bílá
- cibule červená
- mrkev
- celer
- petržel
- červené hlávkové zelí
- brambory
- jablka
- švestky
- celý černý pepř
- nové koření
- bobkový list
- drcený kmín
- hřebíček
- svitek skořice
- muškátový oříšek
- hladká mouka
- polohrubá mouka
- hrubá mouka
- třtinový cukr
- moučkový cukr
- vanilkový cukr
- švestková povidla
- tuzemák
- mletý mák
- jablečný ocet
- med

# Ochutnejte svatomartinská vína 2016!



## Ráva Rakvice

Krásná mladá vína  
mají příjemné ovocné  
aroma a vyvážený obsah  
zbytkového cukru.



## Vinný sklep Sovín

Moravský muškát a Svatovavřínecké rosé  
pro vás letos uzrálo pod hradem Buchlov.  
Tato mladá svatomartinská vína zaujmou  
barvou a jemným buketem.

Vinařství Ludwig  
Svěží, hravá, přátelská, společenská vína.  
Stačí vybrat mezi bílým, růžovým nebo  
červeným svatomartinským vínem  
značky Ludwig.







SVATO  
MARTINSKÉ  
2016

Na život jako víno!  
Svatomartinské je tady



Již 11. listopadu 2016  
[www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz)  
[www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz)



**SYMBOL IRSKA  
250 LET HISTORIE  
NEZAMĚNITELNÁ CHUŤ**

**GUINNESS<sup>®</sup>  
EXTRA STOUT**

[www.pijsrozumem.cz](http://www.pijsrozumem.cz)  
K dostání ve vybraných prodejnách Albert.





# SLAVTE S NÁMI. VYHRAJTE 25 KUCHYŇÍ A 2 000 000 DÁRKŮ.



*Slané koláče quiche  
si zamiluje nejen  
váše návštěva! Jsou  
skvělé i k večeři či  
k vínu.*

[www.albert.cz/25](http://www.albert.cz/25)

## QUICHE / 6 KS

Těsto vtlačte do formiček tak, aby tvořilo tenkou souvislou vrstvu, na dně těsto párkrát propíchněte vidličkou.

Vyšlehejte vejce, přišlehejte k nim smetanu ke šlehání, osolte, opepřete a vmíchejte 2/3 sýra.

Do formiček naskládejte ingredience podle zvolené příchutě, zalijte směsí vajec a smetany se sýrem a posypte z vrchu troškou zbylého sýra. Pečte dozlatova asi 20 minut na 170 °C.

### Těsto

300 g hladké mouky  
150 g másla  
2 žloutky  
¼ lžičky soli

### Náplň

4 vejce  
250 ml smetany ke šlehání  
30 dkg strouhané goudy  
sůl  
pepř

**Varianta s fíky a kozím sýrem:**  
čerstvý kozí sýr, čerstvé fíky, šalvěj

**Varianta s houbami:**  
houby osmahnuté, na másle, rozmarýn

**Varianta s cherry rajčaty:**  
na proužky nakrájená paprika, cherry rajčata, bazalka





## JAK SOUTĚŽIT A ZÍSKAT CENY?

1.

### SBÍREJTE BODY ZA NÁKUPY

Za každých 200 Kč nákupu a za nákup partnerských produktů dostanete 1 bod. Nalepte jej do sběratelské karty, kterou najdete v této brožurě.



2.

### NASBÍREJTE 30 BODŮ

Při nasbírání 30 bodů získáváte slevu až 98% na elegantní pečicí formy Berndes. Jednu si vyberte a u pokladny ji předložte spolu se sběratelskou kartou.



3.

### SLEVA 10% NA KUCHYŇ ORESI A SPOTŘEBIČE BEKO

Dále automaticky získáváte voucher na 10% slevu na kuchyň Oresi a spotřebiče Beko. Pro uplatnění slevy postupujte podle pokynů na voucheru.



Navíc 25 z vás denně vyhrává pečicí formu Berndes ve tvaru srdce!

4.

### JAK VYHRÁT KUCHYŇ ORESI ZA 100 000 Kč?



**Upečte pokrm ve formě Berndes.**  
Na receptu nezáleží. Zvolte svůj vlastní nebo se inspiруйте tipy z této brožury.



**Pokrm vyfotťe.**  
Na fotografii by měla být vidět forma Berndes, která vám k pečení posloužila.



**Zaregistrujte se na webu a pošlete fotku.**  
Každý týden od 19. 10. do 22. 11. 2016 vybere Zdeněk Pohlreich 5 vítězů, autory nejhezčích jídel.

### SOUTĚŽ O 25 KUCHYŇÍ ORESI

Voucher na slevu navíc obsahuje unikátní kód, pomocí kterého se můžete zaregistrovat a soutěžit o 5 kuchyní Oresi každý týden.



Akce platí v supermarketech a hypermarketech Albert od 28. 9. 2016 do 17. 1. 2017 nebo do vyčerpání zásob v jednotlivých prodejnách. Body lze uplatnit až do 31. 1. 2017. Pro získání bodů platí cena po odečtení veškerých slev a kuponů za vrácené obaly. Podrobnosti na [www.albert.cz/25](http://www.albert.cz/25) nebo na informacích prodejen.

\* Formy na pečení Berndes jsou v rámci kampaně dostupné za zvýhodněnou cenu.

Děkujeme našim obchodním partnerům za podporu v kampani v prodejnách Albert.





100%  
GARANCE  
KVALITY  
ZÁRUKA VRÁCENÍ PENĚZ

*Pomalou pečený bůček  
se sladko-ostrou chutí  
bude tím lepší, čím déle  
ho budete péct.*

## Vepřový bok

Máme ho v Česku tak rádi, že mu říkáme zdrobněle bůček.  
A z té lásky k němu z něj umíme upéct či uvařit hotové zázraky.

Bravurně to dokáže pochopitelně Zdeněk Pohlreich.





### *Vepřový bok*

*Jen málokteré maso je tak dobré na pečení. S kostí i bez. Značný podíl tuku se při dlouhém pečení vypeče a libové maso přitom dokonale zjemní a zvláční. A také pak snáze přijme různá koření. Více o mase od Zdeňka Pohlreicha na [www.maso.albert.cz](http://www.maso.albert.cz).*







Jeden z mnoha receptů  
na oblíbenou francouzskou  
pomazánku rillettes (čtěte rijet).  
A chutná i nám v Česku.



*Trocha exotiky ani bůček  
nezabije: v tortille s avokádem,  
ananasem a cibulkami.*





## maso měsíce

### Pomalou pečený bůček

PRO 4 OSOBY | HOTOVÝ ZA 3,5 HODINY | SNADNÝ

- 1,3 kg bůčku s kostí
- 1 lžička drceného pepře
- 3 velké cibule, na kolečka
- 2–3 lžíce medu
- 2 lžičky mletého kmínu
- 1 červená chilli paprička, zbavená semínkem a nasekaná
- pečené brambory nebo chleba k podávání

Předehřejte troubu na 180 °C. Do masa vmasírujte sůl a pepř - to můžete i den předem. Do pekáče vložte mřížku a maso na ni položte kůží nahoru. Pečte hodinu.

Pak bůček přelijte vypečenou šťávou a pečte další hodinu a půl za občasných přelévání šťávou.

Pod mřížku dejte do výpeku kolečka cibule. Promíchejte chilli papričky s kmínem a medem a směsí potřete maso. Teplotu v troubě zvyšte na 200 °C a pečte dalších 30–40 minut do zlatova. Jakmile je maso měkké a vlákna se oddělují, vyjměte ho z trouby a nechte ho před porcováním čtvrt hodiny odpočívat.

Mezitím položte pekáček s vypečenou šťávou a cibulí na rozehrátou plotýnku. Přidejte 2 lžíce vody, odvařte připečky, osolte a opepřete.

Maso rozdělte na porce, každou ozdobte cibulí, přelijte šťávou a podávejte s chlebem nebo s pečenými bramborami.

### Francouzské rillettes

PRO 12 OSOBY | HOTOVÉ ZA 70 MINUT | VELMI SNADNÉ

- 3 kg vepřového bůčku bez kostí
- 200 ml bílého vína
- 1 cibule, nakrájená nadrobno
- sůl a čerstvě mletý pepř

Maso nakrájejte na malé kostky. Do velkého, nejlépe silnostěnného litinového kastrolu nalijte víno, vsypte maso a cibuli. Na mírném plamenu a za občasných pro-



míchání škváře, až se tuk úplně rozpustí. Rillettes můžete péct i v troubě, předehřáté na 150 °C, v horkovzdušné na 130 °C, ale trvá to déle.

Osolte, opepřete. Vyškvařené kostky bůčku (nechte si trochu tuku na zalití) rozemelte na masovém mlýnku a ještě teplé je rozdělte do uzavíratelných sklenic. Navrch nalijte slabou vrstvu tuku.

### Bůček s avokádem

PRO 6 OSOBY | HOTOVÝ ZA 1,5 HODINY | VELMI SNADNÝ

#### NA NAKLÁDANÉ CIBULKY

- 125 ml jablečného octa
- 1 lžíce krupicového cukru
- 1 a ½ lžičky soli
- 250 ml teplé vody
- 1 střední červená cibule, nakrájená na tenké plátky

#### NA MASO

- 2 kg bůčku bez kostí
- 3 lžíce krupicového cukru
- 3 lžíce soli
- 2 lžíce drceného chilli

#### NA PEČENÝ ANANAS

- 1 lžíce olivového oleje
- 1 ananas, nakrájený na kostičky
- 1 a ½ lžičky třtinového cukru

#### 1 lžíce drceného chilli

#### NA DOKONČENÍ

#### 8–12 tortill

#### 2 avokáda, nasekaná

#### na ozdobu čerstvý koriandr, skrojky limetky

Nejdřív připravte nakládané cibulky. Promíchejte ocet s cukrem a solí a vodou. Míchejte tak dlouho, až se cukr a sůl rozpustí. Do misky dejte cibuli a zalijte ji připraveným nálevem. Nechte aspoň hodinu odstát při pokojové teplotě.

Maso den předem potřete cukrem a solí a zabalte do fólie. Nechte 12–24 hodin odležet v lednici. Pak slijte tekutinu, kterou maso pustilo, a posypte ho chilli. Předehřejte troubu na 230 °C. Pečte bůček půl hodiny, pak stáhněte teplotu na 170 °C a maso propékejte další hodinu doměkka. Mezitím se dejte do ananasu. V pánvi rozehřejte olej, přidejte ananas, cukr a chilli a promíchejte. Za stálého míchání opékejte 5 minut, až ananas začne karamelizovat. Odložte stranou.

Upečené maso nechte trochu vychladnout a pak ho nakrájejte na plátky. Maso rozdělte na tortilly, přidejte avokádo, ananas, nakládané cibulky a posypte čerstvým koriandrem. Podávejte se skrojky limety.





## Dovážíme prémiové hovězí maso z NAMIBIE a BOTSWANY

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

váleček z kýty

loupaná plec



kulatá plec  
(„falešná svíčková“)

# ANIMALCO

ANIMALCO a.s., Na Kocínce 1, 160 41 Praha 6 - Dejvice  
tel.: +420 220 107 111, fax: +420 233 332 283, e-mail: info@animalco.cz, [www.animalco.cz](http://www.animalco.cz)

## NAMIBIE / BOTSWANA

Díky vyšší nadmořské výšce a poloze jsou klimatické podmínky podobné jako v Jižní Americe a chov skotu má v těchto zemích staletou tradici.

Najdeme zde rozmanitý mix plemen, většinou ale křížence evropských masných plemen a plemen vhodných pro chov v teplejším klimatu. Díky absenci mléčného průmyslu se chov skotu koncentruje výhradně na masnou produkci.

Chov dobytka probíhá v otevřeném a zdravém prostředí bez použití hormonů a antibiotik.

Vlády obou zemí vlastní nebo spolu-vlastní největší porážky a veškerý zisk je investován zpět do místních komunit a na podporu místních farmářů.

Hovězí maso z Namibie a Botswany pochází z mladých zvířat a delší dobu zraje ve vakuu (až 6 měsíců), proto je křehké a vhodné na přípravu jak šťavnatých steaků, tak na dušení, pečení nebo na přípravu omáček.



# RABBIT

TRHOVÝ ŠTĚPÁNOV a.s.

**ZDRAVÉ • CHUTNÉ • DIETNÍ**

### králíčí maso...

- ...je jedním z nejdietnějších mas
- ...má nízký obsah tuku
- ...má nízký obsah cholesterolu
- ...má vysoký obsah dobře stravitelných bílkovin
- ...je od českého výrobce

Dodavatel českého králíčího masa.  
K dostání ve vybraných prodejnách Albert

[www.rabbit.cz](http://www.rabbit.cz)





# Hrušky a jablka

Jsou naše! Známe je odjakživa! Najdeme v nich všechny chutě: od kyselé po velmi sladkou. A taky spoustu zdraví! A my si je všechny umíme užít. Třeba v receptech, které možná neznáte.



*Apple pie, americký  
jablečný koláč, se  
opěvuje i v písničkách.  
Je totiž úžasný!*







*Sladká hutná poleva vyzdvihne  
jablečný koláč s ořechy  
do cukrářských nebes.*



*Hruškové čatní je  
ostré, sladké, nakyslé  
a hlavně hodně dobré.  
Třeba k sýrům.*



*Krásný a rychlý dezert:  
medový krambl  
s jablky.*



*Chyby svědčí. Někdy! Obrácený muffin našel inspiraci v legendární chybě cukrářky, která tarte Tatin upekla omylem obráceně. A byl z toho rázem trhák.*





## Americký apple pie

PRO 4-6 OSOBY | HOTOVÝ ZA 1 HODINU | SNADNÝ

- 2 hotová křehká těsta
- 120 g másla + na vymazání formy
- 3 lžíce hladké mouky
- 60 ml vody
- 70 g krupicového cukru
- 100 g hnědého cukru
- 8 jablek Granny Smith, oloupaných, bez jádřince a nakrájených na plátky

Troubu předehřejte na 220 °C. Máslo roze-  
hřejte v rendlíku. Vmíchejte mouku, při-  
dejte vodu, cukry a přiveďte k varu. Snižte  
plamen a nechte chvíli probublávat.  
Koláčovou formu s průměrem dna 24 cm  
vymažte tukem a vyložte dvěma třetinami  
hotového těsta, navrch rozložte jablka, jemně  
upěchujte. Zbýlé těsto nakrájejte na proužky  
a křížem krájem je rozložte navrch koláče.  
Koláč pomalu a rovnoměrně zalijte obsahem  
rendlíku. Pečte 15 minut, pak snižte teplotu  
na 175 °C a pokračujte v pečení 35 minut.

## Jablečný koláč s ořechy

PRO 6 OSOBY | HOTOVÝ ZA 60 MINUT + CHLAZENÍ | VELMI SNADNÝ

### NA TĚSTO

- 240 ml rostlinného oleje + na vymazání formy
- 400 g krupicového cukru
- 3 vejce
- 400 g hladké mouky
- 1 lžička kypřicího prášku
- 2 lžičky vanilkového extraktu
- 80 g pekanových ořechů, nasekaných
- 3 střední jablka, oloupaná, bez jádřinců, nakrájená na kousky

### NA POLEVU

- 120 g másla
- 180 g hnědého cukru
- 60 ml neslazeného kondenzovaného mléka
- ½ lžičky vanilkového extraktu

Troubu předehřejte na 180 °C. Formu  
20×30 cm vymažte olejem. Smíchejte olej,  
cukr a vejce, vmíchejte mouku smíchanou

s kypřicím práškem. Zpracujte extrakt,  
ořechy a jablka. Těsto přendejte do přípra-  
vené formy a pečte 45 minut. Nechte úplně  
vychladnout.

Suroviny na polevu přiveďte v malém  
rendlíku k varu a vařte 2 minuty. Pak rendlík  
vložte do mísy s ledovou vodou a šlehejte do  
zhoustnutí. Rozetřete na povrch koláče.

## Hruškové čatni

NA 6 SKLENIČEK, 250ML | HOTOVÉ ZA 80 MINUT | SNADNÉ

- 1 kg pevných hrušek, oloupaných, bez jádřince a nakrájených na kostky
- 700 g cibule, oloupané a nakrájené na kostičky
- 2 stroužky česneku, drcené
- 120 g sušených brusinek
- 430 g hnědého cukru
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička mletého koriandru
- ½ lžičky kajenského pepře
- ½ lžičky mleté skořice
- 1 a ½ lžičky soli
- 500 ml jablečného octa
- 100 ml rajského protlaku
- sýr s modrou plísní k podávání

Hrušky a cibuli vložte do velkého hnce  
a nechte je na středním plameni 5 minut  
probublávat. Pak přidejte ostatní suroviny  
a přiveďte k varu. Plamen opět snižte  
a nechte za občasného míchání nezakryté  
vařit 50 minut. Čatni naplňte do horkých  
sterilizovaných skleniček, uzavřete a na  
15 minut obraťte dnem vzhůru. Podávejte  
k sýrům, např. s modrou plísní.

## Jablečný krambl s medem

PRO 4 OSOBY | HOTOVÝ ZA 25 MINUT | VELMI SNADNÝ

- 4 menší zelená jablka, oloupaná, zbavená jádřince, nakrájená na tenké plátky
- 1 lžíce medu
- 150 g BeBe sušenek Dobré ráno,

- oříškové s medem, rozdrcené nahrubo
- 100 g hladké mouky
- 40 g pekanových ořechů, nasekaných nahrubo
- 100 g másla, rozpuštěného
- vanilková zmrzlina k podávání

Troubu předehřejte na 180 °C. Jablka při-  
sładte medem a promíchejte v míse. Směs  
rozdělte do 4 zapékacích misek a dejte je  
na plech. Smíchejte sušenky, mouku  
a ořechy, přilijte máslo a promíchejte. Směs  
rozdělte na jablka s medem a pečte  
15–20 minut do zlatova. Před podáváním  
ozdobte vanilkovou zmrzlinou.

## Obrácené hruškové muffiny

NA 6 MUFFINŮ | HOTOVÉ ZA 35 MINUT | VELMI SNADNÉ

- 3 pevné hrušky (např. William), oloupané
- 1 lžička rozpuštěného másla na vymazání
- 60 ml javorového sirupu + troška k podávání
- 180 g hladké mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- ¼ lžičky mletého muškátového oříšku
- ¼ lžičky mleté skořice
- 60 g krupicového cukru
- 1 vejce, prošlehané
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 60 ml mléka
- 60 ml rostlinného oleje

Troubu předehřejte na 180 °C. Z každé  
hrušky – v její nejširší části – nakrájejte  
2 kolečka silná 1 cm a dejte je na dno  
máslem vymazaných formiček na muffi-  
ny. Pokapejte javorovým sirupem a dejte  
na 10 minut do trouby, aby kolečka změkla.  
Zbytek hrušek bez jádřinců nastrouhejte  
do velké mísy, přidejte mouku smíchanou  
s práškem do pečiva, koření, cukr a smí-  
chejte. Pak přidejte vejce, extrakt, mléko  
a olej a zlehka promíchejte. Těsto rozdělte  
do formiček. Pečte 15 minut, špejlí ozkou-  
šejte, zda je těsto upečené – nebudou na ní  
ulpívat drobečky. Vyklopte z formiček a ne-  
chte chvíli vychladnout. Přelijte javorovým  
sirupem a podávejte.



# Krásná a dobrá

A nejen to. Budou vás provázet celý podzim a dodávat spoustu vitaminů. Jablka a hrušky.

## 1. Jonagold

Odrůda oblíbená pro svoji sladkokyselou chuť a vůni.

## 2. Rubín

Česká odrůda vyšlechtěná ve Střížovcích, velmi šťavnatá a sladká, vhodná na skladování.

## 3. Evelina

Žlutočervená klubová odrůda ze Slovenska je jedinečně sladká a křupavá.

## 4. Hruška konference

Nejznámější a nejchutnější ze všech hrušek – je sladká, šťavnatá a trochu připomíná meloun.

## 5. Golden delicious

Podzimní, medově sladké a krásně křupavé jablko.

## 6. Red delicious

Jasně červená odrůda s typickým tvarem jahody chutná v džusech a ve smoothie.

## 7. Pink lady

Klubové jablko s růžovou slupkou hezky křupe, voní po lesních jahodách a vanilce.

## 8. Hruška Red barlet

Červená hruška s hladoučkou texturou právě máslovky, velmi sladká a šťavnatá.

## 9. Gala

Sladké a křupavé jablko mají rády děti na svačtinu.

## 10. Granny Smith

Zelené jablko s ostřejší chutí, po rozkrájení nehnědne, i proto se hodí do salátů.



# Tip na omáčky ke zvěřině



## RAJČATOVÁ OMÁČKA

- 3 lžíce oleje
- 8 utřených stroužků česneku
- 1 lžíce cukru
- 1 konzerva rajského protlaku (asi 200 g)
- 750 g syrových rajčat
- 2 lžíce majoránky
- 150 g tvrdého strouhaného sýra

Na oleji zkaramelizujte cukr s utřeným česnekem. Přidejte rajský protlak, rajčata nakrájená na kousky, majoránku a dobře promíchejte. Pokud je třeba, tak můžete dle chuti přisladit. Nakonec vmíchejte strouhaný sýr.

## RYCHLÁ DOMÁCÍ HOŘČICOVÁ MAJONÉZA

- 3-4 vařené žloutky
- 1 lžíce oleje
- 3-4 lžíce kysané smetany
- 1 lžíce kremžské hořčice
- citrónová šťáva
- cukr

Vařené žloutky, olej, smetanu a kremžskou hořčici dejte do mísy a vše dohladka rozmíchejte. Na závěr přidejte citrónovou šťávu a cukr dle chuti.

## ČESNEKOVÁ OMÁČKA

- 6-7 větších stroužků česneku
- 2 žloutky
- 1/4 l oleje
- 2 lžičky vlažné vody
- citrónová šťáva
- sůl, mletý pepř

Česnek utřete na kašičku, přidejte žloutky, špetku soli a trochu pepře. Za stálého tření pomalu přidávejte olej, až bude omáčka hustá jako majonéza. Přidejte trochu vlažné vody a dobře rozmíchejte. Podle chuti přidejte citrónovou šťávu.





Oblíbené a mnohokrát vyzkoušené recepty slavných bývají originální stejně jako oni sami. A když je propůjčí výbornému šéfkuchaři, aby jim dodal svoji zkušenost, na stole se nemůže ocitnout nic jiného než zkrátka velká dobrota.





## Kuřecí sataj na thajském salátu

PRO 4 OSOBY | HOTOVÝ ZA 40 MINUT + MARINOVÁNÍ | SNADNÝ

600 g kuřecích prsou  
citronová tráva, podélně rozříznutá,  
nebo špejle

### NA MARINÁDU

200 ml kokosového mléka  
1 lžice kurkumy  
sůl a pepř  
100 g arašídů, loupáných, nesolených  
kousek zázvoru o velikosti palce

1 chilli paprička, nakrájená  
2 stroužky česneku

### NA THAJSKOU OMÁČKU

100 g třtinového cukru  
200 ml vody  
1 stonek citronové trávy, nasekaný  
1 lžice koriandru, nasekaného  
4 lžice rybí omáčky  
šťáva z 1 limetky  
1 chilli paprička  
8 limetových listů  
1 lžice sezamového oleje

### NA SALÁT

400 g rýžových nudlí  
sezamový olej  
10 hráškových lusků, nakrájených  
1 salát pak choi, nakrájený  
1 malá mrkev, nakrájená na nudličky  
1 jarní cibulka, nakrájená na kolečka  
1 hrst koriandru, nasekaného

Marinádu připravte nejlépe den předem. Smíchejte kokosové mléko s kurkumou, solí a pepřem. Rozmixujte arašídů, zázvor, chilli, česnek. Polovinu rozmixované směsi vmíchejte do okořeněného mléka. Druhou polovinu odložte. Kuřecí prsa nakrájejte na dlouhé silnější nudle, vložte do marinády a nechte marinovat nejméně 6 hodin.

Do hrnce vsypte cukr a nechte ho jemně zkaramelizovat. Zalijte ho vodou a přiveďte k varu. Předejte citronovou trávu, limetové listy a šťávu, rybí omáčku, sezamový olej, chilli, koriandr a druhou polovinu rozmixované směsi. Vařte 5 minut.

Uvařené rýžové nudle scedte, propláchněte studenou vodou a pokapejte sezamovým olejem. Přidejte lusky, salát pak choi, mrkev, cibulku a koriandr.

Maso z marinády napíchejte na citronovou trávu nebo na špejle do vlnky. Rozehřejte troubu na 180 °C. Plech vyložte pečicím papírem a pečte 10 minut. Servírujte na talíři ozdobeném teplou thajskou omáčkou a se salátem.

## Ostružinový cheesecake

NA 1 DORT | HOTOVÝ ZA 75 MINUT | VELMI SNADNÝ

### NA KORPUS

2 balíčky sušenek Bebe  
1 Hera máslová, rozpuštěná

### NA NÁPLŇ

200 ml smetany ke šlehání  
1 zakysaná smetana  
2 vejce, prošlehané  
250 g krupicového cukru  
1 lžice bramborového škrobu  
2 polotučné tvarohy ve vaničce

### NA OMÁČKU

125 g ostružin  
100 ml vody  
100 g krystalového cukru  
pár lístků máty na ozdobu

Rozmixujte sušenky a promíchejte je s Herou do konzistence drobenky. Směs vmačkejte do dortové formy o průměru 22 cm na dno i na stěny. Ušlehejte smetanu. Smíchejte zakysanou smetanu, vejce,



cukr, škrob, tvaroh a přidejte šlehačku. Náplň vlijte do formy na sušenkový podklad, uhladte a poházejte ostružinami. Pečte 55 minut v předehřáté troubě na 160 °C. Na omáčku svařte zbytek ostružin s vodou a cukrem na sirup. Dort podávejte políty omáčkou a ozdobený mátou.



### Na tvaroh a sýr

Sada vám umožní z mléka vyrobit tvaroh a sýr. Domácí výroba bez konzervantů. Recepty součástí balení.



### Hera máslová

Je výborná na přípravu krémů a na pečení.





## Krutí roláda s gorgonzolovou omáčkou

PRO 4 OSOBY | HOTOVÁ ZA 1 HODINU | VELMI SNADNÁ

- 500 g krutích prsou
- 400 g hovězí kýty, mleté
- 50 g slaniny, nakrájené na malé kostičky
- 100 g krutí šunky, v celku
- 6 větviček tymiánu
- 1 lžíce másla
- 100 g gorgonzoly
- 400 ml smetany na vaření (12%)
- sůl a pepř
- 2 lžíce olivového oleje
- 8 cherry rajčátek
- 1 balení špaget **AFF**

Krutí prsa naklepejte na velký tenký plátek. Mleté maso smíchejte se slaninou a potřete jím krutí plátek. Osolte a opepřete, přidejte tymián, krutí šunku vcelku a zarolujte. Troubu předehřejte na 160 °C. Roládu zabalte do alobalu a pečte 35 minut. Na pánvi rozehřejte máslo, přidejte gorgonzolu a metličkou rozmíchejte v krém, který zalijte smetanou. Dochutěte solí, pepřem, čerstvým tymiánem a nechte provařit na mírném ohni 5 minut.

Špagety uvařte podle návodu, sceďte je a vsypte do gorgonzolové omáčky. V další pánvi opečte na oleji rajčátka spolu s upečenou roládou. Roládu podávejte nakrájenou na plátky s těstovinami a rajčátky.



### Špagety

Sušené bezvaječné špagety jsou vyrobeny z kukuřičné mouky renomovaným výrobcem Hammermühle. Jsou bez lepku.



### Šunkovar nerez Orion

Sada umožní vařit domácí šunku bez konzervantů podle vlastních či příložených receptů. K dispozici ve dvou typech: do max. 1,2 kg nebo do max. 2 kg masa.

## Jahodová roláda se smetanou

PRO 6 OSOBY | HOTOVÁ ZA 35 MINUT+ CHLAZENÍ | SNADNÁ

- 5 vajec
- 160 g krystalového cukru
- 180 g hladké mouky
- 6 lžic jahodové marmelády
- NA OMÁČKU**
- 20 čerstvých jahod
- 200 g zakysané smetany
- lístky máty na ozdobu
- 2 lžíce moučkového cukru
- 200 ml smetany ke šlehání

Vyšlehejte do pěny vejce s cukrem. Předehřejte troubu na 200 °C. Do pěny opatrně zapracujte mouku a těsto nalijte na plech vyložený pečicím papírem. Pečte 10 minut. Upečený korpus otočte, stáhněte z něj pečicí papír a korpus potřete marmeládou a zarolujte do pečicího papíru. Roládu nechte v lednici hodinu tuhnout. Zatím rozmixujte jahody se zakysanou smetanou a 1 lžící cukru. Vyšlehejte i smetanu s druhou lžící cukru. Roládu podávejte nakrájenou na kolečka s jahodovou omáčkou, šlehačkou a ozdobenou mátou.







## Bramborový koláč s chorizem a sýrem

PRO 6 OSOB | HOTOVÝ ZA 1,5 HODINY | VELMI SNADNÝ

- 1,3 kg brambor, oloupaných, nakrájených na plátky
- olivový olej
- 1 cibule, nakrájená na plátky
- 250 g choriza, nakrájeného na kostičky
- 1 konzerva Bonduelle Creatif Texas
- 200 ml smetany ke šlehání
- 1 vejce
- 200 g sýru manchego, nastrouhaného
- NA SALÁT**
- 100 g quinoy albert
- kousek fenyklu, nakrájeného najemno
- 2 jarní cibulky, nakrájené na tenká kolečka
- 1 stonek řapíkatého celeru, nakrájeného na kousky
- 12 cherry rajčátek, rozpůlených
- sůl a pepř

Opečte v pánvi na oleji brambory do poloměkka a přendejte je do misky. Ve stejné pánvi pak opečte cibuli, chorizo



### Bonduelle Créatif Texas

Výtečný mix zlaté kukuřice a červených fazolí do salátů, tortill nebo třeba do vaječných omelet.



### Quinoa

Má jemně nasládlou chuť, je bezlepková a ocení ji vegetariáni i vegani pro její vysoký podíl bílkovin.

a přidejte mexickou směs. Zalijte vše smetanou, přidejte vejce a vše vsypte do misky s brambory. Předehřejte troubu na 180 °C. Přidejte sýr, jemně promíchejte a přesuňte do zapékačkové misky. Pečte v troubě 45 minut. Zatím připravte salát. Quinou namočte do vlažné vody na 15 minut, poté sceďte a přidejte do hrnce s vodou v poměru 2:1 (voda/quinoa). Vařte za stálého míchání, dokud se voda nevyvaří. Pak nechte quinou vychladit, přidejte fenykl, cibulku, celer a cherry rajčátka. Dochutěte olivovým olejem, solí a pepřem.

## Mille-feuilles s malinami

PRO 4 OSOBY | HOTOVÉ ZA 30 MINUT | SNADNÉ

- 50 g hladké mouky
- 50 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 1 vaječný bílek
- 200 ml smetany ke šlehání
- zmrzlina z 1 vanilkového lusku
- hrst čerstvých malin
- 1 lžice plátků mandlí

Zpracujte do hladkého těsta mouku, máslo, cukr a bílek. Rozehřejte troubu na 200 °C. Těsto vytvarujte do listků 3x5 cm na plech vyložený pečicím papírem. Pečte 8 minut. Zatím ušlehejte s trochou cukru a zmrzlina z vanilkového lusku smetanu. Upečené listky těsta ozdobte šlehačkou, malinami a plátky mandlí.







## Králičí hřbet s bramborem a pyré z curry fazolí

PRO 4 OSOBY | HOTOVÝ ZA 1,5 HODINY | PRO ZKOUŠENÉ

500 g králičího hřbetu bez kostí  
sůl a pepř

150 g panchety, na plátky

### NA JABLEČNÉ RAGÚ

1 lžice másla

½ jablka, oloupaného, nakrájeného  
na kousky

1 stonk řapíkatého celeru, nakrájeného  
na kousky

1 lžice petrželky, nasekané

### NA PYRÉ Z CURRY FAZOLÍ

1 konzerva Bonduelle Bon menu Kari

1 lžice listové petrželky, nasekané

4 lžice smetany ke šlehání

### NA JABLEČNÝ DEMIGLACE

200 ml jablečného džusu

2 lžice demiglance, silného  
vývaru z telecích kostí

1 lžice medu

pár kapek citronové šťávy

### NA KONFITOVANÉ BRAMBORY

600 g brambor, oloupaných, nakrájených  
na 2cm plátky

husí sádlo

Dva králičí hřbety přiložte k sobě protilehlými stranami, osolte, opepřete a zabalte do plátek panchety a pak potravinářské fólie. Rozhřejte troubu na 75 °C

a maso pečte 90 minut. Zatím si připravte ragú: celer a jablka orestujte v pánvi s rozpuštěným máslem a přidejte petrželku. Na pyré z fazolí prohřejte konzervu curry fazolí, petržel a trochu smetany a pak propasírujte na jemné pyré. K přípravě jablečného demiglance svařte jablečný džus na 1/3, přidejte med a citron. Brambory vložte do pánve s rozpáleným husím sádlem a vařte je v něm 10 minut.

Vyndejte z trouby maso, rozbalte ho a opečte v pánvi dozlatova. Nakrájejte ho na 4cm kolečka, položte je na konfitované brambory a talíř ozdobte fazolovým pyré, jablečným ragú a přelijte trochou jablečného demiglance.



### Bonduelle Bon menu Kari

Jemná chuť bílých fazolí s kari omáčkou vás příjemně překvapí. Vyzkoušejte je třeba zapečené s masem či rybou.

## Borůvkový koláč s vanilkovým pudinkem

NA 1 KOLÁČ | HOTOVÝ ZA 55 MINUT | SNADNÝ

300 ml smetany ke šlehání

110 g krystalového cukru

1 vejce

150 g polohrubé mouky **BASIC**

1 lžice kakaa

½ kypřicího prášku

### NA NÁPLŇ

300 ml mléka

1 vanilkový pudink

2 lžice rumu

120 g másla

200 g čerstvých borůvek



V jedné míse smíchejte smetanu, 70 g cukru a vejce. Do druhé pak prosejte mouku s kypřicím práškem a kakaem. Obě směsi pak zpracujte v těsto. Předehřejte troubu na 160 °C a nalijte těsto do koláčové formy o průměru 22 centimetrů. Pečte 30 minut. Zatím si připravte náplň.

Pudinkový prášek rozmíchejte v rendlíku ve studeném mléku, přisypte zbytek cukru a přiveďte k varu. Jakmile směs začne houstnout, odstavte ji z plotny a přidejte rum, máslo a důkladně promíchejte. Upečený korpus nechte chvíli vychladnout a pak ho pokryjte ještě teplým pudinkem, který ozdobte borůvkami. Nechte vychladnout nejlépe do druhého dne.



### Polohrubá mouka

Používá se na veškerá domácí pečená těsta jako jsou bábovky, perníky, makovce a buřtíky. Díky své struktuře dokáže těsto „podržet“.



# Jejich život je víno

Ještě pár týdnů a poslední hrozny z vinic Zámeckého vinařství Bzenec na Slovácku nastoupí cestu ke krásnému moku, na který čekáme. Letos tam čekají víno „sympatické“.

Podobně sympatické je i propojení erudovaného vinařského odborníka Bořka Svobody a vinaře Zbyňka Žišky, tedy ředitele a technologa Zámeckého vinařství. Staršího a mladšího. Oba pochopitelně víno milují a mají štěstí: stalo se jejich profesí. Dnes se starají o kvalitu, chuť a vůni vína, jehož hrozny uzrají na 520 hektarech moravské půdy.

Mají si co říct nejen na vinici. Poznat taje vinařství předpokládá talent, cit k přírodě a úrodě, která je každý rok jiná. Ovšem nejen: bez zkušenosti v práci s přírodou a surovinou, která je každý rok jiná, se neobejdou. Je jisté, že v Zámeckém vinařství tyhle taje znají. Jinak by 4× nedosáhli na titul Šampion Salonu vín Národní soutěže vín, nebo letos na titul Vinařství roku 2015 a Vinař roku 2016 za nejlepší kolekci vín.



## Kuře se slaninou a omáčkou z bílého vína

PRO 4–6 OSOB | HOTOVÉ ZA 75 MINUT | SNADNĚ

4 plátky slaniny, nakrájené na kousky  
70 g hladké mouky  
sůl a pepř  
2 lžičky provensálského koření  
8 horních kuřecích stehen s kůží  
1–2 lžice olivového oleje  
2 šalotky, nakrájené na tenká kolečka  
120 ml bílého vína  
240 ml kuřecího vývaru  
petrželka na ozdobu  
čerstvé bílé pečivo, nejlépe rustikální  
šnek olivový

Troubu předehřejte na 180 °C. Rozpalte velkou, těžkou pánev vhodnou do trouby a opečte v ní dozlatova kousky slaniny. Vylovte je z tuku v pánvi a odložte stranou. V pánvi na mírném plameni vmíchejte do tuku mouku, sůl, pepř a provensálské koření a ve směsi obalte kuřecí stehna. Zvyšte plamen a kuře z obou stran opečte dozlatova. Pak ho vyndejte a nechte stranou. Do pánve vlijte olivový olej, vsypte šalotky a 5–10 minut dozlatova opékejte. Za stálého míchání pomalu vlijte víno, pak kuřecí vývar a nechte 5–10 minut redukovat. Vraťte do pánve kuře a slaninu a přesuňte na 40 minut do trouby, občas kuře polijte šťávou z pánve. Vyjměte z trouby, pokud chcete, odeberte lžící tuk, ozdobte petrželkou a podávejte s čerstvým bílým pečivem.

Cítíte

tu vůni?



### KUŘECÍ HORNÍ STEHNA

Šťavnaté maso se výborně hodí ke grilování, k pečení na bylinkách či houbách nebo rajčátkách. Velmi dobrá jsou také v trojlobalu smažená jako řízek.



### MULLER THURGAU 2016

V Zámeckém vinařství Bzenec přichystali tamní vinaři pro sváteční den svatého Martina krásné mladé víno. Je svěží, jiskrné a bude vám chutnat jako přípitek, krásný doplněk bílého masa nebo ryb.



### RUSTIKÁLNÍ ŠNEK S OLIVOU

Má krásně křupavou kůrku, lákavě voní a je plný oliv, které vyrostly v jižním Španělsku. Výrobek vychází z tradiční receptury.



*Varmuza*

Anno 1913

Stejně  
dobrá chuť  
v novém obalu



DELIMAX

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

*Hamé*

U nás si vyberete



[www.hame.cz](http://www.hame.cz)



POMŮČKA: KAVA, NUNU, TÁVA, YK, YV	ZASYČENÍ	DOMÁCKY ELIŠKA	NEČINNÝ	ZKRATKA TĚLESNÉ VÝCHOVY	ZNAČKA ŽEHLIČEK	ÚDER SEKERY		NEMOC KLOUBŮ	SPÍLAT	DOVED- NOST	POVEL PRO KONĚ		NECHRÁ- NĚNA ČÁST TĚLA (ŠERM)	3. DÍL TAJENKY	LETŇANSKÝ PODNIK			
SKLADBA PRO SEDM NÁSTROJŮ							PENĚŽNÍ ZÁVAZEK ITALSKÝ SOUHLAS					SYME- TRÁLA						
1. DÍL TAJENKY												ZÁZRAK CITO- SLOVCE BOLESTI						
NĚMEC				OBYVATEL SVĚTADÍLU VEČÍRKY						PONĚKUD								
	TĚSNĚ (Z NĚM.)	EVROPAN 2. DÍL TAJENKY		<b>Tajenku zašlete do 14. 11. 2016 na adresu:</b> ALBERT v kuchyni, Ortenovo náměstí 29a, 170 00 Praha 7, nebo ji vyplňte do formuláře na <a href="http://www.albert.cz/tajenka">www.albert.cz/tajenka</a> . Vylosovaný luštitel obdrží poukázku na jednorázový nákup v síti prodejen Albert v hodnotě 300 Kč. Výherkyní z čísla 10 je <b>Jaroslava Votrubová z Brna.</b>					DOMÁCKY AURÉLIE									
POLYNĚSKÝ NÁPOJ												DĚTSKÝ POZDRAV	MPZ VENE- ZUELY OSOBNÍ ZÁJMEMO					HRDINA
CITO- SLOVCE KONEJŠENÍ												VYLÍHLÉ RYBKY PŘEKÁŽET						
OBŽIVNOUT									ZNAČKA NAŠICH KOL	PRKENNÝ STROP (NÁREČNĚ)	DOMÁCKY OKTÁV	EVROPAN	VĚTRÍK				HLE (NÁREČNĚ) SYFILIS	
PÍPAVÝ ZVUK			SNĚŽNÝ MUŽ ŽÁDNÁ VĚC					INICIÁLY FOTBALISTY PANENKY				MEDIKA- MENT ŘÍMSKÝCH 1105						
	INICIÁLY NERUDY PRIMÁT			POŠÍLAT SPORTOVNÍ KLUB (ZKR.)				DIVADELNÍ AKADEMIE TAMTI						NIKOLI	OZNAČENÍ LETADEL SÝRIE			
TISKEM ZVEŘEJ- ŇOVATI											4. DÍL TAJENKY							
PRUDKÁ RÁNA (EXPRES.)						DRUH SLITINY					VSEKNUTÍ							

Řešení z minulého čísla: FORMY BERNDES VÁS PROSTĚ BAVÍ.

			9	1		7	
	4		2	6	5	1	
			8		3		6
8			2				7
	6				9		
4				3			1
9		2		8			
	6	5	4	7			3
	8		3	5			

7						6		5
				7		8	4	
	4				1		3	
	7	6			9			
	2	9	5	6	4	3	7	
			7			9	2	
	3		4				5	
	8	1		9				
9		4						3

Vylosovaný luštitel obou sudoku obdrží poukázku na jednorázový nákup v síti prodejen Albert v hodnotě 300 Kč. Výherkyní z čísla 10 je **Z. Kamposová ze Sušice**. Zasláním tajenky nebo řešení sudoku dáváte souhlas se zpracováním svých údajů pro marketingové účely.

### SUDOKU

Do každého políčka vepište jednu číslici od 1 do 9 tak, aby se číslice neopakovaly v žádném řádku, sloupci ani v žádném z devíti vyznačených menších čtverců.

**Obě vyřešená sudoku (stačí první řádek z každého) zašlete do 14. 11. 2016 na adresu:** ALBERT v kuchyni, Ortenovo náměstí 29a, 170 00 Praha 7, nebo je vyplňte do formuláře na [www.albert.cz/tajenka](http://www.albert.cz/tajenka).

4	7	2	9	5	1	8	3	6
8	5	9	7	3	6	1	4	2
6	1	3	8	4	2	7	5	9
7	2	1	5	8	3	9	6	4
3	4	5	6	7	9	2	1	8
9	8	6	2	1	4	3	7	5
2	3	4	1	9	5	6	8	7
1	9	7	4	6	8	5	2	3
5	6	8	3	2	7	4	9	1

5	9	7	2	6	4	8	1	3
1	2	4	3	8	5	9	6	7
8	3	6	7	9	1	4	5	2
6	4	1	8	2	7	5	3	9
3	7	8	9	5	6	1	2	4
2	5	9	4	1	3	6	7	8
7	1	3	6	4	9	2	8	5
4	8	5	1	3	2	7	9	6
9	6	2	5	7	8	3	4	1

Řešení z čísla 10





**Tepelně připraveno**

**1-2-3 HOTOVO** Staňte se Snadno a Sami generálem ve vaší vlastní kuchyni!

Nejlépe chutnají ohřáté

10 min. v troubě 200°C  
 2,5 min. mikrovlnce 900W

nebo jen tak, rozmrazené

Rychle a chutně doma, na chatě, na výletě... nebo třeba na koleji :)

mini řízečky  
**Kuřecí** stehýnka stripsy

Výhradní distributor pro ČR: **ANIMALCO**

**I Like!**

Mini Chicken Steak  
 kuřecí mini  
**Řízečky**  
 křupavá chrumkavá  
**Hotovka**  
 TEPELNĚ PŘIPRAVENO  
 stačí ohřát v troubě nebo mikrovlnce

1 vybal  
 2 okřej  
 3 sněz  
 + 15 min

4 porce nemléte

hmmmm...  
 mňam...

600g

**to musíte ochutnat**



Spoléhám se na

**LEIFHEIT**

CleanTwist<sup>M</sup>  
SYSTEM

Nejdokonalejší systém  
odstředivého ždímání

999 Kč  
1.399

ZNÁTE  
z TV

CLICK  
SYSTEM



Vyrobeno v ČR



Křišťalově lesklá okna  
s novou generací  
vysavače na okna  
**WINDOW CLEANER**

Inovativní čištění, bez kapek,  
bez námahy, beze šmouh.  
Součástí balení  
oboustranný mop.

1 199 Kč  
1.690



ZNÁTE  
z TV

CLICK  
SYSTEM

Akční nabídka platná v období 1. – 30. 11. 2016,  
pouze na hypermarketech Albert.

V listopadu **SLEVA**  
na celý sortiment

**vileda**

minimálně  
**-25%**



Akce se nevztahuje na žehličí prkna a sušáky. Akce platí od 2. 11. 2016 do 6. 12. 2016 ve vybraných supermarketech a hypermarketech Albert.





...a to mi chutná!

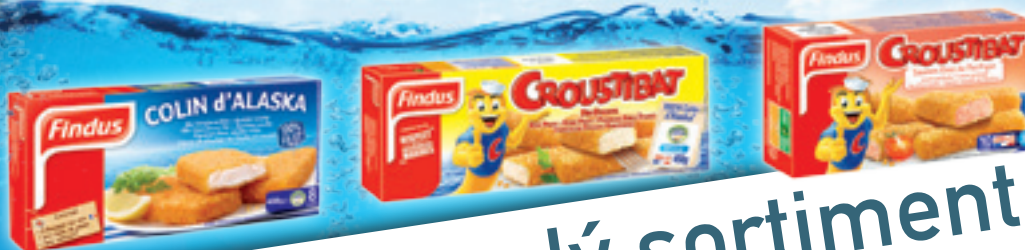


K dostání ve vybraných prodejnách Albert



Findus

NECHTE SE PŘEKVAPIT



**S**PECIÁLNÍ SLEVA na celý sortiment produktů Findus!





Celáto Venus

K náhradním hlavicím Venus

# GEL NA HOLENÍ JAKO DÁREK!



**DÁREK**



K nákupu libovolných dámských náhradních hlavic Venus získáte gel na holení Satin Care 200 ml dle vlastního výběru ZDARMA. Nabídka platí 1.–30. 11. 2016 pouze v hypermarktech Albert. Produkt vložte do košíku, cena za gel na holení bude odečtena u pokladny.

head & shoulders



## KRÁSNÉ VLASY AŽ 100% BEZ LUPŮ\*



Nyní v Albert hypermarktech a supermarketech za akční ceny!

\*odstraňuje viditelné lupy při pravidelném používání

**NOVINKA**



Receptura s trojím účinkem:  
1. Čistí  
2. Chrání  
3. Zvláčňuje

**FAnn** SOUTĚŽTE  
O 30 X VOUCHER  
V HODNOTĚ 1000 KČ!

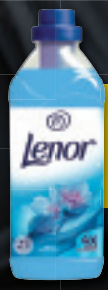
Nakupte výrobky H&S v min.hodnotě 249 Kč, vyfoťte se s Vaší oblíbenou variantou šamponu H&S a zúčastněte se soutěže o 30x voucher v hodnotě 1000 Kč do Fann Parfumerie. Akce platí 1.–30. 11. 2016 ve všech Albert hypermarktech a supermarketech. Bližší informace a registrace na [www.zakrasnevlasy.cz](http://www.zakrasnevlasy.cz)

## Vyzkoušejte



Lenor  
VONNÉ PERLIČKY

AŽ  
12 TÝDNŮ  
SVĚŽEJŠÍ VŮNĚ\*



a do košíku si vložte

**DÁREK**  
Lenor spring 25 dávek  
v hodnotě 39,90 Kč

Lenor Spring vložte spolu s Lenor Unstoppables do košíku, jeho cena Vám bude odečtena na pokladně. Akce platí na všechny varianty Lenor Unstoppables a trvá od 2. 11. do 29. 11. 2016. \*Při uskladnění prádla v šatníku.

## Vyzkoušejte jakékoliv Jar tablety do myčky a do košíku si vložte



**DÁREK**  
Jar platinum  
650 ml

Jar tekutý vložte spolu s Jar tabletami do košíku, jeho cena Vám bude odečtena na pokladně. Akce platí na jakékoliv Jar tablety a trvá od 2. 11. do 13. 12. 2016.



Nejlepší čisticí  
účinky Jaru hned  
při 1. umývání



A pro skvělé odstranění  
skvrn použijte  
**Ariel tablety**





sladká tečka

# Zlatě ořechové potěšení

## Koláč se zlatými kiwi

PRO 8 OSOB | HOTOVÝ ZA 70 MINUT | SNADNÝ

### NA KORPUS

250 g hladké mouky  
50 g moučkového cukru  
150 g studeného másla,  
nakrájeného na kousky  
špetka soli  
40 ml ledové vody

### NA NÁPLŇ

100 g makadamových  
nebo jiných ořechů  
2 lžice medu  
1 smetana ke šlehání  
2 žloutky  
2 vanilkové cukry  
1 lžice hladké mouky  
8–10 zlatých kiwi, oloupaných,  
nakrájených na plátky  
30 g hnědého cukru

Začněte těstem. Mouku, cukr, máslo a sůl zpracujte do hmoty jako na drobenku. Přidejte vodu a vypracujte hladké těsto. Bochánek zabalte do potravinářské folie a nechte hodinu odpočinout.

Mezitím připravte náplň. Ořechy míchejte v pánvi s medem na mírném plamenu, až zkaramelizují, pak je vysypte na pečicí papír a nechte vychladnout. Teprve pak je nasekejte nahrubo.

Smetanu prošlehejte se žloutky, vanilkovými cukry a lžící mouky. Troubu předehřejte na 180 °C.

Z odpočinutého těsta vyválejte kulatou placku o průměru 30 cm a položte ji na vymazanou, nebo pečicím papírem vyloženou formu na koláč. Na placku nalijte smetanovou směs a krátce zapečte, aby lehce zpevnila. Vyndejte z trouby, pokladte ji plátky kiwi, posypte hnědým cukrem a ořechy, vraťte do trouby a krátce dopečte.



### Kiwi zlaté

Od zeleného se liší barvou i tvarem - připomíná vejce. Je sladší a jemnější. A stejně jako zelené je bohaté na vitamin C - jako málokteré ovoce.





# DAVIDOFF CAFÉ



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



# Kingswood

## — SPICED APPLE —



SKVĚLÝ SVAŘENÝ

SKVĚLÝ NA LEDU



18+

POUZE PRO STARŠÍ 18 LET  
[www.alkoholsrozumem.cz](http://www.alkoholsrozumem.cz)

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.