

VÁNOČNÍ SPECIÁL 2017

albert

V KUCHYNI

SLADKÁ
VÁNOČNÍ NADÍLKA

VYCHUTNEJTE SI
TRADIČNÍ I MODERNÍ
SVÁTEČNÍ HODY

POTĚŠTE DÁRKY,
KTERÉ CHUTNAJÍ

50

SVÁTEČNÍCH
RECEPTŮ
PRO VÁS

Veselé Vánoce

Magazín pro zákazníky supermarketů a hypermarketů Albert

zdarma



TASTE THE FEELING®



Více informací na 
nebo na www.vanoce.albert.cz

Logo Coca-Cola a tvar láhve Coca-Cola jsou registrované
ochranné známky společnosti The Coca-Cola Company.

Coca-Cola VÁNOČNÍ KAMION 2017

26. 11. Nymburk
27. 11. Trutnov
28. 11. Jablonec nad Nisou,
OC Rýnovka
29. 11. Teplice,
OC Olympia
30. 11. Most, Velebudická ul.

1. 12. Rakovník
2. 12. Plzeň, Rokycanská ul.
3. 12. Příbram
4. 12. Praha, OC Europark
Štěrboholy
5. 12. Jihlava,
ul. Romana Havelky

6. 12. Tábor,
Soběslavská ul.
7. 12. Svitavy
8. 12. Ostrava - Dubina,
Horní ul.
9. 12. Hranice
10. 12. Třebíč

UDĚLEJTE HEZKÉ VÁNOCE DĚTEM Z DĚTSKÝCH DOMOVŮ

**PŘISPĚJTE NÁKUPEM SPOTŘEBIČŮ PHILIPS V PRODEJNÁCH ALBERT,
NEBO PŘÍMO NA ÚČET NADAČNÍHO FONDU**



JAK PŘISPĚT LIBOVOLNOU ČÁSTKOU?

Naskenujte QR kód v aplikaci internetového bankovníctví na vašem telefonu a zvolte částku.

**NADAČNÍ FOND ALBERT TAKÉ DÍKY VÁM POMÁHÁ
SPLNIT VÁNOČNÍ PŘÁNÍ DĚTEM Z DĚTSKÝCH DOMOVŮ**

Pro více informací navštivte www.vanoce.albert.cz



Milé čtenářky a milí čtenáři,

pomalů, ale jistě se blíží čas zimních oslav, který si rozhodně zaslouží i rozšířené vydání našeho magazínu.

Chceme vám být inspirací pro všechny sváteční okamžiky, které vás čekají, a proto jsme si u nás v redakci dali obzvlášť záležet na výběru těch nejlepších receptů.

Společně si napečeme voňavé čokoládové perníčky, které si přímo říkají o to, abyste do jejich pečení a zejména zdobení zapojili svoje děti. K sladkému kouzlu vánočních svátků samozřejmě patří cukroví. Neváhejte proto vyzkoušet jak tradiční recepty ze zápisníků našich babiček, tak moderní variace, které vás překvapí jednoduchým postupem a vytríbenou chutí. Vánoční tabule je vždy symbolem štědrosti a hojnosti. Připravili jsme pro vás tři menu, která můžete podávat při štědrovečerní hostině a na své si zde přijde opravdu každý. Zkuste letos kapra bez trojbalu, jemného lososa v krustě nebo vinnou klobásu, na které si o vánočních svátcích pochutnávají zejména v Německu.

Mistr Zdeněk Pohlreich vám na stránkách našeho svátečního magazínu představí netradiční variace na Boží hod. V hlavní roli se představí vydatný kachní kaldoun a telecí medailonky a jako sladká tečka zazáří domácí mangová zmrzlina.

Ani u silvestrovské oslavy jsme nezůstali pozadu a vybrali pro vás širokou nabídku těch nejlepších delikates, které zakoupíte v našich prodejnách. Na Nový rok je pro vás připravená inspirace na exotickou polévku z černé čočky a delikátní vepřové koleno připravené metodou sous vide.

Až dolistujete na konec našeho zimního magazínu, tak nezapomeňte, že vánoční čas není o shonu a kopě dárků. Je o společně strávených okamžicích s vaší rodinou a přáteli. O pohodě, porozumění a příležitosti ujistit své blízké, jak moc je máte rádi.

Přeji vám pod vánoční stromeček spoustu kouzelných chvil.



Anna Tošovská
šéfredaktorka



Inspiraci na vánoční
a silvestrovské recepty najdete na
albert.cz/vanocni-recepty

FOTO NA TITULNÍ STRANĚ:
Marek Bartoš

PORTRÉT:
Goran Tačevski

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, Újezd 19,
118 00 Praha 1;

E-MAIL: redakce.albertmagazin@gmail.com
Příští číslo vychází 22. 11. 2017

REDAKCE: Anna Tošovská (šéfredaktorka),
Kateřina Bednářová (food editorka),
Bára Procházková (editorka),
Eliška Pekárková a Kristýna Rojilková
(produkce)

FOTOGRAF: Marek Bartoš, Michal Ureš
FOOD STYLING: Milena Volfová, Marek Všecký,
Veronika Šlajerová, Barbora Mosorjaková

DECOR STYLING: Johana Střížková

MAKE-UP & STYLING: Kateřina Krobová,
Nikol Hess

MARKETING: Andrea Šulcová

GRAFIKA A ILUSTRACE: ThisIsMartins.com

TISK: Severotisk

MK ČR E 7161 © AHOLD Czech Republic
ISSN 1211-1422

Tiskové chyby vyhrazeny.

Jakékoliv nakládání, publikování, přebírání
nebo jiné formy šíření obsahu magazínu
Albert v kuchyni jsou bez písemného
souhlasu vydavatele zakázány.

ADRESÁŘ:

H&M HOME / OC Nový Smíchov, Plzeňská 8, Praha 5
POTTEN&PANNEN Staněk / Újezd 25, Praha 1

TIGER / OC Nový Smíchov, Plzeňská 8, Praha 5

BUTLERS / OC Flora, Vinohradská 151, Praha 3

FLAMANT STORE – SLOVANSKÝ DŮM /

Na Příkopě 22, Praha 1

APROPOS / Dlouhá 36 Praha 1

MADAL BAL / Palackého 8, Praha 1

WEDGWOOD / Vodňáckova 699/28, Praha 1

ZARA HOME / OC Chodov, Roztylská 19, Praha 4

Inspirace z Alberta

Aktuálně v Albertu

10

Na každý den

Zimní rychlovky

26

Kreativní dílna

Vyrobte si vlastní vánoční dekorace

32

Domácí stříbro

Recepty od našich čtenářů

36

SVÁTEČNÍ KUCHARKA

Sladký advent

Voňavé perníčky

40

Vánoční cukroví

Tradiční i moderní pečení

42

Navařeno od Ježíška

Nadělte dárky, které chutnají

56

Štědrovečerní menu

Slavnostní tabule třikrát jinak

62

Boží hod

Inspirace od Zdeňka Pohlreicha

70

Silvestr

Dopřejte si luxusní tapas a elegantní koktejly

74

Ráno po oslavě

Dostaneme vás zpátky do formy

82

Nový rok

Pojistěte si štěstí po celý rok

84

Dopisy čtenářů

Pište nám, vaše názory nás zajímají

88

Luštěte a vyhrajte

Křížovka a sudoku

91

Videorecept

Bezlepkové vanilkové rohlíčky

114

DIPLOMÁTICO



Jeden z nejlahodnějších rumů ve slavném rituálu s řemeslnou čokoládou.

Existují jen dva druhy lidí: Ti, kdo milují rum Diplomático, a ti, kdo ho ještě neochutnali. To tvrdí Tito Cordero, nejlepší Master Blender 2011 a 2013. V exkluzivní směsi až 12 let starých rumů se snoubí živé a velmi svůdné chutě, přičemž přídavek vzácných starých rumů dodává nápoji hloubku. Zvláště Diplomático Reserva Exclusiva patří do základní výbavy každého milovníka rumů. Populární rituál párování s řemeslnou čokoládou, kterou speciálně pro Diplomático Reserva Exclusiva namíchal s kořením a solí čokoládový alchymista, povznáší tento skvostný rum na novou úroveň prožitku.

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Seznam receptů

VYBERTE SI PODLE SVÉHO GUSTA: bezlepkové ● veganské ■ vegetariánské ▼ bez laktózy ♡

hlavní jídlo

Banánové lívanečky	●▼	10
Banánový dort	▼	11
Baby krůta s kaštanovou nádivkou a batátové hranolky	—	12
Bramboroví sněhuláci a vepřový kapřík	—	15
Vepřové medailonky s jablečným křenem	♡	25
Frittata	●	26
Celerový krém se slaninou a pečeným česnekem	♡	27
Kuře na kumkvátech se smaženou rýží	—	28
Jahelné placky s celerovým salátem	●▼	29
Podkrkonošský hubník	—	34

cukroví

Čokoládové perníčky	▼	40
Ischelské dortíčky	▼	44
Pistáciové rohlíčky	▼	45
Vánočka s datlemi	▼	47
Linecké cukroví babyčky Libušky	▼	48
Karamelové košíčky	▼	49
Vánoční poleno	▼	51
Raw kokosové koule	●▼♡	52
Pravá vánoční štola	▼	53
Marokánky	▼	54
Raw ořechovo-kakaové koule	●■▼♡	55

dárky, které chutnají

Sirup na grog i svařené víno	●■▼♡	56
Jemná kuřecí paštika s portským vínem a růžovým pepřem	●	57
Domácí medová granola s brusinkami a vlašskými ořechy	▼	58
Pečený čaj z exotického ovoce	●■▼♡	59

štědrovečerní menu

Lehká rybí polévka	—	64
Pikantní kapr a lehký bramborový salát	—	64
Hustá rybí polévka ze tří druhů ryb	●♡	66
Losos v limetkové krustě a koprový bramborový salát	—	66
Slovenská štědrovečerní kapustnica	●	68
Vinná klobása a lehký bramborový salát	—	68

boží hod

Slavnostní kachní kaldoun	—	70
Telecí medailonky na šalvěji a bílém víně	—	72
Mangová zmrzlina s passion fruit	●▼	74

silvestr

Rajčatový dip s kiwanem	●■▼♡	77
Chorizo dip	—	78
Pomazánka s avokádem a uzeným marinovaným lososem	●	79
Kanapky se šunkou a salsou z physalis	♡	79
Karamelový popcorn	●▼	80
Limetkový chilli popcorn	●▼	80
Popcornové koule	●▼	80
Kuličky z kozího sýra	●▼	81
Exkluzivní nabídka sýrů z Alberta	●■▼♡	81
Mocca Martini	▼	82
Mimosa	●■▼♡	83

nový rok

Zeleninové smoothie	●■▼♡	84
Smaženka	—	84
Česnečka	—	84
Vepřové koleno, celerové pyré a glazované šalotky	●	86
Novoroční polévka s čočkou beluga	●♡	87



Upečte si Vánoce



Linecká kolečka

- 500 g mouky hladké
- 320 g másla pokojové teploty
- 160 g cukru moučka
- 3 žloutky
- citronová kůra (1/2 citronu)
- mouka na podsypání
- marmeláda na slepení

POSTUP: Všechny ingredience vložíme do mísy a ručně zpracujeme hladké těsto. Pro usnadnění práce můžeme použít i robota. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme v lednici 30 minut odpočinout. Těsto rozválíme na plát silný cca 2–3 mm a vykrajujeme tvary, které přenášíme rovnou na plech. Troubu si předehřejeme na 170 °C. Plechy si vyložíme pečicím papírem a pečeme zhruba 10 minut, nebo dokud není cukroví malinko zbarvené. Každá trouba peče jinak, takže dobu pečení upravte podle svých zkušeností. Upečené a vychladnuté cukroví slepujeme marmeládou.

Vyzkoušejte také



♥ ZAHŘEJ SE NOVINKOU



**KUP 2 KOKTEJL
SIRUPY JUPÍ
A VYHRAJ ZÁJEZD
NA SRÍ LANKU
NEBO DALŠÍ DÁRKY**



Při koupi 2 koktejl sirupů Jupí získáte výherní los. Každý los vyhrává. Výdej losů na Informacích Albert. Úplná pravidla: www.jupiland.com/soutěž

Banánové pokušení

Toto exotické ovoce se obecně těší velké oblibě. Banány jsou velmi výživné, mají léčivé účinky a jejich konzumace prokazatelně zlepšuje náladu. V chladných zimních dnech vás určitě potěší voňavé lívanečky i banánový dort se záplavou skvělých ořechů.

V našich prodejnách si vyberete ze tří druhů banánů – premium, baby a banány v bio kvalitě pod značkou Nature's Promise.

FOTO Marek Bartoš FOOD STYLING Veronika Šlajerová DECOR STYLING Johana Strážková

**BANÁNY
MAJÍ VYSOKÝ
OBSAH
VITAMÍNŮ
SKUPINY B**

* tip

Tyto lívanečky jsou nadýchané a lehounké jako pírko. Lépe se pečou na klasické pánvi než v lívanečníku a při obracení to chce postupovat jemně.

NÁŠ TIP NA nedělní snídani

Banánové lívanečky

Konečně si bez výčitek můžete k snídani užít nadýchané lívanečky! Neobsahují ani špetku mouky a žádný přidaný cukr.



1 porce



15 minut přípravy



velmi snadné

2 banány

4 vejce

špetka kypřicího prášku

pár kapek vanilkového extraktu

2 lžice rostlinného oleje

100 g tvarohu

ovoce na ozdobení

- Banán oloupejte a tyčovým mixérem rozmixujte na hustou, hladkou kaši. Metlou zašlehejte vajíčka, kypřicí prášek a vanilkový extrakt.
- Na pánvi rozehejte olej a naběračkou nalévejte malé dávky na jednotlivé lívanečky. Může se jich péct několik najednou. Upečte na jedné straně a opatrně otočte.
- Podávejte ještě teplé s tvarohem a nakrájeným ovocem.



Bio banány

Bio banány jsou pěstovány bez použití syntetických látek a hnojiv.



Zmrzlina Magnum

Lívanečky můžete podávat i s touto báječnou mandlovou zmrzlinou.

Banánový dort

Klasická buchta pod čepicí našlehaného krému promění všední pečení ve svátek.



18 porcí



**75 minut přípravy
+ chladnutí**



velmi snadné

3 zralé banány (cca 250 g banánové hmoty)

150 g másla

60 ml jogurtu

120 g hnědého cukru

1/2 lžičky mleté skořice

špetka muškátového oříšku

220 g hladké mouky

2 lžičky prášku do pečiva

KARAMEL

200 g cukru krupice

50 g másla

160 ml smetany

KRÉM

125 g másla

1 vanilkový cukr

500 g žervé

200 g zakysané smetany

ZDOBENÍ

1 banán

hrst vlašských a pekanových ořechů

• Banány oloupejte a vidličkou rozmačkejte na kaši. Přilijte rozpuštěné máslo, jogurt, přidejte hnědý cukr, koření a prošlehejte. Postupně začněte přisypávat mouku s kypřicím práškem a dobře zpracujte na tekuté, lepkavé těsto. Vlijte do pečicí nádoby multifunkčního hrnce Philips a uhladte povrch. V menu zvolte pečicí program „Bake“, čas nastavte na 45 minut a teplotu na 160 °C.

• Během pečení připravte karamelovou omáčku a krém. Cukr nasypejte na pánvičku a při střední teplotě nechte rozpustit. Až získá

zlatohnědou barvu, přidejte máslo a promíchejte. Stáhněte teplotu, přilijte smetanu a stále míchejte. Pracujte velmi opatrně, protože se začne tvořit spousta páry. Karamel nejdřív ztuhne, ale postupně se začne opět rozpouštět. Vařte, až se vytvoří hladká hustá omáčka. Poté stáhněte z plotny a nechte vychladnout.

• Na krém nejdřív ušlehejte změkklé máslo s vanilkovým cukrem.

Zpracujte polovinu žervé, a až se směs dobře spojí, přimíchejte zbytek žervé a zakysanou smetanu. Třetinu krému odeberte a smíchejte se dvěma až třemi lžícemi karamelu.

• Upečený korpus vyklopte na talíř a nechte vychladnout. Poté dlouhým nožem podélně rozkrojte a naplňte karamelovým krémem. Nahoru navršte bílý krém, ozdobte nakrájeným banánem, ořechy a polijte karamelovou omáčkou.



Multifunkční hrnec Philips se skvěle hodí k pečení dortů.

* tip

U dietní verze ponechte dort bez karamelu, v opulentním provedení přidejte čokoládové hoblinky.

Bio bílý jogurt 3 %

Jogurt z ekologického zemědělství je zárukou nejvyšší kvality.



Baby krůta s kaštanovou nádivkou a batátové hranolky

Opravdový majstrštyk hodný sváteční tabule. Baby krůta má tu výhodu, že je menší a peče se snadněji a rychleji.



6–8 porcí



85 minut přípravy
+ chladnutí



velmi snadné

1 baby krůta
sůl
30 g másla
600 g batátových hranolek
olivový olej
pár snítek rozmarýnu
2 stroužky česneku

NÁDIVKA

200 g kaštanů
20 g sušených hub, nejlépe hříbků
150 ml bílého vína
3 šalotky
1 lžice másla
2 lžice čerstvého tymiánu
3 plátky čerstvého toustového chleba
600 g bílé klobásky

• Den předem připravte krůtu na pečení. Kůži dobře osušte a celou krůtu pečlivě nasolte. Nezapomeňte solit také zevnitř. Položte krůtu na pekáč a nezakrytou nechte v lednici odpočívat 24 hodin.

• Ostrým špičatým nožem nařízněte kaštiny do kříže. Vložte do hrnce, zalijte vodou a nechte pět minut vařit. Slijte je a ještě teplé oloupejte. Vraťte zpátky do hrnce, zalijte novou vodou a vařte 20 až 30 minut doměkka. Uvařené kaštiny nechte oschnout a pak nahrubo nasekejte.

• Troubu rozehřejte na 220 °C.

• Sušené houby nalámejte do misky a zalijte vínem. Dejte zatím stranou. Šalotky nakrájejte na kostičky a opečte na másle dozlatova. Nechte trochu vychladnout a potom přesuňte k hou-

bám. Přidejte lístky tymiánu, nasekané kaštiny, toustový chleba nakrájený na kostičky a klobásku vymačkanou ze střívků. Promíchejte.

• Do břicha krůty vložte nádivku. Přecházející kůži spíchněte párátky nebo ji sešijte kuchyňským provázkem.

• Krůtu položte na pekáč prsíčky dolů, podlijte trochou vody a dejte péct. Po 10 minutách stáhněte teplotu na 170 °C a pečte celkem tři až tři a půl hodiny. Během pečení položte na krůtu kousky másla a v polovině pečení ji obraťte na záda.

• Po vytažení z trouby zabalte krůtu na půl hodiny do alobalu a nechte odpočinout.

• Batátové hranolky smíchejte v míse s olivovým olejem, rozmarýnem a nasekaným česnekem. Posolte a proházejte, aby se všechny hranolky obalily olejem a bylinkami. Vložte do horkovzdušné fritézy Philips a upečte dle návodu.

* tip

Nádivka bývá z celé pečeně to nejžádanější a i distingovaní strávníci o ni dovedou svádět tvrdé boje. Raději udělejte rovnou dvojnásobnou dávku a upečte nádivku samostatně v malém pekáčku vyloženém slaninou. Trvá to půl hodiny při 180 °C.



Horkovzdušnou fritézu Philips prostě musíte vyzkoušet – smaží zdravěji, téměř bez tuku. Je ideální například pro přípravu batátových hranolek.

NÁŠ TIP NA
Boží hod

křehká a šťavnatá

Baby krůta

Krůtí maso je lehce stravitelné a má vysoký obsah bílkovin. Baby krůta je oproti klasické krůtě křehčí a šťavnatější. Je vhodná zejména při redukční dietě.

BATÁTOVÉ HRANOLKY

VYSOKÝ
OBSAH
VITAMÍNU

A

**V BATÁTECH
PROSPÍVÁ
VAŠEMU
ZRAKU**

**Batáty tři
barev**

Sladké batáty se těší stále větší oblibě. Díky nízkému glykemickému indexu jsou vhodnější než běžné brambory. V této tříbarevné variantě je u nás zakoupíte již připravené k pečení.

NADĚLTE

SI POMOCNÍKY DO KUCHYNĚ

SBÍREJTE BODY A POŘÍDTE SI KUCHYŇSKÉ
SPOTŘEBIČE SE SLEVOU 60 %



BANÁNOVÝ DORT

Inspirujte se na str. 11



MULTIFUNKČNÍ HRNEC

Tento fešák udělá všechnu práci za vás – vaří, peče, smaží, dusí a s přehledem zvládá i pomalé pečení.



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Elegantní pomocnice do kuchyně smaží, peče, griluje – navíc zdravě, téměř bez tuku.



VEPŘOVÍ KAPŘIČI

Inspirujte se na str. 15

PHILIPS



Akce platí v prodejnách Albert od 11. 10. 2017 do 2. 1. 2018 nebo do vyčerpání zásob v jednotlivých prodejnách. Body lze uplatnit do 9. 1. 2018. Pro získání bodů platí cena po odečtení veškerých slev a kuponů za vrácené obaly. Za každých 200 Kč nákupu obdržíte během platnosti akce 1 bod. Spotřebiče získáte na základě bodů nasbíraných za nákupy. Podrobnosti na www.vanoce.albert.cz nebo u informací v prodejnách.

Děkujeme našim obchodním partnerům za podporu této kampaně v prodejnách Albert.

Mondelez
International

pepsi.

PODEBRADKA

Lays

Bohemia

AQUILA

MATTONI

**DOBRÁ
VODA**

MW
MASPEX
Czech

Unilever

Henkel

Nestlé

McCart

kofola
original

Emco

STORCK

BOHEMIA SEKT
Olney Pilsener

Vánoční sněhulákové brambory

Rozehrajte zimní atmosféru i na talíři. Hraví bramboroví sněhuláci vykouzlí úsměv na každé tváři. K dostání v hypermarketech Albert od 13.–18. 12.



Bramboroví sněhuláci a vepřový kapřík

Vypadá to jako ryba, ale ryba to není. Co je to? Libový vepřový řízek pro malé strávníky a všechny, kteří štědrovečernímu kaprovi moc neholdují. A k tomu gratinované brambory ve tvaru sněhuláků, aby bylo u vánočního stolu veselo.



4 porce



45 minut přípravy



velmi snadné

250 ml smetany ke šlehání
2 stroužky česneku
100 g strouhaného parmezánu
sůl, pepř
2 lžíce másla
500 g brambor ve tvaru sněhuláků
1 lžička hrubé soli
4 vepřové řízky z kýty
ve tvaru ryby
60 g polohrubé mouky
1 vejce
100 g strouhanky
rostlinný olej na smažení

- Smetanu krátce svařte s oloupanými a překrojenými stroužky česneku. Odstavte stranou a nechte vychladnout, česneky vyhoďte. Do smetany nasype parmezán a ochuťte trochou soli a pepře.
- Troubu předehřejte na 170 °C.
- Zapékací misku vymažte máslem. Bramborové sněhuláky kladte na dno do vrstvy. Poté pokapejte smetanou s parmezánem a pokračujte v dalších vrstvách. Pár sněhuláků si nechte na ozdobu. Zalijte zbývajícím smetanou. Pokladte kousky másla, posype hrubou solí a zakryjte misku alobalem a pečte 25 minut. Potom odstraňte alobal, zvýšte teplotu na 200 °C a dopečte 10 minut dozlatova.
- Vepřové řízky naklepejte a posolte. Potom obalte v trojobalu – jako první přijde vrstva mouky, poté namočte ve vajíčku a nakonec obalte ve strouhance. Filety osmažte na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova.

Vepřový kapřík

Vepřové řízky nemusejí být vždycky nuda. Před vánočními svátky je v našich prodejnách zakoupíte ve veselém tvaru vánočního kapříka. Stačí ho pouze obalit a úspěch nejen u dětí je zaručen.

Sladká vánoční nadílka

Nestihli jste napéct? Nevadí. V pekárnách našich hypermarketů pečeme vánočku jako od babičky i vánoční štolu. Jsou tradiční a poctivé, tak jak je máte rádi. Pochutnat si také můžete na ručně vyráběných vosích hnízdech od našeho regionálního dodavatele.



Luxusní dezerty ve skleničkách Albert Excellent

Tuhle novinku z limitované sváteční edice Albert Excellent si prostě zamilujete. Právě italské dezerty nabízíme ve variantě Capuccino, Čokopěna a Lískooříškový dezert s čokoládou. Navíc se tyto produkty pyšní certifikátem UTZ, což je globální program pro udržitelné pěstování kávy, kakaa a čaje, jehož cílem je zlepšení životní úrovně zemědělců, jak je to jen možné.

BYLINKOVÁ ZAHRÁDKA JEMČA



WWW.JEMCA.CZ

Nadělte pod stromeček dárky od kosmetické značky Etos

Tato holandská kosmetika má téměř stoletou tradici. Exkluzivně ji zakoupíte v hypermarketech Albert, kde na vás čeká opravdu široká nabídka z řady péče o tělo. Vybírat můžete z voňavých tekutých mýdel, jemných sprchových gelů a pěn a také holicích pěn pro muže i ženy, které naleznete i v supermarketech. Chcete-li své nejbližší doslova rozmazlovat, je kosmetický výrobek značky Etos tím pravým vánočním dárkem.



EXKLUSIVNĚ **Etos** V ALBERTU

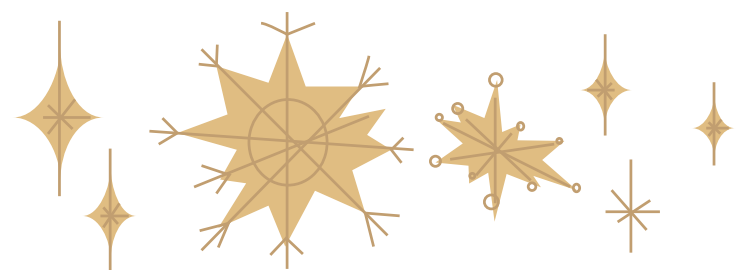
Voňavé vánoční dárky

Pod stromečkem určitě potěší vánoční nadílka kosmetiky. A v našich prodejnách bude před největším zimním svátkem skutečně z čeho vybírat. Elegantní kosmetické kazety pro dámy i pány nabídnou jen to nejlepší z vašich oblíbených značek. Kdo si chce dárkový balíček složit podle vlastního gusta, může sáhnout i po jednotlivých kosmetických produktech.



**NEZAPOMEŇTE SE PŘI
BALENÍ DÁRKU INSPIROVAT
NÁPADY ZE STRANY 21.**





Zachumlejte se

K zimním a zejména svátečním večerům patří i chvíle odpočinku. Dekorativní polštáře osvěží váš interiér a postarají se o vaše pohodlí. Měkoučké a hřejivé deky přímo vybízejí k lenošení. V našich hypermarketech je pro vás připravena pestrá nabídka stylových bytových doplňků a dekorací.



Kreativní balení vánočních dárků

Jako každý rok i letos u nás v Albertu najdete vše, co budete potřebovat pro balení vánočních dárků. Buďte tvůrčí a doladte dárkové tašky a balíčky ozdobami z přírodních materiálů.

Pokladům z lesa dejte zlatou barvu.

Vánoční stromček ze skořice a badyánu.

Sušený pomeranč a skořice provoní každý dárek.

Drobné květinové stonky mají romantický a elegantní nádech.

Ráno před Ježíškem

V tento sváteční den si nezapomeňte vyhradit několik okamžiků pro pohodový relax. Není nic lepšího, než s ním začít hned po ránu. Uveleďte se do polštářků a dek, kterým vůbec nebude vadit, že jste ještě v pyžamu. Vánoční nadílka od Cherokee v Albertu je plná měkoučkových županů, elegantních pyžam a pohodlných domácích oděvů. Vychutnejte si společně čekání na Štědrý večer. Více inspirace: **www.cherokee.albert.cz**

FOTO Michal Ureš STYLING Johana Střížková MAKE UP Nikol Hess

DÁMSKÉ KVĚTOVANÉ PYŽAMO · 399 Kč

DÁMSKÝ ŽUPAN · 599 Kč

DÁMSKÉ BAČKORY S KOŽEŠINOU · 229 Kč

CHLAPECKÁ MIKINA SE ZÍPEM · 349 Kč

CHLAPECKÉ TEPLÁKY · 299 Kč

PÁNSKÉ KOSTKOVANÉ PYŽAMO · 499 Kč

PÁNSKÝ ŽUPAN · 599 Kč

PÁNSKÉ BAČKORY · 229 Kč



CHEROKEE[®]
AN AMERICAN STANDARD
— SINCE 1973 —

DÍVČÍ MIKINA S POTISKEM · 229 Kč

DÍVČÍ TEPLÁKY · 299 Kč



ZIMNÍ rychlovky

I když hlavu už teď zaměstnávají plány na vánoční nákupy a slavnostní pečení, pravidelné domácí vaření se ošidit nedá. Aby bylo rychle a chutně navařeno, přijdou vhod snadné recepty, které zasytí i zahřejí.

FOTO Marek Bartoš FOOD STYLING Milena Volfová DECOR STYLING Markéta Zindulková

* tip

Jablečný křen nesměl chybět na žádné zabijačce k ovaru i uzenému. V zimě je skvělým zdrojem vitamínů a v lednici vydrží až tři týdny. Pro prodloužení trvanlivosti si jen pohlídejte, abyste při přípravě použili pěkná, nenatlučená jablka.



Vepřové medailonky

Libové a křehké medailonky jsou ideální na pečení a minutky.

Vepřové medailonky s jablečným křenem

Dopřejte si pořádný nášup vitamínu C z čerstvého křenu a žádné zimní nastydnutí nebude mít šanci.



4 porce



25 minut přípravy



velmi snadné

1 jablko
1 menší mrkev
4 lžice strouhaného křenu
100 ml hovězího vývaru
1 lžice octa
1 lžička cukru
5 lžic sójové omáčky
2 lžice olivového oleje
3 stroužky česneku
1 lžička tymiánu
500 g vepřových medailonků

- Jablko i oškrábanou mrkev nastrouhejte najemno a smíchejte s křenem. Zalijte hovězím vývarem a dochuťte octem a cukrem. Nechte stranou krátce odležet.
- Ze sójové omáčky, oleje, nasekaného česneku a tymiánu si připravte marinádu na maso. Pokud je to potřeba, rozkrájejte medailonky na menší kousky. Maso potřete připravenou marinádou a opečte na pánvi.

i

ENERGIE: **380** kcal / **19%**
BÍLKOVINY: **23,4** g / **47%**
TUKY: **28,1** g / **40%**
SACHARIDY: **10,7** g / **4%**
Hodnoty odpovídají jedné porci.

Frittata

Vydatná španělská omeleta plná dobrých chutí je vždycky dobrý nápad na rychlé jídlo. Brambory a vajíčka jsou základ, a když se chcete naším receptem jen inspirovat a přizpůsobit si frittatu po svém, fantazii se meze nekladou!



4 porce



30 minut přípravy



velmi snadné

300 g brambor

sůl

1 lžíce olivového oleje

50 g sušených rajčat

2–3 lžíce mraženého hrášku

100 g fety

150 g šunky nejvyšší jakosti

8 vajec

- Brambory nakrájejte na plátky a sedm minut povařte v osolené vodě. Slijte, přesuňte do pánve a pokapejte olivovým olejem.
- Přidejte nakrájená sušená rajčata, hrášek, nadrobenou fetu, kousky šunky a rovnoměrně promíchejte. Vajíčka rozklepněte do misky, osolte a ušlehejte. Nalijte do pánve a urovnejte na povrchu.
- Opékejte na plotně při mírné teplotě 20 minut. Hotovou frittatu nechte chvíli odpočinout a teprve potom nakrájejte na dílky.

* tip

Použijte zapékací pánev s kovovou rukojetí a zapečte frittatu v troubě, aby měla opéčenou kůrku i na povrchu.

i

ENERGIE: 442 kcal / 22%
BÍLKOVINY: 28,7 g / 57%
TUKY: 23,8 g / 34%
SACHARIDY: 30,4 g / 11%
Hodnoty odpovídají jedné porci.



Šunka nejvyšší jakosti

Dušená šunka je vyrobena z vybraných šálů vepřové kýty a obsahuje 94 % masa. Díky vysoké kvalitě zpracování je vhodná i pro dietní stravování.



* tip

Dochuťte polévku pár kapkami citronové šťávy.

Celerový krém se slaninou a pečeným česnekem

Celerová bulva není žádná krasavice a v kuchyni je trochu opomíjená. Dovede se ale proměnit ve skvělou lahůdku. Má výraznou chuť, a proto si celer stačí v pokrmu skoro sám a moc dalších surovin nepotřebuje.



4 porce



30 minut přípravy



velmi snadné

1 palice česneku
1 lžička olivového oleje
150 g slaniny nakrájené na plátky
1 cibule
1 bulva celeru
hrst ovesných vloček
2 snítky tymiánu

• Z česnekové palice seřízněte horní část. Pokapejte na řezu olivovým olejem, zabalte do alobalu a vložte do trouby vyhřáté na 200 °C. Pečte dvacet minut.

• Slaninu nechte vyškvářit v polévkovém hrnci. Opečené kousky vyjměte na talíř a na tuku orestujte nakrájenou cibuli. Přidejte oloupaný celer nakrájený na kostky, ještě chvíli opečte a poté zalijte litrem vody. Přihodte hrst ovesných vloček, tymián a uvařte doměčka.

• Upečený česnek vyloupněte, přidejte do polévky a tyčovým mixérem rozmixujte dohladka. Každou porci na talíři ozdobte opečenou slaninou.



Bio ovesné vločky

Dokonale vás zasytí a dodají dostatek energie. Působí příznivě při snižování cholesterolu i krevního tlaku.

i

ENERGIE: **417** kcal / **21%**
BÍLKOVINY: **6 g** / **12%**
TUKY: **35,9 g** / **51%**
SACHARIDY: **26,5 g** / **10%**
Hodnoty odpovídají jedné porci.

Kuře na kumkvátech se smaženou rýží

Asijská jídla jsou rychlovky a za pár minut je uvařeno i s přílohou. Pokud milujete smaženou rýži, neváhejte. Podle našeho receptu má takřka autentickou chuť. Skvěle ji doplňuje kuřecí s exotickými kumkváty, které mají svěží nakyslou chuť a jedí se i se slupkou.



4 porce



10 minut přípravy
20 minut pečení



velmi snadné

PŘÍLOHA

200 g rýže basmati
1 malá cibule
2 mrkve
2 lžíce másla
2 lžíce mraženého hrášku
3 stroužky česneku
sůl
pepř
3 jarní cibulky
4 lžíce sójové omáčky
1 lžíce ústřicové omáčky

600 g kuřecích zadních řízků
1 lžíce sójové omáčky
sůl
pepř
rostlinný olej
1 stroužek česneku
5 kumkvátů
1 lžička sezamových semínek

OMÁČKA

2 lžíce hoisin omáčky
1 lžíce sójové omáčky
1 lžička medu
1 lžička solamylu
3 lžíce vody

i

ENERGIE: **586** kcal / **29%**
BÍLKOVINY: **44,6** g / **89%**
TUKY: **19,9** g / **28%**
SACHARIDY: **56,8** g / **21%**
Hodnoty odpovídají jedné porci.

Kumkváty

Vypadají jako minipomeranče a také tak trochu chutnají. Jsou ideální na úpravu s různými masy, například s kuřecím, ale i se zvěřinou.

* tip

Zajistěte si jedním vařením jídlo na několik dní dopředu! Uvařte si rýže větší množství a následující tři dny ji můžete uchovávat v lednici a odebírat jednotlivě porce.

- Rýži uvařte podle návodu a nechte zchladnout.
- Cibuli nakrájejte na kostičky a mrkev na jemné proužky typu julienne. V pánvi rozehejte polovinu másla a orestujte cibuli, mrkev, hrášek a česnek. Dobře osolte a opepřete. Po pár minutách, až zelenina změkne, přidejte zbytek másla a prohoďte, aby se rovnoměrně rozpustilo v celé směsi.
- Přidejte uvařenou rýži, nakrájenou jarní cibulku, sójovou i ústřicovou omáčku. Dobře promíchejte a krátce opečte.

- Kuřecí maso nakrájejte na nudličky, smíchejte se sójovou omáčkou, osolte a opepřete. Zprudka opečte v pánvi na oleji. Poté přesuňte na talíř a zakryte alobalem, abyste maso udrželi v teple.
- Smíchejte suroviny na omáčku. Přidejte do pánve trochu oleje a krátce orestujte nasekaný česnek. Zalijte omáčkou, přihodte kumkváty nakrájené na slabé plátky a krátce povařte. Hotovou omáčku nalijte na upečené kuřecí maso, posypte sezamovými semínky a podávejte se smaženou rýží.



Basmati rýže sypaná

Dlouhozrnná loupáná rýže se po staletí pěstuje na úpatích Himálaje. Při vaření se nelepí a je snadno a rychle stravitelná.

Jahelné placky s celerovým salátem

Jáhly obsahují energii, která se uvolňuje postupně. Zasytí na delší dobu a díky tomu jsou velmi vyhledávané při redukčních dietách. Pokud si hlídáte linii, je toto jídlo přesně to, co potřebujete před vánočním hodováním.



4 porce



25 minut přípravy



velmi snadné

1/2 bulvy celeru

1 jablko

šťáva z poloviny citronu

1 lžíce olivového oleje

sůl a pepř

180 g zakysané smetany

300 g jáhel

1 lžíce másla

4 jarní cibulky

2–3 hrsti čerstvého špenátu

řepkový nebo jiný rostlinný olej

* tip

Hlídáte si obsah lepku ve stravě? Uvařte si trochu jáhel navíc a použijte je místo ovesných vloček k zahuštění celerové polévky ze strany 29.



Bio jáhly

Jáhly jsou přirozeně bezlepkové a obsahují spoustu vlákniny. Jsou bohaté na zinek, železo, draslík i hořčík. Doporučujeme zařadit do vašeho zdravého jídelníčku.

• Celer a jablko nastrouhejte na struhadle nejmenno a hned zakápněte citronovou šťávou, aby nezačaly hnědnout. Přidejte olivový olej, posolte a promíchejte se zakysanou smetanou.

• Jáhly propláchněte a zalijte 500 ml vody. Osolte půl lžičkou soli a přiveďte k varu. Poté stáhněte teplotu a nechte 15 minut vařit pod pokličkou. Po uvaření nechte jáhly ještě chvíli dojít, aby do sebe vsákly opravdu veškerou tekutinu.

• Na pánvi rozpusťte máslo a orestujte na něm nakrájenou jarní cibulku. Po

chvilce přidejte špenátové listy a nechte je zavadnout. Smíchejte s vařenými jáhlami a podle potřeby dochutte solí a pepřem.

• Navlhčenými rukama vytvarujte placky zhruba 1 cm silné a osmažte je na oleji. Podávejte s celerovým salátem.

i

ENERGIE: **565** kcal / **28%**

BÍLKOVINY: **11,7** g / **23%**

TUKY: **28,6** g / **41%**

SACHARIDY: **72** g / **27%**

Hodnoty odpovídají jedné porci.

VÁNOČNÍ KREATIVNÍ DÍLNA





Sváteční dekorace, které si sami vyrobíte, jsou vždy ty nejmilejší. Designérka Monika Kukoř Sochorová vám přináší inspiraci pro vánoční výzdobu. Zkuste letos nahradit tradiční adventní věnec elegantními svícný s přírodními elementy. Rodinám s dětmi se určitě bude líbit velkoryse pojatá dekorace na zeď či vstupní dveře. Stačit bude smrková větev, vánoční ozdoby, šišky a malé hračky, kterým dáte slavnostní kabátek v podobě blýskavých barev. Vezměte svoje děti k nám do Alberta a ony vám s radostí samy vyberou zdánlivě nesourodé předměty, které se pod společnou taktovkou promění v roztomilé ozdoby.

FOTO Michal Ureš DECOR STYLING Monika Kukoř Sochorová

Adventní svícny

Co budete potřebovat

4× uzavíratelná láhev (koupíte
v hypermarketech Albert)
tvrdý karton
šišky
malý světelný řetěz na baterky
zlatý sprej
drátek nebo provázek
4× svíčka
větvičky rozmarýnu
šišky

- Na karton si nakreslete číslice od 1 do 4, vystříhnete je a nastříkejte je zlatým sprejem. Podobně můžete také ozdobit šišky. Nechte mezitím zaschnout.
- Provázek nebo drátek ovažte jednotlivé číslice na láhve. Do jedné z lahví vsuňte světelný řetěz, zdroj s baterkami připevněte na zadní stranu.
- Do ostatních lahví nalejte vodu a vložte větvičky rozmarýnu.
- Nahřejte konce svíček a upevněte na hrdla lahví.
- Svícny můžete doplnit dalšími vánočními dekoracemi podle své fantazie.





Veselá vánoční větev

Co budete potřebovat

větší smrkové větve
floristický drátek
šíšky
zlatý sprej
autíčka Trabant a jiné malé hračky
(koupíte v hypermarketech Albert)
silonový vlasec
dekorační peříčka
vánoční ozdoby
(koupíte v prodejnách Albert)
hřebík a provázek pro zavěšení na zeď

- Větve svažte k sobě floristickým provázkem. Aranžmá rovnou zavěste na zeď, umístění ozdobiček bude pak jednodušší.
- Šíšky a další předměty dle vašeho výběru nastříkejte zlatým sprejem a nechte zaschnout.
- Dozdobte peříčky a připevněte na autíčka a vánoční ozdoby vlasec. Naaranžujte na větev.
- Tahle dekorace bude také skvěle zdobit vaše vchodové dveře.



Kvalita je nejlepší recept.

Zlaté Vánoce



NOVINKA



NOVINKA



NOVINKA



Recept na netradiční vánoční dezert najdete na internetových stránkách www.oetker.cz

SEEBERGER
FEINE SPEZIALITÄTEN

HASELNUSSKERNE
HACHTETTES DESSERTKUGELN
HAZELNUTS SHIELLS
200g

WALNUSKERNE
CEMMAUSE OR NACIS
WALNUTS SHIELLS
150g

OŘECHOVÉ SNĚHOVÉ VLOČKY

Příprava:
Smíchejte namleté ořechy, mouku, cukr, máslo, vejce a sůl. Přidejte smetanu a mícháním vytvořte těsto, které uložte do lednice. Předehřejte troubu na 170 °C (horní a dolní ohřev). Vytáhněte těsto na tenký plát a použijte formičky ve tvaru sněhových vloček. Vykrojené tvary pečte asi 12 minut, dokud nejsou zlatavé. Poté nechte vychladnout. Smíchejte moučkový cukr s bílkem, vložte do plnicí trubky a vykreslete tvary na sněhové vločky. Na závěr ozdobte cukrářskými perlami.

Ingredience:
75 g Seeburger vlašských jader
75 g Seeburger lískových jader
200 g mouky
100 g cukru
200 g studeného másla
1 špetka soli
1-2 lžice smetany
1 vejce
Na ozdobu: 150 g moučkového cukru, bílek, cukrářské ozdoby

www.seeberger.de

SEEBERGER



Vybírejte srdcem



Od našich čtenářů: Podkrkonošský hubník

* tip

*Je skvělý
i zastudena nebo
jako předkrm.*

V Podkrkonoší najdete generacemi prověřené a osvědčené recepty. Třeba na rodinný hubník, který nám zaslala čtenářka Jana Šulcová z Nové Paky. Hodí se ke všední večeři, když potřebujete pohostit návštěvu. Přestože je to jednoduché jídlo, svoji pozici na štedrovečerním stole si právě v Podkrkonoší drží hrdě dodnes. A na jaké jídlo nedáte doma dopustit vy?

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Milena Volfová DECOR STYLING Johana Strížková



8 porcí



60 minut přípravy



velmi snadné

60 g sušených hub
6 housek
1/4 l mléka
2 vejce
60 g hrubé krupice
sůl a pepř
1 cibule
3 lžíce sádla nebo oleje

- Uvařte houby, scedte je a po vychladnutí pokrájejte na menší kousky.
- Předehřejte troubu na 200 °C.
- Housky rozkrájejte na kostičky. V mléce rozšlehejte vejce, nalijte na pokrájené housky a nechte rozmočit. Poté směs rozmíchejte na kaši, přidejte hrubou krupici, houby, sůl, pepř a osmaženou cibulku. Důkladně promíchejte, pro dosažení tekuté konzistence přilijte trochu mléka.
- Pekáč o rozměrech zhruba 40×20 cm vymažte sádlem nebo olejem a nechte ho v troubě rozpálit. Poté do něj vlijte těsto a pečte 30 minut nebo dozlatova.

» Pište na adresu: redakce.albertmagazin@gmail.com, autoři zveřejněných receptů dostanou poukázku v hodnotě 500 Kč na nákup v prodejnách Albert.



Známe tyto svátky do posledního vanilkového rohlíčku, řeknete si. Vždyť je chystáte už kolikátou sezonu a nic vás nemůže překvapit! Vánoce jsou ovšem svátky tajemna a zvláštních rituálů a je pořád co objevovat. Nedokážeme sice odpovědět na obligátní otázku nedočkavých dětí, jak že to vypadá ten Ježíšek a proč nemůžeme vidět, jak nosí dárky. Odpovědi na další všetečné otázky, které by vás mohly napadnout během adventních příprav nebo při vánočním pečení, se dají dohledat podstatně snadněji.



Proč vlastně pečeme cukroví

Na začátku byly malé postavičky a jiné drobnosti ze sušeného ovoce, které se od 19. století začaly připravovat pro děti. Byly to takové jedlé hračky z jablečných křížal, sušených švestek nebo meruněk, se kterými se děti chvilku zabavily a potom je snědly. Cukroví, jak ho pečeme dnes, se začalo objevovat ještě později, když cukr a koření přestaly být výsadou bohatých vrstev.

Podle tradice se na štědrovečerní tabuli má objevit přesně sedm druhů cukroví a právě tento počet receptů jsme pro vás připravili.

Vánoční stromček

První vánoční stromček ozdobili v německém Alsasku už začátkem 16. století. Nicméně již staří Keltové používali jehličnany jako dekorace při slavnostech zimního slunovratu, protože v tmavých zimních dnech symbolizovaly život.

Adventu sluší fialová

Čtyři týdny před Štědrým dnem začíná tzv. advent. Jeho symbolem je zdobený věnec se čtyřmi svíčkami, které se vždy v neděli postupně zapalují. Letos první adventní neděle připadne na 26. listopadu a říká se jí železná. Po ní přijde neděle bronzová, potom stříbrná a nakonec zlatá. Věnec se dříve zavěšoval na strop a visel na stuhách, dneska ho mnohem praktičtěji pokládáme na stůl. Doba adventu je časem přípravy na Vánoce. Pro naše předky to bývalo období půsty a zbožného rozjímání. Podle katolické zvyklosti se adventní věnec právě proto nejčastěji dělá v temně fialové, barvě důstojnosti a čekání. Někdy se poslední, čtvrtá svíčka, použije v růžové barvě, která symbolizuje radost. Oblíbená červená barva zase vychází z protestantské tradice.

Chutnal by nám tradiční štědrovečerní kapr?

Ryba patří na vánoční stůl také až poslední dvě století. Nemusel to vždycky být kapr. Častěji se podávala štika, sumec, úhoř nebo pstruh v tehdy oblíbených úpravách namodro nebo načerno. V prvním receptu se rybí filety i s kůží nejprve povařily v zeleninovém vývaru a poté přelily zálivkou z octu a cukru. Díky tomu, že se ponechala kůže, dostalo bílé rybí maso namodralý nádech. V úpravě načerno se k rybě vařila sladká omáčka z povidel a sušeného ovoce. Jak by se naše dnešní mlsné jazyčky popraly s touto kombinací chutí, je asi hodně individuální. Své zastánce si určitě stále najdou a pro ostatní se nabízí široká škála jiných možností. Klasický smažený kapr už také není jediné štědrovečerní jídlo současnosti. Zdatně mu sekundují jiné rybí druhy včetně mořských i velké pečeně, jako je třeba krůta nebo husa.



Čokoládové perníčky



3 plechy



40 minut přípravy
5 minut pečení



velmi snadné

1 vejce + 1 vejce na potřetí
60 g moučkového cukru
2 lžíce medu
60 g másla
30 g kvalitní nastrouhané čokolády
s 80% obsahem kakaa
250 g hladké mouky
2 lžíce kakaa
1/2 balíčku prášku do perníku

NA POLEVU

1 bílek
150 g moučkového cukru

- V míse prošlehejte vejce s cukrem do běla, přidejte med, změkklé máslo a nastrouhanou čokoládu. Ve druhé míse smíchejte mouku, kakao, prášek do perníku a vše pak postupně přisypávejte do již vniklé směsi. Vypracujte hladké těsto, které pak rozválejte do plátu o tloušťce cca půl centimetru.
- Vykrajujte perníčky a dávejte je na plech vyložený pečicím papírem. Pečte v troubě vyhřáté na 200 °C zhruba pět minut.
- Ihned po vytažení z trouby perníčky potřete rozšlehaným vejcem. Po vychladnutí je zdobte lesklou polevou utřenou z bílků a prosátého moučkového cukru.

* tip

Díky kvalitní čokoládě perníčky nejen skvěle vypadají, ale jsou hned měkké a výjimečně dobře chutnají.



VOŇAVÝ ADVENTNÍ ČAS

Sladké perníčky jsou neodmyslitelnou součástí příprav na Vánoce. Nechte svoji kuchyň provonět sváteční atmosférou a navíc do pečení a hlavně zdobení perníčků zapojte svoje děti.

FOTO Marek Bartoš FOOD STYLING Milena Volfová
DECOR STYLING Johana Střížková



SLADKÉ KOUZLO VÁNOC

Jako každý rok, i tentokrát jsme pro vás vybrali, upekli a ochutnali to nejlepší z vánočního cukroví. Na své si přijdou jak milovníci klasiky, tak příznivci moderního stylu. Provoňte si čekání na Ježíška a nezapomeňte, že ochutnávání je povolené.

FOTO Marek Bartoš FOOD STYLING Milena Volfová
RECEPTY Marie Horová DECOR STYLING Johana Střížková



Ischelské dortíčky

Věděli jste, že to bylo právě v lázeňském městečku Bad Ischlu v Horním Rakousku, kde se císař Franz Josef zamiloval do půvabné Sissi? Neméně vroucně potom zahořel i pro místní cukroví, které si na vídeňský dvůr nechával vozit ve velkém.

 **4 plechy**

 **30 minut přípravy
+ 5 minut pečení**

 **snadné**

NA TĚSTO

210 g bio hladké mouky
70 g moučkového cukru
½ pytlíčku vanilkového cukru
1 lžice mléka
1 žloutek
125 g másla

NÁPLŇ

70 g nastrouhaných ořechů
75 ml vařícího mléka
1/2 vanilkového cukru
40 g moučkového cukru
40 g másla
lžice rumu
do zhoustnutí doplnit namletými piškoty

NA DOKONČENÍ

400 g čokoláda na vaření
plátky mandlí

* tip

Místo ořechové náplně můžete na slepování použít i svoji oblíbenou marmeládu.

• V míse smíchejte mouku, moučkový a vanilkový cukr, mléko, žloutek a máslo. Vzniklé linecké těsto vyválejte, vykrájejte z něho malá kolečka a ta pak pečte v předehřáté troubě na 160 °C asi pět minut. Mezitím si připravte náplň. V hrnci smíchejte nastrouhané ořechy, vařící mléko, vanilkový a moučkový cukr, máslo a rum. Vše zahřejte, ale nevařte. Pokud bude směs příliš tekutá, zahustěte namletými piškoty. Po zchladnutí náplň vpěchujte do cukrářského sáčku a postupně k sobě lepte vždy dvě kolečka. Ve vodní lázni rozpustíte čokoládu na vaření a hotové ischelské dortíčky jí polévejte. Dozdobte plátky mandlí.



**Bio hladká
mouka**

Pistáciové rohlíčky

Zkuste letos absolutní klasiku trochu jinak. Pistácie dají rohlíčkům novou barvu i chuť.

 **4 plechy**

 **15 minut přípravy
+ 7 minut pečení**

 **snadné**

340 g másla

420 g hladké mouky

160 g namletých pistácií

špetka soli

100 g moučkového cukru

- Studené máslo nakrájejte na kostičky, přidejte k němu mouku, namleté pistácie, sůl a vše zpracujte v pevné těsto (pracujte rychle, aby máslo nepovolilo). Hotové těsto dejte do lednice a nechte ho do druhého dne odležet.
- Troubu předehřejte na 160 °C.
- Před zpracováním počkejte, dokud těsto nepovolí, poté tvarujte malé zahnuté rohlíčky a skládejte je na plech vyložený pečicím papírem. Pečte sedm minut. Po upečení je nechte krátce vychladnout, a teprve potom je, ještě teplé, obalujte v moučkovém cukru.

* tip

Nejllepší chuti dosáhnete, když do moučkového cukru na obalování vyškrábnete jeden vanilkový lusk.



Máslo



Vánočka s datlemi

Sušené datle k Vánocům jednoznačně patří. Většinou je konzumujeme rovnou bez dalších úprav, ale skvěle se uplatní i při pečení takové české klasiky, jako je vánočka. A protože datle zmírňují stres a léčí kašel, pojistíte si tímto receptem najednou dobré zdraví i pohodové svátky.

 **4 plechy**

 **40 minut přípravy**
+ 2,5 hodiny kynutí
+ 1 hodina pečení

 **snadné**

NA KVÁSEK

1/2 kostky droždí

1 lžička cukru

3 lžice mléka

špetka mouky

1/3 kostky másla

1/3 hrnku (o objemu 300 ml)
moučkového cukru

1 žloutek

1 hrnek hladké mouky

1 hrnek polohrubé mouky

1/2 lžičky soli

3/4 hrnku mléka

1 vejce

200 g datlí

1/2 hrnku mandlových plátků

- Rozmačkejte droždí, přidejte do něj lžičku cukru, tři lžice vlažného mléka, špetku mouky a promíchejte. Na teplém místě nechte vzejít kvásek.

- V míse utřete změkklé máslo se zbylým cukrem a žloutkem, přidejte prosátou hladkou a polohrubou mouku, sůl, kvásek a vlažné mléko smíchané s prošlehaným vejcem (část vejce si schovejte na závěrečné potřetí vánočky). Těsto zpočátku míchejte vařečkou v míse.

- Jakmile se začne těsto spojovat, přidejte datle nakrájené na kousky a polovinu mandlových plátků. Těsto přendejte na vál a ručně propracujte, dokud nebude vláčné. Poté ho přendejte zpět do mísy, poprašte moukou, zakryjte čistou utěrkou a nechte na teplém místě dvě hodiny kynout.

- Troubu předehřejte na 180 °C.

- Po vykynutí upleťte vánočku, potřete ji zbylým vejcem promíchaným se lžicí mléka, posypte zbytkem mandlových plátků a nechte ještě 20 minut kynout. Vánočku pečte, dokud nezezlátne, potom ji na dvou místech kolmo propíchněte špejlí, aby držela pohromadě. Snižte teplotu na 160 °C a pečte ještě 40 minut.

* tip

Těsto můžete zadělat i večer a nechat ho kynout přes noc, ne však na příliš teplém místě.

Linecké cukroví babičky Libušky

Nejlepší recepty na vánoční cukroví se předávají ručně psané na ořepaném papíru, který nese stopy po mnoha sezonách vánočního pečení. Takový byl i tento, osvědčený rodinný recept od babičky, která pekla nejúžasnější linecké. Přepisovat si ho už nemusíte, ale rozhodně ho schovejte na další roky.

 **4 plechy**

 **15 minut přípravy
+ 5 minut pečení**

 **velmi snadné**

210 g hladké mouky

70 g moučkového cukru

1/2 pytlíčku vanilkového cukru

1 žloutek

1 lžíce mléka

125 g másla

rybízová marmeláda

* tip

Linecké cukroví můžete ještě teplé obalit v moučkovém cukru a teprve potom slepovat. Bude vypadat jako zasněžené a božsky sladké.

- Troubu předehřejte na 160 °C.
- Na vále smíchejte mouku s oběma cukry, uprostřed vytvořte důlek, vyklepněte do něho žloutek, přidejte lžici mléka a nastrohané máslo. Rukama důkladně hněťte, dokud nedocílíte hladkého pevného těsta, ze kterého pak vyválejte plát vysoký cca dva milimetry. Dle fantazie vykrajujte různé tvary, pokládejte je na plech vyložený pečícím papírem a pečte asi pět minut. Po zchladnutí slepujte k sobě rybízovou marmeládou.

Karamelové košíčky

Oblíbené křehké košíčky jsme tentokrát naplnili voňavým krémem z karamelu a rumu. Krásně vypadají a jejich příprava je báječně jednoduchá.

 **4 plechy**

 **15 minut přípravy
+ 5 minut pečení**

 **velmi snadné**

NA KOŠÍČKY

210 g hladké mouky
70 g moučkového cukru
1/2 pytlíčku vanilkového cukru
1 žloutek
1 lžíce mléka
125 g másla

NA NÁPLŇ

1 plechovka slazeného
kondenzovaného mléka
50 g másla
1 lžíce rumu

NA ZDOBNÍ

400 g čokolády na vaření
ořechy dle fantazie

- Do hrnce s vroucí vodou vložte plechovku kondenzovaného mléka a vařte na mírném plameni dvě hodiny. Poté nechte zchladnout.
- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Na vále smíchejte mouku s oběma cukry, uprostřed vytvořte důlek, vyklepněte do něho žloutek, přidejte lžici mléka a nastrohané máslo. Rukama důkladně vypracujte hladké pevné těsto. Ukrajujte malé kousky, které pak v tenké vrstvě tvarujte do košíčkových forem. Pečte dvě až tři minuty dozlatova a ještě teplé vyklopte.
- V hrnci smíchejte zkaramelizované kondenzované mléko, máslo a rum.
- Mezitím ve vodní lázni roztáhněte čokoládu. Sladkou náplň přechujte košíčky, nakonec je zdobte rozpuštěnou čokoládou a ořechy podle fantazie.



* tip

Na zdobení můžete použít i malé kousky kandovaného ovoce.



Vánoční poleno

Podle původní keltské tradice se na zimní slunovrat konaly bujaré oslavy. Zapalovaly se velké ohně, polena se zdobila girlandami z břečťanu a cesmíny a popel z nich byl považován za magický. Tradice vánočního polena se ve Francii dodržuje dodnes. Na vánočním stole rozhodně nesmí chybět, byť v podobě sladké vánoční rolády, kterou si každý nazdobí podle své fantazie.



8 porcí



**60 minut přípravy
+ chlazení**



snadné

TĚSTO

6 vajec

50 g hladké mouky

1 čokoládový pudink

40 g holandského kakaa

120 g moučkového cukru

+ navíc pro zarolování těsta

BÍLÁ NÁPLŇ

350 ml smetany ke šlehání

250 g mascarpone

3 lžice moučkového cukru

hrst višně v čokoládě

ČOKOLÁDOVÝ KRÉM

200 g másla

50 g moučkového cukru

300 g hořké čokolády

• Na přípravu těsta nejdříve rozklepněte vajíčka a do misky oddělte žloutky, bílky dejte do větší mísy. Mouku smíchejte s pudinkovým práškem a kakaem.

• Z bílků ušlehejte sníh. Když pěna začne držet tvar, začněte postupně zašlehávat moučkový cukr. Ve vedlejší misce ušlehejte žloutky do pěny, elektrickým ručním šlehačem to trvá zhruba jednu minutu. Poté do žloutků pomocí kuchyňské stěrky zapracujte zhruba čtvrtinu bílkového sněhu. Jemně promíchejte a směs vlijte zpět k bílkům.

• Šetrně vsypte mouku s přísadami a zlehka promíchejte širokou kuchyňskou stěrkou. Až rovnoměrně zapracujete všechny sytké ingredience, nalijte těsto na plech vyložený pečicím papírem a uhladte po celé ploše. Dejte do trouby a pečte osm až deset minut v troubě předehřáté na 200 °C.

• Během pečení si připravte čistou utěrku a posypte ji moučkovým cukrem. Ještě teplé roládové těsto položte na utěrku tak, aby pečicí papír byl na

hoře. Poté ho šetrně sloupněte a pomocí utěrky roládu zarolujte. Nechte vychladnout a mezitím si připravte oba druhy krémů.

• Na bílou náplň šlehejte tuhou šlehačku. Mascarpone promíchejte s cukrem a také prošlehejte. Nejdříve k němu přidejte část šlehačky a promíchejte. Poté zapracujte zbytek šlehačky a uložte v chladu.

• Na čokoládový krém utřete změkklé máslo s cukrem. Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni, nechte trochu vychladnout a poté vmíchejte do máslového základu. Dejte do ledničky ztuhnout.

• Vychladlou roládu rozbalte a potřete šlehačkovým krémem. Směrem k vnější straně rolády nechte 5 cm bez krému. Posypte nasekanými višněmi v čokoládě a opatrně zlehka zarolujte.

• Z vnějšku potřete roládu čokoládovým krémem a vidličkou udělejte rýhy, aby to vypadalo jako kůra. Dejte zatuhnout do ledničky. Než roládu rozkrájíte, poprašte ji trochou holandského kakaa.



Čokoládový pudink

* tip

Vymodelujte z marcipánu malé houbičky a poleno jimi ozdobte. Francouzi si klidně vyhrají i s puntíkatými muchomůrkami. Dospělí se u nich budou královsky bavit a děti je budou milovat!

* tip

Do středu kuliček můžete vložit loupané mandle, které jste předtím nechali šest až osm hodin namočené v rumu.



Raw kokosové koule

Základní hmotu na tuto bílou kokosovou pohádku připravíte úplně jednoduše – stačí jenom dvakrát zmáčknout tlačítko mixéru. To zní jako naprostý sen pro každého, komu je vánoční shon v patách!

 **60 kusů**

 **30 minut přípravy**

 **snadné**

1 hrnek neloupaných mandlí
1 hrnek kokosové mouky
1/2 až 1 hrnek datlí
2 polévkové lžíce medu
1 hrnek strouhaného kokosu

• Nejprve cca jednu minutu mixujte mandle spolu s kokosovou moukou, dokud vzniklá hmota nezačne lepit a vonět. Poté přidejte vypeckované datle a med a ještě jednou vše důkladně rozmixujte. Ze vzniklého hustého těsta vytvarujte kuličky a obalujte je ve strouhaném kokosu.

Pravá vánoční štola

Německá obdoba naší vánočky se připravuje z hutnějšího těsta a je doslova napěchovaná oříšky a sušeným ovocem. Musí být posypaná silnou vrstvou moučkového cukru, aby připomínala malého Ježíška zavinutého v plenkách.



4 malé štoly



40 minut přípravy
+ 80 minut kynutí
+ 50 minut pečení



snadné

KVÁSEK

1/3 hrnku mléka
2/3 kostky droždí
lžice cukru
lžice mouky

2 hrnky hladké mouky
1/2 hrnku cukru
1/2 lžičky soli
špetka muškátového oříšku
1 a 1/2 hrnku směsi sušeného ovoce (datle, fíky, meruňky, brusnice, hrozinky, ananas, papája...)
1 hrnek směsi pokrájených ořechů (mandle, kešu, pistácie, para, vlašské, lískové ořechy)
1 lžička citronové kůry z bio citronu
1 kostka másla (250 g)
1 žloutek
1 lžice rumu
1 hrnek moučkového cukru na zasypaní

• V hrnku s vlažným mlékem rozmíchejte droždí a přidejte k němu lžici cukru a lžici mouky. Na teplém místě nechte vzejít kvásek, bude stačit zhruba 10 minut.

• Polovinu mouky prosejte do mísy, přidejte cukr, sůl, muškátový oříšek, sušené ovoce, pokrájené ořechy, strouhanou kůru z citronu a 4/5 kostky změkklého másla utřeného se žloutkem a rumem.

Vše zalijte vzešlým kváskem. Těsto v míse míchejte vařečkou, dokud se nezačne lepit, pak přisypte zbylou mouku, rukama vypracujte dohladka a nechte v teple pod utěrkou kynout jednu hodinu.

• Těsto rozválejte na pomoučněném vále na čtyři pláty o velikosti 10×15 cm, kratší okraje zahněte směrem ke středu, delší okraje potom přehněte do dvou třetin z každé strany tak, aby se okraje na středu asi jednou třetinou překrývaly.

• Štoly přendejte na plech vyložený pečicím papírem, střed po celé délce hrnou dlaně promáčknete a nechte ji na teplém místě ještě 20 minut kynout.

• Štoly pečte v troubě vyhřáté na 165 °C asi 50 minut. Po upečení je ještě horké několikrát potřete zbytkem rozpuštěného másla, vždy ho nechte vsáknout do těsta a opakujte až do spotřebování másla. Poté hustě zasypte vrstvou moučkového cukru. Měl by se do másla přestat vsakovat a vytvořit tak suchou vrstvu. Nakonec nechte zchladnout.

* tip

Upečte ji už na počátku adventu, aby měly všechny vánoční vůně čas se ve stole pěkně rozležet. Celou dobu ji skladujte zabalenou do potravinářské fólie a při teplotě do 20 °C, nejlépe však v lednici.



Rozinky

Marokánky

Základní spor milovníků těchto placiček z ořechů a kandovaného ovoce zní: mají křupat, či nekřupat? Pokud patříte do druhého tábora, pro jehož vyznavače je vláčná a šťavnatá marokánka synonymem pro chuťovou extázi, nelistujte dál a rovnou se pusťte do pečení.



4 plechy



45 minut přípravy



snadné

500 ml smetany na vaření
40 g másla
160 g cukru
40 g kandovaného ovoce
40 g ořechů
20 g hladké mouky

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- V hrnci zahřejte smetanu a máslo, ale nevařte je. Odstavte a postupně vmíchejte cukr, kandované ovoce, ořechy a mouku. Ze vzniklé husté směsi tvořte na plechu vyloženém pečicím papírem hrudky. Pečte přibližně pět minut nebo dozlatova. Mezitím ve vodní lázni roztavte čokoládu, kterou pak vychladlé marokánky dozdobte.

NA OZDOBU

čokoláda na vaření

* tip

*Mlsáte rádi marokánky?
Upečte je rovnou ve velkém
a nechte je zmrazit, hodí se totiž
na každou příležitost.*



Mandle
blanširované



* tip

Kuličky také můžete obalit ve směsi ze 100 g kakaa a lžičky skořice.

Raw ořechovo-kakaové koule

Když na adventním kalendáři zbývá posledních pár okének, přijdou vhod rychlé recepty na nepečené cukroví. Tyto ořechové koule připravíte velmi snadno a navíc vás bude hrát svědomí, že obsahují pouze zdravé suroviny a tuky.



60 kusů



30 minut přípravy



snadné

3/4 hrnku vlašských ořechů
3/4 hrnku mandlí
2 lžice lněných semínek
2 lžice chia semínek
1 hrnek vypeckovaných datlí
2 lžice kokosového tuku
1 lžice kakaa

- Rozmixujte vlašské ořechy, mandle, lněná a chia semínka. Ke směsi přidejte vypeckované datle, kokosový tuk a kakao a znovu důkladně promixujte, dokud se nevytvoří pevná hmota.
- Poté tvarujte kuličky a postupně je vkládejte do připravených papírových košíčků. Pokud by těsto příliš lepilo, nechte ho na chvíli ztuhnout v lednici. Hotové kuličky uchovávejte v chladu.



Holandské
kakao

NAVAŘENO OD JEŽÍŠKA

Hotové jsou skoro hned a rozhodně nezklamou.
Až bude nadělovat kulinářský Ježíšek, nechte si pár porcí také pro sebe.
Ochutnávání a ujídnání je totiž na celé přípravě úplně to nejlepší.

FOTO Marek Bartoš FOOD STYLING Veronika Šlajerová FOOD DECOR Johana Střížková

Sirup na grog i svařené víno

Hrnek voňavého horkého nápoje s kapkou alkoholu neodmyslitelně patří ke koloritu české zimy. Nadělte letos takový malý zlepšovák, díky němuž bude příprava mnohem jednodušší.

K základnímu sirupu stačí jen přidat víno, případně rum nebo griotku, a je hotovo.



0,5 l sirupu



25 minut přípravy
+ uležení do druhého dne



velmi snadné

500 g cukru
1 lžice hřebíčků
3 kousky skořicové kůry vcelku
1/3 vanilkového lusku
3 kuličky nového koření
3 tobolek kardamonu
1 lžice rozinek
1 bio citron

- Cukr nasype do hrnce a za stálého míchání nechte pozvolna zkaramelizovat. Když roztavený cukr získá zlatavě hnědou barvu, zalijte jej půllitrem vody. Postupujte obezřetně, protože se okamžitě odpaří velké množství horké vody.
- Přiveďte k varu, aby se všechny karamel ve vodě rozpustil. Poté přihodte koření, rozinky a kůru z citronu a pět minut vařte. Hrnci odstavte, přiklopte pokličkou a nechte do druhého dne louhovat. Následující den sirup přecedte a naplňte do čistých lahví.

NÁVOD NA PODÁVÁNÍ

- Pro přípravu svařeného vína zahřejte 200 ml červeného nebo bílého vína. Nevařte, aby nevypřchal alkohol. Přidejte dvě lžice sirupu nebo více podle chuti a užívejte si pohodu Vánoc.

* tip

Voňavý sirup se hodí univerzálně také na punč nebo na grog. Ochutte jím třeba i našlehané horké mléko.

Jemná kuřecí paštika s portským vínem a růžovým pepřem

Efektivní dobrotu pod vánoční stromeček vyrobíte bez velkého vyvážení, shánění surovin a dokonce bez komplikovaného pečení ve vodní lázni.



6 porcí



60 minut přípravy + chlazení



velmi snadné

300 g kuřecích stehenních řízků
1 mrkev
1 petržel
1/4 celeru
sůl
1 šalotka
80 g másla
3 lžíce portského vína
1 snítky tymiánu
50 ml smetany ke šlehání
1 lžička růžového pepře

NA OZDOBNÍ PAŠTIKY

200 g másla
pár větviček tymiánu
růžový pepř

- Kuřecí maso a očištěnou kořenovou zeleninu dejte do hrnce. Zalijte vodou, posolte a uvařte doměkka. Zeleninu nechte vychladnout, uvařené maso nakrájejte na kousky.
- Šalotku nakrájejte na kostičky. V pánvi rozpusťte lžíci másla a nechte šalotku zesklivatět. Poté přidejte kuřecí maso, orestujte, podlijte portským vínem a opékejte, až se většina tekutiny vyvaří.
- Opečené maso dejte do mixéru, přidejte vařenou zeleninu, lístky tymiánu, zbylé maslo a smetanu a rozmixujte na hladkou kaši. Vmíchejte kuličky růžového pepře a rozdělte do skleniček nebo do jedné velké mísy. Povrch uhladte.
- V kastrůlku rozpusťte maslo na zalití paštiky. Trochu ho nechte vychladnout a potom nalijte na každou paštiku. Ozdobte tymiánem a růžovým pepřem. Nechte zchladnout a poté přesuňte do lednice k finálnímu zatuhnutí.

* tip

Místo máslové pokličky můžete povrch paštiky potřít vrstvou brusinkového džemu a ozdobit mandlemi.



Kuřecí stehenní řízků

Domácí medová granola s brusinkami a vlašskými ořechy

Napečte voňavou granolu jako dárek a alespoň pár porcí si nechte pro sebe na doma. Na pohodové sváteční snídani přijdou zaručeně vhod.



4 balíčky po 125 g



30 minut přípravy



snadné

150 g vlašských ořechů

80 g lískových oříšků

300 g vloček

1 lžíce lněných semínek

1 lžíce chia semínek

1 lžíce čerstvé bio citronové kůry

100 g másla

3 lžíce medu

3 lžíce hnědého cukru

1 lžička skořice

hrst sušených jablek

100 g sušených brusnic

• Vlašské i lískové ořechy nahrubo nasekejte a spolu s vločkami a semínky nasypejte do mísy. Přidejte strouhanou citronovou kůru a promíchejte.

• Máslo a med dejte do malého rendlíku a postupně zahřívejte, až se obě ingredience rozpustí. Dobře promíchané jsou ve chvíli, kdy směs začne pění. Poté nalijte na syké ingredience, posypejte cukrem a skořicí a dobře promíchejte, aby se všechno dobře obalilo.

• Vyklopte na plech vyložený pečicím papírem a granolu rovnoměrně rozpro-

střete. Dejte do trouby předehřáté na 170 °C a zapékejte 15 až 20 minut. Během pečení několikrát promíchejte, aby se granola pěkně opekla ze všech stran. Zhruba v polovině pečení přimíchejte nakrájené jablkové křížaly.

• Upečenou granolu nechte vychladnout a teprve poté přidejte brusinky. Granolu naplňte do dobře těsnící nádoby s víkem. Křupavá vydrží jeden měsíc.

* tip

Při bezlepkové dietě použijte vločky pohankové nebo ovesné bez lepků. Pro variantu bez laktózy nahraďte máslo kokosovým olejem.



Vlašské ořechy

Pečený čaj z exotického ovoce

Jsou dárky, které je vysloveně radost připravovat. Pečený čaj provoní celý byt a jeho nádherná optimisticky žlutá barva je hotový zimní doping pozitivní energie.

 **6 malých skleniček**

 **45 minut přípravy**

 **velmi snadné**

1 mango
2 banány
2 pomeranče
2 passion fruit
300 g třtinového cukru
1 lžička skořice
1/2 vanilkového lusku
100 g mražených malin
pár lžiček třtinového rumu

- Nachystejte si hluboký plech nebo pekáč. Mango a banány oloupejte a nakrájejte na kostky. Pomeranč není potřeba rozdělovat na dílky, jen odřízněte kůru a nakrájejte. Obojí přesuňte na plech.

- Passion fruit rozpulte, lžičkou vyberte semínka a přidejte k ovoci. Přisypte cukr, všechno koření a promíchejte. Pečte v předehřáté troubě půl hodiny při 180 °C. Během pečení několikrát promíchejte. Maliny přidejte až před koncem pečení.

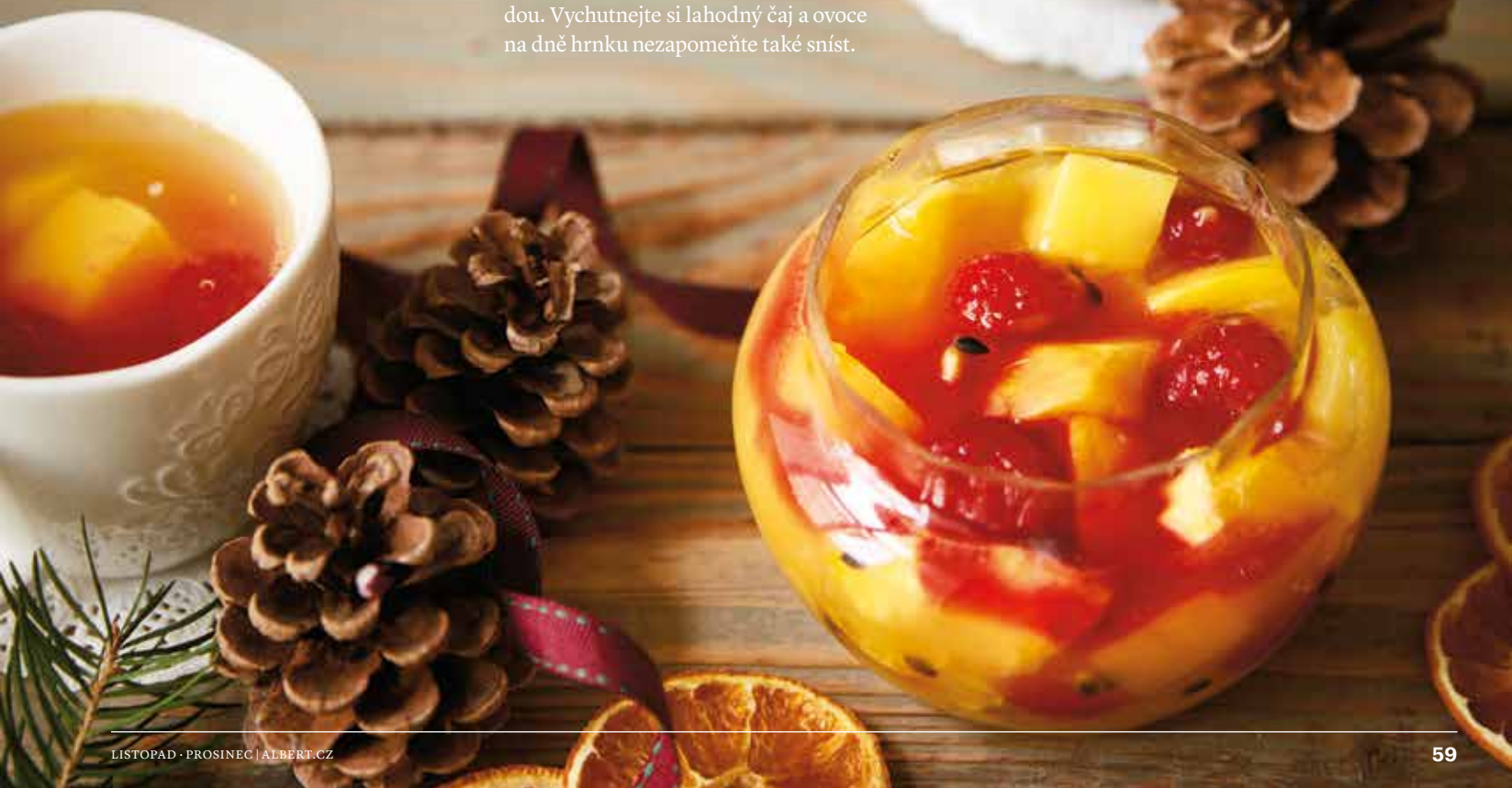
- Upečenou směs naplňte ještě horkou do malých skleniček, které jste předtím nahřáli. Do každé přidejte lžičku rumu, ihned zavíčkujte a otočte dnem vzhůru. Nechte úplně vychladnout a poté uskladněte v lednici.

NÁVOD NA PODÁVÁNÍ

- Do velkého hrnku dejte tři až čtyři lžičky ovocného čaje a zalijte horkou vodou. Vychutnejte si lahodný čaj a ovoce na dně hrnku nezapomeňte také sníst.



Passion Fruit



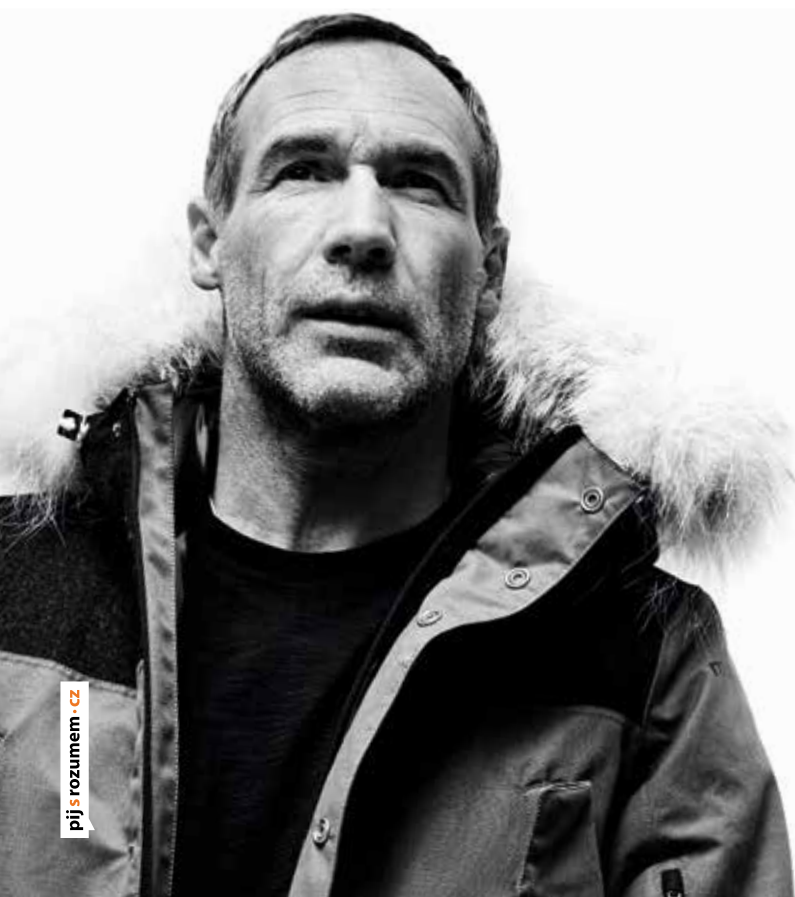
METAXA 12* SE NEPIJE. TA SE OBJEVUJE.

METAXA je unikátní řecký nápoj s tradicí od roku 1888. Výrobní postup objevil zakladatel značky Spyros Metaxa, který vtiskl nevšední charakter koňaku úpravou výrobního postupu. **METAXA** vzniká smícháním kvalitních vinných destilátů s ušlechtilými muškátovými víny a tajnou směsí bylin a koření.

METAXA 12* je poladěná k dokonalosti pokračovatelem tradice Costasem Raptisem, teprve pátým Metaxa Masterem. Obsahuje vzácné vinné destiláty zrající 12 let v sudech z francouzského limousinského dubu, vynikající muškátová vína výhradně z egejského ostrova Samos, kde hrozny rostou na malých terasových vinicích a sklízejí se pouze ručně. Poslední tečkou je tajná složka ze středomořských bylin.

METAXA 12* má unikátní a komplexní charakter, který ocení sběratelé nevšedních zkušeností. Pro umocnění zážitku si ji vychutnejte všemi smysly. Servíruje se čistá nebo na ledu.

BARVA	jantarová
VŮŇ	fíky, pomerančová kůra
CHUŤ	tmavé kakao, švestky
DOCHUŤ	káva



NEPIJTE. OBJEVUJTE.

– Mike Horn, OBJEVITEL

METAXA®
★★★★★ 12 ★★★★★
STARS



DÁRKOVÝ KOŠ Z ALBERTA



Svým blízkým určitě uděláte radost dárkovým košem plným delikates z řady Albert Excellent. Naše nabídka je opravdu široká, stačí si vybrat podle svého gusta. Celkový dojem skvěle podtrhnou kvalitní česká vína, která zakoupíte exkluzivně v našich prodejnách.

ŠTĚDRÝ VEČER NASTAL

Slavnostně nazdobená tabule a bohatá štedrovečerní večeře k vánočním svátkům neodmyslitelně patří. S našimi menu si přijdou na své milovníci klasiky i ti, kteří rádi zkusí něco nového.

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Milena Volfová
DECOR STYLING Johana Střížková



MENU I

LEHKÁ RYBÍ
POLÉVKA

Rybí polévka je základ štedrovečerní tabule. Když se vám ale nechce shánět rybí hlavy a vnitřnosti na poctivý rybí vývar, přijde vhod tato zjednodušená verze. Letošní výlov sladkovodních ryb byl opravdu bohatý, stačí si v našich prodejnách jen vybrat.

**4 porce****35 minut
přípravy****velmi
snadné**

60 g másla

1 šalotka

2 mrkve

1 petržel

čtvrtina celeru

750 ml

zeleninového
vývaru

sůl

250 g rybího
masa bez kůže,
např. sumec nebo
pstruh120 ml smetany na
vaření

2 rohlíky

• Dvě třetiny másla rozpustíte v hrnci a zpěníte na něm nakrájenou šalotku. Po pěti až sedmi minutách přidejte nastrouhanou kořenovou zeleninu a opékejte při ztlumené teplotě dalších pět minut. Zalijte vývarem, osolte a čtvrt hodiny vařte.

• Zeleninový základ rozmixujte tyčovým mixérem na hladký krém. Z rybího masa odstraňte kosti a vložte do polévky. Přilijte smetanu, přiveďte k varu a nechte deset minut bublat při nízké teplotě. Pohlídejte, aby polévka neutekla z hrnce.

• Rohlík nakrájejte na kostičky a opečte na zbytku másla. Hotovou polévku podávejte ozdobenou rohlíkovými krutonky.



Majonéza

PIKANTNÍ
KAPR A LEHKÝ
BRAMBOROVÝ SALÁT

Je to klasika, ale v moderním provedení.

Pikantní česnek spolehlivě schová případný rybí odér kapřího masa. Salát jsme zase odlehčili zakysanou smetanou a dali mu nový šmrnc kyselými kapary.

**4 porce****60 minut
přípravy
+chlazení****velmi
snadné**

4 stroužky česneku

1–2 lžičky soli

100 ml oleje

2 lžíce mleté
sladké papriky
– můžete přidat
i trochu pálivé750 g kapřích
filetů**SALÁT**500 g brambor
vhodných na salát
sůl

2 mrkve

čtvrtka celeru

3 vajíčka

1 malá cibule

1 lžička dijonské
hořčice

3 lžíce majonézy

3 lžíce zakysané
smetany

2 lžíce kaparů

• Česnek utřete se solí a poté vidličkou prošlehejte s olejem a mletou paprikou. Kapří maso osušte papírovou kuchyňskou utěrkou a pečlivě potřete česnekovou pastou. Připravené maso dejte do pekáče a pečte dvacet až třicet minut v troubě při teplotě 180 °C.

• Brambory dobře umyjte a uvařte v osolené vodě, aby byly stále pevné. Nejlepší je uvařit brambory den předem. Slupku z vychladlých brambor loupejte až těsně před zpracováním. Mrkev a celer očistěte a vcelku uvařte. Vajíčka uvařte natvrdo. Vše nechte úplně vychladnout.

• Kořenovou zeleninu nakrájejte na kostičky, brambory na hrubší kostky a cibuli nadrobno. Přesuňte do mísy, přidejte hořčici a promíchejte. Poté vmíchejte majonézu a zakysanou smetanu. Nakonec přidejte kapary, nakrájená vajíčka, sůl a naposledy promíchejte.



* tip

Nejlepší do salátu je domácí majonéza. Její příprava není vůbec složitá, jen musíte všechny suroviny před zpracováním nechat zteplat na pokojovou teplotu. Bez toho nebude recept dobře fungovat. Do vyšší úzké nádoby dejte jeden čerstvý žloutek, 70 ml slunečnicového oleje a po lžičce dijonské hořčice a citronové šťávy. Vsuňte tyčový mixér až na dno nádoby, zapněte a velmi pomalým pohybem během pěti vteřin táhněte směrem nahoru. A je hotovo!



MENU II

HUSTÁ RYBÍ
POLÉVKA ZE TŘÍ
DRUHŮ RYB

Tato vydatná polévka bude netradiční ozdobou vánoční tabule. Jestli si na ni netroufnete na Štědrý den, určitě ji vyzkoušejte při jiné příležitosti. Kolem Vánoc je nabídka rybího masa velmi široká a snadno seženete zajímavé a chutné druhy.



4 porce

50 minut
přípravyvelmi
snadné

3 rajčata
několik snítek
petrželky
pár větviček
tymiánu
2 bobkové listy
olivový olej
1 cibule
1 menší pórek
2 stroužky česneku
150 g rajčatového
protlaku
1 hvězdička
badyánu
250 ml suchého
bílého vína
1 litr vývaru –
ideálně rybího
nebo zeleninového
2 středně velké
brambory
sůl
150 g lososa
150 g tolstolobika
150 g tresky

- Rajčata do polévky nejdříve oloupejte. Zalijte je vařící vodou a nechte pět minut stát. Slupka potom půjde snadno stáhnout. Oloupaná rajčata nakrájejte na větší kusy.
- Z petrželky otrhejte lístky a stonky nechte. Lístky zatím schovejte. Stonky svažte kuchyňským provázkem do svažku s tymiánem a bobkovými listy.
- Ve velkém polévkovém hrnci rozevřete olej a 10 minut opékejte cibuli nakrájenou na kostičky a kolečka pórků. Na další dvě minuty přidejte nakrájený česnek a poté také rajčatový protlak a badyán. Promíchejte a krátce opečte. Podlijte bílým vínem, vložte do hrnce svazek bylinek a povařte.
- Po pěti minutách zalijte vývarem, posolte, přihodte oloupaná rajčata a nakrájené brambory. Hrncem přikryjte pokličkou a přiveďte k varu. Zhruba po deseti minutách vložte rybí maso nakrájené na hrubé kostky a uvařte doměkka. Před podáváním posypte každou porci nasekanou petrželkou.

LOSOS V LIMETKOVÉ
KRUSTĚ A KOPROVÝ
BRAMBOROVÝ SALÁT

Rádi byste na Vánoce dostáli tradici a dali si rybu, ale na kapří maso nemáte chuť? Nebojte se vyměnit ho za lososa. Snadno se připravuje a vychutnáji si ho i ti, kteří jinak ryby nemusejí.



4 porce

45 minut
přípravy
+ chlazenívelmi
snadné

2 stroužky česneku
100 g strouhanky
1 lžička strouhané
limetkové kůry
+ šťáva z poloviny
limety
sůl, pepř
60 g hladké mouky
1 vajíčko
600 g filetu lososa
bez kůže
olivový olej

SALÁT
500 g brambor
vhodných na salát
sůl
120 g zakysané
smetany
1 lžice hořčice
1–2 lžičky krenexu
hrst kopru
bílý pepř

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Česnek nasekejte nadrobno a smíchejte v misce se strouhankou a limetkovou kůrou. Osolte a opepřete. Do další misky si připravte hladkou mouku a ve třetí rozšlehejte vajíčko.
- Lososa nakrájejte na menší porce a pokapejte limetovou šťávou. Obalte ho nejprve v mouce, poté ve vajíčku a nakonec v ochucené strouhankové směsi. Obalené filety rovnou pokládejte na plech vyložený pečicím papírem. Zlehka potřete olivovým olejem a pečte 10 až 13 minut.
- Brambory nechte neoloupané a slupku pořádně vydrhněte kartáčkem. Uvařte v osolené vodě, aby změkly, ale zároveň zůstaly pevné. Slijte je a nechte vychladnout.
- Do salátové mísy vyklopte zakysanou smetanu, přidejte hořčici, krenex a nakrájený kopr. Dobře promíchejte. Pokud jsou brambory drobné, můžete je nechat vcelku. Větší brambory překrojte. Přidejte do mísy a prohodte, aby se dobře obalily dresinkem. Dochutě troškou soli a bílého pepře.

* tip

Po vzoru slavné marseilleské bouillabaisse můžete i k této polévce podávat opečené bagetové tousty s pikantní omáčkou. Připravíte ji jednoduše z brambor uvařených v polévce. Pár uvařených brambor vyjměte a umixujte dohledka s česnekem, chilli, šafránem a olivovým olejem. Pro dochucení přidejte trochu citronové šťávy.



MENU III

SLOVENSKÁ
ŠTĚDROVEČERNÍ
KAPUSTNICA

I když je kapustnica původně chudé jídlo, má i svoji slavnostní verzi, do které se dávalo to nejlepší, co se v prostých domácnostech poshánělo. Chybět nesmějí houby, klobása ani sušené švestky.

 **4 porce**

 **2 hodiny**

 **velmi
snadné**

500 g vepřového masa (plecko nebo kýta)

2 cibule

1 lžice sádla

4 stroužky
česneku

2 brambory

hrst sušených hub

hrst sušených
švestek

3 kuličky nového
koření

1 lžička celého
černého pepře

2 bobkové listy

500 g kysaného
zelí

1 klobása

250 g vánoční
šunky v bránici

1 lžice másla

1 lžice sladké
mleté papriky

sůl, pepř

- Nejprve si připravte vývar. Vepřové maso opláchněte, dejte do hrnce a zalijte studenou vodou, aby bylo úplně ponořené. Přiveďte k varu, poté stáhněte teplotu a vařte pod pokličkou do změknutí. Trvá to zhruba hodinu a půl. Uvařené maso vyjměte, oberte a nechte zatím stranou. Hotový vývar přecedte.

- Cibuli nakrájejte na kostičky a nechte zesklivatět na rozehřátém sádle. Přidejte nakrájený česnek a ještě pár minut opékejte. Zalijte připraveným vývarem, přidejte brambory nakrájené na kostičky, sušené houby, švestky a všechno koření. Vařte 10 minut, až brambory trochu změknou. Potom přidejte scezené kysané zelí a vařte dalších 20 minut. Klobásu nakrájejte na kolečka, šunku na kostičky a přidejte ji do polévky. Stejně tak kousky vepřového masa z vývaru.

- Máslo rozpustíte v rendlíku a krátce na něm opečte papriku. Jen aby se rozvoněla a stále si zachovala intenzivní červenou barvu, která potom nádherně obarví polévku. Potom vlijte papriku i s máslem do polévky.

- Uvařenou polévku dochuťte solí a pepřem. Uleželá do druhého dne chutná samozřejmě nejlépe.

VINNÁ KLOBÁSA
A LEHKÝ
BRAMBOROVÝ SALÁT

Lahodná chuť jemné klobásy k Vánocům patří. A protože jde o vzdálenou příbuznou oblíbené bavorské klobásy, udělejte si k ní lehký bramborový salát v německém stylu bez majonézy.

 **4 porce**

 **45 minut
přípravy**

 **velmi
snadné**

SALÁT

500 g brambory
salátového typu –
varný typ A

1 šalotka

sůl

2 lžice rostlinného
oleje

2 lžice hrubozrnné
hořčice

4 kyselé okurky

hrst nakrájené
pažitky

pepř

700 g vinné
klobásy

2 lžice hladké
mouky

sádlo na opečení

- Brambory oloupejte a nakrájejte na plátky a uvařte v osolené vodě. Šalotku oloupejte a nakrájejte na kolečka. Smíchejte se solí a lžící oleje a nechte odležet. Hrubozrnnou hořčici ušlehejte se zbytkem oleje a nalijte na uvařené brambory. Přidejte uleželou cibuli, nakrájené okurky a promíchejte. Salát posypte pažitkou a podle chuti také solí a pepřem.

- Klobásu stočte a spíchněte párátkem. Poprašte hladkou moukou, aby se udělala pěkná kůrčička a klobása při pečení nepraskla. Na pánvičce rozehřejte sádlo a opečte z obou stran dozlatova.



Vinná
klobása

* tip

Rozmarýnová větvička místo párátka vypadá velmi pěkně. Aby to dobře fungovalo a bylinka se na pánvi nespálila, použijte na pečení párátka a snítka rozmarýnu zapíchněte až při servírování na talíř.





Boží hod

podle Zdeňka Pohlreicha

Nebyl by to kuchař s pověstí rebela, aby pro slavnostní stolování nevymyslel nová a zajímavá jídla. Nechte se pozvat k bohatě prostřenému stolu, tentokrát pod taktovou mistra kuchyně Zdeňka Pohlreicha.

FOTO Marek Bartoš FOOD STYLING Milena Volfová
DECOR STYLING Johana Strížková

Slavnostní kachní kaldoun

Kachní vývar je silný a voňavý, zkrátka jako stvořený pro slavnostní tabuli.



6 porcí



2 hodiny přípravy



snadné

350 g kachních drůbků
1 kachní stehno
1 cibule
6 kuliček pepře
4 kuličky nového koření
sůl
1 petržel
1/2 celeru
2 mrkve
2 lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
2 lžíce hrášku

hrst drobných květákových růžiček
1 žloutek
2 lžíce smetany na vaření
hrst petrželky

ZAVÁŘKA

1 malá cibule
1 lžíce másla
200 g drůbežích jater
2–3 stroužky česneku
1 lžička sušené majoránky
1 vejce
1 lžíce hladké mouky na zahuštění
70 g strouhanky
sůl, pepř
100 g flíčků nebo širokých nudlí

• Drůbky, kachní stehno a rozpůlenou cibuli vložte do hrnce. Zalijte dvěma litry vody, přihodte pepř i nové koření, osolte a přiveďte k varu. Poté stáhněte teplotu a vařte na mírném ohni 60 minut. Tmavou pěnu, která se začne tvořit na hladině, sbírejte lžící.

• Přidejte očištěnou kořenovou zeleninu a vařte ještě 30 minut. Uvařenou zeleninu opatrně vyjměte a zbytek polévky přecedte. Kachní stehno oberte a nechte si pouze lepší kousky masa. Zeleninu nakrájejte a spolu s masem zatím dejte stranou. Vývar nechte zchladnout.

• V hrnci rozpustíte máslo, poprašte hladkou moukou a připravte si jíšku. Zalijte vývarem a pečlivě rozmíchejte. Vařte 20 minut a občas zamíchejte.

• Cibulku nakrájejte nejemno a orestujte na másle. Drůbeží játra rozmixujte dohladka, přidejte opečenou cibulku, nasekaný česnek, majoránku a vejce. Vmíchejte mouku se strouhankou a nechte chvilku odstát. Pokud bude potřeba, trochu strouhanky přidejte. Osolte a opepřete.

• Vytvarujte knedlíčky a zavařte je v polévce, stačí pět minut. Spolu s knedlíčky přidejte do polévky hrášek a kousky květáku. Poté stáhněte z plotýnky a vmíchejte žloutek ušlehaný se smetanou.

• Těstoviny uvařte podle návodu a přidejte do polévky, stejně tak nakrájenou vařenou zeleninu a obrané maso. Dochutěte polévku podle potřeby solí a pepřem a posypte nakrájenou petrželkou.

* tip

Na polévku využijete ty části masa, které se v kuchyni většinou nespotřebují – srdce, žaludek, nohy nebo odstřižené konce křídel. Když pečete kachnu, uskladněte je v mrazáku a potom spotřebujte najednou.



Kufecí játra

Telecí medailonky na šalvěji a bílém víně

Telecí maso patří mezi vyhlášené pochoutky. Je křehké, libové a v podstatě dietní. Takže jestli máte na svém vánočním kontě obvyklé jídelní hříchy, nad ničím neváhejte a pusťte se do vaření.



6 porcí



60 minut přípravy



velmi snadné

4 telecí medailonky

20 g másla

100 ml suchého bílého vína

250 ml drůbežího vývaru

10–12 lístků šalvěje

sůl

NA ZAHUŠTĚNÍ

2 lžičky hladké mouky

1 lžice másla

• Telecí medailonky zprudka orestujte na rozpuštěném másle. Podlijte bílým vínem a nechte bublat, až se polovina tekutiny vyvaří. Potom zalijte vývarem. Přihodte šalvěj, posolte a duste pokličkou doměkka.

• Během vaření si připravte máslové hrudky na zahuštění. Máslo nechte změkknout a poté zapracujte hladkou mouku. Rozdělte na několik menších kousků a nechte znovu zatuhnout v lednici.

• Až bude telecí měkké, vyjměte lístky šalvěje. Do omáčky přidejte kousky másla s moukou a nechte rozpustit, aby se omáčka mírně zahustila. Občas promíchejte a po pár minutách vaření odstavte.

Brambory zapečené s hruškou a modrým sýrem



6 porcí



60 minut přípravy



velmi snadné

700 g brambor

2 hrušky

100 g sýru s modrou plísní

250 ml smetany na vaření

trochu másla na vymazání

• Brambory oloupejte a nakrájejte na plátky 2–3 mm silné. Propláchněte plátky vodou a osušte. Hrušky omyjte, rozkrojte na polovinu a vykrojte jádřinec. Také nakrájejte na plátky.

• Sýr nastrouhejte nebo nadrobte a smíchejte se smetanou. Nemusíte dosolovat, protože sýr už je dost slaný.

• Zapékací misku vymažte trochou másla a položte na sebe dvě vrstvy bramborových a hruškových plátků. Potřete trochou sýrové směsi, dejte další dvě vrstvy a opakujte. Nakonec zalijte zbylou smetanou se sýrem.

• Zakryjte alobalem a pečte 35–40 minut při teplotě 180 °C. Poté sundejte alobal a dopečte ještě pět minut dozlatova.

* tip

Zapečené brambory můžete připravit i se sýrem bez plísně. Vyzkoušejte například zralý Zaanlander z nabídky Albert Exclusiv



Telecí medailonky



Mangová zmrzlina s passion fruit

Domácí ovocná zmrzlina je osvěžující a garantujeme, že si ji rád dá skoro každý. Navíc je to příjemná změna k tradičnímu cukroví.



6–8 porcí



20 minut přípravy
+ mražení přes noc



velmi snadné

2 zralá manga

1 limeta

300 ml smetany ke šlehání

1 ztužovač do šlehačky

2 bílky

1 vanilkový cukr

50 g moučkového cukru

NA OZDOBNÍ

mango, passion fruit

- Středně velkou formu na srnčí hřbet vyložte igelitovou potravinářskou fólií. Oloupané mango nakrájejte, zakápněte šťávou z limety a rozmixujte na pyré.
- Smetanu smíchejte se ztužovačem a ušlehejte na šlehačku. V jiné míse připravte z bílků tuhý sníh. Postupně do bílkového sněhu přidávejte vanilkový a moučkový cukr a pořád šlehejte, až bude hutný a lesklý. Mangové pyré smíchejte se šlehačkou. Potom zpracujte bílkový sníh.
- Nalijte do připravené nádoby a dejte mrazit. Po půl hodině zmrzlinu promíchejte, vraťte do mrazáku a za půl hodiny míchání znovu zopakujte. Uhladte povrch, zakryjte fólií na potraviny a nechte mrazit. Nejlépe přes noc.
- Zmraženou zmrzlinu vyklopte na táč a před podáváním ozdobte nakrájeným mangem a passion fruit. Ukrajujte plátky a hned podávejte.

Mango



* tip

Část manga nakrájejte na kostičky a přidejte ho do zmrzliny vcelku.

Naše vína patří
na vánoční stůl
Poznáte je snadno.



Najdete je pod symbolem
skleničky v národních barvách.
Na život jako víno!

www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz



GUINNESS®

Na legendární, rubínově rudý Guinness je právem hrdý každý Ir. Toto pivo s úctyhodnou tradicí se vaří v dublinském pivovaru St. James's Gate již od roku 1759.

Guinness Draught v sobě snoubí sladovou sladkost, hořkost nejlepšího chmele a jedinečnou chuť praženého irského ječmene. V plechovce obsahuje Guinness Draught navíc patentovanou kapsli s dusíkem, díky které zažijete pivo, jako by bylo čerstvě načepované. Sledujte unikátní lavinový efekt, který doprovází tvorbu dokonale krémové pěny a vychutnejte si jeho typickou chuť.

Suchý Guinness Extra Stout byl inspirován originálním receptem z roku 1821. I když je to v chuti typický Guinness, od jemného, krémového Guinness Draught se odlišuje svěžestí a řízností.

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

OSLAVA KRÁSNÉHO ZAČÁTKU

Konec roku si zaslouží nezapomenutelnou oslavu, aby ten nový odstartoval z toho nejlepšího. Nachystejte si malé dobroty na jedno sousto zvané tapas a podělte se o ně se svými blízkými. Protože radost a dobré věci je to nejhezčí, co můžete spolu zažít. V našich prodejnách je pro vás připravený široký výběr luxusních delikates pro sváteční občerstvení.
Tak krásný nový rok!

FOTO Marek Bartoš

FOOD STYLING Veronika Šlajerová DECOR STYLING Johana Střížková

NÁDOBI A DEKOR ZAPŮČILY: H&M HOME, ALPROPOS, MADE IN BAL, FLAMINT.

Rajčatový dip s kiwanem

Kiwano překrojte a lžičkou vydlabejte semínkovou dužinu. Rajčata, červenou papriku, kousek jarní cibulky a česnek nakrájejte na malé kousky a vše smíchejte s nasekanou bazalkou a koriandrem. Zakápněte limetkovou šťávou a dochuťte solí a kajenským pepřem.

Naložené krevety

Kořeněné masové kuličky

Kanapka s rostbífem a sýrem s modrou plísní



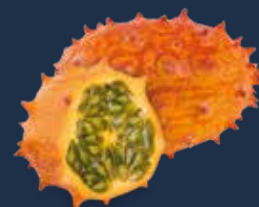
Prosciutto Crudo

Slavná sušená italská šunka patří na každý sváteční stůl. Je vyrobena tradičním způsobem z vepřové kýty.



Rostbíf s pepřovou krustou

Hovězí rostbíf obsahuje 92 % masa. Krusta z drčeného pepře mu dodává rafinovanou pikantnost.



Kiwano

Kiwano je zelenina, která svou chutí připomíná nasládlou okurku. Konzumuje se dužina včetně semínek. Skvěle se hodí jak do salátů, tak do sladkých pokrmů.



Chorizo

Tradiční španělské chorizo je klobása vyrobená sušením na vzduchu. Vyznačuje se intenzivní paprikovou chutí.



Pancetta Rotonda Magretta

Tato italská slanina je ručně solená a pro dosažení té pravé chuti zraje minimálně dva měsíce. Tradičně se krájí na velmi tenké plátky.



Prosciutto Cotto

Solená italská šunka je vyrobená z vepřové kýty a má typický tenký okraj tuhu, což přispívá k plnosti její chuti.



Chorizo dip

Nakrájejte chorizo a šalotku a opečte je na másle. Nechte zchladnout a pak smíchejte se 70 g strouhaného čedaru a 70 g žervé. Dochuťte lžící majonézy, naplňte do zapékacích misek a čtvrt hodiny zapečte v troubě.

Sušené švestky v pancettě

Cotto rolky plněné čerstvým žervé

Salát s marinovanými mořskými plody

Krevety s koktejlovou omáčkou

Kanapky s uzeným lososem a kaviárem

Pomazánka s avokádem a uzeným marinovaným lososem

Lososa nahrubo rozmixujte se 100 g žervé a třemi lžícemi zakysané smetany. Přidejte kapary, kopr, půlku avokáda nakrájenou na kostičky a jarní cibulku. Dochuťte šťávou z citronu a promíchejte.

Kanapky se šunkou a salsou z physalis

Physalis vyloupněte z listů a nakrájejte nadrobno. Přidejte jemně nakrájenou šunku a kousek jarní cibulky, nasekaný koriandr, šťávu z limetky a posolte.

Karamelový popcorn

Pekáček vyložte pečicím papírem a zlehka potřete máslem. Na pánvi zahřívějte krupicový cukr a připravte si karamel. Nalijte ho v silné vrstvě do pekáčku, posypte vypukaným popcornem a opatrně stlačte. Nechte vychladnout a nalámejte.



Popcorn

Popcorn si můžete vychutnat i jinde než u filmového plátna. S našimi recepty jsme tuto obyčejnou pochoutku povýšili na sváteční delikatesu. Navíc neobsahuje palmový olej.

Popcornové koule

Na vypukaný popcorn nalijte ještě horký karamel a dobře promíchejte. Pomocí dvou lžic ještě zatepla tvořte koule a napíchněte je na dřívko. Teprve až úplně vychladnou, obalte koule v čokoládové polevě.



Limetkový chilli popcorn

Smíchejte chilli a strouhanou limetkovou kůru. Přidejte hotový popcorn, zakápněte limetkovou šťávou a prohodte.



Humus s křupavou pitou

Kuličky z kozího sýra

Lžící změkklého másla ušlehejte se 150 g kozího sýra a se stejným množstvím žervé. Přidejte lžičku strouhané citronové kůry, lžičku tymiánu, promíchejte a dejte vychladit. Vytvarujte malé kuličky a podle chuti obalte v pistáciích, pepři, pažitce nebo v mletých oříšcích.



Tapenády

Exkluzivní nabídka sýrů z Alberta

Nabídka kvalitních holandských sýrů z našeho pultového prodeje. Ochutnejte například tradiční gouda nebo zaanlander s bohatou krémovou chutí.



Další silvestrovskou inspiraci najdete na albert.cz/vanoce

Mocca Martini

Nenechte se zmást názvem, Martini v tomhle drinku nenajdete. Pouze ho v této, pro Martini typické, skleničce budete servírovat.



4 nápoje



15 minut přípravy



velmi snadné

4 šálky espressa

ledové kostky

200 ml vodky

80 ml Bailey's

2 lžičky třtinového cukru

200 ml smetany na šlehání

- Připravte si kávu a nechte ji vychladnout.
- Do šejkru vložte ledové kostky, nalijte alkohol, kávu a přidejte cukr. Pečlivě protřepejte, aby se cukr dobře rozpustil.
- Smetanu vyšlehejte na šlehačku.
- Přes sítko nalijte do sklenic na martini a dozdobte šlehačkou, hladinku srovnejte nožem.



Kapsle Espresso

Kapsle lze použít v kávovaru Dolce Gusto.

SILVESTROVSKÉ KOKTEJLY

**Elegantní
kombinace
vodky, Bailey's
a silného
espressa**

K oslavě Nového roku neodmyslitelně patří i koktejl. Protože v jednoduchosti je krása, připravili jsme pro vás dva drinky, jejichž přípravu zvládne i úplný začátečník.

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Barbora Mosorjaková
DECOR STYLING Johana Střížková



Osvěžující a lehký

Mimosa

Ideální drink pro barmany začátečníky. Nebudete potřebovat ani šejkr.



4 nápoje



5 minut přípravy



velmi snadné

200 ml brusnicového džusu

200 ml pomerančového džusu

400 ml prosecca

- Před přípravou koktejlu oba druhy džusů dobře vychlaďte.
- Do sklenic nejdříve nalejte oba džusy a poté dolijte proseccem.

* tip

Mimosa také skvěle chutná s čerstvě vymáčkaným džusem z červeného grepu. Nezapomeňte však džus předtím přelít přes sítko. Poměr s proseccem je v této variantě 1:1.



EXKLUZIVNĚ
U NÁS

Cantì Prosecco D.O.C.

Ráno po oslavě

Některé věci mají svůj zaběhnutý rytmus. Stejně jako po noci následuje nový den, po létě přijde podzim, tak po obzvlášť vydařené oslavě nezřídka následuje podobně vydařená kocovina, která nám už moc radosti neudělá. S našimi recepty vás vrátíme zase do formy.

FOTO Marek Bartoš FOOD STYLING Milena Volfová DECOR STYLING Markéta Zindulková

Zeleninové smoothie



1 porce



5 minut přípravy



velmi snadné

4 stonky řapíkatého celeru
2 masitá rajčata
1 okurka
hrst petržele

• Zeleninu očistěte a pokrájejte na hrubé kostky. Okurku můžete nechat i se slupkou. Dejte do mixéru a půl minuty mixujte. Ihned podávejte s hrstí ledu.

Smaženka



1 porce



15 minut přípravy



velmi snadné

1 velký krajíc horalského chleba
1–2 lžičky plnotučné hořčice
směs zeleniny: 1 růžička brokolice, pár plátků cukety, 1 růžička květáku, půlka mrkve
1 lžice olivového oleje
1 vejce
1 lžice strouhaného parmezánu
4 plátky šunky od kosti
1 lžička nakrájené cibule
2 nakládané okurky
1 lžička nakrájené pažitky

• Krajíc chleba krátce opečete nasucho a potřete hořčicí.
• Zeleninu nakrájejte na plátky a pár minut orestujte na olivovém oleji. Dejte na talíř stranou a pánvičku neuklízejte, bude se na ní připravovat omeleta.
• Vajíčko prošlehejte se sýrem, nalijte na rozehřátou pánvičku a opečte. Ideální by bylo udělat ji ve tvaru chlebového krajíce. Hotovou omeletu položte na chleba, navršte na ni opečenou zeleninu a bohatou porci šunky od kosti. Štědře posypte cibulí a kyselou okurkou nakrájenou na kostičky a nakonec také nasekanou pažitkou.

Česnečka



1 porce



15 minut přípravy



velmi snadné

80 g šunky vcelku
1 krajíc chleba
1 lžice oleje
1 žloutek
1/2 lžičky mleté papriky
2 stroužky česneku
špetka soli
250 ml silného hovězího vývaru
2 lžice strouhaného tvrdého sýra

• Šunku a chleba nakrájejte na kostičky a krátce opečte na oleji. Do misky nebo hlubokého talíře dejte celý žloutek – lépe vypadá, když zůstane neporušený. Poprašte mletou paprikou, přidejte česnek utřený se solí a zalijte vývarem. Česnečku posypte strouhaným sýrem a podávejte s opečenými šunkovými a chlebovými kostičkami.



Šunka od kosti



Novoroční polévka s čočkou beluga

Vaše novoroční porce čočky může mít i tuto netradiční podobu v asijském stylu.



4 porce



60 minut přípravy



velmi snadné

1 petržel
2 mrkve
1/4 celeru
2 cibule
5 cm zázvoru
500 g kuřecích křídel
250 g kuřecích prsíček
200 g čočky beluga
1 lžice olivového oleje
150 g cherry rajčat
1 limeta
1 lžice rybí omáčky
1 lžice hnědého cukru
150 g žampionů
400 ml kokosového mléka
hrst čerstvého koriandru
chilli podle chuti

• Kořenovou zeleninu očistěte, cibuli a zázvor oloupejte a dejte do hrnce. Přidejte kuřecí křídla a prsa, zalijte litrem a půl vody, aby bylo vše ponořené, a vařte zhruba 40 minut. Poté vyjměte zeleninu a křídla, do polévky je už nebudete potřebovat. Kuřecí prsa nechte vychladnout a pak natrhejte po vláknech. Vývar přecedte.

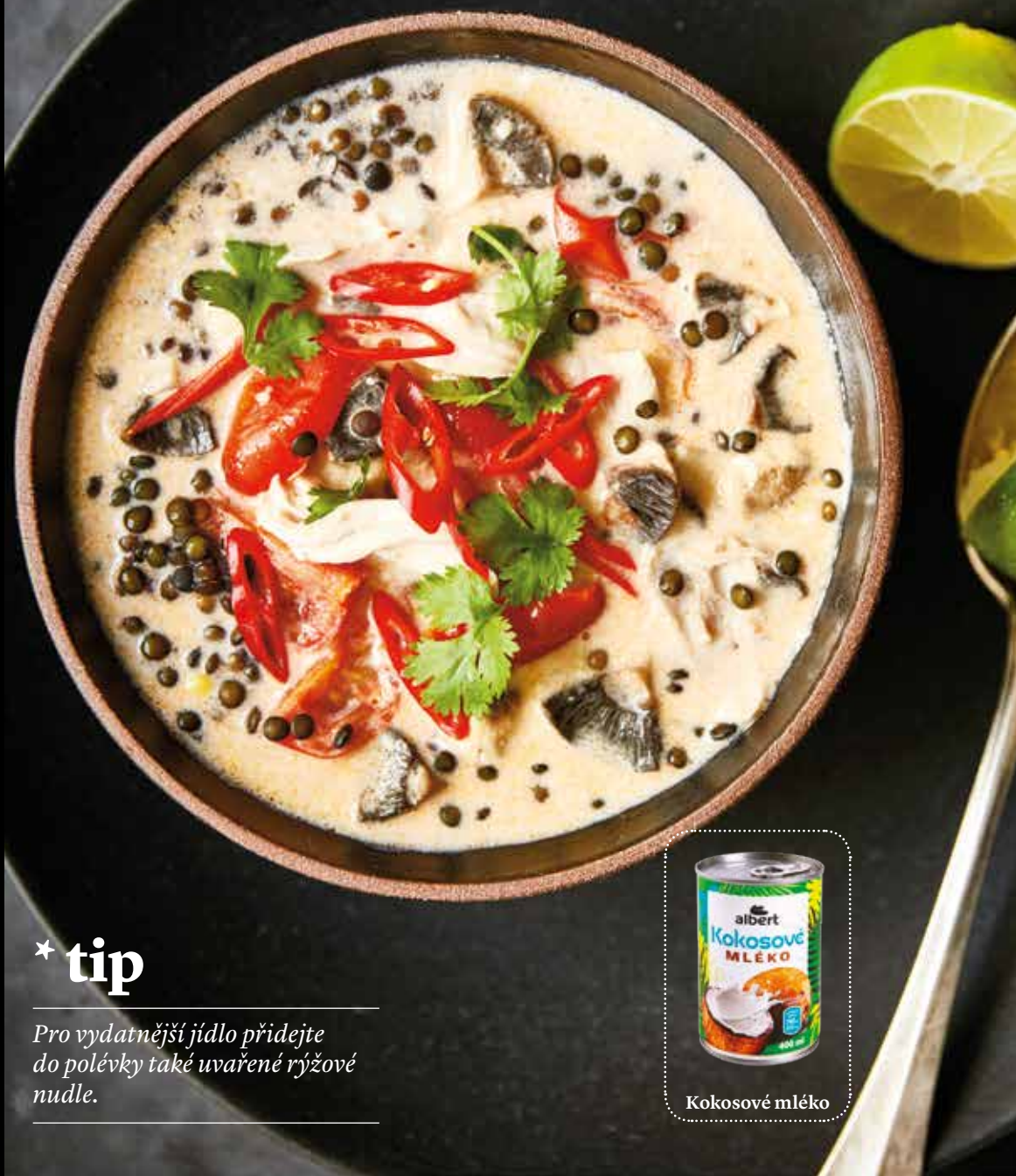
• Čočku uvařte podle návodu. Na pánvi rozežhřejte olej a krátce orestujte přepůlená rajčata. Zakápněte limetovou šťávou, rybí omáčkou a posypte cukrem. Po pár minutách přidejte překrojené žampiony, rychle opečte a přesuňte do vývaru.

• Do polévky vmíchejte kokosové mléko, uvařenou čočku a natrhané kuřecí maso. Už nevařte, jen dochutě čerstvým koriandrem a chilli.

Šťastný nový rok

První slavnostní oběd roku může podle tradice obstarat peníze, zdraví i hojnost. Dobře si rozmyslete, jestli si na talíř dáte čočku kulatou jako penízky nebo vepřové, které prý přináší štěstí.

FOTO Marek Bartoš FOOD STYLING Milena Volfová DECOR STYLING Markéta Zindulková



* tip

Pro vydatnější jídlo přidejte do polévky také uvařené rýžové nudle.



Kokosové mléko

* tip

Pro opravdu šťavnatou pečení nařízněte před vložením do trouby kůži a v průběhu pečení potírejte výpekem.

Vepřové koleno, celerové pyré a glazované šalotky

Pečené koleno, předpřipravené metodou sous vide, budete mít hotové v cuku letu. Stačí ho totiž jen krátce dopéct v troubě.



4 porce



50 minut přípravy



velmi snadné

1 vepřové koleno sous vide
2–3 stroužky česneku
1 lžíce másla
1 lžíce olivového oleje
300 g šalotky
2 lžíce třtinového cukru
4 lžíce balzamikového octa
100 ml suchého červeného vína
sůl
1 lžíce čerstvého tymiánu
1 velká celerová bulva (cca 500 g)
300 g brambor na pyré (varný typ C)
100 ml smetany ke šlehání
50 g másla

- Vepřové koleno dejte péct podle návodu na obalu a do pekáče přihoďte neoloupané stroužky česneku, které se po upečení přidají do pyré.
- V rendlíku roztáhněte máslo a olivový olej a opečte oloupané šalotky. Posypte cukrem a nechte zkaramelizovat. Poté podlijte balzamikovým octem a červeným vínem. Osolte, přidejte tymián a za občasného míchání vařte cca půl hodiny.
- Celer a brambory oloupejte a nakrájejte na stejné velké kusy. Dejte do hrnce, posolte, zalijte vodou a uvařte doměkka. Mezitím ohřejte v hrnku smetanu.
- Uvařené brambory s celerem slijte, přidejte smetanu a pečený česnek a rozmačkejte šťouchadlem na brambory. Vmíchejte máslo a metlou našlehejte. Případně dochuťte trochou soli.



Vepřové koleno
sous vide

Dopisy čtenářů



Pište nám, vaše postřehy jsou pro nás důležité. Nejzajímavější dopis vždy odměníme poukázkou na nákup v prodejnách Albert v hodnotě 300 Kč.

Milá redakce, musím uznat, že Vás časopis je úžasný. Vždy kromě zajímavých receptů, které občas vyzkouším a mají vždy u mé rodiny úspěch, v něm najdu i spoustu informací a rad.

To hlavní, co mi udělalo radost z posledního čísla, byl recept na závin. Spíše si vždy kupuji listové těsto u nás v Bertíku (takhle říkám vašemu supermarketu), které je zalisované ve vaničce a je naprosto skvělé. Jenže tentokrát jsem si těsto nekoupila, ale chtěla jsem upéct rodinně jejich nejoblíbenější moučník, tak si říkám, tak příště... Pak si sednu k Vašemu časopisu, no a co v něm neobjevím? Tak jsem hned zadělala a výsledek? Báječný závin! Recept si uložím a budu určité často používat. Takže ještě jedno velké poděkování a přání mnoha úspěchů a spoustu spokojených čtenářů.

S pozdravem, Dagmar Kleplová

**UDĚLEJTE VE SVÁTEČNÍ
ČAS DOBRÝ SKUTEK
KOUPI MÉHO VÝROBKU.
VÝTĚZEK Z PRODEJE
PUTUJE DĚTEM ZE
SOCIÁLNĚ OHROŽENÉHO
PROSTŘEDÍ, KTERÉ
VÝROBKY VYTVOŘILY.**



WWW.NADACNIFONDALBERT.CZ



Milá Dagmar,
děkujeme za moc milý dopis
a fotografii jablečného závinu
podle našeho receptu. Věříme, že
Vás i nadále budeme inspirovat.

Milá redakce časopisu Albert v kuchyni, musím říci, že vařím hrozně ráda. Ale časem docházejí nápady, tak vždy ráda sáhnu po Vašem časopise, který mi připomene jídla, o kterých bych normálně ani neuvažovala. Jako například svatomartinskou husu či kachnu po orientálním způsobu. Ono se těžko taková jídla vaří pro dvě osoby, navíc, když drží již druhým rokem kalorickou dietu. Než odešly všechny čtyři mé děti do světa, to se to vařilo! To to chutnalo a buchty, štrůdlý, pečínky, polévky, pomazánky a další a další jídla mizela přímo před očima, a nestačila ani vychladnout z plechů a pekáčů. Pomalu děti odcházely, hrnce s jídly se zmenšovaly, dobrot, na kterých bychom si mohli s manželem pochutnávat, ubývalo, většinou zbývaly. Máme ovšem srazy, kde slavíme spolu s dětmi, jejich partnery a vnoučaty narozeniny a výročí. A to pak nastává ten pravý hodokvas nebo „hostinový“ čas. Jako pohostinná Moravanka tuto příležitost musím vždy chytit pořádně za pačesy a předvést své umění. A Albert magazin mi v tom krásně pomůže!

S pozdravem vaše čtenářka a vášnivá kuchařka Milena Řeháčková

Milá Mileno, máme radost, že jste s našimi recepty slavila takový úspěch na rodinných oslavách a věříme, že našemu magazínu zachováte přízeň i do budoucna. .

Dobrý den milá redakce, chtěla jsem Vám napsat velké poděkování za Váš úžasný magazin! O víkendu jsem čekala návštěvu a pořád jsem nevěděla, co uvařit za slavnostnější oběd. Až pan Pohlreich mi díky Vám poradil a já udělala podle něj plněnou vepřovou roládu se šťouchanými brambory. Byla to trochu kuchařská maturita, ale výsledek byl perfektní! Já sklídila velikou pochvalu a prázdné talíře. Jako dezert bylo tiramisu ve skleničkách... prostě ta správná Albert tečka na závěr. Moc Vám děkuji za inspiraci a už se těším na další číslo magazínu.

Zdenka Neužilová, Velké Březno

Milá Zdenko, děkujeme za sdílení Vašich kuchařských úspěchů. V dalším čísle se již můžete těšit na spoustu svátečních receptů, které určitě stojí za to vyzkoušet.



Fotografií jablečné galletky se nám pochlubila čtenářka Marie Dufková z Prahy.

**Dopisy a samozřejmě i fotografie
vašich kuchařských úspěchů
posílejte na adresu**

Redakce Albert v kuchyni
Újezd 19, 110 00 Praha 1

nebo emailem

redakce.albertmagazin@gmail.com

NOWACO



Z moře přímo na váš stůl

 lovíme v čistých severských vodách

 mrazíme přímo na moři
pro maximální zachování kvality

 bez přidané vody



recepty najdete na
www.nowaco.cz

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Křížovka
Tajenku zašlete do 8. 12. 2017 na adresu Redakce Albert v kuchyni, Újezd 19, 118 00 Praha 1, nebo ji vyplíte do formuláře na www.albert.cz/tajenka. Vyrosovany luštitel obdrží poukázku na jednorázový nákup v síti prodejen Albert v hodnotě 300 Kč. Výherce křížovky z čísla 10/2017: Zdeněk Štátník, Varnsdorf. Řešení z minulého čísla: Nadělte si pomocníky Philips do kuchyně..

POMŮČKA: ANAT POLTY URDA	BAHENNÍ ROSTLINA	1. DÍL TAJENKY	INICIÁLY HERCE HRUŠIN- SKÉHO	MALÝ HLODAVEC	 albert	ODVÁŽNÝ	VÝROBEK Z OVČÍ SYROVÁTKY	ROZMAŘI- LOST	SLOVENSKY „JAKÉ“
PŮVAB					CELKOVÁ ČÁSTKA				
OPARY					OBLAK BOJOVÉ VOZIDLO				
INICIÁLY PROZAÍKA BASSE			3. DÍL TAJENKY ŽAL						
POZICE NA ZÁDECH				JMÉNO HERCE ALDY NOVINY				ZÁSTAVY ZA CHYBY VE HŘE	
 albert	VOJENSKÁ HODNOST ČTVŘT LONDÝNA						ANGLICKY „ZDALI“ MALÝ ATILA		
VÍNO S VODOU						DRUH PEPŘE LINKA			
OBILNINA					ZAÚPĚNÍ ZPĚVOHRA				
NÁZEV ZNAČKY VODÍKU			TYČ K MÍSENÍ TĚSTA KOREKCE						
ZNAČKA PRAČÍCH PRAŠKŮ				PRUHY SLANINY (nářečné) METÁLY					
 albert	HUČENÍ	2. DÍL TAJENKY REPETICE						4. DÍL TAJENKY CESTY VZDUCHEM	
LATINSKY „HAJNÝ“					SEDLINA MLÁDE SKOTU				
ZTRÁCET VÝZNAM					SOLMIZAČ- NÍ SLABIKA RANNÍ VLÁHA				
POLYNÉSKÉ OPOJNÉ NÁPOJE					ČESKÝ HOKEJISTA MÍSTO				
SMYČKY				OVOCE SLOTA					
TOHLE			HORSKÉ JEZERO NA JINÉ MÍSTO					JMÉNO UČITELE HNIŽDA	
 albert	OBTÍŽNÝ HMYZ ČÁST KRKU				SNAD VYSOKÁ KARTA				
5. DÍL TAJENKY						ZNAČKA TANGENTY JMÉNO McBAINA			
KANAÁN- SKÁ BOHYNĚ				USUŠENÁ TRÁVA					
ČESKÝ ZPĚVÁK				VŮNĚ					

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) zašlete do 8. 12. 2017 na adresu Redakce Albert v kuchyni, Újezd 19, 118 00 Praha 1, nebo ji vyplíte do formuláře na www.albert.cz/tajenka. Výherce sudoku z čísla 10/2017: Anastázie Dvořáková, Brno. Řešení z minulého čísla:

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

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

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

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



KOUZLO SKOTSKÉ WHISKY

Celosvětově proslulá whisky Chivas Regal je ztělesněním nejlepšího stylu a exkluzivity. Její domovinou je palírna Strathisla – nejstarší palírna Skotské vysočiny, fugující již od roku 1786. Tento ikonický blend přímo ztělesňuje um míchání vyžrálých sladových a obilných whisky, jímž se v polovině 19. století proslavili bratři James a John Chivasovi a který se předává z generace na generaci.

Není divu, že míchání whisky je považováno za umění – cílem tohoto složitého procesu je dosažení dokonalého souladu všech komponentů, podobně jako sladění tónu v hudební skladbě.

Přísná skotská definice výroby whisky navíc činí z Chivas Regal ten neisofistikovanější destilát, který si již přes 200 let vychutnávají lidé ve více než 150 zemích světa.



 **CHIVAS**

NOVINKA



**KLENOTY KOSTECKÉHO
ŘEMESLA ŘEZNICKÉHO**

1917

**TO NEJLEPŠÍ OD
ŘEZNÍKŮ Z KOSTELCE.**

Řezníci z Kostelce
GARANCE KVALITY A POCTIVOSTI



K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT.

Vánoční kapr z Třebone



Pravý Třeboňský kapr je k dostání
ve vybraných **prodejnách Albert**.



Kapr s rodokmenem

*Tradiční symbol
českých Vánoc.
Dopřejte si kvalitní
rybu na Váš stůl.*



www.trebonskykapr.cz

Vítejte
na Území
dravce



K dostání ve vybraných
prodejnách Albert

Princ
- šlechtic
mezi salámy



Vánoční Cukrárna

Vánoční
perníkový kapr
250 g

Vanilkové
rohlíčky
200 g

Sladké
Vánoční pokušení
380 g

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

MISTROVSKÁ EDICE

PROBUDÍM TVÉ SMYSLY
JSEM INTENZIVNÍ A JEMNÁ



**STŘIHNĚTE SI
3× ŠKODU FABIA**

A TISÍCE DALŠÍCH SKVĚLÝCH CEN

Naše kvalita vyhrává! Nakupujte potraviny označené logy kvality, loga vystihujte a nalepujte na herní karty. Poznáváte kvalitní potraviny a soutěžte s chutí o tři Škody Fabia a sto tisíc cen až do 14. 1. 2018. Herní karty ke stažení a více informací na akademiekvality.cz!

akademiekvality.cz

Fotografie jsou ilustrační

ODKOLEK

OD ROKU 1850

NENÍ VÁNOČKA JAKO VÁNOČKA



SLADKÉ
VÁNOCE

Váš dodavatel ořechů a sušeného ovoce



www.ibk-trade.cz

Ing. Bohumil Kratochvíl – IBK TRADE, Dolanská 7/337, Praha 6, TEL: 220 199 199 372 - 9

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Medovník[®] original



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



*Každý Medovník
z naší pekárny
je originál!*

S medovým úsměvem
♥ Natálie
cukrářka

R. JELÍNEK

Podlehnete chuti pravých ovocných destilátů...

Horké hrušky

4 cl Hruškovice R. JELÍNEK
hruškový džus, horká voda,
kousky kompotované hrušky,
med



pij s rozumem • cz

Hot Honey

4 cl Bohemia Honey R. JELÍNEK
jablečný džus, horká voda,
med, sušená jablka, skořice



www.rjelinek.cz



Krásné prožítí Vánočních svátků ve společnosti sýrů z Mlékárny Polná



www.mpolna.cz

Naše výrobky k dostání ve vybraných supermarketech a hypermarketech Albert.

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



Kaiserka cereální

patří k velice oblíbenému druhu pečiva v prodejnách Albert. Pro kaiserku cereální je důležitou složkou vysoký obsah cereálií společně s vyšším obsahem vláknin, které přináší příjemný pocit nasycenosti. Kaiserka je poctivé pečivo z prvotřídních surovin.

Slunečnicová bulka

peče se tradičním způsobem, na kamenných deskách z pravé italské žuly. Je zárukou dokonalosti chuti, trvanlivosti a křupavosti. Naprosto výjimečný je i vrchní a spodní bohatý posyp, čímž chuť pečiva více vyniká.



Pečivo pro každé roční období



Dalamánek

jedná se o tradiční, české pečivo s určitou nostalgii chuti k našemu dětství. Křupavá a dozlatova vypečená kůrka, typická vůně a chuť, která je zvýrazněna kminem a solí.



Sedlácká bageta

je vícezrnné pečivo, oblíbené pro vysoký obsah pšeničné a žitné trhanek, praženého ječmene a žita, slunečnice, lnu a sojových bobů. Peče se tradičním způsobem na kamenných deskách z pravé italské žuly. Dokonalá chuť a trvanlivost je jistotou této bagety.

Naše produkty najdete ve vybraných supermarketech a hypermarketech Albert.

ProFrost
www.profrost.cz

Varmuza

Anno 1913



DELIMAX

PAPEI



Každý den jinak!

Tradiční receptury,
české suroviny
a vyladěná chuť to je

RETRO
TURISTICKÁ
POMAZANKA!

Najdete v pultu s lahůdkami!





— DÁVÁME CHUTI TVAR —

✓ s vysokým obsahem masa ✓ bez lepku



VÁNOČNÍ ŠUNKA výběrová

- z jednoho kusu masa
- uzeno na bukovém dřevě

www.vahala.cz

Pohodové vánoce s lahodnými sýry



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



JSOU VĚCI,
BEZ KTERÝCH SE VÁNOCE
NEOBEJDOU...

Dobrou chuť a hodně štěstí

Bramborový salát Delika je vyráběn podle tradiční receptury

Celý sortiment našich výrobků najdete v obsluhovaném úseku supermarketů a hypermarketů Albert. K dostání ve vybraných prodejnách Albert.
DELIKA lahůdky, s.r.o., U hřiště 654/21a Brno, tel.: 547 227 123-5, fax: 547 227 653, delika@delikalahudky.cz



Originál je vždy jen jeden



Tradice a kvalita již od roku 1887

Polický Uherák

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



**VAŠE ZMRZLINA
VYROBENÁ
Z MLÉKA A MÁSLA**

K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH
PRODEJNÁCH ALBERT

www.pinko.cz



K dostání ve vybraných
prodejnách Albert.

Užijte si sladké Vánoce



K dostání na vybraných prodejnách Albert.

Minerální voda s přívlastkem

- Slabě mineralizovaná
- Poměr vápníku a hořčíku 2:1
- Vhodná ke každodenní konzumaci
- K dostání ve vybraných prodejnách Albert





Křen Schamel je korunou Vašeho jídla.

Oživuje duši i tělo,
posiluje krevní oběh,
osvěžuje smysly
a probouzí životní síly.



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

dodává: **LAKTOIMPEX** spol. s r.o.



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

dodává: **LAKTOIMPEX** spol. s r.o.

VÁNOCE V KRÁSNOSVĚTĚ!



**PÁRTY
PÁREČKY
400G**



**MAĎARKA
KRÁSNO
190G**



OBSAH MASA
86%

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

www.krasno.cz



Ať už vaříte, smažíte nebo pečete,



o Vánocích byste si měli dopřát to nejlepší.

Lukana, vaše volba.



Dovážíme prémiové hovězí maso z NAMIBIE a BOTSWANY

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

ořech 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



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.

Maso z Namibie a Botswany má garantovanou dlouhou záruku díky ošetření masa před balením kyselinou mléčnou, která má charakteristické aroma. Dlouhé zrání masa je zárukou vysoké kulinářské hodnoty.

České sýry na Váš stůl!

Horácký sýr s tvorbou ok, Farmářský sýr uzený bukovým dřevem, delikátní sýr ementálského typu Montana nebo Herold tvrdý sýr pro pravé gurmány. Tyto kvalitní české sýry můžete zakoupit ve vybraných prodejnách Albert.



MORAVIA LACTO, a. s., člen skupiny Interlacto, www.moravialacto.cz



**ZMRAZENO NA MOŘI, IHNED PO ULOVENÍ
TAK ČERSTVÉ JAK JEN MŮŽE BÝT**



www.mylordpremium.cz

Mylord PREMIUM = PRVOTŘÍDNÍ KVALITA BEZ KOMPROMISŮ

K dostání ve vybraných prodejnách Albert

Všem našim zákazníkům
přejeme příjemně prožít
vánočních svátků
a úspěšný
nový rok 2018.



www.brick.cz | www.comperio.cz | Brick Food

COMPERIO

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

bella



Z lásky
k dítětku...



V HYPERMARKETECH
ALBERT
NYNÍ V AKČNÍ
NABÍDCE



Dětské hygienické výrobky HAPPY a PANDA

Dámská hygiena

Akční nabídka platí od 22. 11. do 26. 12. 2017

www.bellabohemia.cz

Nový trend pro Vaši vánoční kuchyni!

- ✓ snadná a jednoduchá příprava
- ✓ vyrobeno ze 100% prsních řízků
- ✓ smaženo v kvalitním řepkovém oleji
- ✓ šetrné zpracování – vysoká kvalita

www.vodnanskadrubez.cz



OCHUTNEJTE KLATOVSKÉ KUŘECÍ UZENINY Z OBSLUŽNÉHO PULTU

s tradicí!

KUŘECÍ TLAČENKA
KUŘECÍ DEBRECÍNKA



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

www.dzklatovy.cz

Novinka!



**PÁREČKY
Z KUŘECÍHO MASA 80%**



RABBIT

TRHOVÝ ŠTĚPÁNOV a.s.

Váš dodavatel
králíčího masa.

K dostání ve vybraných
prodejnách Albert.

WWW.RABBIT.CZ

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



LEIFHEIT

**CLEAN TWIST
EXTRA SOFT M
+ NÁHRADA MICRO
DUO ZDARMA**

NEJDOKONALEJŠÍ
SYSTÉM
ODSTŘEDIVÉHO
ŽDÍMÁNÍ

999,-

**CLICK
SYSTEM**



TV REKLAMA
6. 11. – 3. 12. 2017

ZDARMA

**VYSAVAČ NA OKNA
WINDOW CLEANER
S MOPEM
+ 500 ml ČISTIČ
ZDARMA**

INOVATIVNÍ
ČIŠTĚNÍ OKEN
BEZ KAPEK,
BEZ NÁMAHY,
BEZE ŠMOUH

1 290,-

**CLICK
SYSTEM**



ZDARMA

PLATNOST AKČNÍCH CEN: 22. 11. – 26. 12. 2017

SENCOR®

Kuchyňský robot STM 635x

- Extrémně výkonný 1 000W motor s 6letou zárukou
- Robustní celokovové tělo s kovovými převody
- 3-výstupová konstrukce



SLEVA

NA VYBRANÝ SORTIMENT

vileda®

minimálně
-30%



Akce se nevztahuje na žehlící prkna a sušáky. Akce platí 22. 11. – 24. 12. 2017 ve vybraných supermarketech a hypermarketech Albert.





1 balení = 1 vakcína

proti novorozeneckému
tetanu, která zachrání život.*

* Za každé balení Pampers s logem UNICEF zakoupené od 25. října do 31. prosince 2017. Více informací na www.pampers.cz nebo www.unicef.org.

„Od roku 2006 pomohla kampaň Pampers eliminovat novorozenecký tetanus již v 19 zemích. Vakcína, která zachrání život, se tak v zemích rozvoje světa dostává k matce a jejímu dítěti každou sekundu. UNICEF se postará o to, aby byly vakcíny dodávány do vzdálených oblastí, ve kterých představuje přístup ke zdravotnickým službám, a především péče o rodičky, obrovskou logistickou a finanční výzvu.

Ženy obvykle rodí doma, v nehygienických podmínkách - spory tetanu mohou projít přes odstřiženou pupeční šňůru a infikovat jak matku, tak i dítě. Dobrou zprávou je, že této tragické choroby lze předcházet pomocí několika očkování levnou vakcínou.

A to je místo, kde do děje vstupujeme my. S vaším přispěním může naše kampaň pomoci eliminovat novorozenecký tetanus všude.“

NAVÍC: K nákupu jakýchkoliv 2 ks balení plen Pampers získáte vlhčené ubrousky Sensitive 56 ks jako DÁREK**



**Vložte do košíku. Cena vám bude stornována na pokladně. Akce platí na všech hypermarketech Albert.

Vše, co potřebujete pro perfektní výsledek

- 

**ÚČINNÝ
ODSTRAŇOVAČ
SKVRN**
- 

**ZÁŘIVÁ
BĚLOST**
- 

**DLOUHOTRVAJÍCÍ
SVĚŽEST**
- 

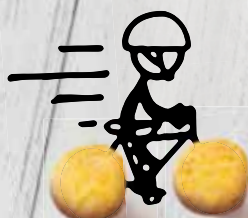
JEMNÝ K TEXTILIÍM





Novinka!

OCHUTNEJ ZDRAVÝ*
SNACK!



SNACKITO JE RYCHLÁ, CHUTNÁ A ZDRAVÁ*
SVAČINA, KTERÁ TI DÍKY KVALITNÍMU SLOŽENÍ
POMŮŽE ZVLÁDNOUT KAŽDODENNÍ FIRMOL!

AŽ 76,9%
PŘEDVÁŘENÉ
ČOČKY



ZDROJ VLÁKNINY
S VYSOKÝM OBSAHEM
BÍLKOVIN

*Snackito Thajská kari čočka obsahuje vysoký podíl bílkovin, které přispívají k udržení normálního stavu kostí.



KUPTE 3 JAKÁKOLIV BALENÍ KAPSLÍ NESCAFÉ DOLCE GUSTO, POŠLETE SMS

A VYHRAJTE DENNĚ

POUKAZ NA **15 000,- Kč** NA MALL.CZ



VÍCE NA WWW.DOLCE-GUSTO.CZ
SOUTEŽ PLATÍ OD 13. 12. 2017 DO 1. 1. 2018

PROTOŽE KÁVA NENÍ
JENOM ČERNÁ



MINIMALISTA MŮŽE BÝT MAXIMALISTA
OD NESCAFÉ DOLCE GUSTO.



**KUPTÉ & VYHRAJTE DENNĚ
3 BALENÍ KÁVOVAR LUMIO**

PLATNOST AKCE 15. 11. – 15. 12. 2017, WWW.DOLCE-GUSTO.CZ



PROTOŽE KÁVA NENÍ
JENOM ČERNÁ

Nature's
Promise®
PEČEME ZDRAVĚJI



Videorecept najdete na
blog.naturespromise.cz

Vanilkové bezlepkové rohlíčky

I vánoční mlsání může být zdravé a buďte si jistí, že bude chutnat stejně božsky jako to tradiční. S produkty z řady Nature's Promise vám půjde pečení cukroví jedna radost. Vyzkoušejte báječné vanilkové rohlíčky, které díky pohankové mouce neobsahují lepek.

FOTO Lucie Fenclová
FOODSTYLING Marika Kučová

 **2 plechy**

 **30 minut přípravy
60 minut chladnutí těsta
15 minut pečení**

 **velmi snadné**

120 g mandlí
300 g hladké pohankové mouky
80 g moučkového cukru + na obalování
1 vanilkový lusk
200 g másla
1 žloutek

- Mandle rozemelte nejemno a vložte je do větší mísy. Přidejte mouku, moučkový cukr, vanilková semínka z lusku a lehce promíchejte. Máslo nakrájejte na menší kostky a spolu se žloutkem přidejte k ostatním surovinám. Vypracujte hladké těsto, které zabalte do potravinové fólie a vložte alespoň na hodinu do lednice.

- Troubu předehřejte na 150 °C a plech vyložte pečicím papírem.

- Z odpočinutého těsta tvarujte válečky, které stáčejte do tvaru rohlíčku. Rohlíčky vyskládejte na plech a pečte 15 minut, dokud okraje nezačnou zlátnout. Po upečení je nechte lehce zchladnout, ale ještě teplé je obalte v moučkovém cukru.



Bio pohanková mouka

Pohanková mouka je přirozeně bezlepková. Působí blahodárně při detoxifikaci organismu. Je také vhodná pro diabetiky.

Kingswood — SPICED APPLE —

SKVĚLÝ SVAŘENÝ
SKVĚLÝ NA LEDU



18+

POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
www.alkoholsrozumem.cz