

DUBEN · 2018

albert

V KUCHYNI

INSPIRUJTE SE
RECEPTY Z LUŠTĚNIN
.....

UROLUJTE SUSHI
JAKO PROFÍK
.....

ZAŽEŇTE JARNÍ ÚNAVU
SVĚŽÍMI SALÁTY



**Přineste
si kavárnu
domů**

Další nákup je na náš účet.

fincentrum



Účet roku
2016

U konto

Založte si bankovní účet U konto
a získejte 1 000 Kč na nákup v Albertu.

Infolinka 800 14 00 14
www.unicreditbank.cz

Banka pro všechno,
na čem záleží.

 **UniCredit Bank**

1 000 Kč
NA NÁKUP
V ALBERTU

Kampaň probíhá v období od 4. 4. 2018 do 25. 5. 2018. Banka si vyhrazuje právo Kampaň změnit, prodloužit nebo ji předčasně ukončit. Podmínky Kampaň nebo informace o jakékoliv změně jsou zveřejněny na www.unicreditbank.cz. Toto sdělení slouží pouze pro informační účely a není návrhem na uzavření smlouvy.



NOVÝ BEZ CUKRU
tic tac
GUM

spearmint flavor
25 ks

freshmint flavor
25 ks

cool watermelon flavor
25 ks

BEZ CUKRU

ROZBAL TO
PO SVÉM —
ŽVÝKEJ
PO SVÉM

TIC TAC GUM. ROZBAL TO PO SVÉM — ŽVÝKEJ PO SVÉM!

Značka Tic Tac přichází s unikátním produktem Tic Tac Gum, díky kterému vstupuje i do kategorie žvýkaček. Hravost, ikonický oválný tvar a lahodné svěží příchutě jsou charakteristickými rysy Tic Tac Gum. **Jedno** dražé na delikátní osvěžení, anebo **tři** na pořádné žvýkání. Je jen na tobě, kolik si vezmeš.

Vybrat si můžeš mezi třemi příchutěmi – Freshmint, Spearmint a Cool Watermelon.

www.tictac.cz

Milé čtenářky a milí čtenáři,

věřím, že jste si Velikonoce užili naplno, pomlázky litaly vzduchem a koleda byla více než štědrá. Po velikonočních hodech jsme pro vás opět přichystali poctivou porci báječných receptů a inspirací. Jarní únavu spolehlivě zaženete svěžími saláty. Zelené lupení nemusí být nuda, když popustíte uzdu fantazii a dopřejete si kombinaci těch nejlepších surovin a čerstvých bylinek. Navíc si u nás v Albertu můžete vybrat hned z několika salátových mixů, které stačí jen rozbalit a doladit podle vlastního gusta.

Nechte se mile překvapit luštěninami. Jsou oblíbenou surovinou po celém světě a každá kuchyně nabízí různé úpravy a chutě. Vybrali jsme pro vás zajímavé recepty, které si bezpochyby oblíbíte. Naším redakčním tipem je hummus připravený z fazolí mungo doplněný o barevné zeleninové chipsy.

Říká se, že jíme i „očima“. Tohle platí zejména pro japonskou kuchyni, kde prim hraje smysl pro dokonalost v každém detailu. Na stránkách našeho magazínu vás naučíme, jak si připravit sushi. Trochu zručnosti bude určitě potřeba, ale výsledek bude stát za to. Samozřejmostí je, že všechny suroviny, které používají mistři japonských rolek, najdete v našich vybraných prodejnách.

Dalším skvělým tipem jsou speciality z našich čerstvých ryb a darů moře. Kromě oblíbeného pstruha na voňavých bylinkách vám ukážeme další způsob úpravy rybiho masa – v papírové papilotě si treska i zelenina dokonale zachovaly šťavnatost. A jestli se vám už teď honí hlavou vzpomínky na léto a moře, tak si dopřejte krevety pečené v tomatové omáčce. Přesně takhle totiž chutnají ve středomořských krajích.

Pro velký úspěch pro vás máme další instagramovou soutěž. Tentokrát na téma domácí kavárny. Doma si takovou atmosféru můžete vykouzlit během několika okamžiků. K voňavým šálkům samozřejmě patří i něco sladkého na zub. Pochlubte se na Instagramu, jak si takové chvíle pohody užíváte právě vy, a nezapomeňte na hashtag #albertovakavarna. Tři nejlepší se jako vždy mohou těšit na fantastické výhry.

Přeji vám spokojené jarní dny,



Anna Tošovská
šéfredaktorka

TITULNÍ STRANA:
FOTO Luboš Wisniewski FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Markéta Zindulková

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 2. 5. 2018
REDAKCE: Anna Tošovská (šéfredaktorka),
Barbora Mosorjáková (food editorka),
Eliška Pekárková (produkce)
FOTOGRAF: Michal Ureš, Michael Dvořák,
Luboš Wisniewski
FOOD STYLING: Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING: Johana Střížková,
Denisa Hříčišková, Markéta Zindulková
MAKE-UP & STYLING: Kateřina Krobová
MARKETING: Andrea Šulcová
SAZBA: 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:
ZARA HOME / Centrum Chodov, Roztylská 2321/19,
Praha 11
PENTIK / OC Spetrum, Obchodní 113
STONEBRIDGE / OC Spektrum, Obchodní 113,
Průhonice
TAIGER / OC Nový Smíchov, Plzeňská 8, Praha 5
VÝPEČKY.CZ
H&M HOME / OC Nový Smíchov, Plzeňská 8, Praha 5
LE CREUSET / Fashion Arena Outlet, Zamenhofova
440, Praha 10
FLOWER&LIVING / Dejvická 401/42, Praha 6
NILA STORE / Korunní 806/91, Praha 2
BUTLERS / OC Flora, Vinohradská 151, Praha 3
LE PATIO / Jungmannova 748/30, Praha 1

| | |
|---|-----------|
| Inspirace z Albertu <i>Společně u stolu</i> | 8 |
| Na každý den <i>Rychlé jarní večeře</i> | 12 |
| Maso měsíce <i>Z rybářských sítí na váš stůl</i> | 18 |
| Produkt měsíce <i>Naše čerstvé porcované saláty</i> | 22 |
| Porce zdraví <i>Puště luštěniny do kuchyně</i> | 28 |
| Zažijme spolu <i>Atmosféra domácí kavárny</i> | 36 |
| Soutěž <i>#albertovakavarna</i> | 42 |
| Podle kalendáře <i>Šťavnaté hrozny</i> | 44 |
| Maminky maminkám <i>Dobroty pro vaše nejmenší</i> | 48 |
| S Albertem kolem světa <i>Jemná dokonalost japonské kuchyně</i> | 50 |
| Domácí stříbro <i>Recepty od našich čtenářů</i> | 54 |
| Napište nám <i>Podělte se nejen s námi o své kulinářské úspěchy</i> | 58 |
| Luštěte a vyhrajte <i>Křížovka a sudoku</i> | 59 |
| Vidorecept <i>Rozkvetlý kakaový koláč s tvarohem</i> | 74 |



Inspiraci na spoustu dalších skvělých receptů najdete na albert.cz/recepty

Instagram: [albertceskarepublika](https://www.instagram.com/albertceskarepublika) #albertmagazin Facebook: Albert ČR YouTube: Albert ČR

VIÑA
TARAPACA

DESDE 1874

NEJPRODÁVANĚJŠÍ

CHILSKÉ VÍNO V ČESKÉ REPUBLICĚ

VARIETAL



RESERVA



GRAN RESERVA



Seznam receptů

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

nápoje

Latte macchiato ●■▼L 40

polévky

Hrášková polévka s česnekovým toastem ▼ 17

Polévka s fazolkami adzuki ●■L 31

hlavní jídlo

Zapečené špagety s vejcem - 8

Špíz s vepřovou panenkou ● 10

Pohankové palačinky se špenátem a kozím sýrem ●▼ 12

Vepřová plec na citronech - 15

Tuňákový salát z celozrnných těstovin L 16

Pečený pstruh na bylinkách ● 19

Krevety v tomatové omáčce ● 20

Treska v papilotě ●L 21

Burger z červené čočky ▼ 32

Tartar z lososa a avokáda ●L 51

Hosomaki rolka ●L 53

Philadelphia rolka ●L 53

Uramaki rolka ●L 53

Kuskusové karbanátky ▼ 54

svačina

Jemná česnekovo-bylinková pomazánka ●▼ 14

Mungo hummus a zeleninové chipsy ●■▼L 33

Veselá kaše s ovocem ▼ 49

saláty

Mix salátů s lesním ovocem ●▼ 24

Salát s filírovaným hovězím steakem ●L 25

Salát s kuřecím masem a mandarinkou ● 26

Farmářský salát ●▼ 27

Salát s černou čočkou ●▼ 30

zákusky

Kávová panna cotta ▼ 37

Máslové sušenky s oříšky ▼ 39

Crostini s glazovaným hroznovým vínem ▼ 45

Piškotový dort s hroznovým vínem ▼ 46

Ovocný tvarohový pohár ▼ 47

Kakaový koláč s tvarohem ▼ 74

Kdo říká těstoviny, říká Panzani. Naši stálíci jsou oblíbené špagety, které rozjedou vaši kuchařskou fantazii na plné obrátky. Skýtají totiž nepřeberné množství variant, jak s nimi v kuchyni naložit. Ať už si je připravíte s klasickými italskými omáčkami nebo je zapečete se spoustou dobrot v jednom hrnci, výsledek bude pokaždé famózní.



Zapečené špagety s vejcem

Na zapečených těstovinách je nejlepší to, že pod řádnou porcí sýra dokonale spojí všechny chutě a vůně.

4 porce

30 minut přípravy

velmi snadné

150 g anglické slaniny
7 rajčat
1 červená paprika na proužky
2 stroužky česneku
5 lžic olivového oleje
sůl
500 g špaget Panzani
1 lžice sladké papriky
3 větvičky tymiánu
100 ml zeleninového bujónu
2 mozzarely
4 vejce
čerstvě mletý pepř
lístky bazalky
15 g parmazánu

- Předehřejte troubu na 200 °C horkovzduch. Slaninu a rajčata nakrájejte na kostičky, papriku na proužky. Česnek prolisujte. V hlubší pánvi rozpalte tři lžice oleje a vše opečte. Lehce posolte a pozvolna duste osm minut.
- Těstoviny uvařte na skus. Scedte, promíchejte s paprikou a tymiánem, zalijte bujónem a dejte stranou.
- V zapékačí nádobě smíchejte špagety a jednu natrhanou mozzarellu. Vložte do trouby a nechte 10 minut zapéct. Nakonec na špagety vyklepněte vajíčka a vraťte na pět minut zpět. Před servírováním ozdobte druhou mozzarellou a opepřete. Zakapejte olivovým olejem, posypte bazalkou a parmazánem.

tip*

Stejně dobře budou zapečené těstoviny chutnat i v kombinaci s orestovanou cuketou a pečenými cherry rajčátky. Samozřejmostí je vždy velkorysá porce sýra a voňavých bylinek.

UŽIJTE SI POHODU U JEDNOHO STOLU



NÁDOBÍ A DEKOR ZAPŮJČILI: H&M HOME, POTTEN & PANNEN, LE CREUSET, FLOWERS & LIVING, TIGER

Špíz s vepřovou panenkou

Výhodou špízů je jejich jednoduchá příprava. Menší kousky masa se rychle propečou a přitom zůstanou šťavnaté.

4 porce
30 minut přípravy
+ 2 hodiny marinování

snadné

MARINÁDA

2 stroužky česneku
5 lžíc medu
2 lžice olivového oleje
1 lžice plnotučné hořčice
1 lžička soli
½ lžičky pepře

ŠPÍZ

250 g vepřové panenky
2 žluté papriky
1 cuketa
1 menší lilek
1 větší červená cibule
250 g cherry rajčat
2 lžice sezamových semínek
2 lžice olivového oleje

DIP

¼ svazku hladkolisté petržele
2 větvičky rozmarýnu
4 větvičky tymiánu
200 ml bílého jogurtu
1 lžice majonézy
½ lžičky soli
1 lžice olivového oleje
2 lžice citronové šťávy

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Utřete česnek a v misce smíchejte ingredience na marinádu. Z masa odstraňte případné blanky a nakrájejte na větší kostky. Vložte do marinády a ze všech stran obalte. Zakryjte fólií a vložte alespoň na dvě hodiny do lednice.
- Papriky nakrájejte na čtverečky, cuketu a lilek na kolečka, cibuli na větší kousky. Na špejle napichujte střídavě maso a ostatní druhy zeleniny. Na rozpálené pánvi rychle opečte špízy

ze všech stran, aby se maso zatáhlo. Přesuňte na pekáč a dopečte v troubě 15 minut.

• Nasekejte bylinky a přidejte k jogurtu s majonézou. Zakápněte olivovým olejem a citronovou šťávou.

• Před podáváním posypte špízy sezamem.

tip*

Podobným způsobem si připravte špíz z kuřecího nebo krůtího masa. Na špejli přidejte i drobné žampiony.

ZKUSTE OBĚD JINAK
tip
albert

PERFEKTNÍ I NA
LETNÍ GRILOVÁNÍ

DOBŘÉ PIVO A JÍDLO PATŘÍ K SOBĚ

Pečená kachna s ležákem Rychtář

Pivovar Rychtář používá jako jeden z mála chmel v původní hlávkové podobě. Tento způsob výroby dodává ležáku Rychtář Grunt i Rychtář Premium typickou hořkost, výborný říz a charakteristickou vůni. Tu krásně doplní chuť a vůně dozlatova vypečené kachny se zelím a knedlíkem.



Chystáte rodinný oběd nebo posezení s přáteli? Vždy se vyplatí vsadit na klasiku: pečení a pivo z lokálních pivovarů. Vybrali jsme pro vás dvě zaručené kombinace.

Vepřová pečeně s pivem Platan

Tradiční český ležák Platan 11° vzniká pomalu a chce svůj čas, stejně jako pečení vepřového. Vaří se tradičním způsobem s hlavním kvašením v otevřených kádích a dlouhým


dokvašováním v ležáckém sklepě. To mu dodává charakteristickou plnou chuť, jemnou hořkost a sladovou vůni. K pečenému masu skvěle ladí i světlý výčepní Platan 10°.




Pohankové palačinky se špenátem a kozím sýrem

Pohanková mouka dodá palačinkám jemnou oříškovou chuť, která se rafinovaně snoubí s čerstvým špenátem a kozím sýrem. Luxusní dobrotu jako z francouzského bistra.

 4 porce

 30 minut přípravy

 snadné

TĚSTO

200 g Bio pohankové mouky
Nature's Promise

3 vejce

500 ml mléka

1 lžice olivového oleje

špetka soli

NÁPLŇ

20 g vlašských ořechů

150 ml olivového oleje

3 lžice tekutého medu

½ lžičky soli

čerstvě mletý pepř

½ balení baby špenátu

jemný kozí sýr

• Všechny ingredience na těsto smíchejte metličkou v misce tak, aby v něm nebyly žádné hrudky. Pak dejte na 20 minut odležet do lednice. V pánvi nasucho opražte vlašské ořechy a dejte stranou. V misce smíchejte olivový olej, med, sůl a pepř.

• Rozehřejte nižší pánev a nasucho pečte co nejtenčí palačinky.

• Nakonec ve větší misce promíchejte špenát se zálivkou. Palačinku přendejte na talíř, polovinu zasypte listy špenátu, rozdroleným kozím sýrem, ořechy a přiklopte druhou polovinou palačinky.

i

ENERGIE: 788,8 kcal / 39%

BÍLKOVINY: 19,1 g / 38%

TUKY: 55,6 g / 79%

SACHARIDY: 54,8 g / 20%

Hodnoty odpovídají jedné porci.



Jarní večere

Příroda se začíná zelenat, a proto by ani na talíři neměla zelená barva chybět. Uvařte si naše večere pro každý den a nezapomeňte si k jídlu přidat pořádnou dávku bylinek! Ty pokrm rozzáří, provoní a vnesou jaro i do vaší kuchyně.

FOTO Michael Dvořák DECOR STYLING Barbora Mosorjáková FOOD STYLING Denisa Hříčiščová

LEHKÁ
BEZLEPKOVÁ
VEČEŘE

tip*

Náplň do palačinek jednoduše obměňte. Místo kozího sýra přidejte bylinkovou pomazánku z receptu na straně 14.



Bio pohanková mouka


Nature's Promise

Pohanková mouka je přirozeně bezlepková. Její chuť připomínající oříšky potěší velké i malé strávníky.

Jemná česnekovo- -bylinková pomazánka

Bylinkové pomazánky k jaru neodmyslitelně patří. Tu česnekovou s bylinkami budete mít hotovou opravdu za pár minut.

 4 porce

 10 minut přípravy

 velmi snadné

50 ml mléka

4 stroužky česneku

2 větvičky rozmarýnu

1 lžička soli

2 tradiční pomazánková **albert**

2 lžíce zakysané smetany

½ hrsti nasekané pažitky

½ hrsti nasekané petrželky

½ hrsti nasekané máty

čerstvě mletý pepř

- Na středním plamenu rozeďte v kastrůlku mléko. Přidejte celé stroužky česneku, rozmarýn, špetku soli a povařte pět minut.

- Pak mléko přecedte přes sítko a dejte stranou.

- Do misky vložte tradiční pomazánkové, zakysanou smetanu, bylinky, sůl, pepř a pomalu vmíchejte připravené mléko. Podávejte namazané na čerstvém kváskovém chlebu s ředkvičkou nebo jinou oblíbenou zeleninou.

i

ENERGIE: **382** kcal / **19%**
BÍLKOVINY: **5,4** g / **11%**
TUKY: **35,9** g / **51%**
SACHARIDY: **9,8** g / **4%**
Hodnoty odpovídají jedné porci.

tip*

Pakliže máte k dispozici zahrádku, klidně do pomazánky přidejte pár mladých listků pampelišky nebo si chléb ozdobte jedlými květy sedmikrásky.



Tradiční pomazánkové

Oblíbená pochoutka k čerstvému pečivu má delikátní smetanovou chuť a pestré využití ve studené kuchyni.

POMAZÁNKA HOTOVÁ
ZA PÁR MINUT

tip*

Na této minutce si stejně dobře pochutnáte i s jáhly, kuskusem nebo rýží.

CITRONY DODAJÍ JEMNĚ
SMETANOVÉ OMÁČCE
VÝRAZNĚJŠÍ CHUŤ



Vepřová plec


Šťavnaté vepřové maso, které je vhodné na vaření, dušení i pečení.


i


ENERGIE: **741,5** kcal / **37%**
BÍLKOVINY: **26,5** g / **53%**
TUKY: **56,6** g / **81%**
SACHARIDY: **31,1** g / **12%**
Hodnoty odpovídají jedné porci.

Vepřová plec na citronech

Na velký hlad vyzrajete receptem z vepřové plece se smetanovo-citronovou omáčkou. Zasytí vás lahodné šťavnaté maso doplněné bramborami vařenými ve slupce.

 4 porce

 30 minut přípravy

 snadné

500 g menších brambor

150 g hladké mouky

½ lžičky česnekové prášku

3 lžičky soli

1 lžička mletého pepře

4 plátky vepřové plece **albert**

150 g másla

3 lžíce citronové šťávy

2 lžičky citronové kůry

1 stroužek česneku

100 ml bílého vína

1 lžička sušené bazalky

125 ml smetany na vaření

- Předehřejte troubu na 200 °C.
- Brambory uvařte ve slupce, slijte a hrnec zakryjte utěrkou, aby nevychladly.
- Na středním plamenu rozeďte hlubší pánev. V misce smíchejte mouku, česnekové koření, dvě lžičky soli a pepř. Ve směsi obalte plátky masa. V pánvi rozpusťte polovinu másla. Plamen trochu zvyšte a opečte maso, z každé strany pět minut. Vyjměte a dejte stranou.
- Ztlumte plamen a do výpeku přidejte citronovou šťávu s kůrou, rozmělněný česnek, bílé víno, bazalku a sůl. Dobře promíchejte a vraťte do pánve maso. Přiklopte a na mírném ohni dusíte 15 minut. Nakonec maso ještě jednou vyjměte a schovejte do trouby. Do pánve vlijte smetanu, zbylé máslo a nechte probublávat, dokud se obsah nezmenší o třetinu.
- Vraťte maso do omáčky a podávejte s brambory vařenými ve slupce.

Tuňákový salát z celozrnných těstovin

Barevný salát vás dokonale zasytí. Je to nejen rychle připravená večeře, ale také skvělý a lehký oběd na další den.

 **4 porce**

 **15 minut přípravy**
+ 10 minut na vychladnutí těstovin

 **velmi snadné**

1 balení Bio celozrnných pšeničných vřeten mix *Nature's Promise*

150 g cherry rajčat

6 lžic sterilované kukuřice

3 konzervy tuňáka ve vlastní šťávě (po 170 g)

125 g černých oliv

100 ml olivového oleje

sůl a čerstvě mletý pepř

hrst čerstvé bazalky

- Těstoviny uvařte podle návodu, propláchněte pod studenou vodou a nechte okapat.
- Po vychladnutí je přendejte do mísy, přisypte k nim přepůlená cherry rajčata, kukuřici, tuňáka a olivy. Zalijte olivovým olejem, osolte a opepřete.
- Nakonec posypte hrubě nakrájenou bazalkou a vše zlehka, ale dobře promíchejte.

tip*

Do salátu se hodí i uvařené vejce nebo kousky tvrdého sýra.

i

ENERGIE: **848** kcal / **42%**
BÍLKOVINY: **26,1** g / **52%**
TUKY: **37,3** g / **53%**
SACHARIDY: **110,8** g / **41%**
Hodnoty odpovídají jedné porci.



Bio celozrnná vřetena mix – pšeničná Nature's Promise

Mají vyšší podíl vlákniny a příjemně vás zasytí.

CHUTNÁ DOBŘE
I DRUHÝ DEN

tip*

Toasty před upečením posypte strouhaným sýrem nebo potřete směsí rozpuštěného másla a česneku.



EXPRESNÍ RECEPT
za 15 minut
na stole


Mražený hrášek


Díky šetrnému procesu zmrazení jsou zachovány vitamíny i chuť. Navíc je po ruce celý rok.



Hrášková polévka s česnekovým toastem

Nádherně zelená polévka, která je hotová během 15 minut. Jemná a sladká chuť hrášku potěší velké i malé strávníky.

 **4 porce**

 **15 minut přípravy**

 **velmi snadné**

2 lžice rozpuštěného másla
+ 30 g másla do polévky

2 stroužky česneku

500 g mraženého hrášku **albert**

1 l zeleninového vývaru (nebo 1 kostka bujónu)

4 větvičky máty

1 a ½ lžičky soli

1 malá světlá bagetka

čerstvě mletý pepř

4 lžice kefiru

- Předehřejte troubu na 100 °C gril. Na másle zlehka orestujte najemno nakrájený česnek.
- Přidejte hrášek, trochu promíchejte a zalijte vývarem. Přidejte mátu, osolte a pět minut vařte.
- Mezitím vyložte plech pečicím papírem. Bagetu nakrájejte na velmi tenké plátky a vyskládejte na papír. Dejte péct na pět minut dozlatova.
- Nakonec polévku rozmixujte dohladka. Servírujte ozdobenou čerstvě mletým pepřem, toasty, lžící kefiru a lístkem máty.

i

ENERGIE: **302,5** kcal / **15%**
BÍLKOVINY: **10,2** g / **20%**
TUKY: **15** g / **21%**
SACHARIDY: **32,1** g / **12%**
Hodnoty odpovídají jedné porci.

Odborníci na výživu doporučují konzumovat rybí maso alespoň jednou týdně. Obsahuje tělu prospěšné tuky, jód, minerální látky a maso je navíc lehce stravitelné. Pro nás je ale důležité také to, že ryby a mořské plody jsou lahůdkou, kterou si můžete

připravit během chvilky. V Albertu pro vás máme pestrou nabídku čerstvých chlazených ryb i krevet. Existují nepřeberné možnosti, jak je připravit, a jejich použití si oblíbily mnohé mezinárodní kuchyně. Pokud ještě nemáte svůj oblíbený recept, inspiруйте se na následujících stránkách.


Z rybářských sítí na váš stůl

FOTO Michal Ureš
FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Johana Střížková
RECEPTY A TEXT Barbora Mosorjáková

U NÁS
vždy
čerstvě

Pečený pstruh na bylinkách


S česnekovo-bylinkovou tapenádou a rozmarýnovými brambory bude ryba skvěle chutnat. Navíc bude celý oběd krásně vonět!

 4 porce |  30 minut přípravy |  snadné

500 g brambor
1 červená cibule

TAPENÁDA

3 větvičky čerstvého rozmarýnu
4 větvičky tymiánu
hrst petrželových lístků
100 ml olivového oleje
2 stroužky prolisovaného česneku
šťáva z půlky citronu
2 lžičky soli
½ lžičky čerstvě mletého pepře

2 duhový pstruzi 
20 g másla

- Předehřejte troubu na 190 °C horkovzduch + gril. Brambory vařte ve slupce 15 minut, poté je slijte.
- Červenou cibuli nakrájejte na nudličky. Zapékačí misku vyložte pečicím papírem a dejte stranou. Lístky bylinek oddělte od stonků a nahrubo nakrájejte. Pár lístků rozmarýnu si nechte stranou na brambory. V misce promíchejte suroviny na tapenádu.
- Pstruhy opláchněte a lehce osušte. Na bocích je třikrát nařízněte. Do zapékačí misky dejte brambory a vidličkou je lehce promačkejte. Posypte je červenou

cibulí s lístky rozmarýnu, osolte, promíchejte a odhrňte do stran, aby vznikl prostor pro ryby. I ty vložte do zapékačí misky a důkladně potřete tapenádou z obou stran i zevnitř, do útrob pstruha ještě vložte kousky másla.

- Nakonec zakápněte brambory olivovým olejem nebo je polijte zbytkem tapenády.
- Vše vložte do trouby a pečte 20 minut.

tip*

Bylinková tapenáda bude slušet i jiným rybám. Podobně si můžete připravit filet z tresky nebo lososa.



Pstruh duhový kuchař

i
ENERGIE: 1054 kcal / 53%
BÍLKOVINY: 53 g / 107%
TUKY: 70 g / 101%
SACHARIDY: 55 g / 20%
Hodnoty odpovídají jedné porci.

NÁŠ SOMMELIÉR
DOPORUČUJE



EXKLUZIVNĚ
U NÁS




Jean-Claude Mas
Chardonnay

Francie

Suché bílé víno se vyznačuje krásnou zlatavou barvou. Voní po tropickém ovoci a přechází do medových a vanilkových tónů. Skvěle se hodí k rybám a drůbeží.

Krevety v tomatové omáčce

Ponořte se na chvíli do vzpomínek na prázdniny a pochutnejte si na krevetách s tomatovou omáčkou. Spolu s opečenou bagetkou máte ve chvílce připravený výborný vydatnější předkrm nebo lehčí hlavní chod.

-  4 porce
-  30 minut přípravy
-  velmi snadné
- 1 větší šalotka
- 2 stroužky česneku
- 2 lžice olivového oleje
- 1 konzerva loupáných krájených rajčat
- sůl
- 1 a ½ lžice hladkolisté petržele
- 1 lžice čerstvého kopru
- 250 g loupáných krevet **albert**
- 150 g sýru Feta
- čerstvě mletý pepř
- 1 bageta

- Předehřejte troubu na 200 °C horkovzduch + gril.
- Šalotku a česnek nakrájejte najemno. V pánvi, kterou můžete dát do trouby, rozehřejte olej. Na něm restujte šalotku dosklovata. Přidejte česnek a ještě třicet vteřin opékejte. Vlijte rajčata, přiveďte k varu, zlehka osolte a nechte 10 minut probublávat.
- Pánev odstavte z ohně a vložte do ní bylinky, krevety, rozdrobenou fetu a opepřete. Dejte péct na 10 minut. Podávejte s kouskem bagety nebo s těstovinami.

tip*

Rajčatovou omáčku nejprve rozmixujte, pak teprve vložte bylinky, krevety a sýr. Získáte dokonale jemnou konzistenci a intenzivnější chuť.

PRAVÁ CHUŤ
STŘEDOMOŘÍ






Krevety loupané

Jejich příprava je neuvěřitelně jednoduchá a rychlá. Přidávejte je do těstovin, luštěninových a zeleninových pokrmů.

i
ENERGIE: 464 kcal / 23%
BÍLKOVINY: 40 g / 80%
TUKY: 27 g / 39%
SACHARIDY: 16 g / 6%
Hodnoty odpovídají jedné porci.

Treska v papilotě

Jak na rybu rychle a efektně? Zabalte tresčí filet s pokrájenou zeleninou a bylinkami do pečicího papíru a upečte v troubě. Chuť bylinek a zeleniny se s rybou krásně propojí. Stolování bude navíc o hodně zábavnější.

-  4 porce
-  25 minut přípravy
-  velmi snadné
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 1 cuketa
- 1 menší lilek
- hrst bazalkových lístků + na ozdobu sůl
- 400 g tmavé tresky **albert**
- pepř
- 4 lžice olivového oleje
- 4 lžice citronové šťávy
- 1 bageta

- Troubu předehřejte na 200 °C horkovzduch. Papriky nakrájejte na nudličky, cuketu na kolečka, lilek na kostičky. Připravte si pečicí papír, který nastříhejte na čtyři větší čtverce.
- Doprostřed vložte zeleninu, posypte bazalkou, osolte a navrch položte tresčí filet. Rybu také osolte a opepřete a celé zakápněte lžící oleje a citronovou šťávou. Nakonec vytvořte z papíru balíček tak, že jeho okraje stáhnete k sobě a svážete provázkem. Připravte takto čtyři balíčky a dejte péct na 20 minut. Posypte bazalkou a podávejte s bagetou.

tip*

Pokud máte rádi máslo, nahradte jím olivový olej. S rybou se dobře snoubí a dodá mu výtečnou vůni.

PEČENÍM V PAPILOTĚ
ZACHOVÁTE ŠŤAVNATOST
RYBÍHO MASA



Treska tmavá filet

i
ENERGIE: 871 kcal / 44%
BÍLKOVINY: 55 g / 111%
TUKY: 26 g / 38%
SACHARIDY: 109 g / 40%
Hodnoty odpovídají jedné porci.


ZÁMECKÉ VÍNAŘSTVÍ BZENEC
EST. 1873

Vína s noblesou



Víno není jen má práce, je to i můj život. A tak to musí být, pokud chcete vyrábět zajímavá vína. Musíte mít respekt k přírodě, ctít její zákonitosti a vždy se umět poprat s tím, co vám další rok přinese. Protože každý je jiný, je to vždy nový začátek. Pokaždé se snažím z našich hroznů dostat maximum, pečlivě vše kontroluji. Nikdy nehledám důvod, proč to nejde, ale nacházím způsob, jak to uskutečnit. Naše víno nikdy nesmí zůstat obyčejné. Víno bez duše bych z ruky nedal.

Srabcela Bařek
ředitel Zámeckého Vínarství Bzenec

Na mou duši noblesní.

produkt měsíce

Jarní lupení

FOTO Michal Ureš, Luboš Wisniewski FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Johana Střížková, Markéta Zindulková RECEPTY A TEXT Barbora Mosorjáková

i

TIP

Čerstvé a svěží mixované saláty jsou jedním z účinných receptů, jak vyzrát na jarní únavu a cítit se dobře. Přidejte si salát třeba k oblíbeným míchaným vajíčkům nebo si s ním zpestřete sendvič.

Hlavní salátová sezona je v plném proudu. Kromě jednoduchých čerstvých salátů najdete u nás v Albertu i pečlivě vybrané salátové mixy. Naši dodavatelé důkladně dbají na vysokou kvalitu a kontrolu během zpracování. Saláty stačí jen rozbalit a můžete hned servírovat. Na vás už jen zůstává vybrat si ten pravý a dochutit jej dle vlastního gusta.



VYBERTE SI TEN SPRÁVNÝ MIX
A BUĎTE V KUCHYNI KREATIVNÍ



Smoothie Memory ginko

K ovocnému salátu si pochutnejte na lahodném smoothie z čerstvě lisovaného ovoce plného vitamínů. Ideální spojení ginka a ořechů navíc podporuje paměť.

Mix salátů s lesním ovocem

Talíř plný vitamínů, chuti a barev? Přesně tím je Mix salátů s lesním ovocem a plísňovým sýrem. Malinový dresink podtrhne jeho lehkost a dokonale propojí všechny ingredience.

4 porce

5 minut přípravy

velmi snadné

DRESINK

2 lžičky dijonské hořčice

50 g malin

2 lžice citronové šťávy

2 lžice červeného vinného octa

3 lžice balsamika

2 lžice medu nebo javorového sirupu

100 ml olivového oleje

1 balení Mix salátů **albert**

125 g ostružin

100 g malin

125 g borůvek

110 g sýru Niva

3 lžice směsi semínek

tip*

Místo semínek přidejte do salátu různé druhy ořechů – například vlašské, lískové nebo pekanové.

- Všechny ingredience na dresink vložte do mixéru a důkladně rozmixujte.
- Salátové listy nakrájejte na menší kousky, dejte do mísy, zalijte dresinkem a opatrně promíchejte.
- Přidejte ovoce a nadrobenou nivu. Na závěr posypte semínky.

DOKONALÁ SOUHRA
CHUTÍ I BAREV



Mix salátů – kudrnatá endivie, čekanka, radicchio

Salát s filírovaným hovězím steakiem

Někdy jsou nejjednodušší věci těmi nejlepšími. Mix salátů s řepou, mangoldem a rukolou jednoduše dochuťte hořčičnou zálivkou a servírujte jako přílohu ke kvalitnímu steaku, který samozřejmě koupíte u nás v Albertu.

4 porce

15 minut přípravy

velmi snadné

2 steaky z nízkého roštěnce

1 lžice olivového oleje

sůl a čerstvě mletý pepř

1 balení Mix rukola, červená řepa, mangold **albert**

DRESINK

3 lžice olivového oleje

1 lžice jablečného octa

1 lžice hrubozrnné hořčice

1 lžice medu

½ lžičky hrubozrnné soli

čerstvě mletý pepř

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Rozpalte pánev na co nejvyšší teplotu.
- Steak potřete olivovým olejem. Z každé strany jej zprudka opečte, pak nechte dojít pět minut v troubě. Po vyjmutí ho nechte ještě pět minut odpočinout.
- Ve větší míse smíchejte ingredience na dresink. Poté přidejte salát a zlehka jej v zálivce „vykoupejte“.
- Steak osolte, opepřete a nakrájejte na plátky. Ihned podávejte.



ŠTAVNATÝ STEAK
OD NAŠICH ŘEZNÍKŮ



Mix – rukola, červená řepa, mangold


Sladká řepa a červené listy mangoldu perfektně ladí s lehce nahořklou chutí rukoly. Zalijte salát trochou olivového oleje, dochuťte solí, citronem a podávejte. Steak můžete nahradit grilovaným filetem z lososa.

NÁDOBÍ A DEKOR ZAPŮČILY: STONEBRIDGE, VYPECKY.CZ

Salát s kuřecím masem a mandarinkou

Kombinace kuřecího masa, avokáda a parmazánu vykouzlí z jednoduchého mixu salátů nevšední kulinářský zážitek.

 4 porce

 10 minut přípravy

 velmi snadné

DRESINK

75 g řeckého jogurtu
25 g majonézy
1 lžice čerstvého nasekaného kopru
1 lžice čerstvé nasekané petrželky
1 a ½ lžice citronové šťávy
½ lžice sušeného česnekového koření
sůl a čerstvě mletý pepř
50 ml mléka

130 g kuřecích prsou
½ lžičky soli
3 větvičky čerstvého tymiánu
2 lžice rostlinného oleje
½ balení Rodinného mixu **albert**
200 ml sterilované kukuřice
1 avokádo
300 ml mandarinek ve sladkém nálevu
50 g parmazánu
hrst nasekaných mandlí

- Promíchejte všechny ingredience na dresink a dejte jej stranou. Kuřecí prso osolte a posypte lístky tymiánu.
- Zprudka opečte na oleji v pánvi, z každé strany čtyři minuty, a nechte chvíli vychladnout.
- Do salátové mísy dejte salát, kuřiči, na kostky nakrájené avokádo a scezené mandarinky. Kuřecí maso vidličkou natrhejte na menší kousky a přidejte k salátu. Vše zalijte dresinkem a promíchejte.
- Nakonec posypte strouhaným parmazánem a mandlemi.

tip*

Místo mandarinky přidejte do salátu kousky pomeranče nebo sladkého grepu.



KOMBINUJTE CITRUSY SE SALÁTY A MASEM



Rodinný mix
- salát ledový,
fríse, escarola,
mrkev, bílé zelí

tip*

Opravdovým labužníkům doporučujeme vylepšit si salát na kostičky nakrájenou a v pánvi dokřúpava opečenou pancettou nebo slaninou.


Farmářský salát


O něco rafinovanější salát, který ale zvládne každý. Navíc vás určitě překvapí chuť listů z červené řepy, které salátu dodají neobvyklou barevnost.




**Mix - baby špenát,
listy červené řepy**



 4 porce

 25 minut přípravy

 velmi snadné

8 malých brambor
250 g zelených fazolek
150 g cherry rajčat na větvičce
2 lžice olivového oleje
sůl
4 vejce
1 balení salátu Mix baby špenát a listy červené řepy **albert**

DRESINK

150 ml olivového oleje
3 lžice citronové šťávy
2 lžice nasekaného kopru
½ lžičky soli
čerstvě mletý pepř
½ lžičky chilli vloček

- Předehřejte troubu na 200 °C gril.
- Brambory omyjte a dejte do hrnce se studenou vodou, přiveďte k varu a vařte 15–20 minut do změknutí. Po uvaření sceďte a nechte vychladnout.
- Z fazolek odkrojte stonky, opláchněte a nechte okapat. Rozložte je na plech vyložený pečicím papírem spolu s cherry rajčaty. Zastříkněte olivovým olejem a mírně osolte. Vložte do trouby na 10 minut. Vyjměte rajčata, fazolky otočte a pečte dalších 10 minut.
- Vejce uvařte natvrdo. Připravte dresink smícháním všech ingrediencí. Na talíře rozložte salát, přepůlené brambory a vajíčka, na stranu položte grilovaná rajčata a nakonec přidejte fazolové lusky. Celé zakapejte dresinkem a podávejte.

Luštěniny pro zdraví

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Barbora Mosorjáková

DECOR STYLING Johana Střížková RECEPTY A TEXT Barbora Mosorjáková

Luštěniny jsou potravinou provázející lidstvo již velmi dlouhou dobu. Z nutričního hlediska jsou prospěšné především vysokým obsahem vlákniny a rostlinných bílkovin, proto jsou důležitou součástí jídelníčku vegetariánů či veganů. Konzumovat bychom je však měli všichni. S příchodem nových gastronomických trendů dnes vzniká nepřehledné množství způsobů, jak

luštěniny upravit. Jestli jste dosud nepropadli jejich kouzelné chuti, je nejvyšší čas vpustit luštěniny do své kuchyně. Budete překvapeni, co vše s luštěninami dokážete.

Velkou inspirací vám může být indická kuchyně v podobě jídel zejména z čočky, cizrny nebo žlutého hrachu. Mexická kuchyně využívá k přípravě pokrmů červené fazole, asijská sójové boby, francouzská opět čočku a různé druhy fazolek.

INSPIRUJTE SE
MODERNÍ
GASTRONOMIÍ

FAZOLE ADZUKI

Tyto drobné fazolky vás překvapí svojí jemnou oříškovou chutí. Podávejte je jako přílohu k masům, zahušťujte jimi polévky a přidávejte je do svých oblíbených salátů.

ČERNÁ ČOČKA

Barvou i velikostí připomíná černý kaviár. Po uvaření dobře drží tvar, a proto se hodí do salátů. Skvěle chutná například s kořenovou zeleninou nebo rybami. Také je výtečná v kombinaci s kokosovým mlékem a asijskými bylinkami.

MUNGO

Malé zelené fazole chutnají podobně jako zelený hrášek a jsou oblíbené zejména v čínské a indické kuchyni. Směle je přidávejte do zeleninových polévek, pokrmů z rýže nebo do salátů a pomazánek.

ČERVENÁ ČOČKA

Červená čočka vyniká jemnou chutí a je velmi lehce stravitelná. Oceníte ji nejen v tradičních indických karí, ale také jako všestrannou surovinu současné moderní kuchyně.

Po uvaření má vláčnou konzistenci, a je tedy vhodná k zahušťování polévek namísto obvyklé jíšky. Stejně dobře z ní připravíte vegetariánský burger, placičky nebo chutné pomazánky, které si zamilují i vaše děti.

i

JAK NA NĚ

U luštěnin se vyplatí znát správné postupy přípravy. Některé druhy je potřeba před další úpravou namáčet.

Vždy je nejprve pečlivě proberte, opláchněte a namočte do studené vody. Před vařením je slijte, opět důkladně propláchněte a dodržujte délku vaření, kterou doporučuje výrobce na obalu.

Salát s černou čočkou

Rychlý, lehký a svěží – to je salát z černé čočky a křupavých ředkviček. Dokonalá volba pro blížící se plavkovou sezonu.

4 porce
5 minut přípravy + 20 minut vaření a chlazení čočky

snadné

200 g čočky Beluga
5 ředkviček
3 hrsti Mixu salátů
20 g sýra Pecorino Romano

DRESINK

5 lžic olivového oleje
1 lžice medu
2 lžice citronové šťávy
½ lžičky soli
čerstvě mletý pepř

PECORINO JE VYNIKAJÍCÍ
SÝR Z OVČÍHO MLÉKA

- Čočku uvařte dle návodu, poté slijte, nechte okapat a vychladnout.
- Ředkvičky nakrájejte na tenká kolečka a salát nasekejte na menší kousky. V misce smíchejte suroviny na dresink.
- Do mísy dejte čočku, salát, ředkvičky a přelijte zálivkou. Promíchejte a před podáváním ozdobte hoblíčkami sýra.

tip*

Mlsnější jazýčky jistě ocení sýrové chipsy. Nastrouhejte svůj oblíbený sýr najemno a na plech s pečicím papírem vyložte hromádky sýra, které lehce rozprostřete do stran. Zapečte v troubě předehřáté na 200 °C dozlatova.



Polévka s fazolkami adzuki

Luštěniny se perfektně hodí jako zavářka do různých zeleninových polévek. Jídla z jednoho hrnce zaručí dokonalé propojení ingrediencí a svojí vydatností aspirují na hlavní chod.

4 porce

50 minut přípravy + namáčení luštěnin

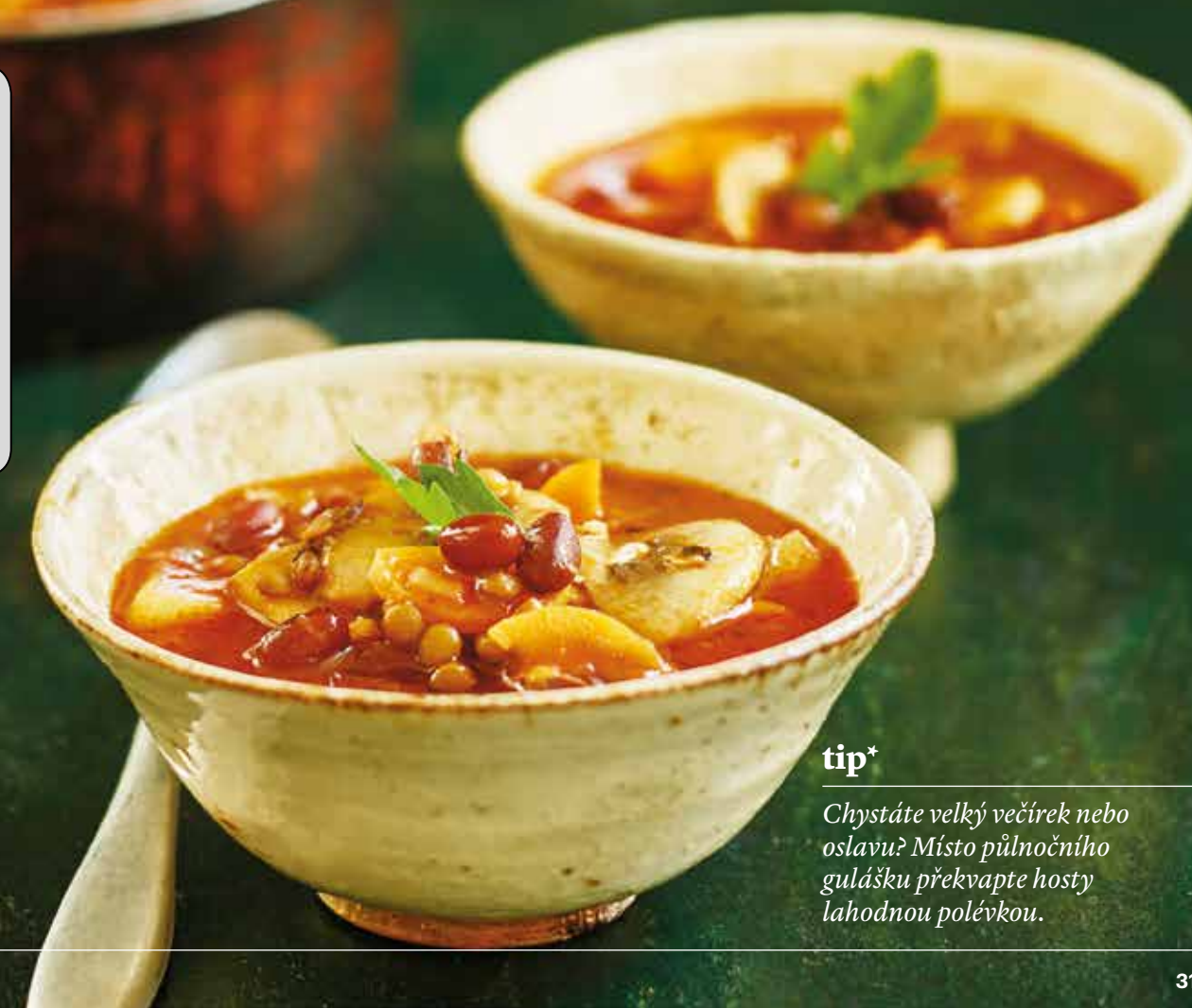
snadné

150 g Bio fazolí adzuki Nature's Promise
150 g hnědé nebo zelené čočky
100 g slaniny
1 menší cibule
1 petržel
1 mrkev
200 g žampionů
2 lžice slunečnicového oleje
1 stroužek česneku
2 lžičky soli
2 lžičky majoránky
115 g rajčatového protlaku
1 l zeleninového vývaru
hladkolistá petržel na ozdobu

- Fazole adzuki a čočku uvařte podle návodu na obalu.
- Mezitím nakrájejte slaninu na kostičky, cibuli najemno, petržel, mrkev a žampiony na tenké plátky.
- Rozehřejte větší hrnec, vlijte olej a osmahněte slaninu s cibulkou. Přidejte rozmělněný česnek, promíchejte a vsypte zbylou zeleninu i s houbami. Osolte a restujte, dokud se z hub neodpaří všechna voda. Posypte rozmělněnou majoránkou. Přidejte protlak, promíchejte a zalijte vývarem. Fazolky sceďte a přisypte do polévky. Vařte dalších 20 minut do změknutí.
- V sítku propláchněte čočku, vsypte k ostatním surovinám do hrnce a odstavte z ohně. Podávejte posypané petrželkou.



Bio fazole adzuki
Nature's Promise




tip*

Chystáte velký večírek nebo oslavu? Místo půlnočního gulášku překvapte hosty lahodnou polévkou.

Burger z červené čočky

Koření dodá čočce pestrou paletu chutí a my vám ručíme za to, že tenhle burger budete prostě milovat.

 **6 hamburgerů**

 **55 minut přípravy**

 **snadné**

NA BURGERY

150 g Bio červené čočky loupané Nature's Promise

1 cibule

2 velké mrkve

2 lžíce olivového oleje

2 stroužky česneku

1 lžíce citronové šťávy

1 lžíce mleté papriky

1 lžíce mletého kmínu

3 lžičky soli

1 lžička pepře

150 g ovesných vloček

hrst nasekané pažitky

hrst nasekaného čerstvého koriandru

K PODÁVÁNÍ

6 hamburgerových housek

200 ml majonézy

250 g červeného zelí na nudličky

lístky koriandru

• Předehřejte troubu na 200 °C horkovzduch.

• Čočku propláchněte a uvařte doměkka dle návodu.

• Cibuli nakrájejte najemno a mrkve rozmixujte v robotu dohladka nebo je odšťavněte a použijte dřevěnou.

• V pánvi rozpalte olej, orestujte cibulku s mrkví a dejte stranou.

• Všechny ostatní ingredience na burger, kromě poloviny vloček a bylinek, rozmixujte na kompaktní hmotu. Směs přendejte do mísy, přidejte zbylé vločky, bylinky a promíchejte, aby se vše

pěkně spojilo. Připravte si plech vyložený pečicím papírem, dlaní vytvarujte burgery zhruba o velikosti housek a vyskládejte je na plech. Pečte 25 minut.

• Před podáváním opečte vnitřky housek nasucho na pánvi, pomažte je majonézou, vložte burger, zasypte zelím, přidejte koriandrové lístky a přiklopte vrchní část housky.

tip*

Pro přípravu burgerů použijte i jiné druhy luštěnin – například žlutý hrách, cizrnu nebo fazole.



Bio červená čočka loupaná Nature's Promise

OPRAVDOVÁ LAHŮDKA NEJEN PRO VEGETARIÁNY

VYNIKAJÍCÍ DOMÁCÍ ZELENINOVÉ CHIPSY



Bio mungo fazole Nature's Promise




tip*

Pro opravdu pikantní chuť přidejte do hummusu najemno nakrájenou chilli papričku.

Mungo hummus a zeleninové chipsy

Tradiční arabskou pomazánku lze připravit i z fazolek mungo. Spolu se zeleninovými chipsy nadchne i na oslavách či posezení s přáteli.

 **2 porce**

 **90 minut přípravy + namáčení fazolí**

 **snadné**

150 g Bio mungo fazolí Nature's Promise

1 batát

1 větší červená řepa

2 lžíce tahini pasty

125 ml vody

2 lžíce citronové šťávy

2 stroužky nahrubo nakrájeného česneku

1 lžíce kurkumy

1 a ½ lžíce mletého kmínu

1 lžička soli

½ lžičky pepře

2 lžíce olivového oleje

1 lžíce směsi semínek na ozdobu

• Fazole mungo uvařte podle návodu na obalu.

• Předehřejte troubu na 180 °C horkovzduch.

• Batát i řepu oloupejte a nakrájejte na velmi tenké plátky. Plech vyložte pečicím papírem, rozprostřete na něj zeleninu a pečte 30 minut. V polovině pečení obraťte.

• Hotové chipsy přesypte na plochý talíř a nechte vychladnout. V mixéru rozmixujte mungo spolu s tahini, vodou, citronovou šťávou, česnekem, kurkumou, jednou lžící kmínu, solí a pepřem. Pro dosažení krémovité konzistence dejte směs na půl hodiny do lednice.

• Hummus podávejte zakápnutý olivovým olejem a posypaný kmínem a semínky.

Medovník[®]
original

100% ruční výroba
již 20 let
since 1996

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



*Každý Medovník
z naší pekárny
je originál!*

*S medovým úsměvem
Natálie
cukrářka*

**PŘINESTE SI
KAVÁRNU
DOMŮ**

Začni den
s oblíbenou hudbou a
smoothies **Limeňita**.



Limeňita
FRESHING COOLTURE

facebook.com/limenitaCZ

200 Kč = 1 BOD
15 BODŮ = VÝBAVA
PRO DOMÁCÍ KAVÁRNU ZDARMA
NEBO SE SLEVOU AŽ 60 %

albert
STOJÍ ZA TO JÍST LÉPE

Akce platí v prodejnách Albert od 11. 4. 2018 do 5. 6. 2018, nebo do vyčerpání zásob v jednotlivých prodejnách. Podrobnosti na www.kavarna.albert.cz nebo na informacích prodejen.

Není nad to na chvíli zastavit čas a vychutnat si odpolední rituál u šálku kávy nebo čaje. Upečte si k tomu domácí křupavé sušenky, rozmazlete se smetanovou pannou cotta a prostě si to užijte. Víme, jak důležité tyto momenty pohody jsou, a proto vám nyní pomůžeme zařídit si domácí kavárnu. Sbírejte body a vybavte se kvalitním kávovarem Krups či Dolce Gusto, elegantními termo konvicemi nebo hrnký s brčkem. Vybírejte z široké nabídky kávy a čajů z naší řady Albert Excellent. Ty navíc spolu s hrnký získáte za nasbírané body zdarma. Ostatní pomocníky pro přípravu horkých i chlazených nápojů pořídíte se slevou až 60%.

Vaše domácí kavárna

FOTO Michal Ureš, Luboš Wisniewski FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Johana Strížková, Markéta Zindulková
RECEPTY A TEXT Barbora Mosorjáková



NÁDOBÍ A DEKOR ZAPŮJČILY ZARA HOME, NILA, BUTTLERS

PŘINESTE SI
KAVÁRNU
DOMŮ



Kávová panna cotta

Káva dodá jemnému dezertu rafinovanou chuť. Směle jím můžete nahradit šálek espressa po dobré večeři.

4 porce

15 minut přípravy
+ 6–8 hodin tuhnutí

velmi snadné

2 lžice želatiny
800 ml smetany ke šlehání
4 malá espressa
115 g vanilkového cukru
4 čtverečky vychlazené hořké čokolády

- Želatinu připravte dle návodu.
- Smetanu, espressa a cukr přiveďte za stálého míchání těsně k bodu varu. Odstavte z ohně a dvě lžice horké směsi rozmíchejte v želatině. Poté želatinu přelijte do smetany a dobře promíchejte.
- Nechte 10 minut odstát a přelijte do servírovacích nádob a nechte ztuhnout 6–8 hodin, ideálně přes noc. Před podáváním ozdobte hoblinkami čokolády.

tip*

Pokud máte kávu s příchutí karamelu nebo lískového oříšku, neváhejte ji do panna cotty použít. Získáte ještě lákavější aroma. A pokud jste opravdoví fajnšmekři, ozdobte panna cottu kopečkem poctivé domácí šlehačky a pak teprve posypte jemnými hoblinkami čokolády.



Tip z dětské kavárny

Lahodný a osvěžující nápoj si připravíte velmi jednoduše. Základem je kvalitní čaj Albert Excellent a jen ty nejlepší čerstvé přísady.

Jahody a jasmín



+ jahody
borůvky
agávový sirup

Brusinky a granátové jablko



+ nektarinka
pomeranč
máta

Zelený s mátou



+ máta
citrón
limeta
med



*Jaké to je,
když si děti otevřou svůj
vlastní krámk? Prodávat opravdové nápoje
a dobroty je bude moc
bavit. Ale s nakupováním
si pospěšte, aby na vás
něco zbylo!*



Máslové sušenky s oříšky

K šálku voňavého čaje již tradičně patří máslové sušenky a ty domácí dodají tu správnou atmosféru odpolednímu rituálu.

- 15 kusů
- 25 minut přípravy
- velmi snadné

125 g másla pokojové teploty
100 g moučkového cukru
špetka soli
1 lžička vanilkového extraktu
150 g hladké mouky
50 g lískových ořechů

- Máslo s cukrem nejprve prsty propojte v kompaktní hmotu a poté vyšlehejte do pěny. Přidejte sůl, vanilku a mouku a dobře promíchejte, dokud se vše nepochopí. Nakonec vsypte ořechy.
- Z těsta tvarujte kuličky a skládejte je na plech s pečicím papírem, asi 5 cm od sebe. Lehce je rozmáčkněte dnem od skleničky. Pečte 13 minut dozlatova. V polovině pečení plech přetočte, aby byly všechny sušenky rovnoměrně upečené. Po vyjmutí z trouby ihned přemístěte na mřížku a nechte vychladnout.

tip*

Máslové sušenky si můžete připravit s nejrůznějšími příchutěmi. Vyzkoušejte kombinaci sušeného ovoce a kousků čokolády nebo do těsta přimíchejte semínka, která máte rádi.

VAŠE DĚTI
JE BUDOU
MILOVAT



Latte macchiato u vás doma

FOTO Luboš Wisniewski DECOR STYLING Markéta Zindulková



1. Kávu nasypete do sítko. Prsty srovnejte a následně upěchujte množství tamperem nebo dlaní.



2. Do malé konvičky si připravte espresso o objemu 25-30 ml.



3. Do nerezové konvičky vlijte mléko a vložte pod trysku tak, aby byla asi v jedné třetině od stěny. Tím dosáhnete potřebného víru a kvalitní pěny. Během míchání pohybujte konvičkou pomalu směrem dolů - tryska však musí zůstat stále ponořená. Celý proces trvá asi minutu.

BUDETE POTŘEBOVAT

- mletou kávu *Albert Excellent*
- 150 ml plnotučného mléka
- nerezovou konvičku na napěnění mléka
- malou konvičku na espresso

Staňte se pravými baristy a inspirujte se od 11. dubna na www.kavarna.albert.cz



**Kolumbie
mletá káva
100% arabica**



4. Když je pěna hotová, jemným kroužením konvičky propojíte mikropěnu se zbytkem mléka.



5. Ihned přelijte do sklenice z varného skla.



6. Do středu pěny pomalu vlijte připravené espresso.

SOUTĚŽ: #albertovakavarna

Vyhlašujeme další velkou instagramovou soutěž. Podělte se s námi o inspiraci, jak trávíte svoje oblíbené chvíle volna a pohody u šálku lahodně vonící kávy nebo čaje a třeba vlastnoručně upečeného dobrého zákusku. Na tři nejlepší z vás čekají stylové kávovary Krups, každý v hodnotě 10 000 Kč.

Foto Michal Ureš
FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Johana Střížková



**SOUTĚŽTE
od 11. dubna
do 11. května**

- Fotografie na Instagramu označte **#albertovakavarna**.
- Zapojte do fotografií naše kávy a čaje Albert Excellent a vaše šance na výhru se výrazně zvýší.
- Porota v čele s šéfredaktorkou magazínu Albert v kuchyni Annou Tošovskou vybere tři vítěze s nejvyšším počtem kreativních a originálních příspěvků.

**Bližší informace
naleznete od 11. dubna na
www.kavarna.albert.cz.**

3+ SUPER VÝHRA



Orion 1896

VYHRAJTE SVÉ PŘÁNÍ!

Kupte čokoládu ORION. → Zadejte kód z obalu a své přání na orionhvezda.cz. → Každý den splníme jedno přání!

Více informací a úplná pravidla na orionhvezda.cz.
Soutěž probíhá od 5. 4. do 4. 5. 2018.

AGRO-LA

ZKULTURNI SE MLÉČNOU KULTUROU A ZAŽIJ

www.AGROLAJOGURTY.cz

- VLASTNÍ MLÉČNÉ KULTURY
- MLÉKO Z JIHOČESKÝCH FAREM
- ZRAJE PŘÍMO VE SKLE
- BEZ KONZERVANTŮ
- VYSOKÝ PODÍL BÍLKOVIN A VÁPNIKU

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Možná se to na první pohled nezdá, ale hroznové víno je takový malý kulinářský zázrak. Variabilita využití bobulí je na jeden druh ovoce opravdu velká. Zpracováním hroznů vzniká nejen lahodné víno, ale i džus či mošt, po usušení rozinky a v neposlední řadě se z něj vyrábí také ocet či olej ze semínek. Hroznové víno vás navíc neuvěřitelně rychle nabije energií.

Sladké hrozny

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Johana Střížková
RECEPTY A TEXT Barbora Mosorjáková

Přidávejte ho do dezertů, moučníků, salátů, k masu, sýrům anebo z něj vyzkouíte osvěžující sorbet. U nás v Albertu najdete několik druhů čerstvého hroznového vína, jak bílého, tak červeného. Oba druhy hroznů jsou u nás k dostání i v bezpečné variantě, která se hodí jako svačinka do práce, školy nebo na cesty. Nebojte se popustit uzdu své fantazii a zapojte hroznové víno do vaření.



i **NÁŠ TIP**
Nakupujte takové hrozny, které mají stopky ještě zelené. Doma vám tak hrozny vydrží déle svěží. Uchovávejte je ve spodní části chladničky zhruba týden, na těch zralejších kouscích si pochutnejte raději co nejdříve.

Crostini s glazovaným hroznovým vínem

Italské crostini jsou dokřupava opečené kousky bagety, které můžete připravovat téměř s čímkoliv. Inspirujte se zaručenou klasikou, jako je kombinace sladkého hroznového vína, jemného sýra a delikátních pistácií.

- 4 kusy**
- 10 minut přípravy**
- velmi snadné**
- 100 ml balsamika
- 3 lžice třtinového cukru
- 16 bobulí červeného hroznového vína
- 4 plátky rustikální nebo bílé bagety
- 1 lučina jemně nadýchaná
- hrst loupáných nesolených pistácií

- V kastrůlku rozehejte balsamiko spolu s cukrem a hroznovým vínem. Pět minut restujte na mírném ohni.
- Bobule vyjměte a dejte stranou.
- Omáčku ještě chvíli vařte a za stálého míchání zredukujte do hustší konzistence.
- Bagetu nakrájejte a jednotlivé krajíce opečte v topinkovači. Natřete lučinou, ozdobte několika kuličkami hroznového vína, zalijte omáčkou a posypte nasekanými pistáciemi.

tip*

Pro výraznější chuť vyzkoušejte verzi s kvalitním modrým sýrem, například gorgonzolou.

NÁŠ SOMMELIÉR
DOPORUČUJE



EXKLUZIVNĚ
U NÁS

**Chianti DOCG
Sant'Orsola**


Itálie

Červené víno vyniká rubínovou barvou, vůní po malinách a borůvkách. Má ovocnou, zaoblenou chuť. Je ideální ve spojení se sýry a červenými masy.

STYLOVÉ
CHUŤOVKY
NEJEN PRO
DOMÁCÍ
OSLAVU

Piškotový dort s hroznovým vínem

Receptů na lehké dezerty k odpolední kávě není nikdy dost. Tenhle dortík máte hotový během chvíle a zvládnou ho i začátečníci. A ve zdobení se fantazii meze nekladou – dobře funguje čerstvé lesní ovoce, nasekané oříšky i jedlé květy.

-  **8 kousků**
-  **35 minut přípravy**
+ 30 minut chlazení
-  **snadné**

KORPUS
2 vejce
špetka soli
120 g prosátého moučkového cukru
2 lžíce teplé vody
120 g prosáté hladké mouky
¼ sáčku prášku do pečiva

KRÉM
2 žloutky
50 g cukru krystal
500 g mascarpone
½ lžičky vanilkového bourbon aroma

ZDOBENÍ
250 g červeného vína bez pecek
250 g bílého vína bez pecek

2 lžíce moučkového cukru
lístky čerstvé máty na ozdobení

• Předehřejte troubu na 200 °C, horní a spodní ohřev. Oddělte žloutky a bílky. Bílky vyšlehejte se špetkou soli v tuhý sníh. Žloutky s cukrem a vodou ušlehejte do pěny, vmíchejte mouku s práškem do pečiva a nakonec sníh.

- Nalijte do vymazané a vysypané formy. Dejte do trouby a pečte 15 minut. Nechte vychladnout.
- Hroznové víno omyjte a dejte okapat.
- Žloutky s cukrem smíchejte v ohnivzdorné misce a šlehejte ve vodní lázni do zhoustnutí. V další míse rozmíchejte mascarpone s aroma a pomalu do něj přidávejte žloutkový krém. Hmotu ještě pečlivě prožeňte šlehačem, aby se ingredience spojily. Vychladlý korpus namažte krémem a vyskládejte na něj pravidelně se střídající hroznové bobule od vnějšího okraje k prostředku. Před podáváním zaprašte moučkovým cukrem.






tip*

Nechte dort odležet v lednici. Korpus bude vláčnější a dort získá osvěžující chuť.

UNIVERZÁLNÍ
RECEPT NA
KORPUS
A KRÉM

Ovocný tvarohový pohár

Jestliže nemáte zrovna náladu na pečení, a přesto by to chtělo něco sladkého, dopřejte si tento luxusní pohár. Je hotový během chvilky a efekt je zaručen. Kombinace hroznového vína a jahod navíc zajistí originální výsledek.

-  **2 porce**
 -  **10 minut přípravy**
 -  **velmi snadné**
- 200 g měkkého plnotučného tvarohu
2 lžíce zakysané smetany
2 lžíce moučkového cukru
6 jahod
100 g zeleného hroznového vína bez pecek
lístky máty na ozdobu

- V misce metličkou dobře vyšlehejte tvaroh, smetanu a cukr na hladký krém.
- Jahody nakrájejte na kousky, víno na poloviny a do dvou třetin je nasypete do servírovacích sklenic.
- Završte krémem a ještě dozdobte zbylým ovocem s lístkem máty.

tip*

Dospělí si mohou dezert zpestřit kapkou vaječného likéru.

HŘÍŠNĚ DOBRÉ MLSÁNÍ



Pro vaše nejmenší jen to nejlepší

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Johana Střížková RECEPTY A TEXT Barbora Mosorjáková

Pro miminka je bezesporu nejlepší mateřské mléko. Pokud přišel čas děťátko dokrmovat, je důležité najít správnou alternativu, která zajistí dostatečný a pestrý příjem živin. Ne vždy je však čas příkrmy vařit. Proto maminky jistě ocení široký výběr oblíbených produktů dětské výživy značek Nutrilon, Hipp a Hami, které můžete znovu nalézt v nabídce hypermarketů a supermarketů Albert. A mimoto i další vybavení, které při každodenní péči o své nejmenší oceníte.

Vaše oblíbené značky dětské výživy Nutrilon, Hipp a Hami zpět u nás v Albertu



NÁDOBÍ A DECOR ZAPÍČILY ZARA HOME



Kousky ovoce v kaši budou potřebovat zoubky. Do té doby ovoce vždy rozmixujte a pak přidávejte do příkrmu.

Veselá kaše s ovocem

Stačí pár kousků ovoce a z obyčejné mističky s kaší se stane nový kamarád.

1 porce

5 minut přípravy

velmi snadné

3 lžičce Hami piškotové mléčné kaše se 7 obilninami
100 g borůvek
1 malá nektarinka
1 jahoda
1 lžičce bílého jogurtu

- Kaši připravte dle návodu a dejte stranou.
- Rozmixujte borůvky, případně přecedte přes sítko.
- Nakrájeným ovocem, jogurtem a pyré ozdobte kaši.

tip*

Jahody jsou vhodné pro děti již od osmého měsíce. Raději je ale nejprve podávejte lehce povařené.



Mléčná kaše se 7 obilninami, piškotová

S Albertem do Japonska

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Denisa Hřičiščová RECEPTY A TEXT Barbora Mosorjáková

Japonská kuchyně patří mezi nejoblíbenější. Její základ tvoří rýže, zelenina, ryby a mořské plody. Pokrmy jsou často připravené z čerstvých ingrediencí s minimální tepelnou úpravou, ale zato s použitím charakteristických dochucovadel, jako je nakládání zázvor, wasabi či sójová omáčka.

Tradiční japonská jídla, jako je tempura (v těstíčku obalované a smažené kousky ryb nebo zeleniny), miso (polévka ze sójové pasty) či sushi, jehož přípravu si ukážeme, oslavují rafinovanou jednoduchost. Tuto kuchyň podtrhuje i zajímavý výběr ingrediencí, jimž dominuje

tofu, mořské řasy a oblíbené nudle udon a soba, které se vyrábějí ze zlaté pohanky. Neodmyslitelnou součástí každého jídla je zelený čaj, jehož přípravu povýšili Japonci na rituál. Japonci jedí pomalu, v klidu, řádně žvýkají a vychutnávají si jídlo, což umocňuje i používání jídelních hůlek.

Typické jídlo je servírováno v dřevěných mističkách, což je součástí estetického dojmu, na kterém si Japonci při servírování dávají velice záležet. Kuchyně klade důraz na kvalitu surovin, pestrost a úctu k jídlu. Není proto vůbec na škodu nechat se jí inspirovat.



NEPŘEHLÉDNĚTE
speciální oddělení s produkty mezinárodní kuchyně v našich hypermarketech a vybraných supermarketech.

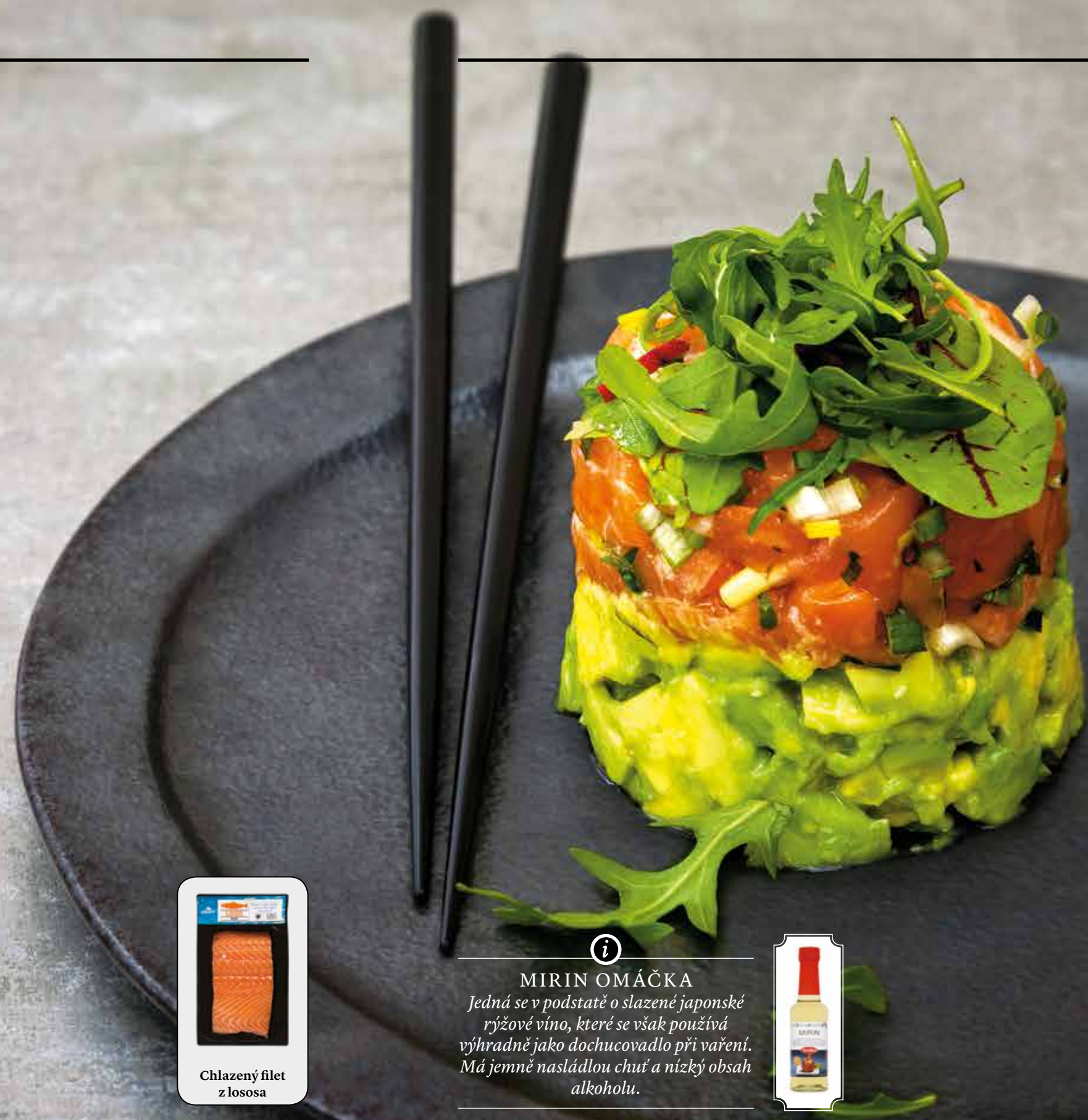


Chlazený filet z lososa



MIRIN OMÁČKA

Jedná se v podstatě o slazené japonské rýžové víno, které se však používá výhradně jako dochucovadlo při vaření. Má jemně nasládlou chuť a nízký obsah alkoholu.



Tartar z lososa a avokáda

Toužíte vyzkoušet chutě japonské kuchyně, ale nechcete se přitom pouštět do příliš složitých postupů? Tartar z lososa a avokáda zvládne i úplný začátečník. Jestli se chcete opravdu blýsknout luxusním předkrmem, pusťte se do toho.

2 porce

10 minut + 30 minut chlazení

velmi snadné

200 g čerstvého lososa **albert**

1 jarní cibulka

¼ svazku pažitky

2 lžičice sezamového oleje

+ na vymazání sklenice

2 avokáda

DRESINK

60 ml sójové omáčky

2 lžičice sezamového oleje

2 lžičice Mirin omáčky

½ lžičice wasabi

1 balení Mix rukola, červená řepa, mangold

• Lososa, jarní cibulku a pažitku najemno nakrájejte. Promíchejte spolu se sezamovým olejem a nechte 30 minut odležet v lednici. Avokádo nakrájejte na malé kousky a vložte do misky. Smícháním všech surovin na dresink vytvořte omáčku, kterou zalijte avokádo.

• Pokud máte, použijte tvořítko, pokud ne, vezměte kruhovou sklenici o průměru šest až deset centimetrů a vytřete ji sezamovým olejem. Do třetiny sklenice napěchujte směs z lososa a do zbylých dvou třetin salát z avokáda. Překlopte dnem vzhůru na talíř a počkejte, až obsah sklouzne dolů. Poté sklenici opatrně odejměte. Ozdobte salátkem a ihned podávejte.

Sushi

Mezi nejznámější tradiční japonské pokrmy patří sushi. Jedná se o kousky lepivé rýže o velikosti jednoho sousta doplněné kouskem syrové mořské ryby, zeleniny nebo mořské řasy. Sushi existuje velká řada druhů. Konzumuje se spolu se sójovou omáčkou, nakládaným zázvorem a pikantní zelenou pastou – wasabi. Pojďte se s námi naučit, jak si pravé sushi rolky připravit přímo u vás doma. Všechny suroviny najdete v našich hypermarketech a vybraných supermarketech.



JAK SPRÁVNĚ NA TO Základem je rýže

Pro přípravu sushi je velmi důležité používat pravou japonskou rýži. Má menší kulatá zrna a je mnohem lepivější než jiné druhy.

400 g sushi rýže
520 ml vody
60 ml rýžového octa
100 g cukru
20 g soli

- Rýži dejte do hrnce a řádně propejte. Vlijte vodu a přiveďte k varu. Hrnec zakryjte pokličkou a stáhněte plamen na nízký stupeň. Vařte 15 minut. Pak nechte rýži ještě 10 minut odstát.
- Ve sklenici smíchejte ocet, cukr a sůl a prohřejte 30 vteřin v mikrovlnce. Když je rýže odstátá, přelijte ji směsí z octa, prokypřete a nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

A teď pojďme rolovat

PŘED ROLOVÁNÍM SI PŘIPRAVTE
podložku na sushi
misku s vodou
mořskou řasu Nori
sushi rýži a náplň

(může to být proužek čerstvé ryby, na nudličky nakrájená zelenina, kaviár, krevety a podobně)

- Na sushi podložku položte řasu hroubou stranou nahoru. Navlhčenými prsty rozložte a upěchujte rýži do dvou třetin řasy, horní část nechte volnou.
- Do spodní části řasy (zhruba 2 cm od spodního okraje podložky) položte podélně od strany ke straně náplň.
- Navlhčete prsty zbylý kousek řasy a pomocí podložky zarolujte náplň dovnitř. Během rolování váleček pěkně stlačujte, aby se rýže rovnoměrně rozložila. Když se dostanete až ke konci řasy, volný konec váleček hezky zalepí.
- Nakonec rolky nakrájejte tak, že je nejprve přepůlíte, půlky opět přepůlíte a ty ještě jednou přepůlíte. Získáte tak přesně stejně velké kousky.
- Obrácenou variantu rolek připravíte tak, že na podložku rozložíte nejprve rýži, pak řasu a nakonec náplň.



HOSOMAKI

URAMAKI

PHILADELPHIA ROLL

Hosomaki

👤 2 rolky | ⌚ 10 minut | 📦 snadné

2 pláty řasy Nori
150 g uvařené sushi rýže
2 proužky o šířce řasy
z filetu čerstvého lososa
½ avokáda

- Dle základního návodu, jako náplň vložte do sushi proužky z lososa a asi jeden centimetr široké plátky avokáda. Zarolujte.

Philadelphia

👤 2 rolky | ⌚ 10 minut | 📦 snadné

150 g uvařené sushi rýže
2 lžičky sezamových semínek
2 pláty řasy Nori
4 lžice sýru Philadelphia
2 proužky o šířce řasy z filetu čerstvého lososa
½ okurky nakrájené na tenké proužky

- Postupujte podle obrácené varianty. Rýži rozložte na řasu, posypte sezamovými semínky a celé obraťte tak, aby rýže byla směrem dolů na podložku.
- Na řasu namažte sýr ve zhruba tři centimetry širokém pásu, na něj rozložte lososa s okurkami a zarolujte.

Uramaki

👤 2 rolky | ⌚ 10 minut | 📦 snadné

150 g uvařené sushi rýže
2 lžice nasekaného kopru
2 pláty řasy Nori
8–10 krevet

- Rolku vyrobíte dle postupu obrácené varianty. Po rozprostření rýže na podložku posypte vrchní třetinu rýže koprem a celou rýži převraťte na obrácenou stranu. Poté na rýži položte řasu a do spodní části krevety, nudličky mrkve a okurky. Zarolujte.


OD NAŠICH ČTENÁŘŮ:


Kuskusové karbanátky

Díky paní Marii Křoustkové z Jihlavy se nám do rukou dostal jednoduchý, a přesto originální a skvělý recept na vegetariánské karbanátky. Objevíte nový způsob, jak rafinovaně zkombinovat kuskus a luštěniny s ohromujícím výsledkem.

FOTO: Míchael DVOŘÁK DECOR STYLING Denisa Hříčiščová
FOOD STYLING Barbora Mosorjáková

 4 porce

 30 minut přípravy

 velmi snadné

300 g Bio celozrnného kuskusu
Nature's Promise

sůl

1 lžice olivového oleje

300 ml zeleninového vývaru

1 malá cibule

3 stroužky česneku

1 konzerva bílých fazolí

1 vejce

2 lžice nasekaného koriandru

pepř

rostlinný olej na smažení

180 g zakysané smetany

1 balení Mix salátů rukola, červená řepa, mangold

DRESINK

5 lžic olivového oleje

šťáva z poloviny citronu

hrst nasekaného kopru

sůl, pepř

- Kuskus osolte, přidejte lžici olivového oleje, zalijte horkým vývarem a promíchejte. Přiklopte a nechte deset minut stát.

- Cibuli a česnek nakrájejte najemno. Fazole sceďte a rozmačkejte vidličkou. Kuskus prokypřete a nechte vychladnout. Pak do něj dejte vejce, cibuli, česnek, fazole a koriandr. Osolte, opepřete a promíchejte.

- Tvořte malé kulaté karbanátky, které smažte ve vyšší vrstvě oleje dozlatova. Na ubrousku nechte okapat přebytečný tuk.

- Na dresink smíchejte všechny ingredience a nalijte na salát. Podávejte se zakysanou smetanou.

tip*

Cibuli s česnekem můžete nejprve opéct v pánvičce dosklovata a nechat vychladnout. Jejich chuť i struktura bude v karbanátcích jemnější.

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



Bio celozrnný kuskus Nature's Promise

PRO VÝRAZNĚJŠÍ CHUŤ PŘIDEJTE DO SMĚSI TŘI LŽICE STROUHANÉHO PARMAZÁNU.

Z BYLIN, OVOCE
A LÁSKY



DÁMSKÉ TRIČKO
S NÁPISEM · 249 Kč
DÁMSKÉ JEGGÍNY
· 399 Kč



PÁNSKÉ POLO
TRIČKO · 249 Kč
PÁNSKÉ DŽÍNY · 499 Kč



Na jaře v novém od Cherokee z Albertu

Jaro volá po nových kouscích do šatníku. V Albertu na vás čeká skvělá nabídka kvalitních a trendy outfitů pro dospělé i děti. Tak dejte módě zelenou a hurá do ulic. Více inspirace: www.cherokee.albert.cz

CHLAPECKÉ TRIČKO
S POTISKEM · 169 Kč
CHLAPECKÉ KALHOTY
S KAPSAMI · 399 Kč

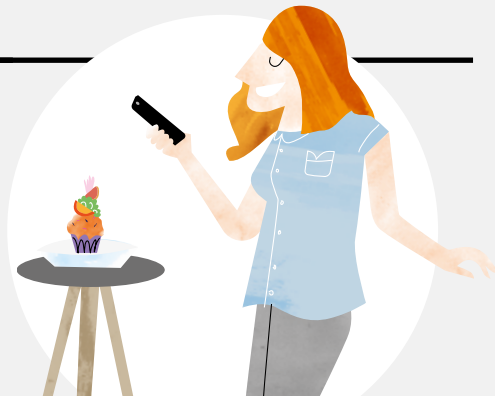


DÍVČÍ TRIČKO S POTISKEM · 169 Kč
DÍVČÍ JEGGÍNY · 399 Kč



Pochlubte se, jací jste kuchaři

Máme radost, že se s námi dělíte o své postřehy z kuchyně. Sdílejte své kuchařské úspěchy na Instagramu pod hashtagem **#albertmagazin** nebo nám pište a posílejte fotografie do redakce. Už se nemůžeme dočkat nových příspěvků.



Dobrý den, časopis Albert vyzvedávám pokaždé, jakmile ho uvidím na pultě za pokladnami. Tentokrát Vám chci poděkovat za nápaditou myšlenku velikonočních tvořítek. Po nasbírání bodů jsem si vyzvedla formičky a nedalo mi to. Musela jsem je další den vyzkoušet na velikonočních perníčcích. Zdobení začalo s nadšením, ale v průběhu čtyř hodin zase vyprchalo. Ovšem s odstupem času jsem ráda, že jsem je vyzkoušela, a strážníci je obdivují. Příště se chystám na Vašeho beránka ze strany 33 též vypadá úchvatně. Děkuji za Vaši velikonoční inspiraci.

Karin, Brno



Milá redakce, moc jsem si oblíbila Vaše videorecepty a stále více podle nich vařím. Naposledy mě zaujal salát s cizrnou a pečenými batáty. Příkládám fotografii svého výtvaru a doufám, že se Vám bude také líbit. Těším se na další inspirace. S pozdravem,

Adéla Prokopová,
Hradec Králové



Velikonoční kraslice od Žanety Budayové



Dort plný lásky od Pavly Špačkové

Nejzajímavější podněty vždy odměníme poukázku na nákup v prodejnách Albert v hodnotě 300 Kč.



Dopisy i fotografie svých kuchařských úspěchů posílejte na adresu:

Redakce Albert v kuchyni / Újezd 19, 110 00 Praha 1, nebo emailem redakce.albertmagazin@gmail.com

| | | | | | | | | | |
|------------------------------|--------------------|----------------|------------------|-----------------|---------------------|--------------------|------------------------|----------------|------------------|
| POMŮČKA: AI, RAŠL ROND TRIAL | ROZSUDEK | 1. DÍL TAJENKY | CIZO-PASNÉ HOUBY | ZNAČKA AMERICA | TRUMF V KARETNÍ HŘE | | OBČANÉ | 4. DÍL TAJENKY | PLÍSNIT |
| OŠKUBAT | | | | | | STARÁ ZBRANĚ | | | |
| MARNO-TRATNÁ | | | | | | NÁSTUPOVÝ TVAR | | | |
| SPZ TEPLIC | | | | RADIO-LOKÁTOR | | | | | |
| NÁZEV ČESKÉHO PÍSMENE | | | TEČKA | ČESKÝ HEREC | | | ZNAČKA HEKTARU | | |
| NOČNÍ PTAK | | | ŽENSKÉ JMÉNO | | | ZNOJ | VRÁTNÝ | | |
| | VŘÍŠKOT | | | | | OSNOVNÍ STÁVEK | | | KŮŇ |
| | SVAZEK OBIIL | | | | | POKOLENÍ | | | |
| STOVKY | | | | VLHKÉ VEDRO | | 3. DÍL TAJENKY | | | |
| NIKOLI | | | NÁSOSKA NA VÍNO | DOSNA | | | | | |
| OPÁLENÝ | | | DROBNÉ PLODY | | | | | 5. DÍL TAJENKY | MÍRNIT |
| KLAVÍR | | | | | | RYCHNOVSKÁ SPZ | | | |
| | MOTO-CYKLOVÝ SPORT | ÚHOR | | | | MALÉ SMYČKY | POLNÍ MÍRA (slovensky) | | |
| ČTVRT TUCTU (slovensky) | | 2. DÍL TAJENKY | | ŠKOLNÍ LÁTKA | | | EVROPAN | | |
| | | | | PODLE | | | | | |
| OKROUHLE PÍSMO | | | | | | BUNKR | | | |
| | | | | | | KOUPÉ | | | |
| SELANKA | | | | | | | NEBO | | |
| | | | | | | | VRCHEM | | |
| DRUH LENOCHO-DA | | | ZNAČKA EUROPIA | | | ŠLÁGR | | | |
| | | | VÝZVA KE SKOKU | | | ANGLICKY „ČERVENÝ“ | | | |
| SPZ LOUN | | | | Z JAKÉHO DŮVODU | | | | | LETMÝ DOTEK MÍČE |
| | | | | PLOVOUCÍ LED | | | | | |
| | KNEDLÍČEK | | | | | ČESKÝ HOKEJISTA | | | |
| | INICIÁLY HAVLOVÉ | | | | | ANGLICKY „NEBO“ | | | |
| PRODÁVÁNÍ ZBYTKŮ | | | | | | | | | |
| MAĎARSKÝ DRAGON | | | | | | | SEČNÁ ZBRANĚ | | |

Křížovka

Tajenku zašlete do 16. 4. 2018 na adresu Redakce Albert v kuchyni, Újezd 19, 118 00 Praha 1, nebo ji vyplníte do formuláře na www.albert.cz/tajenka. Vylosovaný luštitel obdrží poukázku na jednorázový nákup v síti prodejen Albert v hodnotě 300 Kč. Výherce křížovky z čísla 3/2018: Stáňa Zikmundová, Chlumec nad Cidlinou. Řešení z minulého čísla: Velikonoce si koledují o kreativní nápady

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 16. 4. 2018 na adresu Redakce Albert v kuchyni, Újezd 19, 118 00 Praha 1, nebo ji vyplňte do formuláře na www.albert.cz/tajenka.

Výherce sudoku z čísla 3/2018:

František Polášek, Vsetín.

Řešení z minulého čísla:

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

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

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

Informace o zpracování osobních údajů společnosti AHOLD Czech Republic, a.s. naleznete v „Podmínkách zpracování osobních údajů“ uveřejněných na www.albert.cz.



JSI ZMATENÝ,
KDYŽ MÁŠ **HLAD**



VYHRAJ VÝLET DO BRAZÍLIE
A SETKEJ SE S RONALDEM

POTŘEBUJEŠ
TO ROZDÝCHAT?



VEZMI SI
AIRWAVES
SE SVÝM JMÉNEM!

VYRAŽ NA FOTBAL DO BARCELONY

Kup 3 libovolné výrobky



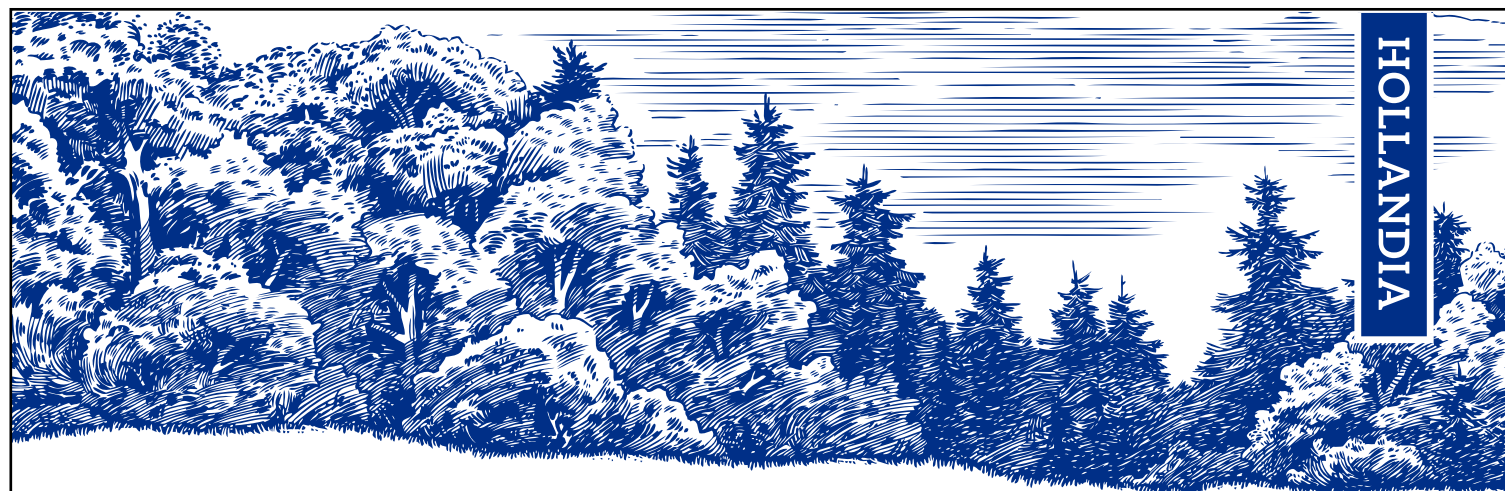
a hraj o

5x zájezd pro 2 osoby
do Barcelony

100x
poukázka v hodnotě 500 Kč
na nákup v Albert



Soutěž trvá od 18. 4. 2018 do 16. 5. 2018. Více informací na www.fotbal-pepsi.cz/albert
K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



HOLLANDIA

Nejsem žádnéj
cukrouš

Přeslazenostem nevěřím
a ani vám je necpu

hollandia.cz



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

30
VYHER

VYHRAJ S NESCAFÉ AZERA CITY KOLO



Kup jakékoliv balení
NESCAFÉ AZERA,
pošli SMS
a hraj o 30 Citi kol.



Podmínky soutěže
nalezeš v oddělení kávy
nebo na www.nestle.cz

It all starts with a
NESCAFÉ



PURE

lisované ovocné šťávy

100% LISOVANÁ ŠŤÁVA - NIC VÍC
NENÍ VYROBENO Z KONCENTRÁTU
NEOBSAHUJE DODATEČNOU VODU A CUKR
NEOBSAHUJE KONZERVANTY A DALŠÍ PŘÍSAKY

ARTrade
spol. s r.o.
www.artrade.cz



BY APPOINTMENT TO
THE ROYAL DANISH COURT
HARBOE
HARBOES BREWERY A/S



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Nejlepší
přítel
kávy.

7 DAYS
mini
Croissant



60g nebo
200g

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



KORUNNÍ

NOVINKA

VYCHUTNEJ SI MANGO

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

OLMA

LIMITOVANÁ Edice ★★

www.olma.cz

SVOBODA
1990
výroba domácích knedlíků

~TRADIČNÍ~
MORAVSKÉ
~KNEDLÍKY~

PAPEI
Každý den zrnak!

Tradiční receptury,
české suroviny
a vyladěná chuť to je

**RETRO
TURISTICKÁ
POMAZANKA!**

Najdete v pultu s lahůdkami!

KVALITA

www.papei.cz

LE & CO
VÝROBA UZENIN®

OBLÍBENÉ PLÁTKOVANÉ VÝROBKY
OD SPOLEČNOSTI LE & CO

... žijeme s chutí.

92% masa
95% masa
95% masa
96% masa
96% masa

zelená linka: 800 100 172
www.sunka.cz

K dostání ve vybraných
prodejnách Albert.

KDYŽ GRILOVAT,
TAK S LEŽÁKY



18+ POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
www.napivosrozumem.cz



Vyrobeno z
českého mléka



www.moravialacto.cz



Zpracováno tradičními postupy



Tyto kvalitní české sýry můžete zakoupit
ve vybraných prodejnách Albert



Uzeno bukovým dřevem



MASO UZENINY
POLIČKA



ilustrační foto

www.mupolicka.cz

Dunajská klobása

chuťovka z dílny poličských mistrů

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



Krajanka
JEDNODUŠE POCTIVÁ

*Krajanka
jednoduše poctivá*

Krajanka zakysaná smetana:
jednoduché receptury,
důkladně vybrané ingredience
a poctivé zpracování.

Nic složitěho.
Jednoduše poctivá.

Krajanka *moje chvíle*

Když toužíte
po čokoládě...




Výrobky Krajanka jsou k dostání ve vybraných prodejnách Albert.

www.jednodusepoctiva.cz



PONNATH
ŘEZNIČTÍ MISTŘI

Požitek z rukou mistra

Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI je jedna z nejstarších rodinných a stále prosperujících řeznických firem v Německu od roku 1692. Zkušenost dvanácti generací a naše nekompromisní nároky na kvalitu dělají naše výrobky zcela jedinečnými. V našem českém závodě v Sušici vyrábíme párky, šunky, aspiky a další uzenářské speciality podle tradičních receptur. Ruční zpracování, vybrané suroviny, nejlepší složení a odpovídající koření dělají naše české výrobky něčím zcela ojedinělým.






Die Meistermetzger
Kvalita od roku 1692

85% VEPŘOVÝ BOK

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Anglická slanina krájená e 100 g
Vídeňské minipárečky e 200 g

Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI, s.r.o. • Pražská 117 • 342 01 Sušice
www.ponnath.cz

85% OBSAH MASA

Tepelně připraveno

1-2-3 HOTOVO

Staňte se Snadno a sami generálem ve vaší vlastní kuchyni!

Nejlépe chutnají ohřáté

10 min. v troubě 200°C
2,5 min. mikrovlnce 900W nebo jen tak, rozmrazené

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

mini řízečky
Kuřecí stehýnka stripsy

K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT.

I Like!



Řízečky kuřecí mini
křupavá chrumkavá
Hotovka

1 vybal 15 min
2 ohřej bez náku
3 sněz s chutí

TEPELNĚ PŘIPRAVENO
stačí ohřát v troubě nebo mikrovlnce

hmmmm...
mňam...

4 poctivé nemleté KVALITNÍ MASA

to musíte ochutnat

Maskar z Polné

Ahoj všichni, jmenuji se Maskar z Polné!
pocházím z Českomoravské vrchoviny. Patřím mezi čerstvé, smetanové, krémové sýry italského typu.



Naše výrobky k dostání ve vybraných supermarketech a hypermarketech Albert.

Před přípravou krémů mne dobře ušlehej.



Hodím se pro přípravu Tiramisu a sladkých krémů, můžete mě použít i ve slané variantě v podobě dipů a pomazánek. Jsem výborný pro přípravu chuťovek ke sladkým vínům.

Těším se na Vás!!! Váš Maskar z Polné

www.mpolna.cz

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

**POLABSKÁ
ZELENINA**
Přerov n.L.,s.r.o.

**ČERSTVÉ
SALÁTY
NA VAŠEM
STOLE**

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



gs-marketing.cz



Schwarzkopf
got2b

LEHKÝ PEČUJÍCÍ OLEJ
ZMĚKČUJE TVÉ VOUSY,
ZANECHÁVÁ
JE UPRAVENÉ
A NEMASTÍ JE

NOVINKA



Schwarzkopf
ŘADA GLISS KUR
VĚNOVANÁ
DLOUHÝM VLASŮM
NOVINKA

VYTVOŘ SVOJÍ
**LOVESTORY
DLOUHÝCH
VLASŮ**

#CREATEYOURSTYLE



PROŽIJTE SVÉ
**RODINNÉ
OKAMŽIKY**

#CREATEYOURSTYLE

Schwarzkopf
schauma
NATURE MOMENTS,
PRO HYDRATOVANÉ
VLASY.
NOVINKA



**ZÁBAVA Z OSTROVŮ,
KTERÁ ROZECHVĚJE
VŠECHNY VAŠE SMYSLY.**

NOVÉ **Fa**

hedvábně jemný pocit na pokožce
šťavnaté tropické & květinové vůně

CÍTÍM SE **Fa** NTASTICKY



vego

Vybírejte čerstvé.
Volte **Chorvatsko!**

www.vego.hr

**PERMANENTNÍ
BARVÍCÍ GEL**



**PŘÍRODNÍ
INGREDIENCE**



**S VÝTAŽKEM
Z KAKTUSU
& ALOE VERA**

#NESTÉKAJÍCÍ

#HYDRATUJÍCÍ



Schwarzkopf

KDYBY SI VAŠE VLASY MOHLY VYBRAT, ZVOLILY BY

**#PURE COLOR
#PUREHAPPINESS**

NOVINKA





Deodoranty
150 ml

DERMACOL MEN AGENT



Sprchové gely
250 ml



Anti-perspiranty
150 ml



KOČKY MILUJÍ NOVINKY

Kupte výrobky
PURINA ONE nebo GOURMET
za min. 150 Kč

Pošlete sms

Vyhraje superprémiové
krmivo ZDARMA!

Akce platí od 28. 3. do 1. 5. 2018. Více informací na www.nestle.cz

VYHRAJTE KRMIVO NA CELÝ MĚSÍC!



Beyond PURINA®

GRANULE PRO PSY
Z PŘÍRODNÍCH SUROVIN

- ✓ JEHNĚČÍ NEBO LOSOS JE VE SLOŽENÍ **NA 1. MÍSTĚ**
- ✓ **BEZ PŠENICE**
- ✓ **BEZ UMĚLÝCH AROMAT, BARVIV A KONZERVANTŮ**
- ✓ **S VITAMÍNY A MINERÁLY**



K dostání ve vybraných prodejnách Albert Hypermarket za akční ceny. Platnost akce od 4.4. do 1.5.2018.

PURINA

S nadšením pro vaše miláčky.

Kakaový koláč s tvarohem

Přivítejte jaro rozkvetlým dezertem. Něžné jedlé květy, kterými jsme tento báječný koláč ozdobili, ho povýšily na opravdový umělecký kousek. Hodí se i jako vlastnoručně vyrobený sladký dárek třeba k narozeninám.

FOTO Lucie Fenclová FOODSTYLING Marika Kučová

JEDLÉ KVĚTY DODAJÍ
NOBLESNÍ VZHLED

👤 1 dort

🕒 30 minut přípravy
+ 50 minut pečení

📖 velmi snadné

450 g celozrnné špaldové mouky
4 lžice kakaa
1 prášek do pečiva
200 g moučkového cukru
250 g másla + na vymazání formy
2-3 lžice mléka

NA NÁPLŇ

500 g Bio měkkého tvarohu
Nature's Promise
60 ml mléka
150 g třtinového cukru
2 vejce

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Mouku, kakao, prášek do pečiva a moučkový cukr vsypte do větší mísy. Přidejte na kousky nakrájené máslo a rukama začněte zpracovávat. Přidejte dvě až tři lžice mléka a vypracujte pevné těsto.
- V druhé míse smíchejte tvaroh, mléko, cukr a žloutky. Z bílků vyšlehejte pevný sníh, který opatrně vmíchejte do tvarohového krému.
- Dno formy vyložte pečicím papírem a okraje vymažte máslem.

- Kakaové těsto rozdělte na dvě půlky. Z jedné vytvořte dno koláče, které upěchujte prsty nebo skleničkou. Na takto připravené těsto přijde tvarohový krém, na který nalámejte po celém povrchu kousky zbylého těsta.
- Formu vložte do trouby a pečte 50 minut. Koláč nechte zcela vychladnout a opatrně ho vyjměte z formy. Nakonec můžete dozdobit kvítky a posypat moučkovým cukrem.

▶ Videorecept najdete na
naturespromise.cz

tip*

Mezi spodní vrstvu koláče a tvarohový krém přidejte před pečením čerstvé ovoce nebo domácí marmeládu.

NA ŽIVOT JAKO VÍNO!



vína z Moravy
vína z Čech



RŮŽOVÝ PŘÍPITEK PRO KAŽDÝ DEN

Vychutnejte si každý okamžik s přáteli
a našimi svěžími a lehkými růžovými víny.

www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz