

ČERVENEC · SRPEN 2018

albert

V KUCHYNI

**HURÁ NA
DĚTSKOU PARTY**
.....

**JAK NA ŠTAVNATÉ
BURGERY**
.....

**GRILUJTE JAKO
MISTŘI**
.....

**ZAVAŘUJTE
A MARINUJTE**
.....

**PESTRÉ CHUTĚ
STŘEDOMOŘÍ**



pozvěte léto do kuchyně

F.W. TANDOORI

SPOL. S R.O.

SPECIALIZOVANÝ DOVOZCE ASIJSKÝCH POTRAVIN



ASIE na vašem grilu

Vonoklasy 155-156, 252 28 Černošice, tel: +420 257 712 917-8, e-mail: office@fwtandoori.cz, www.fwtandoori.cz

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

CANTI

THE ITALIAN WINE STYLE



WWW.CANTIWINE.COM

EXKLUZIVNĚ U NÁS

Milé čtenářky a milí čtenáři,

vítám vás na stránkách prázdninového vydání našeho magazínu, který je jako vždy nabitý spoustou skvělých inspirací. Pečlivě jsme vybrali a samozřejmě vyzkoušeli ty nejlepší recepty tohoto léta a věříme, že si je užijete stejně jako my. Grilovací sezona je v plném proudu, neváhejte tedy ani chvíli, roztopte pod roštem a vyberte si recept podle svého gusta. Na své si přijdou jak fanoušci propečených masíček, tak vyznavači vegetariánské kuchyně.

Na grilu si také můžete připravit svůj oblíbený hamburger. V tomto vydání představíme naše prémiové burgery, které stačí pouze opéct. Podávat je můžete v čerstvě upečených bulkách z našich pekáren. Ty si také můžete podle receptu upéct doma. V nabídce je hned několik rozmanitých příchutí a za zmínku též stojí speciální mini burgery. Ty ocení především malí strávníci, ale stejně dobře budou bodovat jako pohoštění na zahradní party.

Jestli jste ještě nevyrazili na dovolenou, nalaďte se na přímořskou notu a dopřejte si to nejlepší ze středomořské kuchyně. V rubrice s Albertem kolem světa se tak aspoň na chvíli přenesete do sluncem rozpálených krajín. Vyzkoušejte neobvyklou kuřecí polévku s citronem, pljeskavici nebo si dopřejte talíř plný rozmanitých jednohubek, na kterých si s oblibou pochutnávají ve Španělsku.

V létě je každý den jako malý svátek, slavit se může i to, že je prostě krásně. Uspořádejte oslavu pro vaše nejmenší na čerstvém vzduchu s báječným občerstvením. Prim budou hrát pruhované nanuky, spousta zmrzliny a v neposlední řadě cupcakes s ovocem. A k dokonalé atmosféře stačí opravdu málo – pár barevných lampiónů, měkká deka s polštářky a hlavně kopec dobré nálady.

Zavařování ovoce a zeleniny je ideální způsob, jak si uchovat vzpomínky na léto a suroviny, které právě v tomto období dozrávají. Schovejte si kousek letní nálady do sklenice, v chladnějším období potěší svou barevností a připomene chuť letních prázdnin.

Přeji vám spoustu zábavy při vaření s naším magazínem a hlavně parádní léto!



Anna Tošovská
šéfredaktorka

TITULNÍ STRANA:
FOTO Luboš Wisniewski
FOOD STYLING Veronika Šlajerová
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 22. 8. 2018

REDAKCE: Anna Tošovská (šéfredaktorka),
Kateřina Bednářová (food editorka),
Eliška Pekárková (produkce)

FOTOGRAF: Michal Uřeš, Michael Dvořák,
Luboš Wisniewski

FOOD STYLING: Veronika Šlajerová,
Lenka Táchová, Marek Všetečka,
Barbora Mosorjáková

DECOR STYLING: Denisa Hříčišková,
Markéta Zindulková

MAKE-UP & STYLING: Barbora Černá

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:

PPOTTEN&PANNEN / Újezd 25, Praha 1

LE PATIO/ Jungmannova 748/30, Praha 1

BUTLERS / OC Flora, Vinohradská 151, Praha 3

NANU-NANA / Na Pankráci 1727/86, Praha 4

P&J BAZAR / Anny Letenské 1240/2, Praha 2

APROPOS / Dlouhá 36, Praha 1

FLOWERS&LIVING / Dejvická 401/42, Praha 6

NILA / Korunní 91, Praha 2

MADAL BAL / Dukelských hrdinů 8, Praha 7

À LA MAISON / Šafránkova 1238/1, Praha 5

BISQIT / Platýz, Národní 37, Praha 1

ČESKÝ SMALT / www.ceskysmalt.eu

ANIMADECOR / nám.14.října 642/17, Praha 5

MOJEPARTY.CZ

VYDRA&VOLKMER / vydra-volkmer.cz

ANTIKVARIÁT Korunní / Korunní 94, Praha 2

ANGLICKÁ SEZONA / www.anglickasezona.cz

Na každý den	8
<i>5x rychlá večeře</i>	
Léto na grilu	14
<i>Rozpalte to s našimi recepty</i>	
Grilování s klobásami	34
<i>Tradiční uzeniny trochu jinak</i>	
Letní koktejly	36
<i>Osvěžující a trendy drinky</i>	
Burger speciál	38
<i>Vyberte si kousek podle svého gusta</i>	
Podle kalendáře	45
<i>V hlavní roli rajčata</i>	
S Albertem kolem světa	48
<i>Plavba Středomořím</i>	
Zavařujeme	56
<i>Schovejte si léto do skleničky</i>	
Naloženo do skla	62
<i>Delikatesy pro každou příležitost</i>	
Zažijme spolu	66
<i>Parádní dětská party</i>	
Inspirace z Albertu	78
<i>Džusy, smoothies, limonády</i>	
Soutěž	80
<i>#kempalbert</i>	
Domácí stříbro	82
<i>Recepty od našich čtenářů</i>	
Maminky maminkám	84
<i>Dobroty pro vaše nejmenší</i>	
Napište nám	88
<i>Podělte se nejen s námi o své kulinářské úspěchy</i>	
Luštěte a vyhrajte	89
<i>Křížovka a sudoku</i>	
Videorecept	114
<i>Gratinovaný lilek</i>	



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



[albertceskarepublika](https://www.instagram.com/albertceskarepublika) [albertmagazin](https://www.instagram.com/albertmagazin)



Albert ČR



Albert ČR

Seznam receptů

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

polévky

Řecká polévka avgolemono	● ■	53
Brokolicová polévka nejen pro kojence	● ▼	84

nápoje

Mattropicana	● ■ ▼ ■	23
Melounovo-kokosové osvěžení	● ■ ▼ ■	36
Rozmarýnový gin & tonic s okurkou, Meruňky na rumu	■ ▼ ■	37
Babiččina malinová šťáva	● ■ ▼ ■	60
Mátový sirup	● ■ ▼ ■	61

snídaně a svačiny

Sendvič s pomazánkou z opečené cibulky	▼	9
Klobásové jednohubky	●	34
Hot dog	—	35

hlavní jídlo

Špagety s rajčatovou omáčkou	▼ ■	10
Quesadilla s mexickou rýží	—	11
Kuřecí shawarma	● ■	12
Plněná rajčata na grilu	● ▼	17
Lososový špíz	● ■	21
Kulaté cukety s mexickou náplní	● ■ ▼ ■	25
Carpaccio ze sýru halloumi a pečeného lilku	● ▼	26
Nejrychlejší žebra na grilu	—	27
Batáty na grilu 3× jinak	● ▼	28
Špenátová s odlehčenou tatarskou, S cizrnou a pálivou harissovou omáčkou, Sušená rajčata s olivami a fetou	—	28
Krkovice v pivní marinádě	● ■	32
Pořádně nabitý jalapeño burger	■	39
Veggie burger s plackou ze sladkých brambor	● ▼	40
Hovězí burger Americano s kovbojským kaviárem	—	41
Rozmarýnový burger „naháč“ s cibulovou marmeládou a bramborovou slámou	●	42
Miniburger pro děti s hráškovým guacamole	—	43
Domácí burgerové housky	▼	43

Třešňové knedlíky sypané mákem	▼	83
Špenátové šátečky	▼	49
Pljeskavica s ajvarem a kajmakem	●	50
Rajčata na víně s mozzarellou	● ▼	52
Gratinovaný lilek	● ▼	114

saláty

Salát s grilovaným pološtiepkom	▼	13
Grilovaný salát	● ▼	21
Kedlubnový coleslaw	● ▼	41

zákuský

Grilovaný ananas a zmrzlina se slaným karamellem	● ▼	20
Limetková zmrzlina s omáčkou z pečených třešní	● ▼	31
Meruňková zavařenina s badyánem a mátou	● ■ ▼ ■	58
Angrešťový džem s rybízem a banánem	● ■ ▼ ■	59
Ovocné pruhované nanuky	▼	67
Zmrzlinové jednohubky	▼	69
Duhové ovocné špízy	● ■ ▼ ■	71
Ovocné cupcakes	▼	73
Jahodová limonáda	● ■ ▼ ■	75
Lámaná zmrzlina	▼	76
Přesnídkový narozeninový dort s ovocem	▼	85

chuťovky

Vychytané omáčky: Rukolové aioli, Rančerská omáčka s podmaslím, Salsa z pečených rajčat, Pivní dip, Broskvová salsa	● ▼	19
Cuketové hranolky	● ▼ ■	43
Rajčatové základy: Polpa di pomodoro, protlak, Passata, Sugo	● ■ ▼ ■	46–47
Cuketové matesy	● ■ ▼ ■	60
Sýrová bomba	● ▼	62
Fermentovaná zelenina	● ■ ▼ ■	63
Utopencův salát	● ■	64
Noblesní ořechový sýr	● ▼	65
Španělské tapas	—	54

DOKONALÉ OSVĚŽENÍ KE GRILOVÁNÍ



Coca-Cola

TASTE THE FEELING®

5× lehká letní večere

Pozvěte léto domů a inspirujte se zajímavými rychlými jídly plnými nejčerstvějších sezonních surovin. Šťavnatá zelenina a saláty jsou to nejlepší, na čem si právě teď můžete pochutnat.

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Marek Všetečka

DECOR STYLING Markéta Zindulková RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová



VYBERTE SI PODLE SVÉHO
GUSTA Z NAŠÍ ŠIROKÉ
NABÍDKY ČERSTVÉ
UPEČENÉHO PEČIVA

TAKÉ JAKO SVAČINA
PRO CELOU RODINU



Acidofilní mléko

Kysaný mléčný
výrobek
s probiotickou
kulturou oceníte pro
jeho příznivé účinky
na zdraví i svěží chuť.

i

ENERGIE: **322,8** kcal / **16** %
BÍLKOVINY: **10,7** g / **21** %
TUKY: **9,8** g / **14** %
SACHARIDY: **49,1** g / **18** %
Hodnoty odpovídají jedné porci.

Sendvič s pomazánkou z opečené cibulky

Tak dobrý sendvič plný
zeleniny s voňavou
pomazánkou s přehledem
obstojí jako letní večere.



4 porce



30 minut přípravy



velmi snadné

3 šalotky

1 lžíce másla

1 lžička čerstvého tymiánu

150 g žervé

3 lžíce acidofilního mléka **albert**

1 lžíce citronové šťávy

sůl, pepř

6 housek

zelenina podle chuti – listový salát,
ředkvičky, okurka, paprika

- Šalotku nakrájejte a orestujte na másle do mírného zahnědnutí.
- Krátce před dopečením přidejte tymián a nechte deset minut stranou vychladnout.
- Žervé prošlehejte s acidofilním mlékem a dochutěte citronovou šťávou.
- Vmíchejte opečené cibulky a podle chuti osolte a opepřete.
- Housky rozpujte, namažte pomazánkou a naplňte krájenou zeleninou.

tip*

*Nakombinujte do
pomazánky k šalotkám také
pórek nebo jarní cibulky.*

Špagety s rajčatovou omáčkou

Nejlepší recept na rajčatovou omáčku je ten nejjednodušší, protože celé tajemství této nepřekonatelné chuti spočívá v dokonale vyzrálých rajčatech. A ty jsou právě teď v nejlepší kondici. Toto jídlo je naším horkým tipem.

 **4 porce**

 **20 minut přípravy**

 **velmi snadné**

1 cibule
4 stroužky česneku
olivový olej
500 g českých oválných rajčat
sůl
čerstvě mletý pepř
400 g špaget
hrst čerstvé bazalky

- Nakrájenou cibuli a česnek opečte na olivovém oleji. Přidejte nakrájená rajčata se semínky i šťávou, kterou pustí, a nechte zhruba pět minut rozvařit. Pak dochutěte solí a čerstvě mletým pepřem.
- Těstoviny připravte podle návodu a vmíchejte je do omáčky. Rozdělte na talíře a posypte lístky čerstvé bazalky.

tip*

Trik pro zjemnění rajčatové chuti – přidejte do omáčky ke konci vaření špetku cukru.



Rajčata česká oválná

Šťavnatá a krásně vybarvené plody s jemnou sladkou chutí pocházejí výhradně z české produkce. Vhodné jsou k přímé konzumaci i rychlé tepelné úpravě.

VAŘTE ZE
SEZONNÍCH
SUROVIN



i

ENERGIE: **474** kcal / **24%**
BÍLKOVINY: **14,5** g / **29%**
TUKY: **11,5** g / **16%**
SACHARIDY: **83,6** g / **31%**
Hodnoty odpovídají jedné porci.





Tortilla

Pšeničné placky využijete k přípravě celé řady jídel mexické kuchyně i jako přílohu.

K VEČEŘI
I NA PARTY

Quesadilla s mexickou rýží

Tenká chlebová placka, tortilla, plněná masovou směsí se v Mexiku jmenuje quesadilla. Je vynikající jako pohoštění na party, a když k ní přidáte šťavnatou rýži v mexickém stylu, skvěle obstojí jako vydatná letní večeře.

 **4 porce**

 **30 minut přípravy**

 **velmi snadné**

1 cibule
olej
250 g mletého masa
1 plechovka krájených rajčat
sůl
1 paprika
2 lžice kukuřice
200 g rýže
2 jarní cibulky
1 lžička římského kmínu
1 lžice limetkové šťávy
8 tortill Albert Quality
150 g tvrdého sýra

- Cibuli nakrájenou na kostičky nechte zpěnit na oleji. Přidejte mleté maso a krátce opečte. Podlijte krájenými rajčaty, osolte a nechte dvacet minut vařit doměkka. Nezakrývejte pokličkou, aby se vyvařila přebytečná tekutina. Zhruba pět minut před koncem vaření přidejte nakrájenou papriku a kukuřici.
- Zatímco se maso dusí, dejte vařit rýži podle návodu. Jarní cibulku krátce opečte na oleji a přidejte římský kmín. Odstavte, vmíchejte uvařenou rýži a limetkovou šťávu.
- Na plech položte tortillu a nandejte na ni masovou směs. Posypte strouhaným sýrem a přiklopte druhou tortillou. Několik minut zapečte pod rozpáleným grilem. Nakonec nakrájejte na dílky a podávejte s rýží.

tip*

Přidejte ke quesadillám jednoduchý dip ze zakysané smetany, limetkové šťávy a česneku. Čtvrtinka limety se bude hodit i k mexické rýži.

i

ENERGIE: **696,5** kcal / **48** %
BÍLKOVINY: **30,1** g / **60** %
TUKY: **39,5** g / **56** %
SACHARIDY: **122,5** g / **45** %
Hodnoty odpovídají jedné porci.

Kuřecí shawarma

Toto jídlo inspirované
Blízkým východem je plné
lákových chutí a vůní.
Naštěstí je velmi rychle
připravené, a tak se brzy
budete moct pustit do jídla.



4 porce



30 minut přípravy



velmi snadné

6 stroužků česneku

1 lžička soli

1 lžice strouhaného čerstvého zázvoru

4 kuřecí stehenní řízky **albert**

KOŘENICÍ SMĚS

1 lžice římského kmínu

1 lžice mletého koriandru

1 lžička kurkumy

špetka kajenského pepře

špetka skořice

SALÁT

1/2 salátové okurky

2–3 rajčata

1 žlutá paprika

1/4 červené cibule

hrst bylinek – petržel, máta, koriandr

1 lžice olivového oleje

1 bio citron

sůl, pepř

• Česnek utřete se solí. Vmíchejte
zázvor a všechno koření a důkladně
vetřete do kuřecího masa. Zprudka
opečte z obou stran na pánvi na oleji
nebo ogrilujte v troubě.

• Okurku i se slupkou, rajčata, papriku
a cibuli nakrájejte na drobné kostičky.
Přidejte nasekané bylinky, zalijte lží-
cí oleje, lžící citronové šťávy a promí-
chejte. Nakonec dochutěte citronovou
kůrou, solí a pepřem.

• Kuřecí maso nakrájejte na proužky
a podávejte se zeleninovým salátem.

i

ENERGIE: 256,8 kcal / 13%

BÍLKOVINY: 31,9 g / 64%

TUKY: 9,1 g / 13%

SACHARIDY: 15,6 g / 6%

Hodnoty odpovídají jedné porci.



Kuřecí stehenní řízky

Šťavnaté maso, které
se ideálně hodí k rychlé
minutkové úpravě.
Obsahuje malé množství
tuku a je lehce stravitelné.

ŠŤAVNATÉ A PLNÉ CHUTÍ



tip*

Podávejte s opečeným pita
chlebem, který můžete zeleninou
a masem naplnit.

Salát s grilovaným pološtiepkom a brusinkovou zálivkou

Milujete letní jídla s vůní grilu, ale zároveň chcete jen něco lehkého? Rozpečený uzený sýr na salátovém lůžku vaše chutě dokonale uspokojí.

 **4 porce**

 **20 minut přípravy**

 **velmi snadné**

4 kusy pološtiepku na gril
100 ml olivového oleje
2 lžice nakládaných brusinek
3 lžice balzamik
1 lžička dijonské hořčice
sůl, pepř
100 g Mix – baby špenát,
listy červené řepy **albert**
hrst rukoly
4 rajčata

• Pološtiepok potřete malým množstvím oleje a opečte na pánvi nebo na rozpáleném grilu.

• Brusinky, balzamiko, olivový olej, hořčici, sůl a pepř prošlehejte na dresink. Na talíř ke každému oštiepku dejte porci listového salátu a rajčat a pokapejte brusinkovým dresinkem.

tip*

Opečený pološtiepok je nejlepší, když ho budete podávat dvě až tři minuty po ogrilování.

NEVŠEDNÍ ÚPRAVA
UZENÉHO SÝRA



Mix – baby špenát,
listy červené řepy



Pološtiepok

Slovenský pařený sýr z horského mléka a soli se udí na bukovém dřevě. Má lahodnou chuť a pevnou konzistenci, díky níž je přímo ideální na gril.

i

ENERGIE: **375,5** kcal / **19** %
BÍLKOVINY: **6,1** g / **12** %
TUKY: **33,4** g / **48** %
SACHARIDY: **13,7** g / **5** %
Hodnoty odpovídají jedné porci.

Léto na grilu

Grilování jednoduše milujeme! Léto je v plném proudu a pohodu s rodinou a přáteli a k tomu dobré pití a jídlo vlastnoručně připravené na ohni prostě nic nepřekoná. Pokaždé má novou atmosféru a záleží jen na vás, jaké dobroty si připravíte. Připravili jsme pro vás recepty plné chutí a vůní, na vás už je jen užít si vaření venku naplno.

Více inspirace naleznete na www.gril.albert.cz



Foto: Luboš Wisniewski
FOOD STYLING: Veronika Šlajerová, Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING: Markéta Zindulková
MAKE-UP & STYLING: Barbora Černá
RECEPTY A TEXT: Kateřina Bednářová



Inspirujte
se receptem
na šťavnatou
krkovičku
ze strany 32

Vepřová krkoviče

Maso z vepřové
krkoviče je dobře
prorostlé tukem,
a proto vynikne jeho
intenzivní chutí.





**Bio rýže
pestrobarevná
Nature's Promise**

Kombinace tří
druhů rýže dodá
pokrmům novou
jiskru a zpestří
jejich chuť.

Plněná rajčata na grilu

Toto lehké zeleninové jídlo budete mít na grilu připravené za chvíli. A až bude po sezoně, můžete rajčata upéct doma v troubě.

 **4–6 porce**

 **25 minut**

 **velmi snadné**

150 g Bio pestrobarevné rýže
Nature's Promise

6–8 velkých rajčat

150 g sýru feta

1 lžice čerstvého oregana

2 lžice čerstvé máty

4 lžice petrželky

4 stroužky česneku

2 jarní cibulky

1 lžice citronové šťávy

sůl, pepř

- Rýži uvařte podle návodu na obalu.
- Rajčata omyjte a seřízněte vršek. Lžící vydlabejte semínka a vnitřek rajčat – můžete je využít například do zeleninové polévky nebo sníst.
- Vařenou rýži smíchejte s rozdrobenou fetou, nasekanými bylinkami, nakrájeným česnekem a jarními cibulkami. Zakápněte citronovou šťávou a podle chuti osolte a opepřete.
- Ochucenou rýži naplňte do vydlabaných rajčat. Dejte na rozpálený gril a opečte 10–15 minut, nejlépe s přiklopeným víkem grilu.

tip*

Podávejte s listovým salátem jako lehké jídlo nebo jako přílohu k pečenému masu.



Vychytané omáčky ke grilu

Bez omáček by to nebylo to pravé grilování. Udělejte si více různých druhů a máte vystaráno o dochucení masa i zeleniny. A navíc si užijete legraci při ochutnávání a sdílení mističek přes celý stůl.

Rukolové aioli



Rančerská omáčka s podmáslem



Broskvová salsa



Pivní dip



Salsa z pečených rajčat



Rančerská omáčka s podmáslem

Smíchejte 150 g zakysané smetany se 100 ml podmáslí. Přidejte jeden až dva stroužky nasekaného česneku, lžici nakrájené pažitky a trochu kopr. Dochuťte citronovou šťávou, solí, pepřem a případně také tabaskem.

Salsa z pečených rajčat

Malá rajčata opečte na grilu a poté rozmixujte s česnekem, jarní cibulkou, olivovým olejem a limetkovou šťávou. Nakonec vmíchejte čerstvý koriandr, sůl a pepř.

Pívný dip

Rozmixujte žervé s troškou dijonské hořčice, hrstí strouhaného čedaru a lžicí kysané smetany. Přidejte jednu až dvě lžice světlého piva a dochuťte solí a pepřem.

Rukolové aioli

Čerstvý žloutek našlehejte v misce se 30 ml citronové šťávy. Za stálého míchání přilévajte tenkým pramínkem 150 ml olivového oleje. Až majonéza zhoustne, vmíchejte dva stroužky česneku utřeného se solí. Nakonec rozmixujte s trochou rukoly.

Broskvová salsa

Broskve oloupejte a nakrájejte nejmenší. Přidejte červenou cibuli nakrájenou na velmi jemné kostičky, červenou papriku, chilli papričku a hrst koriandru. Dochuťte limetkovou šťávou a osolte.



Domácí zmrzlinu snadno připravíte i bez zmrzlinovače. Bude jen méně nadýchaná, ale recept bude fungovat také. Hotovou zmrzlinovou směs dejte do uzavíratelné nádoby a vložte do mrazáku. Poté opakovaně, zhruba po dvacetiminutových intervalech promíchejte lžící, aby se v tuhnoucí zmrzlině rozbily zmrázky. Toto opakujte po dobu tří hodin. Pak vmíchejte nalámaný karamel, nádobu uzavřete víkem a nechte přes noc zmrazit.



Grilovaný ananas a zmrzlina se slaným karmelem

Čerstvý ananas je moc dobrý a opečený na grilu ještě o milion procent lepší. Zákusek i digestiv v jednom si zamiluje celá rodina.

6–8 porcí

1 hodinu + mražení

velmi snadné

SLANÝ KARAMEL

1 lžička másla

50 g bílého cukru krupice

1/2 lžičky vlaškové soli

ZMRZLINA

40 g másla

120 g bílého cukru krupice

150 ml smetany ke šlehání

300 ml plnotučného mléka

3 žloutky

1 dobře zralý ananas

- Dopředu si připravte plech, na který nalijete horký karamel. Vyložte ho pečicím papírem potřeným trochou másla.
- Na pánvičce rozpustíte máslo a necháte zkaramelizovat cukr. Až se rozpustí a začne hnědnout, rychle ho posypete vložkami mořské soli a ihned nalijete na připravený pečicí papír. Špachtlí rozetřete na tenkou vrstvu a necháte vychladnout.
- Začněte připravovat základ pro zmrzlinu. V hrnci rozpustíte máslo a stejným způsobem připravte z cukru další várku karamelu. Tentokrát ale v několika dávkách přilijte vlažnou smetanu, poté i polovinu mléka a rozmíchejte, aby se karamel rozpustil.

- Žloutky ušlehejte v misce. Přilijte zbývající mléko, mírně ohřáté tak, abyste v něm udrželi prst. Rozmíchejte, vlijte do karamelového mléka a chvíli vařte, až tekutina získá konzistenci řídkého pudinku. Nechte vychladnout a poté nalijte do zmrzlinovače a dejte zamrazit. Zatuhlý karamel nalámejte nebo roztlučte na co nejmenší kousíčky a vmíchejte do hotové zmrzliny až úplně nakonec.
- Ananas oloupejte a nakrájejte na kolečka. Položte na čistou mřížku grilu a 10 minut opékejte. Hned podávejte s kopečkem zmrzliny.

Lososový špíz

Rybí maso na grilu je zdravé a připravuje se snadněji, než si myslíte. Inspirujte se naším receptem a pusťte se bez obav do vaření.

 **4–6 kusů**

 **20 minut**

 **velmi snadné**

600 g lososa bez kůže

2 bio citrony

60 ml olivového oleje

2 stroužky česneku

hrst petržele

1 lžička dijonské hořčice

sůl, pepř

- Lososa nakrájejte na větší kostky a citrony na tenká kolečka.
- Napíchněte na grilovací špejle vždy jednu kostku rybiho masa a pak kolečko citronu přeložené na polovinu.
- Potřete marinádou z olivového oleje, prolisovaného česneku, nasekané petržele, dijonské hořčice, soli a pepře.
- Opékejte 8–10 minut na grilu.

Grilovaný salát

Hlávky salátu Little Gem podélně rozkrojte a potřete trochou olivového oleje. Položte řeznou stranou dolů na grilovací rošt a zhruba 2–3 minuty opékejte. Zlehka přitlačte, aby se opekly pěkně proužky. Pokapejte dresinkem ze zakysané smetany ochucené trochou máty, malým kouskem česneku, citronovou šťávou a strouhanou kůrou z bio citronu.

tip*

Kousky lososa budou lépe držet, když použijete na každý špíz dvě špejle. Nezapomeňte je dopředu namočit alespoň na hodinu do studené vody. Pro snadnější manipulaci podložte špíz na roštu alobalem.

NÁŠ SOMMELIÉR
DOPORUČUJE



Pinot Grigio
Itálie

Vyznačuje se jasně sytou, slámově žlutou barvou. Ve vůni se excelentně promítá směs divokých květín a zralého ovoce. Je ideální k pokrmům z ryb a zeleniny.

EXKLUZIVNĚ
U NÁS



VYCHUTNEJTE SI
LÉTO
NAPLNO



Léto jedině S MATTONI

BÁJEČNÉ
NEALKO
OSVĚŽENÍ

Během parných letních dnů je dostatečný pitný režim extrémně důležitý. Proto načerpejte inspiraci na přípravu letních nealkoholických koktejlů, díky nimž doplníte potřebné minerální prvky a přitom se příjemně osvěžíte. Za pár minut vykouzlíte drink pro malé i dospělé, kterým potěšíte všechny milovníky nápojů s exotickým nádechem.

Mattropicana

 1 porce

 10 minut

 velmi snadné

5 lístků máty
1 lžička třtinového cukru
5 tenkých plátků ananasu
100 ml Mattoni s příchutí citronu

• Do sklenice dejte mátové lístky a cukr a promněte paličkou na koktejly. Jeden dílek ananasu si nechte na ozdobení, všechny ostatní přidejte do sklenice spolu s kostkami ledu. Zalijte Mattoni s příchutí citronu, ozdobte ananasem a podávejte.

tip*

Pro verzi s alkoholem přidejte 40 ml třtinového rumu, a nemáte-li paličku na koktejly, použijte vařečku.





KULATÉ
CUKETY
JSOU JAKO
STVOŘENÉ PRO
GRILOVÁNÍ
S NÁPLNÍ



Bio quinoa Nature's Promise

Díky vysokým nutričním hodnotám se řadí mezi superpotraviny. Je bezlepková a v kuchyni ji ocení nejen vegetariáni a vegani. Perfektně se hodí do salátů i sladkých kaší.

Kulaté cukety s mexickou náplní

Kulaté cukety se pro svůj tvar často používají k plnění. Dají se připravit na grilu stejně dobře jako v troubě a chutnají jako klasické cukety.



4 porce



45 minut



velmi snadné

4 kulaté cukety
80 g červených fazolí
100 g Bio quinoy Nature's Promise
6 soudkových rajčat
5 menších červených paprik
2 jarní cibulky
hrst čerstvého koriandru
1 lžice limetové šťávy
sůl, pepř
olivový olej

- Cuketám odřízněte vršek, celé je zabalte do alobalu a dejte na 20 minut péct na rozehřátý gril tak, aby nebyly na přímém ohni.
- Fazole a quinoou uvařte podle návodu. Ještě zatepla smíchejte s nakrájenými rajčaty, paprikami, jarní cibulkou a koriandrem. Dochutěte limetkovou šťávou, solí a pepřem.
- Vnitřek cukety částečně vydlabejte, aby vznikly malé „soudky“. Zvenku potřete olivovým olejem, naplňte quinoovou směsí a dejte ještě na 15–20 minut na gril dopéct.

tip*

V Mexiku se koriandr běžně používá celý včetně stonků. Klidně to v tomto receptu udělejte také tak, stačí je nakrájet na malé kousky.

Carpaccio ze sýru halloumi a pečeného lilku

Řecký sýr halloumi je ideální parťák na grilování, protože se při pečení neroztéká. Doplňte ho opečenou zeleninou a svěžím mátovým dipem a během chvilky máte připravenou přílohu nebo lehké jídlo.

 **4 porce**

 **20 minut + uležení**

 **velmi snadné**

1 lilék

sůl

hrst máty

hrst hladkolisté petržele

4 lžice olivového oleje

1 stroužek česneku

1 lžice citronové šťávy

3 velká masitá rajčata

200 g kyperského sýru halloumi

- Nakrájejte lilky na půlcentimetrové plátky. Posypte je solí a nechte stát zhruba hodinu, aby pustily vodu. Během této doby si připravte dresink. Mátu, petržel, olivový olej, česnek a citronovou šťávu rozmixujte.

- Lilky osušte papírovou kuchyňskou utěrkou, potřete trochou olivového oleje a ogrilujte. Rajčata a halloumi nakrájejte na plátky a opečte. Rozložte na talíři a pokapejte bylinkovým dresinkem.

tip*

Nakrájejte zeleninu a sýr na kousky a vyzkoušejte také jako salát.



Pravý kyperský sýr halloumi

Polotvrdý sýr halloumi se vyrábí ze tří druhů mléka – kozího, kravského a ovčího. Sám o sobě je již poměrně slaný, buďte tedy opatrní při dochucování solí. Grilujte ho s čerstvými bylinkami a podávejte s pečenou zeleninou.



Nejrychlejší žebra na grilu

Maso na obíračku přímo z ohně je to nejlepší. Zkuste si tentokrát přípravu výrazně ulehčit s naším prémiovým produktem. Protože se žebra na grilu jen dopékají, zaručujeme šťavnatost i křupavou kůrčičku.

 **4 porce**

 **60 minut + marinování**

 **velmi snadné**

2 balení vepřových žeber
sous vide *Albert Excellent*
2 lžíce plnotučné hořčice
1 lžíce worcestrové omáčky
3–4 stroužky česneku
1 lžíce drceného kmínu

DIP

200 ml zakysané smetany
3 lžíce křenové omáčky
1 lžička hořčice
3 lžíce nakrájené pažitky

- Žebra vyndejte z plastového obalu.
- Z hořčice, worcestrové omáčky, utřeného česneku a kmínu si připravte marinádu. Kdyby byla příliš hustá, nařeďte ji trochou vývaru nebo světlého piva. Žebra ze všech stran potřete marinádou a 20 minut opečte na rozehřátém grilu.
- Dip vyrobíte smícháním zakysané smetany s křenovým krémem, hořčicí a pažitkou.

tip*

Je-li marináda hustá, nařeďte ji vývarem nebo světlým pivem.



Sous vide vepřová žebra

Co je sous vide?

Maso se připravuje pomalým vařením ve vakuu. Po ochucení se dá do speciálního sáčku a zavakuuje. Následně se vloží do vodní lázně a pomalu vaří pod bodem varu, což zabere několik hodin a klidně i celou noc. Maso je krásně měkké, až se skoro rozpadá, a zároveň si zachovává svoji přirozenou strukturu, vůni i obsah živin.

Batáty na grilu 3× jinak

Sladké brambory jsou na gril velmi vděčné, protože se upečou za mnohem kratší dobu než klasické brambory. Naplňte je, jak máte nejraději. Přinášíme hned tři možnosti na výběr.

 **4 porce**

 **50 minut**

 **velmi snadné**

4 středně velké batáty

1 lžíce oleje

1 lžička soli

- Batáty pečlivě omyjte, osušte a několikrát propíchněte vidličkou. Potřete olejem, posolte a zabalte do dvou vrstev alobalu. Dejte na rozpálený gril a pečte 20 minut po jedné straně. Pak otočte a pečte další zhruba čtvrt hodinu. Opatrně sundejte alobal, podélně rozkrojte a vyberte si náplň podle chuti.



Špenátová s odlehčenou tatarkou

80 g zakysané smetany
2 lžíce majonézy
4 nakládané okurky
1/4 menší červené cibule
1 lžička citronové šťávy
sůl, pepř
hrst čerstvého špenátu
2 lžíce strouhané goudy

O dlehčenou domácí tatarku s majonézou, přidejte na co nejjemnější kostičky nakrájené kyselé okurky a červenou cibuli. Dochutěte citronovou šťávou, solí a pepřem. Do rozkrojeného batátu vložte špenát, posypejte sýrem a bohatě zalijte tatarkou.

S cizrnou a pikantní harissovou omáčkou

1 červená paprika
1 šalotka
1 lžička oleje
1/2 lžičky hnědého cukru
2 lžičky harissy
sůl, pepř
hrst rukoly
60 g vařené cizrny

Červenou papriku rozpulte, vyřízněte semínka a opečte v troubě nebo na grilu. Šalotku nakrájejte a pomalu orestujte na oleji. Zhruba po 5 minutách posypejte cukrem a nechte krátce zkaramelizovat. Přesuňte do mixéru, přidejte opečenou papriku, harissu a rozmixujte. Podle potřeby osolte a opepřete. Opečený batát naplňte rukolou, cizrnou a pokapejte harissovou omáčkou



Sušená rajčata s olivami a fetou

80 g sušených rajčat naložených v oleji
60 g černých oliv bez pecky
60 g fety
hrst bylinek – směs hladkolisté petržele, bazalky a rozmarýnu

Sušená rajčata a olivy nakrájejte a smíchejte s nasekanými bylinkami a rozdrobenou fetou. Směs bohatě naložte do rozkrojeného opečeného batátu.



Batáty v alobalu můžete péct přímo na rozžhavených uhlících, podobně jako brambory v popelu.







Limetková zmrzlina s omáčkou z pečených třešní

Svěží limetková zmrzlina vám pomůže vypořádat se s letním vedrem ve velkém stylu. Je jednoduchá na přípravu, takže vám zbude dost času zpracovat třešně na skvělou ovocnou polevu.

 **4-8 porcí**

 **30 minut + mražení**

 **velmi snadné**

120 g moučkového cukru
350 ml smetany ke šlehání
80 ml limetkové šťávy
strouhaná kůra ze dvou limetek
500 g třešní
3 lžice hnědého cukru

- Smíchejte cukr se smetanou a nechte rozpustit. Pak přidejte šťávu a kůru z limetky, kterou nezapomeňte před strouháním pořádně vydrhnout. Směs nalijte do zmrzlinovače nebo dejte zamrazit do běžného mrazáku – viz *tip na straně 20*.
- Třešně posypejte hnědým cukrem, zalbte do alobalového balíčku a pečte 15 minut na grilu. Vyklopte do cedníku s velkými oky a propasírujte, abyste se zbavili pecek. Poté podávejte s limetkovou zmrzlinou.

tip*

Doma vyrobená zmrzlina má trochu hutnější konzistenci. Výhodou ale je, že si ji můžete připravit přesně tak, jak ji máte rádi.



Krkovice v pивní marinádě

Pivo a krkovička šly vždycky dobře dohromady a na grilu jim to bude slušet také. Připravit ji zvládne i grilovací začátečník a výsledek uspokojí všechny mlsné pusy.

 **4 porce**

 **20 minut + naložení**

 **velmi snadné**

4 plátky vepřové krkovice

400 g zelených fazolek

sůl

200 g anglické slaniny nakrájené na plátky

MARINÁDA

5 lžic olivového oleje

200 ml nealkoholického piva Birell

2 lžíce citronové šťávy

1 lžička hořčice

4 stroužky česneku

1 lžička soli

1 lžíce čerstvého tymiánu

1 lžička oregana

- Důkladně prošlehejte všechny ingredience na marinádu a naložte do ní krkovici. Nechte alespoň hodinu uležet, nejlépe přes noc. Poté grilujte 15 minut z obou stran.

- Fazolkám odřízněte stopky a jednu až dvě minuty nechte přejít varem v osolené vodě. Vždy několik fazolek omotejte plátkem anglické slaniny do svazečku a pečte pět minut na grilu.

tip*

Krkovičku před grilováním nikdy nenaklepávejte. Porušila by se struktura masa a připravili byste se o všechnu šťávu.



Ať to má ten správný říz

Letní grilovačka si doslova říká o orosenou sklenici piva jako křen. Když si chcete zachovat čistou hlavu a zároveň si dopřát chuť piva bez kompromisů, dejte si Birell. Jako jediné nealkoholické pivo je Birell připravován za přispění unikátních kvasinek, které mu umožňují projít stejným procesem kvašení a dokvašování, jakým procházejí klasická česká alkoholická piva.

**SBÍREJTE BODY
A UŽIJTE SI LÉTO
NAPLNO**

**200 Kč = 1 BOD
15 BODŮ = VYBAVENÍ
SE SLEVOU OD 40 %**

HUSKY

VARTA
In service for you

Děkujeme našim partnerům, že za nákup jejich vybraných výrobků můžete sbírat body ještě rychleji.



Akce platí v prodejnách Albert od 6. 6. 2018 do 7. 8. 2018, nebo do vyčerpání zásob v jednotlivých prodejnách.
Podrobnosti na www.kemp.albert.cz nebo na informacích prodejen.



Zábavné grilování s klobásami

Když přijde na grilovací uzeniny, máme jasno. U nás najdete široký výběr klobás bez lepku a s vysokým podílem masa. Při chalupaření nebo kempování najdete celou řadu příležitostí, jak si je vychutnat při opékání na grilu i na ohni.

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Lenka Táchová

DECOR STYLING Markéta Zindulková

RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová

tip*

Podávejte s čerstvým křupavým chlebem z naší pekárny.

Klobásové jednohubky

Opečené klobásky na jedno sousto budou k letnímu posezení u piva jako dělané.

 6 porcí

 20 minut přípravy

 velmi snadné

1 lžíce majonézy
1 lžička hrubozrnné hořčice
½ lžičky křenu
½ lžičky medu
1 zelené jablko
100 g kysaného zeli
1 lžička čerstvého kopru
4 Retro dědovy paprikové klobásky

- Majonézu smíchejte s hořčicí, křenem a medem. Jablko nakrájejte na jemné nudličky, nejlépe na mandolíně. Zeli nechte okapat, také nakrájejte a smíchejte s jablkem, koprem a ochucenou majonézou.
- Klobásky ogrilujte vcelku a pak nakrájejte na kousky. Nařízněte je z boku, naplňte salátem a spíchněte párátkem.

V KLOBÁSE
JE MINIMÁLNĚ
96 % MASA



**Holba Šerák 11°
z hor**

Světlý ležák má medově zlatou barvu, lahodně nahořklou, jemně chmelovou chuť a dokonalý říz.

Hot dog

Klasiku, která nesmí chybět na žádné americké grilovačce, jsme pojali v evropském stylu. Kvalitní uzenina s vysokým podílem masa s dušeným špenátem, žampiony a pikantní remuládou rozhodně stojí za vyzkoušení.

 4 porce

 20 minut přípravy

 velmi snadné

6 žampionů
1 lžice másla
2 hrsti čerstvého špenátu
4 lžice majonézy
1 lžice zakysané smetany
1 lžice curry
1 lžička limetové šťávy
špetka kajenského pepře
4 Retro trampská cigára
4 mini bagetky nebo silnější rohlíky

• Žampiony očistěte, nakrájejte na plátky a orestujte na másle. Chvilku před koncem dejte krátce spařit špenát. Majonézu smíchejte se zakysanou smetanou, curry, limetkovou šťávou a kajenským pepřem.

• Trampská cigára opečte na grilu. Podélně nařízněte bagetky, vložte do nich porci žampionů se špenátem a opečenými trampskými cigáry. Nakonec pokapejte remuládou.

tip*

Přidejte do remulády trochu kurkumy pro barvu a posypte opečenou cibulkou.

TRAMPSKÉ
CIGÁRO
OBSAHUJE
80 % MASA





Koktejlové trendy tohoto léta

- Využívejte čerstvé ovoce a další sezonní suroviny.
- Míchejte s osvěžujícím šampaňským a dalšími perlivými viny.
- Nealko koktejly jsou in – pro jejich přípravu si vyrobte sirupy a šťávy ze strany 60–61.

CHLADIVÉ letní koktejly

Horké letní dny jsou tu a s nimi čas jako stvořený pro lenošivé usrkávání chladivých nápojů. Zásobte se ledem a potěšte své přátele originálními drinky. Inspirujte se našimi jednoduchými recepty, k jejichž přípravě potřebujete pouze pár surovin.

FOTO Luboš Wisniewski FOOD STYLING Veronika Šlajerová
DECOR STYLING Markéta Zindulková RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová

Melounovo- -kokosové osvěžení



2 porce



10 minut přípravy



velmi snadné

500 g melounu

250 ml kokosové vody

1 lžice citronové šťávy

- Meloun nakrájejte na kostky a dejte na půl hodiny namrazit. Potom rozmixujte s kokosovou vodou a citronovou šťávou. Rozdělte do sklenic a přidejte led.

tip*

*Kdybyste potřebovali trochu
přitvrdit, bude tomuto koktejlu
slušet kombinace s vodkou.*



tip*

Šejkr můžete nahradit zavařovací sklenicí s víčkem.

Zkuste meruňky opéct na grilu. Dodají drinku neopakovatelný kouřový akcent.

Rozmarýnový gin & tonic s okurkou

 2 porce

 10 minut přípravy

 velmi snadné

½ okurky

80 ml ginu

1 limeta

250 ml toniku

2 snítky rozmarýnu

- Škrabkou na brambory nebo mandolínou nakrájejte podélně okurku i se slupkou na tenké plátky.
- Polovinu okurky dejte do šejkru na koktejly, přidejte polovinu ginu, vymačkanou šťávu z limety a promíchejte.
- Přes sítko přelijte do sklenice, doplňte ledem a dolijte tonikem a ginem.
- Nakonec ozdobte zbylými okurkovými plátky, rozmarýnem a kouskem limety.

Meruňky na rumu

 2 porce

 10 minut přípravy

 velmi snadné

3 meruňky

1 chilli paprička

80 ml tmavého třtinového rumu

3 lžičce hnědého cukru

300 ml zázvorového toniku

- Meruňky vypeckujte, nakrájejte a rozdělte do vysokých sklenic.
- Do každé dejte malý kousek chilli papričky, díl cukru a promněte koktejlou paličkou.
- Přidejte rum, led a dolijte zázvorovým tonikem.

Rádi byste přidali ovoce? I to lze. Skvělé jsou třeba borůvky a ostružiny.



ŠŤAVNATÝ DOMÁČÍ BURGER JE nejlepší

Dobře udělaný burger je učiněný gastronomický požitek!
Dopřejte si ho doma a udělejte ho přesně tak, jak to máte rádi.

Unás v Albertu máme hned několik druhů burgerů z kvalitního hovězího masa od pikantního jalapeño až po dětský se sníženým obsahem soli. Ty můžete rovnou ogrilovat. Vyberete si určitě i ze směsí mletého masa, které můžete dochutit bylinkami tak, jak to máte rádi.

Když budete maso připravovat doma sami, nemíchejte burgerovou směs moc dlouho, jinak si opečete tuhou placku. Obvykle stačí péct šest až osm minut z každé strany, i když doba záleží na druhu masa a tloušťce burgeru. U hovězího burgeru platí, že se může podávat ve středu mírně narůžovělý.

Bez masa i bez pečiva

Toto oblíbené grilované jídlo do ruky si mohou vychutnat vegetariáni i ti, kteří nejedí lepek. Housky se totiž dají šikovně nahradit opečenou plackou z batátů, grilovanými plátky lilků nebo velkými kloboučky žampionů portobello. Stejně tak náplň nemusí být jen masová. Skvěle si pochutnáte na opečené zelenině nebo kyperském sýru halloumi. A to ani nemusíte být vegetariáni! *Inspirujte se recepty na stranách 26 a 40.*

i

TIPY NA NEJLEPŠÍ BURGERY

Burger se při pečení neprohne, když doprostřed uděláte palcem důlek. Díky tomuto triku se také lépe propeče.

Abyste otestovali chuť masové směsi, opečte nejdříve samostatně malý kousek. Pak ji můžete podle chuti dosolit či přidat koření.

Než budete burger skládat, nezapoměňte rozkrojenou housku opečt na grilu.



Hovězí burger Jalapeño

Pikantní varianta hovězího burgeru obsahuje kousky papriček jalapeño.

Pořádně nabitý jalapeño burger

Dopřejte si burger, který má pořádný říz! Pikantní papričky jalapeño jsou totiž přidány rovnou k masu. Ale nemusíte se o svoji pusu bát, chladivé guacamole pálivost masa skvěle vyváží. Pokud se ovšem nerozhodnete jít do toho naplno a nepřihodíte chilli taky k avokádu. To potom bude pěkně ostrá ďábelská jízda!

MÁME PRO VÁS
pocitivé burgery
BEZ LEPKU, ALERGENŮ
A S NÍZKÝM OBSAHEM SOLI



V NAŠICH HYPERMARKETECH
PRO VÁS DENNĚ
PEČEME ČERSTVÉ
BURGEROVÉ HOUSKY

4 porce

40 minut přípravy

velmi snadné

200 g soudkových rajčat

sůl

1 jarní cibulka

hrst čerstvého koriandru

1 lžíce limetové šťávy

4 hovězí burgery Jalapeño **albert**

olej

4 burgerové housky

hrst nachos

50 g rukoly

2 nakládané papričky jalapeño

GUACAMOLE

1 avokádo

1 jarní cibulka – pouze bílá část

1 lžíce limetové šťávy

sůl, pepř

- Rajčata nakrájejte na malé kostičky, posolte a nechte v cedníku odkapat. Pak smíchejte s nadrobno nakrájenou jarní cibulkou, koriandrem a limetovou šťávou.
- Avokádovou dužninu rozmačkejte vidličkou. Bílou část jarní cibulky nakrájejte co nejjemněji. Přidejte k avokádu spolu s limetovou šťávou a promíchejte. Osolte a opepřete.
- Burgery potřete trochou oleje a pečte na grilu šest až osm minut z každé strany. Housku rozpulte a také krátce opečte na řezu. Do housky vložte grilované burgery a ozdobte rukolou, plátky nakládaných jalapeños, vrstvou guacamole, nalámaných nachos a rajčatové salsy.

tip*

Odkapanou šťávu z rajčat vypijte nebo použijte na vaření – skvělá bude do zeleninového smoothie i do polévek.

Veggie burger s plackou ze sladkých brambor

Kdo říká, že vegetariáni nemohou mít pořádnou grilovačku? Jde to bez masa i bez lepku a výsledná chuť je vynikající.

tip*

Batáty a zelenina snesou výrazné ochucení. Určitě můžete přidat chilli, česnek a další koření podle chuti.



4 porce



50 minut přípravy



velmi snadné

600 g batátů
1–2 lžičky soli
2 vejce
1 lžička chilli
2 stroužky česneku
sůl
1/2 bio citronu
1 lžice tymiánu
3 lžice olivového oleje
4 žampiony portobello
150 g zakysané smetany
200 g kyperského sýru halloumi
hrst rukoly
1 rajče

- Batáty oloupejte a nastrouhejte nahrubo na struhadle nebo na speciálním kráječi na zeleninu na jemné nudličky julienne. Posolte a nechte v cedníku chvíli odkapat. Vymačkejte co nejvíc přebytečné tekutiny, pak smíchejte s rozšlehanými vajíčky a dochutěte chilli.
- Rozdělte na osm stejně velkých částí, ze kterých rukama vytvarujete kulaté placky. Dejte na půl hodiny chladit do lednice. Poté opečte na pánvi na rozehřátém oleji dozlatova z obou stran.
- Česnek utřete se solí, smíchejte se šťávou a nastrouhanou kůrou z citronu, tymiánem a olivovým olejem. Část směsi použijte na potřetí žampionů portobello, zbytek vmíchejte do zakysané smetany na dip.
- Halloumi nakrájejte na plátky silné 1 cm a opečte na grilu, stejně tak houby. Naplňte jimi upečené batátové placky, pokapejte česnekovým dipem a ozdobte rukolou a plátkem rajčete.



Hovězí burger Americano s kovbojským kaviárem

Americkou klasiku si musíte dát alespoň jednou za léto. Nesmí chybět opečená slanina, roztavený sýr a zeleninová salsa se zábavným názvem kovbojský kaviár. Tu kromě burgeru využijete klidně jako dip nebo přílohu.

DÍKY
SLANINĚ JE
BURGER EXTRA
ŠŤAVNATÝ

Máte rádi domácí
housky? Upečte si
je podle receptu
na straně 43



Kedlubnový coleslaw

Svěží obměna oblíbeného salátu, který nesmí chybět na žádné grilovačce.

4 porce
15 minut
velmi snadné

2 kedlubny
1 zelené jablko

3 stonky řapíkatého celeru
2 lžíce majonézy
2 lžíce zakysané smetany
1 lžíce olivového oleje
1 lžička dijonské hořčice
1 lžička citronové šťávy
sůl, pepř

• Kedlubny oloupejte a nakrájejte na nudličky, stejně tak jablko.
Z celerových řapíků

odstraňte ztvrdlá vlákna a nakrájejte nadrobno. Majonézu, zakysanou smetanu a olej prošlehejte s hořčicí a citronovou šťávou. Smíchejte se zeleninou a dochutěte solí a pepřem.

 **4 porce**

 **30 minut přípravy**

 **velmi snadné**

KOVBOJSKÝ KAVIÁR

2 větší rajčata
2 lžíce kukuřice
2 lžíce vařených tmavých fazolí
1/2 červené cibule
1 menší stroužek česneku
1/2 lžičky římského kmínu
2 lžíce nasekaného čerstvého koriandru
šťáva z poloviny limety
1 avokádo

BURGER

8 hovězích burgerů Americano 
olej
4 housky
4 plátky čedaru nebo jiného sýra
4 plátky slaniny
hrst nakrájeného ledového salátu

- Rajčata rozkrojte, odstraňte semínka a nakrájejte. Přidejte kukuřici, fazole, nakrájenou červenou cibuli, nasekaný česnek, římský kmín, koriandr, limetkovou šťávu a promíchejte. Nakonec zlehka vmíchejte také nakrájené avokádo.
- Burgery potřete trochou oleje a pečte na grilu šest až osm minut z každé strany. Před dopečením dejte na každý burger plátek sýra a nechte zapéct. Opečte také slaninu a rozkrojenou housku na řezu.
- Na spodní část housky dejte jeden opečený burger, poté vrstvu kovbojského kaviáru, slaninu a další burger. Navršte nakrájený ledový salát a přiklopte vrchní částí housky.



Hovězí burger Americano

Klasický hovězí burger se vyznačuje výraznou chutí masa.

 **4 porce**
 **80 minut přípravy**
 **velmi snadné**

1 kg červené cibule
 70 g másla
 2 lžíce olivového oleje
 2 lžíce hnědého cukru
 350 ml červeného vína
 150 ml balzamik
 600 g větších brambor
 slunečnicový olej
 sůl

4 hovězí rozmarýnové burgery  olej

- Cibule oloupejte, přepulte a nakrájejte na proužky. V dostatečně velkém kastrolu s těžkým dnem rozehejte máslo a olivový olej. Přesuňte nakrájenou cibuli, posypte cukrem, dobře promíchejte a 40–50 minut opékejte na mírném plameni za občasného míchání. Poté podlijte červeným vínem s balzamikem a nechte ještě dalších 25 minut vařit bez pokličky.

- Brambory oloupejte a na mandolíně nebo nožem nakrájejte na sirky – slabé hranolky. Osušte je papírovou kuchyňskou utěrkou. Ve fritéze nebo hrnci rozehejte dostatečné množství oleje a v několika várkách zprudka opečte. Děrovanou naběračkou „bramborovou slámu“ vyjměte a přesuňte do mísy vyložené papírovými utěrkami, aby se odsála přebytečná mastnota. Poté posypte solí.

- Burgery pomažte olejem a pečte na rozpáleném grilu přibližně sedm minut z každé strany. Podávejte s pořádnou porcí cibulové marmelády a s bramborovou slámou.

tip*

Cibulové marmelády se vyplatí uvařit najednou větší množství. V lednici vydrží až dva měsíce a využijete ji také na jednohubky nebo k sýrům.

Rozmarýnový burger „naháč“ s cibulovou marmeládou a bramborovou slámou

Milujete maso a pečivo vám u burgeru jen překáží?

Tohle bude recept přesně pro vás! Kvalitní maso nemusíte schovávat do housky. Vychutnejte si ho jen tak a přidejte pouze chutné zeleninové přílohy.



Hovězí burger s rozmarýnem

Skvělá kombinace hovězího burgeru a rozmarýnu vytváří harmonickou lahodnou chuť.

Miniburger pro děti s hráškovým guacamole

I malé děti mají velkou chuť na burgery! Udělejte je v miniverzi, která jim přesně padne do ruky i do hladového břicha.

 4 porce

 20 minut přípravy

 velmi snadné

120 g hrášku

½ lžičky sušeného česneku

1 lžice zakysané smetany

1 lžice nasekané máty

špetka soli

1 lžička citronové šťávy

4 hovězí mini burgery  olej

- Upečte malé burgerové housky podle receptu.
- Hrášek rozmačkejte vidličkou nebo štouchadlem na brambory. Vmíchejte zakysanou smetanu, mátu, sušený česnek a dochuťte troškou soli a citronové šťávy.
- Burgery zlehka potřete olejem a opečte na rozpáleném grilu. Z každé strany zhruba pět minut. Vložte do rozkrojené domácí bulky spolu s hráškovým guacamole.



Domácí burgerové housky

8–12 kusů podle velikosti
40 minut + 1,5 hodiny kynutí
velmi snadné

1 lžice cukru
2 lžičky sušeného droždí
320 g hladké mouky
3 vejce
30 g másla
½ lžičky soli

- V 70 ml vlažné vody rozpustíte cukr a droždí a nechte v teple vzejít.
- K mouce přidejte dvě vejce, rozpuštěné máslo, sůl a hotový kvásek. Pracujte na vláčné těsto. Kdyby bylo moc tuhé, přidejte jednu až dvě lžice vody. Alespoň pět minut důkladně hněťte. Uhladejte do bochánku a nechte v zakryté misce zhruba hodinu kynout.
- Troubu předehřejte na 220 °C.
- Vykynuté těsto ještě jednou promačkejte a pak rozdělte na potřebný počet kusů. Počítejte s tím, že pečením těsto zhruba zdvojnásobí objem. Vytvarujte hladké bulky a dejte na plech. Přikryjte volně potravinářskou fólií potřenou olejem a nechte ještě kynout.
- Odstraňte z plechu fólii, bulky potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte 10 minut dozlatova.

HOVĚZÍ MINIBURGERY
SE HODÍ NEJEN
PRO DĚTI, ALE I
JAKO OBČERSTVENÍ
NA PARTY



Cuketové hranolky

Dvě středně velké cukety nakrájejte na hranolky a posolte. Každý jednotlivě namočte v rozšlehaném vajíčku a pak obalte ve strouhaném parmazánu s oreganem a špetkou sušeného česneku. Položte na plech vyložený pečicím papírem a pečte 20 minut do zezlátnutí.



Hovězí mini burgery

Naše hovězí mini burgery pro nejmenší grilující s nízkým podílem soli a koření, bez alergenů a lepku.



ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC
EST. 1873

Vína s noblesou

Noblesu se odráží
v každém víně



2011 • 2013 • 2014 • 2015 • 2017



VINAŘ ROKU 2016
ČESKÉ REPUBLIKY

Vinařství
roku
2015

Rajská sezona

Málokteré zelenině pomůže tepelná úprava tolik jako rajčatům. Skvěle ochutí všechno od toastu až po guláš, ale hlavně z vařených rajčat dokáže náš organismus využít podstatně více zdraví prospěšných látek než ze syrových plodů.

FOTO Michael Ureš

FOOD STYLING Lenka Táchová

DECOR STYLING Markéta Zindulková

RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová



Kouzla s rajčaty

Dostaňte z letní sezony maximum a zpracujte rajčata na čtyři základy, které využijete při dalším vaření. U nás najdete širokou nabídku druhů rajčat, od velkých plodů až po ty drobné s intenzivní chutí. Každý z nich má v kuchyni svoji roli a my vám poradíme, jak s nimi nejlépe naložit.

Polpa di pomodoro

Loupaná a krájená rajčata v plechovce, která prošla minimálním zpracováním. Skvěle se hodí na použití zasyrova, například na salsu, nebo i na dlouhé tepelné zpracování, třeba do masového ragú.

JAK NA TO

Polpu nejlépe nahradí čerstvá rajčata. Pokud je chcete oloupat, krátce je spařte vařící vodou. Slupka praskne a snadno ji pak stáhnete.

RAJČATA SOUDKOVÁ

Odrůda s výrazně šťavnatou dužinou se hodí k tepelné úpravě



Rajčata nedávejte do lednice, ale skladujte je při pokojové teplotě, rozvine se jejich chuť.

Pokud milujete vůni čerstvých rajčat, sáhněte po keříkových. Jejich vůně je intenzivnější.

Protlak

Rajčatový koncentrát s výraznou chutí, zahuštěný opakovaným odpařováním. Má kašovitou konzistenci a někdy se do něj přidává sůl i cukr. Používá se pro zintenzivnění chuti omáček, gulášů a případně i polévek.

JAK NA TO

Postupujte stejně jako u passaty a po propasírování pomalu za občasného míchání vařte do zhoustnutí.

RAJČATA SOUDKOVÁ KEŘÍKOVÁ

Krásně vybarvené šťavnaté plody se sladkou a intenzivní vůní

**RAJČATA
ČESKÁ OVÁLNÁ**

Menší plody
s delikátní
nasládlou chutí

Passata

Má jasně červenou barvu a v porovnání s protlakem je tekutější. Někdy se označuje také jako pyrė. Hodí se ke kratšímu vaření – do polévek, těstovinových omáček či do zeleninového ragú.

JAK NA TO

Krájená rajčata podlijte malým množstvím vody, jen aby se nezačala připalovat, než pustí šťávu. Čtvrt hodiny poduste, poté propasírujte přes síto. Pro zahuštění ještě krátce povařte nebo rovnou použijte.

RAJČATA ČESKÁ JUANITA

Cherry rajčata na
větvíčce s intenzivní
chutí

Sugo

Základní italská ochucená omáčka z rajčat a dalších ingrediencí – nejčastěji s česnekem, čerstvou bazalkou, oreganem nebo olivami. Využijete ji k přípravě dalších omáček, na pizzu nebo lasagne.

JAK NA TO

Nakrájenou cibuli a česnek krátce orestujte na olivovém oleji, přidejte kousky rajčat a nechte 15 minut dusit. Dochutěte čerstvou bazalkou, solí a pepřem.

STŘEDOMOŘÍ na talíři

Kuchyně horkého Středomoří je tak dobrá, že ji nejde nemilovat. Pro léto je to ideální volba – zdravé a lehké jídlo, které nám navíc připomíná dovolené. Ty, které byly, i ty, na které se teprve chystáme. A protože si národy kolem Středozevního moře zrovna nelibují ve složitých jídlech, snadno si tuto inspiraci přenesete i do vaší vlastní kuchyně.

FOTO Michael Dvořák

FOOD STYLING Veronika Šlajerová DECOR STYLING Denisa Hříčiščová

RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová

Ryby, zelenina a olivový olej

Základ jídelníčku v oblasti Středozevního moře tvoří čerstvé ingredience, v první řadě dokonale zralá zelenina, čerstvé ryby a bylinky. Nezbytností je kvalitní olivový olej, kterému se zde také přezdívá „tekuté zlato“. Používá se k vaření, do salátů i k prostému namáčení kousku pečiva. Samozřejmostí je dobré víno, protože právě v této oblasti se vyrábějí ty nejlepší druhy.

*Díky naší široké nabídce surovin mezinárodní kuchyně
prožijete celé léto jako na dovolené.*

Zdraví schované v jídle

Středomořská kuchyně jako kdyby byla postavena podle pravidel zdravého stravování. Jídla jsou bohatá na látky blahodárně působící na lidský organismus – nechybějí luštěniny, zelenina, zato maso a mléčné výrobky se konzumují v menší míře. I proto mají místní obyvatelé výrazně méně kardiovaskulárních onemocnění, než je celosvětový průměr. Přispívá k tomu i to, že si dovedou jídlo náležitě užít. To mějte na paměti, až si doma uvaříte některý z našich receptů. A nejlépe na ně pozvěte přátele, rodinu nebo klidně sousedy, protože pohostinnost je tou hlavní ingrediencí středomořské kuchyně.

Špenátové šátečky

Dokřupava upečené listové těsto plněné zeleninou nebo masem najdete pod tímto názvem nejen v Turecku. Börek s chutnou špenátovou náplní oceníme i během českého léta.

 **12 porce**

 **45 minut**

 **velmi snadné**

1 šalotka
2 stroužky česneku
1 lžička másla
500 g čerstvého špenátu
špetka muškátového oříšku
1 vejce
200 g ricotty
2 lžíce čerstvého kopru
2 lžíce pažitky
1 lžíce nasekané čerstvé máty
100 g fety
500 g listového těsta
1 lžíce sezamových semínek

DIP

150 g řeckého jogurtu
1 lžička citronové šťávy
1 lžička kopru

- Předehřejte troubu na 180 °C.
- Nakrájenou šalotku a česnek krátce opečte na másle. Přidejte špenát, nechte zavadnout, odstavte a dochuťte muškátovým oříškem.
- Vejce ušlehejte, trochu si nechte stranou na potírání a většinu vmíchejte do ricotty spolu s nasekanými bylinkami a nadrobenou fetou. Ze špenátu vymačkejte co nejvíce tekutiny a také přidejte do ricottového krému.
- Listové těsto vyválejte a nakrájejte na čtverce o velikosti 8×8 cm. Do středu každého dejte lžičku náplně. Přeložte na trojúhelník a dobře zmáčkněte okraje. Na plechu potřete rozšlehaným vajíčkem a posypte sezamem. Pečte 15–20 minut do zezlátnutí. Hotové podávejte s dipem z jogurtu, citronové šťávy a kopru.



Ricotta

Sametově jemný sýr vyráběný ze syrovátky se ve Středomoří tradičně používá do náplní, pomazánek i jen tak k namazání na chleba. Obsahuje velké množství bílkovin, a proto je oblíbený i při redukčních dietách.

i

SÝR FETA

Originální řecký jemně slaný sýr ze směsi ovčího a koziho mléka. Je podobný oblíbenému balkánu, který se ovšem vyrábí z kravského mléka, a nemá tak plnou chuť. Fetu využijete do salátů, pomazánek nebo sýrových tapas.

Pljeskavica s ajvarem a kajmakem

Tato placka z mletého masa kraluje celému Balkánu. Nejčastěji se podává s dipem z pečené zeleniny zvaným ajvar. V Srbsku na pljeskavicu neodmyslitelně patří také sýr kajmak. Vyrábí se trochu složitě z nepasterizovaného mléka, ale našťastí známe jednoduchý postup, který ho chuťově nahradí skoro na sto procent.

 **4 porce**

 **1,5 hodiny + uležení**

 **velmi snadné**

AJVAR

3 velké červené papriky

1 středně velký lilek

1–2 stroužky česneku

2 lžíce oleje

1 lžička octa

sůl, pepř

KAJMAK

100 g fety

200 g žervé

150 g zakysané smetany

PLJESKAVICA

800 g polotovaru z mletého hovězího a vepřového masa **albert**

1 středně velká cibule

pepř, případně špetka pálivé papriky

sůl

olej

600 g brambor

hrst baby špenátu

1/4 červené cibule

3 rajčata

• Papriky i lilek na ajvar opečte vcelku na grilu. Můžete je péct také v troubě při 200 °C. Lilek opékejte do změknutí, trvá to zhruba půl hodiny. Pak ho rozkrojte a vydlabejte dužinu. Papriky pečte do doby, než slupka zčerná a začne se nafukovat do puchýřků. V ten moment je přendejte do igelitového sáčku, pevně zavažte a nechte čtvrt hodiny zapářit. Poté slupku oloupejte a odstraňte stopku a semínka.

• Oloupané papriky, lilkovou dužinu a nakrájený česnek rozsekejte v mixéru na kaši s hrubou strukturou. Přesuňte do hrnce, přidejte olej a ocet a 40 minut svařte na hustou pastu. Nakonec dochuťte solí a pepřem.

• Na kajmak nastrouhejte najemno fetu, přidejte žervé a zakysanou smetanu a důkladně vyšlehejte na hladký krém.

• Mleté maso osolte a dobře propracujte rukama jako těsto, aby se vymáčkal všechen vzduch. Pak přidejte nadrobno nakrájenou cibuli a dochuťte pepřem a paprikou. Nechte v chladu uležet nejlépe do druhého dne. Masovou směs rozdělte na čtyři stejně velké placky a opečte na oleji šest až osm minut z každé strany. Během pečení pljeskavicu trochu stlačte.

• Brambory i se slupkou nakrájejte na hranolky a opečte. Hotovou pljeskavicu podávejte s oběma druhy omáček a s čerstvým salátem.

tip*

Pljeskavicu je nejlepší opékat na pánvi nebo na grilovacím plátu. Kdybyste ji chtěli dělat na roštu, bude lepší ji zabalit do alobalu, aby si zachovala charakteristickou šťavnatost.



Polotovar
z mletého hovězího
a vepřového masa

Rajčata na víně s mozzarellou

Italská kuchyně je doslova zosobněním hesla, že v jednoduchosti je krása. Použijte čerstvé a kvalitní suroviny a dopřejte si zážitek dokonale plné chuti.

 **2 porce**

 **25 minut přípravy**

 **velmi snadné**

1 bageta

olivový olej

2 stroužky česneku

3 velká rajčata

60 ml suchého bílého vína

250 g mozzarellы

čerstvá bazalka

- Bagetu nakrájejte na plátky, pokapejte olivovým olejem a dozlato-va opečte na grilu.
- Na pánvi rozežhřejte olej a krátce orestujte nasekaný česnek a rajčata nakrájená na kostky. Podlijte bílým vínem a nechte 10 minut povařit, až se tekutina zredukuje na polovinu.
- Do dvou hlubokých talířů dejte nakrájenou mozzarellu, zalijte rajčaty a posypte čerstvou bazalkou. Teplem se mozzarella rozpustí, a tak ji můžete rovnou nabírat plátky opečené bagety.

tip*

Vychutnejte si tento pokrm jako lehkou večeři nebo snack k dobře vychlazenému bílému vínu.

NÁŠ SOMMELIÉR
DOPORUČUJE



Paul Mas
Chardonnay
Francie

Suché bílé víno, které částečně zrálo v dubových sudech a nerezových tancích. Výtečné k rybám a drůbeži, ideálně doplní lehký pokrm – rajčata na víně s mozzarellou.





Kuřecí prsa

Libové kuřecí maso bez kosti použijte k přípravě rychlých receptů. Kuřecí prsa jsou velmi lehká a snadno se tráví.



Řecká polévka avglemono

Svěží kuřecí polévka ochucená citronem se v Řecku vaří hlavně ve sváteční dny. Někdy se připravuje také jako omáčka. Pro horké letní dny je jako stvořená.

4 porce

40 minut přípravy

velmi snadné

250 g kuřecích prsou albert

1,2 l kuřecího vývaru

100 g rýže

2 vejce + na ozdobení

1 citron

sůl, pepř

petrželka nebo kopr na ozdobení

- Kuřecí maso nakrájejte na několik větších kusů a uvařte ve vývaru doměkka. Poté ho vyjměte a uvařte ve vývaru rýži. Maso natrhejte po vlákněch.
- Vejce rozklepňte do misky a ušlehejte s citronovou šťávou do pěny.
- Přilijte jednu naběračku teplého vývaru a rozmíchejte. Potom vlijte vaječnou směs do horké polévky a míchejte, až vznikne hladký krém. Dál už nevařte, jen přidejte natrhané kuřecí maso. Při podávání ozdobte plátkem citronu a snítkou kopru nebo petrželky.
- Dochutěte solí a pepřem.

tip*

V Řecku dělají polévku světlou a velmi lehkou. Klidně do ní přidejte trochu zeleniny, aby se více přiblížila českým polévkám. Hodí se například mrkev, jarní cibulka a řapíkatý celer.

Španělské tapas

Když se ve Španělsku sejdou všichni u jednoho stolu, nesmějí nikdy chybět tapas, malé dobroty na jedno sousto. Každý si bere, na co má zrovna chuť, dělí se s ostatními. Vyberte si z naší široké nabídky kvalitních delikates podle svého gusta, nachladte víno a pozvěte přátele.



Krevety loupané

Jejich příprava je neuvěřitelně jednoduchá a rychlá. Stačí je uvařit, lehce orestovat nebo ogrilovat.



Prosciutto Crudo

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

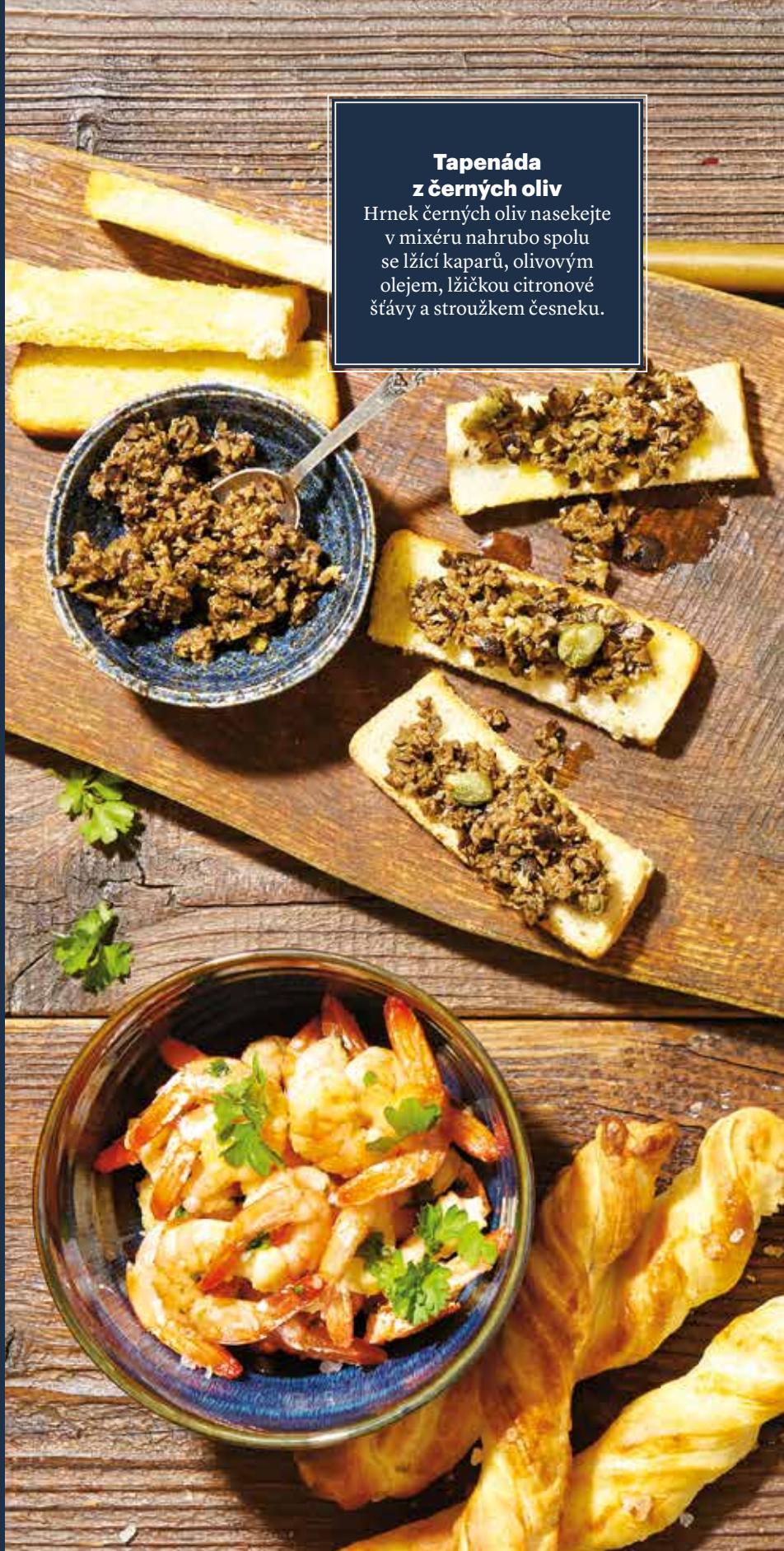


Chorizo

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

MÁME PRO VÁS
**prémiové
delikatesy**

**Tapenáda
z černých oliv**
Hrnek černých oliv nasekejte v mixéru nahrubo spolu se lžící kaparů, olivovým olejem, lžičkou citronové šťávy a stroužkem česneku.



Paprikový dip

Červené papriky opečte na grilu, nechte zapařit v misce pevně uzavřené igelitovou fólií a stáhněte slupku. Šalotku a česnek orestujte na olivovém oleji a poté vše dohromady rozmixujte dohladka. Dochutě citronem, případně špetkou cukru.

Plněné žampiony

Žampionům vylomte nožičku, lžičkou trochu vydlabejte vnitřek kloboučku a krátce orestujte na pánvi. Česnek utřete se solí, smíchejte s olivovým olejem a větším množstvím nasekané petrželky. Směsí naplňte žampiony.

Opečené papričky

Minipapričky potřete olejem a zprudka orestujte na pánvi nebo na grilu, aby se udělaly puchýřky. Podávejte posypané vločkami mořské soli.

COINTREAU FIZZ

[kuantró fiz]



LEHKÝ DRINK
S TĚŽKÝM JMÉNEM



+



+



4 cl [kuantró]

½ limetky

10 cl sody

S láskou zavařeno

Domáci zavařeniny nemusíte vyrábět hned veliký kotel. Udělejte si klidně jen pár skleniček pro radost. Zkuste suroviny různě namíchat a pak můžete ochutnávat a testovat, které se vám budou nejméně zamlouvat.

Zatímco naše babičky excelovaly v marmeládách z jednoho druhu, novým trendem v zavařování je právě kombinování různého ovoce a dochucování. Do džemů se s oblibou přidává vanilka, zázvor, špetka skořice nebo i pepře, máta, bazalka a mnoho dalšího.



Čtyři kroky zavařování

- Nejříve si připravte čisté sklenice. Pořádně je vymyjte, nechte oschnout ve vyhřáté troubě a neutírejte. Naplňte ovocem či zeleninou a hlídejte, aby okraj zůstal čistý. Pevně uzavřete. V případě marmelády postupujte rychle a nenechte naplněné skleničky vychladnout.
- Dno širokého hrnce vyložte látkovou utěrkou nebo slabou dřevěnou dýhou, aby skleničky při vaření tolik necinkaly. Ale jde to i bez nich. Rozestavte skleničky v hrnci tak, aby se nedotýkaly, a zalijte vodou do třetiny výšky.
- Přiveďte k varu a teplotu vody udržíte na 80 °C, vyplatí se pořídit si na to teploměr. Během sterilizace se obsah skleničky musí prohřát, proto se doba odvíjí od velikosti i od toho, co zavařujete.
- Po ukončení sterilizace sklenice opatrně vyjměte, postavte dnem vzhůru na utěrku namočenou v horké vodě a nechte vychladnout.



Marmeládové triky

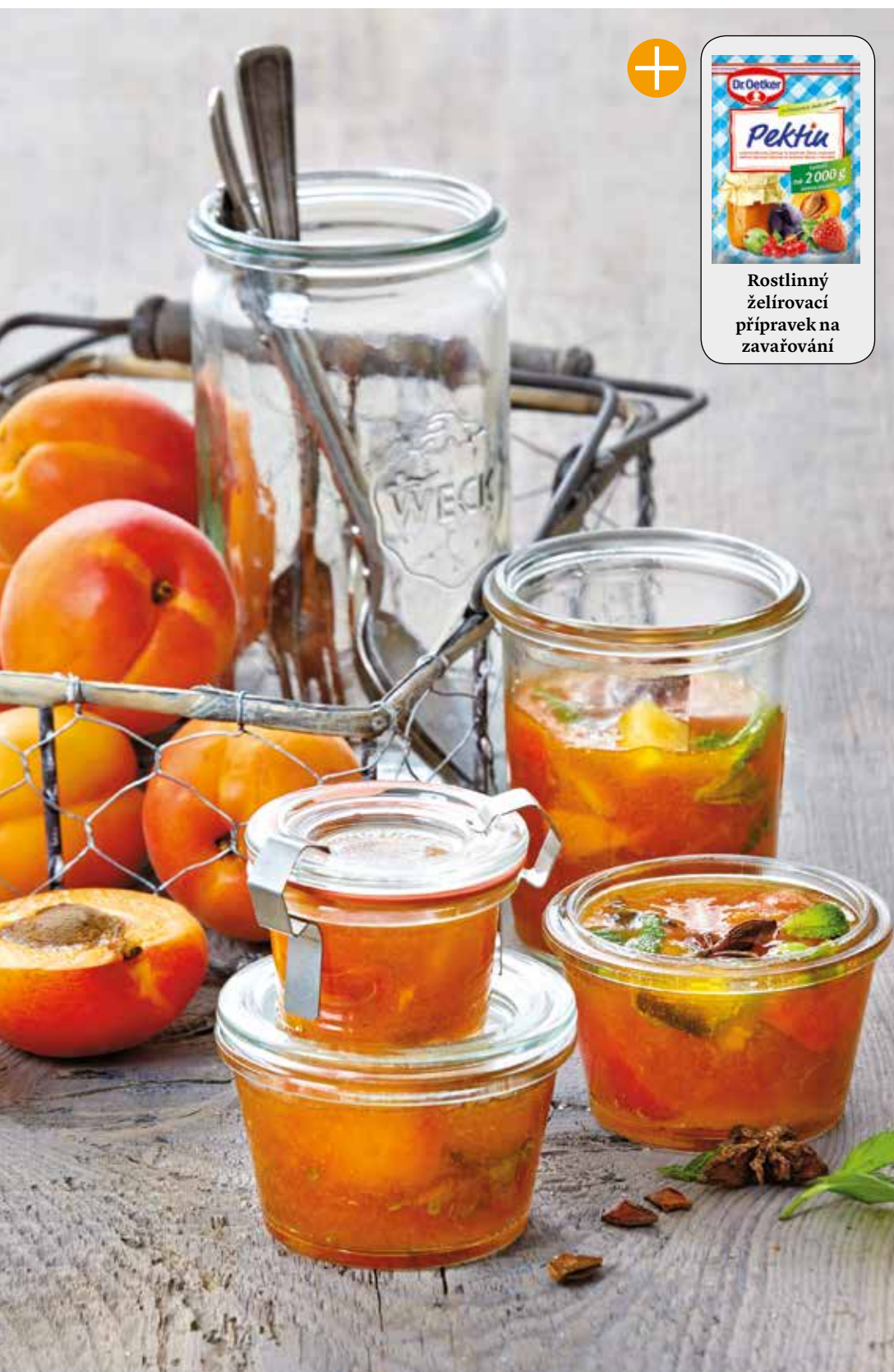
- Cukr do marmelády nezavrhujte, má totiž funkci konzervantu. Můžete ale použít i ovocný cukr nebo med.
- Přidejte k ovoci trochu citronové šťávy. Na kilo ovoce je dobré dát šťávu z jednoho citronu nebo lžičku kyseliny citronové. Zvýrazní barvu a oživí chuť.

- Když nakombinujete ovoce tak, aby ve směsi byly více zastoupeny druhy s přirozeným obsahem pektinu, nemusíte ho při vaření přidávat tolik. Pektin ve velké míře obsahují například jablka, angrešt, rybíz, hroznové víno a ostružiny.
- Pektin před přidáním do horké ovocné směsi promíchejte s cukrem. Snadněji se rozpustí a nebude tvořit hrudky.

FOTO Michael Dvořák

FOOD STYLING Lenka Táchová, Barbora Mosorjáková

DECOR STYLING Denisa Hříčišcová RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová



Rostlinný
želírovací
přípravek na
zavařování

Meruňková zavařenina s badyánem a mátou

Meruňky jsou úžasné ovoce. Ve sladkých marmeládách jsou naprosto nepřekonatelné, ale snesou i trochu experimentování s výrazným kořením.

 **5–6 skleniček**

 **50 minut přípravy**

 **velmi snadné**

1 kg meruňek

2 jablka

400 g hnědého cukru

několik snítek máty

4 hvězdičky badyánu

2 lžičky pektinu

1 lžička kyseliny citronové

- Omyté meruňky vypeckujte, jablka oloupejte, vyřízněte jádřinec a oboje nakrájejte na menší kousky. Smíchejte se 300 g cukru, přidejte mátu i badyán. Podlijte dvěma lžicemi vody a vařte 15 minut do změknutí.
- Vyjměte badyánové hvězdičky i mátu a ovoce rozmixujte. Vraťte do hrnce, přisypte pektin smíchaný se zbývajícím cukrem a dobře promíchejte.
- Nechte ještě deset minut vařit, až zavařenina zhoustne. Poté přidejte kyselinu citronovou a naplňte do skleniček.

tip*

Máte rádi exotické chutě? Přidejte k meruňkám také trochu nastrouhaného zázvoru. Takto ochucená zavařenina bude skvělá i k sýrům.

Angreštový džem s rybízem a banánem

Dříve oblíbené ovoce dnes zažívá zasloužený comeback. Sladce navinulé angrešty chutnají zasyrova, ale skvěle se hodí i k pečení, do kompotů a zavařenin.

 **5–6 skleniček**

 **50 minut přípravy**

 **velmi snadné**

500 g angreštu
300 g červeného rybízu
2 vyzrálé banány
300 g hnědého cukru
1 lžička pektinu – můžete vynechat
šťáva z 1 citronu

- Angrešty zbavte stopky a kalíšku. Překrojte a smíchejte s odstopkovaným rybízem a nakrájeným banánem. Pokud chcete, aby byl džem bez kousků ovoce, namelte angrešty a rybíz v mlýnku nebo rozvařené ovoce před zahuštěním rozmixujte.
- Ovoce smíchejte s většinou cukru, podlijte malým množstvím vody a dejte vařit. Až ovocná směs zhoustne tak, že bude při míchání na vařečce zůstat cestička, přidejte pektin smíchaný se zbylým cukrem a ihned rozmíchejte.
- Vařte ještě 10 minut, až se džem zahustí. Pak vmíchejte citronovou šťávu, naplňte do sklenic a hned sterilujte.



Že je zavařenina přesně taková, jakou máte rádi, poznáte podle testu na chladném talířku. Kápněte na něj malé množství, a když zatuhne, máte uvařeno. Jestliže je příliš tekutá, přidejte trochu pektinu nebo svařte do zahuštění.

tip*

Díky přírodnímu obsahu pektinu angrešti marmeládu sám zahustí. Kupovaného pektinu přidejte už jen opravdu malé množství nebo ho vynechte úplně.





Cuketové matesy

Oblíbená letní zelenina se k nakládání hodí stejně dobře jako okurky.

4 skleničky
30 minut + 3 hodiny naložení
velmi snadné

1 kg cuket
 2 červené cibule
 1 lžíce soli
 50 ml oleje
 100 ml octa
 1 lžička mletého pepře
 4 bobkové listy
 1 lžíce celého pepře
 1 lžička nového koření

- Neoloupané omyté cukety a cibuli nakrájejte, prosypte solí a nechte tři hodiny odležet a vykapat. Pak smíchejte s olejem, octem a mletým pepřem.
- Na dno každé sklenice dejte jeden bobkový list, pár kuliček pepře a nového koření. Naplňte cuketami a trochu stlačte. Skleničku dobře uzavřete a 20 minut sterilujte při teplotě 80 °C

tip*

Přihodte k cuketám chilli papričku nebo pár snítek kopru na dochucení.

Babiččina malinová šťáva

Tradiční receptura bez vaření zachová tu nejopravdovější chuť malin.

2× 750 ml láhve | **20 minut + 48 hodin máčení**
velmi snadné

1,5 kg malin
 300 g cukru krupice
 1 citron

- Maliny pečlivě přebeře a propláchněte. Dejte do porcelánové nebo keramické mísy, rozmačkejte a zalijte litrem studené vody. Přidejte cukr, šťávu z jednoho citronu a promíchejte. Nechte 48 hodin zakryté louhovat.
- Nalijte do čistých lahví a sterilujte – lahve postavte do velkého hrnce a zalijte do čtvrtiny vodou. Zahřívajte 10 minut při teplotě 85 °C. Poté zašroubujte víčko a nechte vychladnout.

tip*

Šťávu jde také klasicky přecedit přes plátýnko, ale ovoce by bylo vysloveně škoda vyhazovat!



Mátový sirup

Vyrobte si skvělý sirup nejen na domácí limonády. Využijete ho také do koktejlů, do kávy, jako polevu na zmrzliny i příchut' do krémů.

 **1 litr**

 **45 minut**
+ chlazení

 **velmi snadné**

500 g třtinového
cukru
3 hrsti máty

- Cukr zalijte 1,5 litru vody a půl hodiny vařte, až se rozpustí a objem tekutiny se částečně zredukuje.
- Nalijte na nasekanou mátu, zakryjte pokličkou nebo víkem a nechte louhovat. Až sirup vychladne, přecedte do dobře vymyté láhve.

tip*

Stačí přidat jahody, plátek citronu nebo ananas, pořádnou hrst ledu a dolít sodovkou. Osvěžující pití bude hotové raz dva.



HOĎ TO do skla!

Kouzlo, které bez velkého vaření udělá z dobrého jídla ještě lepší, se jmenuje nakládání do skla. Ať už si vyberete marinované sýry, českou klasiku nebo zdravou fermentovanou zeleninu, nemůžete sáhnout vedle. Jako něco malého na zub nebo jako příloha přijdou vždycky vhod.

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Lenka Táchová
DECOR STYLING Markéta Zindulková
TEXTY A RECEPTY Kateřina Bednářová

Exkluzivně
u nás najdete
široký výběr
prémiových
holandských sýrů
za dostupné ceny

★
tip
albert

Sýrová bomba

Připravte si ji doma a vezměte s sebou na vodu nebo pod stan. Budete mít postaráno o skvělou chuťovku nejen k pivu.

tip*

*Přidejte k nálevu na sýry
tři lžice tmavého piva,
potom to bude bomba
s pořádnými grády.*

👤 2 velké sklenice

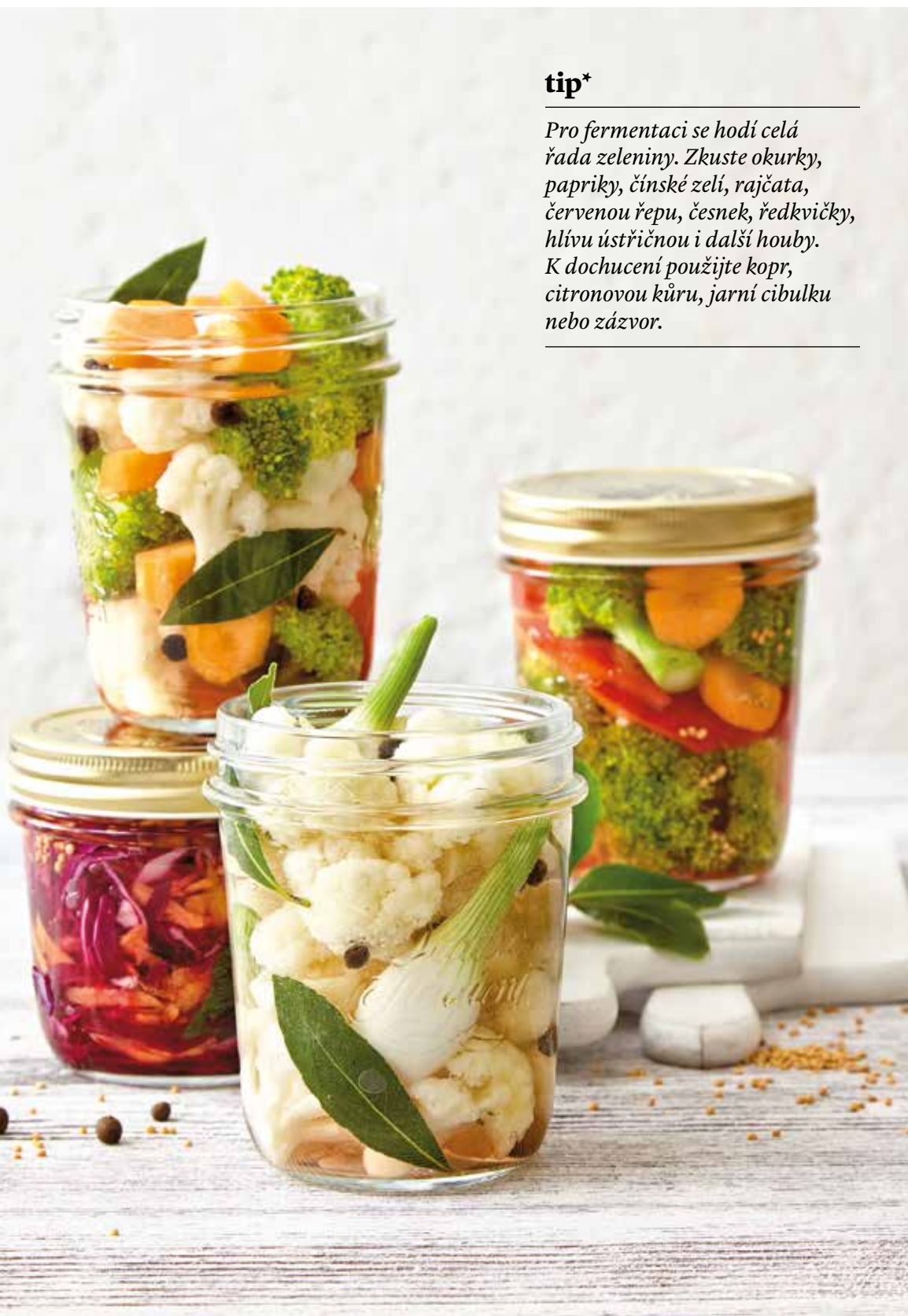
🕒 15 minut + uležení

📖 velmi snadné

200 g mladé goudy
150 g balkánského sýra
100 g romadúru
100 g sýra s modrou plísní –
Fourme d'Ambert
1 lžička celého pepře
1 lžička kmínu
1 lžička grilovacího koření
1 lžice mleté papriky
2 červené cibule
4 stroužky česneku
5 nakládaných feferonek
250 ml rostlinného oleje

- Sýry nakrájejte na větší kostky a posypte kořením.
- Naplňte do velké sklenice a prokládejte nakrájenou cibulí, česnekem a feferonkami.
- Zalijte olejem, aby bylo vše ponořené, a nechte dva dny zrát při pokojové teplotě.
- Poté uložte do lednice a zkonsumujte do dvou týdnů.





tip*

Pro fermentaci se hodí celá řada zeleniny. Zkuste okurky, papriky, čínské zelí, rajčata, červenou řepu, česnek, ředkvičky, hlívu ústřičnou i další houby. K dochucení použijte kopr, citronovou kůru, jarní cibulku nebo zázvor.

Fermentovaná zelenina

Zelenina, která projde mléčným kvašením, tzv. fermentací, je pro náš organismus důležitým zdrojem přírodních probiotik, látek, které zlepšují trávení a posilují imunitu organismu. Je to také velmi chutný způsob, jak si dopřát pořádnou dávku zdravé vlákniny.

BUDETE POTŘEBOVAT

sůl
nové koření, bobkový list, hořčičné semínko
směs zeleniny – květák, mrkev, brokolice, červená paprika, červené zelí, jarní cibulka, může být i chilli paprička

- Připravte si solný nálev v poměru 20 g soli na 1 litr převařené vody.
- Na dno čisté, nejlépe vyvařené sklenice dejte nové koření a bobkový list. Naplňte pečlivě vyčištěnou zeleninou tak, aby u hrdla sklenice zůstaly 2 cm volné.
- Zalijte solným nálevem, aby byla všechna zelenina ponořená. Pokud vám některé kousky zeleniny stále vyplavávají, můžete je zatížit například skleněným víčkem od zavařovací sklenice nebo dokonale vyčištěným kamenem. Přiklopte víčkem a nechte zeleninu kvasit na tmavším místě se stabilní teplotou kolem 20 °C. Začnou se tvořit bublinky a může se stát, že nálev trochu vyteče. Proto je lepší po tuto dobu nechat sklenici stát na plechu nebo na větším talíři.
- Zhruba po šesti dnech bouřlivé kvašení ustane a sklenici můžete přesunout do ledničky. V chladu vydrží i několik měsíců.

Utopencův salát

Receptů na utopence je spoustu, tento ale přináší příjemné urychlení. Špekáčky se díky tomu, že jsme je nakrájeli, proleží o poznání rychleji. Pokud ovšem vydržíte čekat!

-  **4 porce**
-  **20 minut + uležení**
-  **velmi snadné**
- 1 lžička cukru
2 lžíce oleje
1 lžíce octa
500 g kysaného zeli
2 cibule
feferonky dle chuti
4 kyselé okurky

- 6 Retro farmářských špekáčků
1 lžička soli
1 lžička drceného pepře

- Cukr rozpusťte ve dvou lžících vody a smíchejte s olejem a octem.
- Přidejte okapané a pokrájené zeli, nakrájenou cibuli, feferonky dle chuti a kyselé okurky.
- Špekáčky nakrájejte na kolečka a promíchejte. Dochutěte solí a pepřem.

tip*

Salát je nejlepší, když mu dopřejete alespoň dva dny v chladu, aby se chutě prolnuly.

OBSAH MASA
MINIMÁLNĚ
95 %





Noblesní ořechový sýr

Sýr s modrou plísní si
s ořechy rozumí odjakživa.
Slušet jim to spolu
bude i při nakládání.

 **2 velké sklenice**

 **15 minut + uležení**

 **velmi snadné**

hrst vlašských ořechů + trochu navíc do
sklenice

několik snítek čerstvého tymiánu
+ trochu navíc do sklenice

2 stroužky česneku

200 ml rostlinného oleje

sůl, bílý pepř

3 sýry s bílou plísní na povrchu

200 g sýra s modrou plísní

- Trochu ořechů a tymiánu nechte vcelku pro naložení. Ostatní rozmixujte s česnekem, trochou oleje, solí a pepřem na hrubé pesto.

- Sýr s bílou plísní podélně rozkrojte a poté ještě přeřízněte na polovinu. Potřete uvnitř ořechovou pastou, vložte plátek sýra s modrou plísní a zase přiklopte.

- Vložte do sklenice, přidejte pár snítek tymiánu a ořechů. Zalijte olejem, zavřete víčko a nechte tři dny zrát při pokojové teplotě.

tip*

Uzrálý sýr uložte do lednice, kde vydrží zhruba dva až tři týdny.



parádní dětská party

FOTO Luboš Wisniewsky FOOD STYLING Veronika Šlajerová
DECOR STYLING Markéta Zindulková MAKE-UP & STYLING Barbora Černá
RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová

Rozložte deku na trávnik, přidejte trochu letních dobrot a pití a slavte třeba to, že je pěkný den. V bezstarostném užívání jsou děti mistři. Až je budete při jejich dovádění láskyplně rodičovsky pozorovat, zkuste to od nich nenápadně okoukat.

DĚTI JE BUDOU
MILOVAT

Ovocné pruhované nanuky

Děti by zmrzlinu mohly pořádně, a proč vlastně ne? Doma vyrobené nanuky jsou jen jogurt a trochu oslazeného ovoce. Báječné mlsání na špejli nejen pro děti.



6 kusů



20 minut + mražení



velmi snadné

150 g směsi malin, borůvek a rybízu
250 g řeckého jogurtu
3 lžice medu
100 g granoly

- Ovoce rozmačkejte vidličkou.
- Jogurt oslaďte jednou lžicí medu. Ve vrstvách na střídačku s ovocem naplňte do nanukových formiček. Nechte 1 cm od okraje volný pro doplnění granoly. Vložte dřívka a dejte zamrazit.
- Po hodině mražení doplňte do formiček müsli smíchané se zbývajícím medem a alespoň tři hodiny zamražte.

tip*

Nanuky budou skvělé z každého letního ovoce – jahody, meruňky i třešně stojí také za vyzkoušení.

A photograph of two young boys having a picnic on a grassy field. One boy is standing and pouring a red drink from a pitcher into a glass held by the other boy, who is sitting on a blanket. The boy sitting is wearing a headlamp with a Minion face. There are colorful balloons and streamers in the background.

SBÍREJTE BODY
ZA NÁKUP
V ALBERTU
NA VESELÉ
ČELOVKY
S DĚTSKÝMI
MOTIVY

K létu patří ruská zmrzlina

Bez zmrzliny se žádná dětská oslava neobejde. A protože děti chvilku neposedí, nejlepší je ta, kterou mohou popadnout rychle do ruky a zase běžet za dalším dobrodružstvím. Na to jsou zmrzlinové sendviče jako dělané. Originál smetanová ruská zmrzlina s logem sněhuláka je vyrobena z kvalitních ingrediencí podle tradiční receptury bez rostlinných tuků. Tím získává svou nezaměnitelnou jemnost a lahodnou chuť. Do našich prodejen si můžete přijít nejen pro klasický smetanový sendvič, ale také pro jeho karamelovou či kakaovou variantu nebo kornout a vaničku pro celou rodinu.

Zmrzlinové jednohubky

2 balení Ruské zmrzliny
2 lžice pražených lískových oříšků
2 lžice strouhaného kokosu
2 lžice čokoládového cukrářského zdobení

- Ostrým nožem nakrájejte ruskou zmrzlinu na kostky. Po stranách obalte v nasekaných lískových oříscích, kokosu anebo cukrářském zdobení.
- Ihned podávejte.

MLSÁNÍ
ZMRZLINY
NEBYLO NIKDY
ZÁBAVNĚJŠÍ

**Recept na nejlepší
dětskou party**

Vezměte zmrzliny, ovoce
a spoustu barev. Přidejte léto,
dostatek sluníčka, veselou
náladu a všechno poběží jako
na drátkách.

Duhové ovocné špízy

Ovocná svačinka plná vitamínů vaše malé neposedy určitě zaujme.

 18 kusů

 20 minut

 velmi snadné

ČERVENÁ: jahody, maliny nebo třešně

ORANŽOVÁ: meruňky, mango nebo meloun cantaloupe

ŽLUTÁ: ananas nebo banán

ZELENÁ: kiwi, zelené hroznové víno nebo meloun galia

MODRÁ: borůvky nebo ostružiny

FIALOVÁ: hroznové víno nebo temně rudé třešně

DUHA PLNÁ
VITAMÍNŮ

- Meruňky rozloupněte na půlky a větší ovoce nakrájejte na kostky. Pak napíchejte na špejle přesně podle pořadí barev duhy – nejprve červenou, pak oranžovou, žlutou, zelenou, modrou a nakonec fialovou. U větších druhů dávejte po jednom dílku, u menších, jako jsou například borůvky, je lepší dát dva až tři kusy.

tip*

Než špízy dáte dětem, nezapomeňte ulomit ostrý hrot špejle, aby se ani ty nejmenší neporanily.

tip*

*Pro novou variaci receptu
použijte v postupu keřirové
mléko s ovocnou příchutí.*

LEHKÉ LETNÍ
MINIDORTÍKY
ROZRADOSTNÍ
KAŽDOU
DĚTSKOU TVÁŘ



Bio hladká mouka
Nature's Promise



DĚTI BUDOU
RÁDY ZDOBIT
S VÁMI

Ovocné cupcakes

Zdobené cupcakes akorát tak do malé dětské ruky nesmějí na oslavě chybět. Proto jsme pečlivě volili suroviny a vyhrál tento recept se spoustou ovoce a s odlehčeným krémem z žervé.

 **18 kusů**

 **60 minut**

 **velmi snadné**

80 g másla

3 vejce

150 g moučkového cukru

150 ml kefirového mléka

pár kapek vanilkového extraktu

150 g Bio hladké mouky

Nature's Promise

150 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

sůl

NA OZDOBU

380 g žervé nebo krémového sýra

150 g změkklého másla

130 g moučkového cukru

ovoce na ozdobu

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Máslo rozpustíte a nechte trochu vychladnout. Vajíčka s cukrem ušlehtejte do pěny a poté přilijte rozpuštěné máslo, kefirové mléko a vanilku.
- V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a špetku soli. Přilijte vajíčkovou směs a promíchejte.
- Formu na muffiny vyložte papírovými košíčky a naplňte těstem zhruba do tří čtvrtin výšky košíčku, aby příliš nevyběhly. Pečte 20 minut a poté nechte úplně vychladnout.
- Žervé se změkklým máslem vyšlehtejte na hladký krém, potom vmíchejte cukr. Lžičkou nebo cukrářskou zdobíčkou naneste krém na vychladlé cupcaky a ozdobte čerstvým ovocem.

LÉTO JE
PRO DĚTSKÉ
OSLAVY JAKO
STVOŘENÉ



Jahodová limonáda

Dvě hrsti nakrájených jahod dejte do džbánu. Zalijte litrem vody, osladte dvěma lžícemi javorového sirupu a dochutte citronovou šťávou.





Lámaná zmrzlina

Zmrzlina jako stvořená pro šikovné malé kuchaře. Pozvěte je do kuchyně a přípravu nechte na nich.

 **4–6 porcí**

 **15 minut + mražení**

 **velmi snadné**

300 g Bio bílého jogurtu
Nature's Promise

200 g ovocného jogurtu

1 lžice borůvkového džemu

70 g borůvek

70 g ostružin

1 lžice granoly

- Na plech vyložený pečicím papírem naneste oba druhy jogurtu minimálně v půlcentimetrové vrstvě.
- Nepravidelně naneste borůvkovou zavařeninu a projedte špičkou nože, aby se vytvořilo mramorování.
- Posypte ovocem a rozdrobenou granolou.
- Na čtyři hodiny dejte zamrazit a pak nalámejte na kusy.



**Bio bílý jogurt
Nature's Promise**

Jogurt
z ekologického
zemědělství
je zárukou nejvyšší
kvality.

tip*

*Posypte zmrzlinu
nasekanými oříšky nebo
kousky čokolády.*

PŘIPRAVÍTE
SNADNO
A RYCHLE



Nejlepší osvěžení z přírody

To nejčerstvější pití plné vitamínů přinášejí džusy, smoothie a nově i limonády z prémiové řady Nature's Promise. Jsou vyrobeny z čerstvého ovoce lisováním zastudena a díky této šetrné metodě si zachovávají mnohem více vitamínů, minerálů a enzymů než při kterémkoli jiném způsobu výroby a navíc neobsahují konzervanty ani jiná aditiva.

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Lenka Táchová DECOR STYLING Markéta Zindulková

Široký výběr
čerstvých
ovocných
džusů

Za studena lisované džusy

Nastartujte svůj
den s čerstvými
ovocnými
a zeleninovými
šťávami. Skvělá
alternativa, když
není čas připravit
si vlastní džus.

Smoothie
plné vitamínů
a zdravé
vlákniny zasytí

Smoothie

Smoothie je hustý
ovocný snack plný
vitamínů a zdravé
vlákniny. Skvěle
povzbudí po
cvičení, na výletě,
zkrátka vždy, když
potřebujete zahnat
malý hlad.



Jak funguje lisování zastudena

Při výrobě se ovoce nejprve rozdrtí na jemnou kaši, která se následně zastudena vylisuje. Postup je velmi šetrný a každý druh se zpracovává jinou lisovací technikou respektující přirozené vlastnosti ovoce. Díky tomu se všechny důležité živiny dostávají z ovoce rovnou do džusu. Protože čerstvé džusy, šťávy a limonády Nature's Promise neprocházejí žádnou konzervací, jsou určeny pro rychlou spotřebu.

DOPŘEJTE SI

**chuť
zralého
ovoce**

Limonády

Vyladěná kombinace neperlivé vody s čerstvým džusem z ovoce lisovaného zastudena. Ideální pro letní osvěžení i pravidelný pitný režim.

S čerstvými limonádami lehce zaženete žízeň



Soutěžte na Instagramu o parádní ceny

#kempalbert



Pro velký úspěch přinášíme další skvělou instagramovou soutěž. Podělte se o své zážitky z výletů a zachyťte okamžiky, jak si pochutnáváte na vlastnoručně připravených dobrotách. Spoustu inspirace pro vaření v přírodě naleznete nejen v červnovém vydání našeho magazínu.

- Fotografie na Instagramu označte **#kempalbert**.
- Zapojte do fotografií outdoorové položky Husky nebo Varta z naší kampaně 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 na www.albert.cz/kemp.

SOUTĚŽTE
od 27. června
do 7. srpna

1. MÍSTO



Ultra lehký rodinný stan s UV ochranou v hodnotě 5000 Kč pro čtyři osoby

2. MÍSTO



Batoh pro dospělé
Termoska
Spací pytel pro dospělé

3. MÍSTO

Kempinková deka
2 termosky





BÁJEČNÁ ZMRZLINA

plná vašich
nápadů

*Stačí vyšlehat ručním
šlehačem spolu s mlékem
a zamrazit.*

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

*s černou
kávou
a kousky
oříšků*

*s čokoládovou
tyčinkou
a ovocem*



NOVINKA



Jahodník
(jahodový tvarožník)



Jaroměřická mlékárna a.s., Kaunicova 198, Jaroměřice nad Rokytnou
Sledujte nás na www.mlekarna.cz • facebook.com/jaromericka.mlekarna
K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Recept na Jahodník najdete na www.mlekarna.cz.

OD NAŠICH ČTENÁŘŮ:

Třešňové knedlíky sypané mákem

Ovocné knedlíky jsou oblíbená letní pochoutka. Udělejte si je letos v zajímavé kombinaci s třešněmi a mákem. O recept se s námi podělila paní Libuše P. z Kralup nad Vltavou. Její tajný trik je přidat do těsta uvařenou bramboru, aby bylo pěkně vláčné. A jaké je vaše rodinné stříbro?

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Lenka Táchová DECOR STYLING Markéta Zindulková
RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová

 4 porce

 40 minut

 snadné

1 brambora

sůl

50 g másla + navíc k podávání

250 g měkkého tvarohu

1 vejce

250 g hrubé mouky

250 g třešní

100 g mletého máku

2 vanilkové cukry

- Bramboru uvařte s trochou soli doměkka, nechte vystydnout a rozmačkejte na kaši. Prošlehejte se změkklým máslem a tvarohem. Pak přidejte vajíčko a začněte zapracovávat mouku.
- Odloupávejte kousky těsta a zabalte do nich třešně, můžete k nim přibalit trochu cukru. Spojte těsta pevně zmačkněte. Nakonec knedlíky vařte v mírně osolené vodě 7–10 minut. Po vložení do vody je vařečkou zlehka promíchejte, aby se nepřichytily ke dnu. Hotové jsou, když vyplavou na hladinu.
- Vyjměte je děrovanou vařečkou a hned napíchněte vidličkou, aby mohla unikat pára a nesrazily se. Podávejte posypané mletým mákem, vanilkovým cukrem a polité máslem.

tip*

Knedlíky si nadělejte do zásoby rovnou v sezoně a dejte zamrazit.

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

Na dobrotách pro nejmenší si pochutná celá rodina



Brokolicová polévka nejen pro kojence

Brokolice je stálící jídelničku těch úplně nejmenších, protože je snadno stravitelná a nenadýmá. Ne nadarmo jí patří druhé místo hned po mrkvi při zavádění příkrmů. Je totiž velmi chutná, a tak krémovou polévku ocení i větší strávníci.

4 porce

20 minut přípravy

velmi snadné

500 g brokolice

5 lžic nemléčné rýžové kaše

200 ml kojeneckého mléka Nutrilon

200 ml smetany

sůl

- Brokolici nakrájejte na menší kousky, zalijte vodou s rozmíchanou rýžovou kaší tak, aby byly růžičky ponořené, a uvařte doměkka. Nechte trochu vychladnout a rozmixujte tyčovým mixérem. Odeberte čtvrtinu polévky a naředte kojeneckým mlékem. Do zbytku určeného pro dospělé a větší děti přidejte smetanu a osolte.

tip*

Větší děti neodolají rohlíkovým krutonkům opečeným na másle. Dospělým přidejte ještě pořádnou hrst strouhaného čedaru a vše posypte nakrájenou jarní cibulkou.



Nutrilon

Sladit vaření pro vaše děťátko a ostatní členy rodiny, abyste nemusela vařit hned několik jídel, bývá leckdy oříšek. Zejména nejmenší děti nemohou dostávat solená ani jinak dochucovaná jídla a musí se brát zřetel i na nejrůznější potravinová omezení, například obsah lepku nebo mléka. Řešením je najít společný základ pokrmu. Nejmenší dostane jednoduché jídlo připravené přesně na míru pro malé bříško. Ostatní si ho doladí podle svých chutí tak, aby to vyhovovalo odrostlejšími dětem i dospělým. Přinášíme hned dva nápady, jak na to.

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Lenka Táchová

FOOD DECOR Markéta Zindulková

RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová



Hamánek Happy Fruit s kousky hrušek

K dostání
v hypermarketech
Albert

Přesnídávkový narozeninový dort s ovocem

Dort jako stvořený pro oslavu prvních narozenin! Od maminky bude vždycky nejkrásnější – vlastnoručně upečený z kvalitních a čerstvých surovin.



8 porcí



1 hodina přípravy



velmi snadné

100 ml řepkového oleje

250 g polohrubé mouky

2 vejce

120 g cukru moučka

2 přesnídávky Hamánek Happy Fruit s kousky hrušek

1/2 prášku do pečiva

150 g zakysané smetany

ovoce na ozdobení

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Menší dortovou formu vymažte trochou oleje a vysypte moukou.
- Vejce ušlehejte s cukrem do pěny. Pak zapracujte olej, jednu a půl přesnídávky a mouku s pečicím práškem. Nalijte do formy a pečte 30–40 minut dozlatova.
- Nechte úplně vychladnout, poté v polovině rozkrojte dlouhým tenkým nožem na dvě části. Spodní potřete zbylou přesnídávkou a dílem zakysané smetany. Přiklopte, na vršek dortu nandejte zbylou zakysanou smetanu a ozdobte ovocem.

tip*

Kolem jednoho roku si už většina dětí může dát pečivo i zakysané mléčné výrobky. Půlku dortu určenou těm starším můžete namazat i zavařeninou, ale není to nutné, protože těsto korpusu je díky přidávané přesnídávce dostatečně vláčné.



Prázdninová móda od Cherokee z Albertu



Letní prázdniny jsou konečně v plném proudu. Dopřejte svým dětem ty nejlepší trendy kousky z letní kolekce Cherokee. Dětské módní outfity jsou veselé a snesou i řádění v přírodě.

Více inspirace: **www.cherokee.albert.cz**

Aktuální ceny sledujte v prodejnách a letáku Albert

FOTO Benedikt Renč STYLING Tereza Příhodová ZAJIŠTĚNÍ MODELŮ Bandit Models



Pochlubte se

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.



Iveta Čutková
[instagram.com/ivcutkova](https://www.instagram.com/ivcutkova)
[#albertzdrave](https://www.instagram.com/albertzdrave)



Martina Pacasova
[instagram.com/martinapacasova](https://www.instagram.com/martinapacasova)
[#albertzdrave](https://www.instagram.com/albertzdrave)

Dobrý den,
musím se pochlubit a také poděkovat za inspiraci. Poprvé se mi tento měsíc dostal do ruky váš magazín. Recepty zde mne velmi zaujaly a jeden z nich jsem si vyzkoušela sama, protože jsem hledala originální moučník. Jedná se o horalkový dort, který jste i s fotografií uveřejnili v magazínu. Povedl se a moc všem chutnal! Přitom příprava je relativně jednoduchá... A to není všechno: ve stejném čísle magazínu byla reklama právě na oplatky Horalka. Protože jsem jich spotřebovala na dort několik, zúčastnila jsem se soutěže spojené s touto reklamou. A opět úspěch a výhra!
Tedy dvojí radost díky vašemu magazínu.

Zdraví,

Jarka, Praha



Vážená redakce,
zkoušela jsem podle vašich receptů dobrůtky nejen z chřestů. Moc nám to chutnalo. Máme rádi Váš časopis. Přejeme Vám hodně úspěchů.
Srdečně vás zdraví

Marie Vojkovská



Nejzajímavější podněty vždy odměníme poukázkou 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

Kuchařská soutěž Finále 5 Zdravé zná vítěze!

Kategorie Mateřské školy:
Medvídci

z MŠ Na Korábě v Praze 8

Kategorie 1. stupeň ZŠ:
Květiny ze ZŠ Velké Svatoňovice
v Královéhradeckém kraji

Kategorie 2. stupeň ZŠ:
Veselý kovboj ze ZŠ Drahotuše
v Olomouckém kraji

Kategorie Dětská zařízení:
Bio Crue
z Dětského domova v Duchcově



Finále Zdravé 5 bylo napínavé, plné úžasných nápadů a vášnivého kuchtění!



Více informací na www.zdrava5.cz

Křížovka

Tajenku zašlete do 23. 7. 2018 na adresu Redakce Albert v kuchyni, Újezd 19, 118 00 Praha 1, nebo ji vyplíte 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 6/2018: Jaroslav Adolf, Vilémov. Řešení z minulého čísla: Vychutnejte si s námi přírodu naplno.

POMŮČKA: ORO, SKIVO TIL	SMYČKA	1. DÍL TAJENKY	SOUSTAVA NAPJATÝCH NITÍ		NA TOTO MÍSTO (zřídka)	SLONÍ ZUBY	ZNAČKA INDIA	2. DÍL TAJENKY	VĚDRO
ITALSKÝ „ZLATO“				LYŽAŘSKÝ VOSK					
				JINAM (zřídka)					
POMOCNÍK PŘI CÍRKEVNÍM OBRÁDU									
OZNÁMENÍ (zastar.)							JAKÁ VĚC		
	ZNAČKA LIMONÁD					SPOJ NITÍ	KOVOVÝ ODPAD		
	ŠUMIVÉ VÍNO					HLAVA KLÁŠTERA			
ČISTIČÍ PŘÍPRAVEK				ANGLICKÝ „NEBO“			3. DÍL TAJENKY	NAPADENÍ	
				ALKAN					
DOMÁCKÝ ELIŠKA				ÉRA					
				SOKOLSKÁ SLAVNOST					
SPZ KLATOV			STANOVY						
			OPEŘENEC						
OHŘÍVAT SE							SPZ TABORA		
							MALE ZÁVAŽÍ		
	MZDA	TENHLE				PODĚKO- VÁNÍ			
		5. DÍL TAJENKY				OBVAZOVÉ MATERIÁLY			
JASNĚ HOŘET				UVNITŘ			4. DÍL TAJENKY	VOLIÉRY	
				ŠKODLIVÍ MOTÝLI					
MEDIKA- MENT				OPICE					
				CHUŤ					
ZNAČKA ASTATU			KOTRME- LEC						
			MANŽELKA						
LISTNATÉ STROMY							SPOJKA		
							MIŇIT		
	NÁM PATŘÍCÍ					JINAK			
	HOUPAVÝ POHYB					ODNÍMAT			
DVEŘNÍ ZÁVĚS				ŠARVÁTKY					
				PŮSOBENÍ					
OPIČÍ				ŠROUB DO DŘEVA					SLONÍ ZUB
				ŘÍMSKÝCH 1006					
ZNAČKA HEKTO- LITRU			ČESKÝ HUDEBNÍK						
			LATINSKÝ „K“						
POZBYTÍ SIL									
UDIVENÍ						LEDOVCOVÁ USAZENINA			

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 23. 7. 2018 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 6/2018: Antonín Čudan, Kraslice. Řešení z minulého čísla:

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

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

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

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

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

NOVÉ

NESCAFÉ
CLASSIC
Crema

VYCHUTNEJ SI
PŘÍJEMNĚJŠÍ RÁNO



It all starts with a
NESCAFÉ



GRANKO

*Stále tak, jak
ho máte rádi*



JEMNĚJŠÍ

ZLATĚJŠÍ



PLNĚJŠÍ

TĚJŠÍ

NOVÉ

BŘECLAV

RODINNÉ VINAŘSTVÍ

poctivé víno, na které jsme hrdí



Vybrali jsme nejlepší vinohradníky z celé Moravy, od nich každý rok nakoupíme nejvyšší moravské hrozny, ze kterých u nás v Břelavi vyrobíme spolu, jako rodina, poctivé víno, na které jsme hrdí.

www.vinarstvi-breclav.cz

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Plátky skvělé Vysočiny dokonalé na svačiny



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



K dostání ve vybraných prodejnách Albert v obsluhovaném úseku.

STEINHAUSER
ORIGINAL QUALITY

Retro debrecínská pečeně
vyrobena z 94%
vepřové kotlety.

Česká rodinná firma,
která je na trhu
od roku 1991.

www.steinhauser.cz

Zlatopramen Radler herbal
**ANI KAPKA
ALKOHOLU**



DESPERADOS
PIVO VYOSTŘENÉ
TEQUILOU.



**LIŠÁK VÍ, JAK MÍCHAT
JABLKA S HRUŠKAMA.**

— MAZANÝ CIDER —



K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT.

Pinko[®]
SINCE 1991

CARTATTO
vanilka
čokoláda

120 ml

Křupavé a lahodné osvěžení

lactofree

615 ml

*Klasická pochoutka
v provedení bez laktózy*

LACTOFREE
POLÁRKOVÝ DORT
vanilka

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

www.pinko.cz

olmíci

NOVINKA!



*Jahůdky
a skořice*

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



Rondelé
čerstvý našlehaný sýr

Výrobky
z koziho mléka



mléko s
nízkým
obsahem
laktózy



NOVINKA
Lactose
Free

Chuť má jméno...

Prantl

IDE ME CESTOU
KVALITY
POJĎTE S NÁMI

TRADICE
OD ROKU
1889

bez alergenů bez lepku

JANPRANTL.CZ



Varmuza
Anno 1913

Hummus natur

Hummus pikant



DELIMAX

NOVINKA

Skvělá
chut'
o 50% méně
tuku*

PŘÍMO Z PECE



*V porovnání se smaženými bramborovými lupínky Lay's

KAŽDÝ DEN CHUTNÁ LÉPE S



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



Zdravé grilování z naší čerstvé zeleniny



Pěstujeme pro vás zeleninu v kontrolovaném integrovaném systému produkce zeleniny

JIHOMORAVSKÁ ZELENINA, družstvo Žižkovská 1388, 69102 Velké Bílovice

www.jihomoravska-zelenina.cz



*Sýry
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



isostar[®] **FAST** **HYDRATION**

**Isotonický nápoj pro rychlou
a efektivní hydrataci**

- ➔ Isotonický efekt zaručuje nejrychlejší vstřebávání tekutin a okamžité zásobení svalů uhlohydráty
- ➔ Aktivně zabraňuje jak nebezpečí hydratace, tak i svalovým křečím
- ➔ Vyvážená kombinace uhlohydrátů
- ➔ Směs minerálů a vitamínu B1 pro zlepšení svalových funkcí a přeměnu energie
- ➔ Účiny ověřeny klinickou studií

Příchuť: grapefruit, lemon

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



isostar[®]
SPORT NUTRITION

isostar.cz

Tvůj koušek exotiky

Margot 



JACOBS
THE MAGIC AROMA

UNIKÁTNÍ
SPOJENÍ INSTANTNÍ
A MLETÉ KÁVY



PRVNÍ HLINÍKOVÉ KAPSLE
DOSTUPNÉ
V SUPERMARKETU

KOMPATIBILNÍ
S KÁVOVARY NESPRESSO®*

* OCHRANNÁ ZNÁMKA TŘETÍ OSOBY,
NENÍ VE SPOJENÍ
S JACOBS DOUWE EGBERTS.
PODROBNÝ SEZNAM KOMPATIBILNÍCH
STROJŮ NAJDETE NA
WWW.LOESPRESSO.COM

L'OR

*Proč chtít
COKOLIV JINÉHO
NEŽ ZLATO*



ZOBRAZENÉ VÝROBKY K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT.

PREMIUM
PEGAS

Pegas Premium Pistachio
100 ml

Pegas Premium 3 Choco
100 ml

Pegas Premium Almond
100 ml

Mrož
jahodová dřev
90 ml



Z PRAVÉHO OVOCE,
TVAROHU A SMETANY

MROŽ

Mrož jahodový
v bílé polevě
45 ml

Mrož jahodový
v tmavé polevě
45 ml



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



*Vždy dobře naložená...
i na léto*



K dostání ve vybraných prodejnách Albert



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



Chuť zrodená z horského mlieka

Velká soutěž
o 90 cen
www.90letkrahulika.cz

SLAVÍME
90
LET

K dostání ve vybraných
prodejnách Albert



RABBIT
TRHOVÝ ŠTĚPÁNOV a.s.

**Váš dodavatel
králičího masa.**

K dostání ve vybraných
prodejnách Albert.



Müllermilch & Riso Protein



- Vytváří novou spotřebitelskou příležitost v dynamicky se rozvíjícím segmentu proteinových výrobků.
- Nabízí atraktivní a oblíbené příchutě s vysokým obsahem proteinu.



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Ochutnali jste již mineolu?

Mineola je křížencem mandarinky s pomelom nebo grapefruitem. Chutná sladce po mandarince a pomelo nebo grapefruit dodávají ovoci jeho pověstnou šťavnatost.

Věděli jste?

Mineola má vysoký obsah **vitaminu C** a je bohatá na vlákninu.

Oloupejte mineolu a rozdělte na jednotlivé kousky. Získáte tak čerstvou a zdravou svačinku nebo novou ingredienci do vašeho oblíbeného ovocného salátu. Skvěle chutná také v kombinaci s jogurtem a cereáliemi.

Ideální svačinka!



Ochutnejte
kvalitu ...



www.gaston.cz



ZD Věstary
Agriculture group

VěstarSKá
CIBULE
S DUŠÍ, TRADICÍ A Srdcem



www.vsestary.cz



KLATOVSKÉ KUŘECÍ SPECIALITY NA GRIL



V nabídce také kuřecí špíz se špekem. **Vhodný na grill.**



Kuřecí horní a spodní stehna
marinovaná bez E ve variantách
ARGENTINA | BRAZÍLIE | GURMÁN

www.dzklatovy.cz

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

KRÁL GRILU A GRILMEJDAŇŮ
BBQ LÁŤA KING
GRILEMAN
— GRILUJE A RADÍ —



Tyhle moje
skvělý
vychytávky
musíš zkusit

NEOLITUJES.CZ



K dostání ve vybraných
prodejnách Albert.



Dovážíme prémiové hovězí maso z NAMIBIE a BOTSWANY

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

ořech z kýty



loupaná plec



ANIMALCO

kulatá plec
(„falešná svíčková“)



ANIMALCO a.s., Na Kocince 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.



K dostání ve vybraných prodejnách ALBERT.



Advertisement for various Asian food products. The top section features a large bag of Thai Hom Mali Rice 100%, several packages of VIMI rice, a container of Ramen, a bag of Ramen, a bag of Rice Noodles, and a box of Rice Noodles Chicken. The middle section shows a bowl of rice, two packages of NeKo rice, a bowl of rice, and three bottles of Golden Boat sauce. The bottom section displays the logos for VIMI, PaPa, Ramen, Golden Mountain, Vj Huring, and Golden Boat.

K dostání ve vybraných prodejnách Albert

Pizza s tradicí



Advertisement for Don & Peppe frozen pizzas and dumplings. The top section shows a man and a woman smiling and eating. The bottom section displays several boxes of Don & Peppe products, including Original, Selection, and various dumplings. The products are shown in their packaging and on a plate.

Original, Selection, and various dumplings.

Originální receptury, poctivé suroviny, skvělá chuť.

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



Tradice a česká kvalita

**Zakoupíte ve vybraných prodejnách Albert
v obsluhovaném úseku.**

**Kuřecí párky
Sriptyžky**



www.vodnanskadrubez.cz

**Kuřecí prsní šunka
70% masa**



**Kuřecí šunka z prsních řízků
obsahuje vysoký podíl bílkoviny
a nízký obsah tuku.**



Je tu léto – ten pravý čas grilování!

Když grilovat, tak maso. Když maso, tak kuřecí. Když kuřecí, tak z Vodňan.

Způsob úpravy jídla nad otevřeným ohněm je stejně starý jako lidstvo samo. I proto tento jednoduchý a rychlý způsob úpravy přežil mnohá staletí, aby se stal součástí dnešního moderního životního stylu. Dobré počasí, výborné jídlo, báječní přátelé a skvělá nálada jsou základem dnešní správné „grilovačky“. A aby bylo Vaše grilování opravdu dokonalé, připravili jsme pro Vás nejednu pochoutku, díky které se stanete jedničkou v grilování mezi přáteli.

- ✔ Bez přidaných éček
- ✔ Garance čerstvosti
- ✔ Praktické balení pro celou rodinu
- ✔ Šetří Váš čas strávený přípravou



Tipů na gril není nikdy dost

Na závěr jsme pro Vás připravili několik tipů, jak přípravu Vaší báječné grilovačky ještě o kousek vylepšit.

- Před grilováním potřete mřížku kouskem slaniny. Maso se nebude přichytávat.
- Maso dávejte pouze na rozpálený gril, aby se vytvořila kůrka, která vše dobré v masu uzavře. Grilujete-li na vlažném grilu, je větší pravděpodobnost, že maso vysušíte.
- Na obracení masa nepoužívejte vidličku, ale grilovací kleště. Pichnutím do masa ztratíte tolik cennou šťávičku.
- Ideálním společníkem je kuchyňský teploměr, který napoví, že je Vaše maso hotové.

Dobrou chuť!

Vodňanská drůbež

bella

Happy

Z lásky k děťátku...



V HYPERMARKETECH
ALBERT
NYNÍ V AKČNÍ
NABÍDKĚ



**NOVINKA
Night**

Bella Perfecta



Dětské pleny a podložky HAPPY a PANDA

Dámská hygiena BELLA PERFECTA

AKČNÍ NABÍDKA PLATÍ OD 27. 6. DO 21. 8. 2018

NOVĚ TAKÉ ŘADA PRO VAŠE PSY

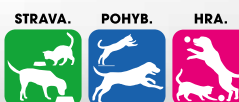
PERFECT FIT

VYLEPŠETE JIM KONDICI

VE 4 TÝDNECH



díky
**PERFECT FIT⁺
PROGRAMU**



Garance spokojenosti
nebo **VRÁCENÍ PENĚŽ**

1 KUPTE

Kupte jakýkoli výrobek z řady Perfect Fit.

2 VYZKOUŠEJTE

Vyzkoušejte, poté nahrajte svou účtenku na www.perfectfit.cz a staňte se členy našeho programu.

3 ZÍSKEJTE

Garanci spokojenosti nebo vrácení peněz.

K dostání ve vybraných prodejnách Albert. Více informací najdete na www.perfectfit.cz.

AROMA RITUAL

Vyberte si ten svůj!



Dermacol



Sprchové gely
250 ml

Tekutá mýdla
250 ml

Tělová mléka
200 ml

Refill Pack
500 ml

K dostání ve vybraných prodejnách Albert, za akční cenu.
Platnost akce od 27.6. - 21.8. 2018.

Colgate

Nakupte výrobky

Colgate PALMOLIVE elmex meridol

Protex lady Speed Stick AJAX

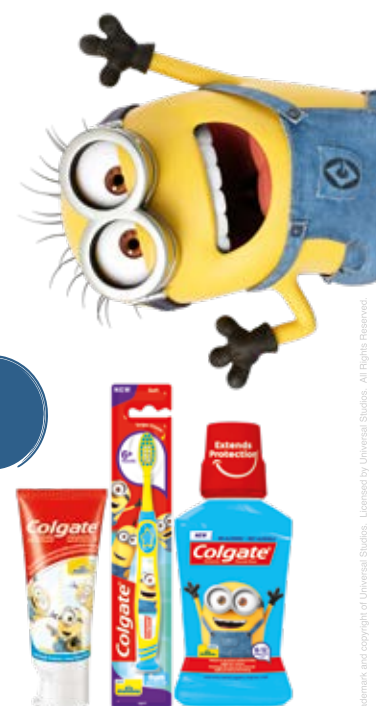
ČISTĚTE
S ÚSMĚVEM!

v minimální hodnotě 99 Kč a
hrajte o zájezd do
PortAventury

invia

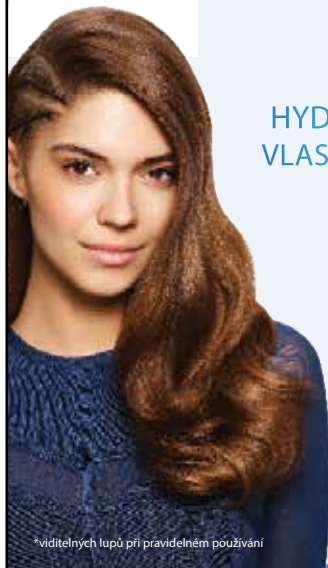
Více informací a soutěžní formulář najdete
na www.colgatepromo.cz

Soutěž trvá od 27. 6. do 10. 7. 2018 na hypermarketech Albert a dále od 4. 7. do 17. 7. 2018
na supermarketech Albert. K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



NYNÍ ZLEVNĚNO

head & shoulders



AŽ 100%
HYDRATOVANÉ
VLASY BEZ LUPŮ*

*viditelných lupů při pravidelném používání

PANTENE



novinka
ŠAMPON 3v1
O 100% PEVNĚJŠÍ VLASY



STVOŘENÉ
PRO ODHALOVÁNÍ VAŠICH

LADNÝCH
KŘÍVEK



Akce platí pro hypermarkety a supermarkety Albert od 27. 6. do 21. 8. 2018. Akce se nevztahuje na náhradní hlavice.

Nonstop* svěží vůně
až do dalšího vyprání



lenor
Un
STOPPABLES

Official Partner

Lenor
Unstoppables
180g za
99,90 Kč**



*až 12 týdnů, při ukládání prádla

**Akce platí od 27. 6. do 21. 8. 2018 na vybraných hypermarketech Albert

INSPIROVÁNO PŘÍRODOU

PURINA ONE® DualNature™ s přírodní řasou spirulinou



Novinka PURINA ONE® DualNature™ byla vyvinuta našimi nutričními specialisty. Obsahuje přírodní řasu spirulinu, která podporuje imunitní systém kočky.



PURINA®
GOURMET™
— ★ ★ ★ —
Perle | Gravy
Delight

Omáčka?
Mňam!



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Gratinovaný lilek

Voňavý letní recept si připravte dopředu a vezměte s sebou třeba na víkend na chalupu.

FOTO Lucie Fenclová
FOODSTYLING Marika Kučová

 **2 porce**

 **30 minut přípravy
+ 20 minut pečení**

 **velmi snadné**

2 lilky

sůl, pepř

olivový olej

150 ml zakysané smetany bez laktózy
Nature's Promise

3 snítky hladkolisté petržele

3 snítky bazalky

70g parmezánu

RAJČATOVÁ OMÁČKA

1 plechovka krájených rajčat

2 stroužky česneku

3 snítky bazalky

1 lžice třtinového cukru

sůl, pepř

- Lilky nakrájejte na plátky, osolte a opepřete. Rozehřejte grilovací pánev a přidejte olivový olej. Plátky lilku opečte z obou stran.

- V misce smíchejte zakysanou smetanu, nasekané bylinky, sůl a pepř.

- Do stolního mixéru vložte krájená rajčata, stroužky česneku nakrájené na menší kousky, bazalku, třtinový cukr, sůl a pepř. Rozmixujte do hladké směsi.

- Troubu rozehřejte na 180 °C a zapékací misky vymažte olivovým olejem.

- Do zapékacích misek začněte vrstvit nejdříve grilované lilky, ty potřete rajčatovou omáčkou, zasypte strouhaným parmezánem a tento proces opakujte, dokud nebudete mít plnou zapékací misku. Na závěr potřete vrstvou ochucené zakysané smetany a zasypte parmezánem.

- Pečte 20 minut do zezlátnutí. Před podáváním nechte lehce vychladnout.

tip*

Pokud máte rádi ostřejší jídla, můžete do rajčatové omáčky přidat chilli.



Videorecept najdete na
naturespromise.cz



Jsme hrdí vítězové!

Řada Nature's Promise Free from (výrobky bez laktózy) je podle spotřebitelů nejlepší novinkou 2018. Děkujeme za přízeň a podporu!



NOVINKA



Oikos

Yogurt dessert



NOVINKA OIKOS!
BORŮVKOVÝ CHEESECAKE

 Božský jogurt Oikos

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



OCHUTNEJ NESKUTEČNÝ CIDER