

LISTOPAD 2018

albert

V KUCHYNI

HRUŠKY A JABLKA
V PODZIMNÍ
KUCHYNI
.....

BRAMBOROVÁ
KOUZLA
.....

SVATÝ MARTIN
V MODERNÍM
DUCHU
.....

PALAČINKUJTE
OSTOŠEST
.....

LUXUSNÍ
KÁVOVÝ DORT



vypečené svatomartinské hody



Váš čas je k nezaplacení

Zaplaťte kartou Mastercard u samoobslužné pokladny a můžete vyhrát poukaz na 500 Kč na další nákup.

Díky nám je to snadné

Díky vám je to **k nezaplacení**

Jak na to?

1. Zaplaťte u samoobslužné pokladny kartou Mastercard
2. Pošlete SMS s ID ÚČTEM své účtenky (sedmnáctimístný kód) ve tvaru: „ALBERT(mezera)IDÚČTU“ na telefonní číslo 90011. Příklad soutěžní SMS je: „ALBERT 35311809111054005“.

Vylosované výherce zkontaktujeme po ukončení každého soutěžního kola.
Více o soutěži najdete na www.mastercard.cz nebo u samoobslužných pokladen.

Soutěžní SMS je zdarma, hradíte pouze cenu za zaslání SMS dle vašeho tarifu. Technicky zajišťuje Nilia Production, s.r.o. Infolinka +420 731 929 780 ve všední dny 9:00 – 17:00. www.platmobilem.cz. Akce trvá od 26. 9. do 13. 11. 2018. Ušchovejte si účtenku pro kontrolu nároku na výhru.





Vychutnejte si šálek lahodné kávy Tchibo

Nyní sleva minimálně **20 %** na tyto výrobky.



K dostání na vybraných prodejnách Albert od 24. 10. do 27. 11. 2018.

Objevte jedinečný svět Tchibo

Milé čtenářky a milí čtenáři,

měsíc padajícího listí pomalu, ale jistě uzavírá barvami hrající podzim a zároveň ohlašuje příchod zimy. Chladnější dny přímo vybízejí nejen k pohodě s hrnkem voňavého čaje, ale také k vyzkoušení nových receptů pro zahřátí. Máme pro vás hned několik horkých tipů a inspirací pro podzimní vaření.

Listopadu vévodí oblíbený svátek svatého Martina, který slibuje první sněhovou nadílku. Ale nejen to. Nastává čas svatomartinských hodů a v neposlední řadě také oslav mladého vína. Na svátečních tabulích hrají hlavní roli poctivé husí a kachní pečinky a my pro vás samozřejmě máme připravené ty nejlepší recepty. Pochutnat si můžete na klasice i na modernějších variacích. Vyzkoušejte letos pochoutky z trhaného husího a kachního masa v podobě čerstvých asijských závitků nebo burgeru, který vás překvapí domácí nadýchanou houskou.

O svoji pozornost se také hlásí nejkrásnější plody podzimu – jablka a hrušky. Jako každý rok máme pro vás v Albertu pestrou nabídku těchto barevných a šťavnatých plodů. Fantasticky chutnají čerstvé, ale stejně dobře s nimi naložíte i při vaření. Luxusní jablečná žemlovka potěší nejen milovníky sladkého a hruškový koláč s mandlovou náplní se vám doslova rozplyne na jazyku.

Milujete dlouhé víkendové snídaně? Pak nesmíte přehlédnout náš palačinkový speciál. Palačinky z jemného těsta jsme pro vás vyzkoušeli nasladko i naslano a za vaši spokojenost ručíme.

Naším tipem na sladkou tečku v listopadu je rafinovaný čokoládový Espresso dort. Intenzivní kávové aroma dokonale podpoří chuť čokolády. Skvělá kombinace, která podzimu opravdu sluší.

Přeji vám krásný konec podzimu.



Anna Tošovská
šéfredaktorka

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 28. 11. 2018

REDAKCE: Anna Tošovská (šéfredaktorka),
Barbora Mosorjáková (food editorka),
Eliška Pekárková (produkce)

FOTOGRAF: Michael Dvořák, Michal Ureš,
Luboš Wisniewski

FOOD STYLING: Marek Všetečka,
Barbora Mosorjáková

DECOR STYLING: Markéta Zindulková,
Denisa Hříčišćová

MARKETING: Marta Lukášová
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.

ADRESÁR:

POTTEN&PANNEN / Újezd 25, Praha 1

WEDGWOOD / Vodičkova 699/28, Praha 1

ANGLICKÁ SEZÓNA / www.anglickasezona.cz

BUTLERS / OC Flora, Vinohradská 151, Praha 3

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

NILA / Korunní 91, Praha 2

APROPOS / Dlouhá 36, Praha 1

Á 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

VYDRA&VOLKMER / vydra-volkmer.cz

ANTIKVARIÁT sběratelství, Votická 1

VÝPEČKY / www.vypecky.cz

UASHMANA / uashmana.sk

TITULNÍ STRANA:

FOTO Luboš Wisniewski

FOOD STYLING Marek Všetečka

DECOR STYLING Markéta Zindulková

PORTRÉT:

Goran Tačevski

Na každý den	8
<i>Recepty v podzimmích barvách</i>	
Inspirace z Albertu	14
<i>S Tefalem v kuchyni</i>	
Palačinkový speciál	16
<i>Nasladko i naslano</i>	
Svatomartinské hody	20
<i>Klasicky i moderně</i>	
Podle kalendáře	37
<i>V hlavní roli jablka a hrušky</i>	
Brambory, jak je neznáte	43
<i>Zkuste nové recepty</i>	
Domácí stříbro	49
<i>Poctivá sekaná s kaší</i>	
Produkt měsíce	51
<i>Seznamte se s kaki</i>	
Maminky maminkám	53
<i>Představujeme nové příkrmy</i>	
Napište nám	55
<i>Podělte se nejen s námi o své kulinářské úspěchy</i>	
Luštěte a vyhrajte	57
<i>Křížovka a sudoku</i>	
Vidorecept	75
<i>Asijský salát s fazolemi adzuki</i>	



Svatomartinské hody 20



Noblesní žemlovka 38



Sladké hříchy povoleny 34



Brambory, jak je neznáte 43



Palačinky 4× jinak 16



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

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

Facebook [Albert ČR](https://www.facebook.com/AlbertCR)

YouTube [Albert ČR](https://www.youtube.com/AlbertCR)



SBÍREJTE

BODY Z NÁKUPŮ NA NÁDOBÍ TEFAL®

200 KČ NÁKUPU = 1 BOD • 10 BODŮ = 60 % SLEVA

Přijďte si co nejdříve, nabídka platí
jen od 7. 11. do 27. 11. 2018



Tefal®

Akce platí v prodejnách Albert od 7. 11. 2018 do 27. 11. 2018 nebo do vyčerpání zásob v jednotlivých prodejnách. Podrobnosti na stránkách www.tefal.albert.cz nebo na informacích prodejen. Uvedená sleva se nevztahuje na tlakový hrnec 7,5 l.



Seznam receptů

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

saláty

Celerový salát ● ■ ▼ ◡ 22

polévky

Cibulačka ▼ 12

Husí kaldoun s bylinkovými knedlíčky — 23

Bramborovo-pórkový krém ▼ 43

hlavní jídlo

Bramboráky s masovo-houbovou směsí — 8

Kapustové karbanátky — 10

Cizrnové kari ▼ 11

Zapečené těstoviny s růžičkovou kapustou — 13

Steak s fazolkami ● 14

Smažená rýže s krevetami ◡ 15

Palačinka s uzeným lososem — 16

Mangové palačinky ▼ 17

Zapečené palačinky s žampiony a pestem ▼ 18

Cheesecake palačinky ▼ 19

Husa nadívaná jablky ● ◡ 24

Bílé zeli ◡ 24

Červené zeli ● ▼ ◡ 24

Pečený karlovarský knedlík ▼ 24

Kachna s datlovou nádivkou — 26

Bramborové šišky ▼ 26

Burger z trhaného husího masa — 31

Kachní rýžové závitky ◡ 33

Bramborový koláč ▼ 44

Bramborové hřebínky ● 47

Domácí sekaná se sýrem — 48

Asijský salát s fazolemi adzuki ● ▼ ◡ 75

zákusky

Svatomartinské koláče ▼ 28

Čokoládový Espresso dort ▼ 34

Luxusní jablečná žemlovka ▼ 38

Jablečný kompot s pomerančem ● ■ ▼ ◡ 39

Hruškový kompot se zázvorem, vanilkou a limetou ● ■ ▼ ◡ 40


Hruškový koláč s mandlovou náplní ▼ 41

Tapiokový pudink s kaki ● ■ ▼ ◡ 51

Bramboráky s masovo- -houbovou směsí

Bramboráky nejsou typickým podzimním jídlem pouze pro český národ. Verze, kterou jsme pro vás připravili, je inspirována ukrajinským receptem a věříme, že si na něm pochutnáte i vy.

 **4 porce**

 **30 minut přípravy**

 **velmi snadné**

250 g žampionů

50 g másla

1 menší cibule

2 stroužky česneku

½ lžičky drceného kmínu

400 g výrobku z mletého masa

1 kostka hovězího bujónu

sůl

180 ml smetany na vaření

400 g brambor

100–150 g hladké mouky

1 vejce

hrst majoránky

pepř

olej na smažení

hladkolistá petržel na ozdobu

- Houby očistěte a nakrájejte.
- Na másle nechte zpěnit cibulku s jedním stroužkem česneku, přidejte houby a restujte do odpaření vody. Posypte kmínem, promíchejte a přidejte maso. Restujte dalších pět minut. Doplňte bujónem, podlijte smetanou, stáhněte plamen a přiklopte 15 minut a případně dosolte.

- Mezitím nastrouhejte brambory, vymačkejte přebytečnou vodu, přisypte k nim mouku, vejce, majoránku, česnek, sůl a pepř. Dobře promíchejte a smažte bramboráčky. Podávejte zalité směsí z masa a hub, hojně posypané nasekanou petrželkou.

i

ENERGIE: **674** kcal / **34%**

BÍLKOVINY: **23,4** g / **37%**

TUKY: **42,6** g / **61%**

SACHARIDY: **51,4** g / **19%**

Hodnoty odpovídají jedné porci.

tip*

Místo masa vyzkoušejte uzené tofu, ke kterému můžete přidat i hrášek.

SMĚS VHODNÁ
TAKÉ NA TOPINKU



Výrobek z mletého masa

Obsahuje
75 % vepřového
masa a 20 %
hovězího masa.
Tuk je ve směsi
do 30%.

Uvařeno během chvilky

Stále ještě můžeme využívat dostatek surovin z podzimní sklizně. Chlad za okny o to více láká trávit čas v kuchyni se svými nejbližšími.

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Marek Všečka
DECOR STYLING Markéta Zindulková
RECEPTY A TEXT Barbora Mosorjáková





**Ovesné vločky
Nature's Promise**

Ovesné vločky jsou skvělým zdrojem energie a neměly by chybět ani ve vašem jídelníčku. Jejich využití je skutečně pestré a připravit si je můžete naslano i nasladko.

tip*

Jestliže máte rádi muškátový oříšek, přidejte do karbanátků ¼ lžičky na provonění.



TIP NA OBĚD
DO KRABIČKY

Kapustové karbanátky

Přidejte do kapustových karbanátků ovesné vločky. Získají tak více vlákniny a o něco hutnější konzistenci. Se salátem rázem vznikne zdravá moderní večeře.

4 porce | **25 minut přípravy**

velmi snadné

- 250 g kapusty
- sůl
- ½ cibule
- 100 g uzené krkovic
- 250 g ovesných vloček Nature's Promise
- 100 g hladké mouky
- 2 stroužky česneku
- 2 vejce
- 100 ml mléka
- ¼ lžičky pepře
- olej na smažení
- salátové listy a citron na oblohu

- Listy kapusty vložte do osolené vroucí vody a pět minut blanšírujte. Scedte a nechte okapat. Cibulku nakrájejte najemno a orestujte dosklovata. Uzené pokrájejte na kostičky a kapustu na malé proužky. Ovesné vločky namelte najemno. Vše vložte do mísy, přidejte mouku, prolisovaný česnek, lehce prošlehaná vejce, mléko, sůl a pepř.
- Důkladně promíchejte v kompaktní hmotu a tvarujte karbanátky.
- Smažte na oleji v hlubší pánvi. Podávejte s listovým salátem, zakápnuté citronem.

i

ENERGIE: **597** kcal / **30%**
 BÍLKOVINY: **21,8** g / **44%**
 TUKY: **30,2** g / **43%**
 SACHARIDY: **69,4** g / **26%**
 Hodnoty odpovídají jedné porci.



Rýže Basmati Nature's Promise

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

RECEPT PRO
ZAHŘÁTÍ

Cizrnové kari

Měli jste dlouhý den v práci? Jídlo inspirované asijskou kuchyní s lahodnou cizrnou, sytou rýží a hřejivou omáčkou vás příjemně pohladí.

4 porce

20 minut přípravy

velmi snadné

200 g rýže Basmati Nature's Promise

400 g sterilované cizrny

1 stroužek česneku

kousek zázvoru (1-2 cm)

2 lžičce rostlinného oleje

½ lžičce žlutého kari

½-1 chilli paprička – dle chuti

70 g čerstvých špenátových listů

180 g smetany na vaření

½ citronu nebo limety

- Rýži uvařte dle návodu.
- Cizrnu slijte a nechte okapat.
- Česnek i zázvor nakrájejte na tenké plátky.
- V hluboké pánvi rozehejte olej a zlehka v ní orestujte pokrájený česnek, zázvor, kari a chilli papričku.
- Přidejte špenát, promíchejte, přisypte cizrnu a podlijte smetanou. Vařte deset minut.
- Zakápněte šťávou z citronu a podávejte s rýží.

tip*

Smetanu lze nahradit kokosovým mlékem. Zkuste přidat i lžičku rybí omáčky a lžičku třtinového nebo dvě lžičce kokosového cukru.

i

ENERGIE: 670 kcal / 33%
BÍLKOVINY: 16,3 g / 33%
TUKY: 12,9 g / 18%
SACHARIDY: 116,2 g / 43%
Hodnoty odpovídají jedné porci.

tip*

Orestovanou cibulku podlijte bílým vínem, pak teprve vývarem.


SÝREM ROZHODNĚ NEŠETŘETE



Cibulačka

Cibulová polévka je v podzimních plískanicích doslova balzám na duši. Její příprava je velmi snadná a cena ingrediencí také potěší. U nás získává deset bodů z deseti.

 4 porce

 30 minut přípravy

 velmi snadné

4 cibule
50 g másla
1 lžice rostlinného oleje
4 větvičky tymiánu – lístky
1 kostka Bio zeleninového bujónu Nature's Promise
sůl
1 bílá bageta
8 plátků uzeného sýra

- Troubu předehřejte na 200 °C.
- Oloupanou cibuli nakrájejte na půlkolečka. V hrnci na rozpáleném másle a oleji restujte cibuli až do karamelové barvy. Přidejte tymián, nechte rozvonět a zalijte jedním litrem vroucí vody.
- Vložte bujón, rozmíchejte a nechte 10–15 minut vařit. Dosolte a rozlijte do zapékacích misek. Navrch položte plátky bagety, překryjte podélně rozpůlenými plátky sýra až přes okraje misky a vložte na pět minut do trouby.



Bio zeleninový bujón
Nature's Promise

Bujón v kostce je vděčným pomocníkem v každé kuchyni a díky kvalitnímu složení směle nahradí chuť zeleninového vývaru, zejména když na vaření zbývá málo času.

i

ENERGIE: 286 kcal / 14%
BÍLKOVINY: 10,4 g / 21%
TUKY: 21,8 g / 31%
SACHARIDY: 14,4 g / 5%
Hodnoty odpovídají jedné porci.

tip*

Přidáte-li do kapustičkové směsi sušenou chilli papričku, dostane pokrm ten správný říz.

RYCHLÉ JÍDLO
Z JEDNÉ PÁNVE



Zapečené těstoviny s růžičkovou kapustou

Kdo neochutnal, nevěří. Růžičková kapusta je opravdu velice lahodná zelenina. V kombinaci se Schwarzwaldskou šunkou a zapečená s těstovinami, přesvědčí i ty, kteří si k ní dosud cestu nenašli.

4 porce

30 minut přípravy

velmi snadné

30 g másla

2 lžice strouhanky

300 g těstovin fusilli

300 g růžičkové kapusty

sůl

80 g Schwarzwaldské šunky

čerstvě mletý pepř

180 g zakysané smetany

špetka mletého muškátového oříšku

100 ml mléka

200 g eidamu v celku

- Troubu předehřejte na 200 °C.
- Zapékač mísu vymažte máslem a vysypte strouhankou. Těstoviny uvařte „na skus“. Kapustičky očistěte, podélně rozpulte a ve vroucí osolené vodě dvě minuty povařte. Scedte a propláchněte pod ledovou vodou.
- Šunku nakrájejte na proužky, smíchejte s těstovinami, kapustičkami, osolte a opepřete.
- Přesypte do zapékač mísy. Zakysanou smetanu rozmíchejte s muškátovým oříškem a mlékem. Přelijte jí těstovinovou směs a navrch zasypte strouhaným sýrem.
- Pečte 15 minut.

i

ENERGIE: 613 kcal / 31%
BÍLKOVINY: 35,5 g / 71%
TUKY: 24,4 g / 35%
SACHARIDY: 63,4 g / 23%
Hodnoty odpovídají jedné porci.

Schwarzwaldská šunka

Německá delikatesa je vyrobena z vybraného vepřového masa. Udí se tradičně na jedlovém dřevě a má nezaměnitelnou kouřovou chuť. Je krájená na jemné plátky, které mají výraznou strukturu.



Mistři kuchyně od Tefalu

Na věrné zákazníky Albertu čeká další skvělá akce. Sbírejte body za nákupy v našich prodejnách a získejte vysoce kvalitní pánve Tefal za zvýhodněnou cenu. Pánve, vyráběné ve Francii, se pyšní prvotřídními vlastnostmi vylepšujícími vaření na maximum. Trvanlivý nepřilnavý povrch, tepelný indikátor Thermo-Spot a elegantní design potěší každého, kdo rád vaří. Jsou kompatibilní se všemi tepelnými zdroji včetně indukce.

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Barbora Mosorjáková

DECOR STYLING Markéta Zindulková

TEXT A RECEPTY Barbora Mosorjáková



Entrecôte –
hovězí
vysoký
roštěnec

Steak s fazolkami

Se speciální steakovou pánví Tefal je příprava dokonalého masa hračkou i pro začínající kuchaře. Steak z vysokého roštěnce si vychutnejte společně se skleničkou kvalitního červeného vína.

2 porce

15 minut

velmi snadné

2 steaky Entrecôte Albert Exclusive

2 lžice olivového oleje

70 g másla

100 g plátkové slaniny

200 g zelených fazolek

hrubozrnná sůl, pepř

2 větvičky tymiánu

2 stroužky česneku

100 ml bílého vína

120 ml smetany na vaření

2 lžice balzamiky

- Steaky potřete olejem a zprudka opečte v pánvi z obou stran. Pro úpravu medium tři minuty z každé strany. Odstavte, přiklopte nebo zakryjte alobalem a nechte deset minut odpočívat.

- V další pánvi rozpusťte menší kousek másla, přidejte slaninu a orestujte na ní fazolky dokřupava. Lehce osolte a opepřete. Vyjměte a dejte stranou.


- Do pánve přidejte další kousek másla s tymiánem a rozmáčkнутými stroužky česneku. Nechte rozvonět a podlijte bílým vínem. Když se víno trochu odpaří, přilijte smetanu, balzamiko, opepřete a redukujte do zhoustnutí. Steaky přendejte na servírovací talíře, přidejte fazolky, přelijte omáčkou a osolte hrubozrnnou solí.




Krevety loupané

Smažená rýže s krevetami

Je líbo smaženou rýži jako z čínské čtvrti? S našimi surovinami a skvělou pánví Tefal to můžete rozpálit naplno.

 **4-6 porcí**

 **40 minut**

 **velmi snadné**

200 g jasmínové rýže
sůl

½ lžičky pepře

½ lžičky sušeného česneku

½ lžičky sušené cibule

½ lžice chilli

¼ lžičky soli

250 g loupaných krevet 

6 vajec

2 mrkve

2 lžice rostlinného oleje

80 g mraženého hrášku

170 g sterilované kukuřice

OMÁČKA

4 lžice sójové omáčky

1 lžice ústřičné omáčky

1 lžice sušeného zázvoru

½ lžice sezamového oleje

2 stroužky česneku

tip*

Smaženou rýži lze připravovat i čistě vegetariánskou.

Nebo obměňovat maso podle chuti. Hodí se do ní jak kuřecí, tak vepřové i hovězí.

• Rýži vložte do hrnce a důkladně propláchněte. Vlijte vodu tak, aby hladina nad rýží dosahovala k prvnímu kloubu vašeho prostředníčku.

• Přisolte a vařte na maximum, dokud se neodpaří skoro všechna voda. Stáhněte plamen téměř na minimum, přiklopte a nechte 10 minut dojít. Nakonec rýži vyklopte na větší talíř nebo ták, rozprostřete a nechte vychladnout.

• Koření promíchejte a dvěma lžicemi posypte krevety. Vejce prošlehte

s jednou lžicí koření a také dejte stranou. Mrkev nastrouhejte nahrubo.

• V hluboké pánvi rozpalte olej a orestujte krevety. Vyjměte je a ve výpeku připravte vejce podobně jako „míchaná“.

• Odložte, vsypte zeleninu, posypte jednou lžicí koření a zhruba po pěti minutách opékání přidejte rýži.

• Smíchejte všechny suroviny na omáčku (česnek prolisujte). Dokořňte, zalijte omáčkou, vmíchejte vejce, krevety a podávejte.

Fantastické domácí palačinky

Tytam jsou doby, kdy jsme si doma připravovali palačinky pouze s tvarohem a rozinkami či marmeládou. Variant na jejich přípravu existuje obrovské množství. Kromě pšeničné mouky lze použít například špaldovou, pohankovou nebo rýžovou. Náplně můžete obměňovat podle své fantazie.



Základní recept na palačinky

Na 4 až 6 palačinek:

4 vejce
50 g rozpuštěného másla
500 ml mléka
špetka soli
400 g hladké mouky

- Mouku prosejte.
- V misce smíchejte všechny ostatní suroviny a postupně přimíchejte mouku. Můžete použít i mixér. Nechte alespoň 30 minut odstát, ještě lépe však přes noc. Lepek z mouky se dostatečně uvolní a ze směsi vyprchá přebytečný vzduch.
- Pánev rozehejte na střední až vyšší teplotu, přidejte lžici rostlinného oleje a rozetřete ubrouskem. Poté vlijte naběračku těsta a nechte samovolně roztect do krajů. Palačinku opékejte z první strany zhruba tři minuty, z druhé už jen dvě. To, že ji máte otočit, poznáte tak, že se sama odlepí od povrchu pánve.



VYZKOUŠEJTE
SPECIÁLNÍ PÁNEV
NA PALAČINKY
OD TEFALU

Palačinka s uzeným lososem

Podle mnohých je palačinka s uzeným lososem tou nejlepší slanou variantou. Jemné avokádo a zakysaná smetana zaručí luxusní prožitek.

4 palačinky

15 minut

velmi snadné

suroviny na těsto dle základního receptu

2 avokáda *Albert Excellent*

½ citronu

160 g uzeného lososa

4 lžice zakysané smetany

4 hrsti rukoly

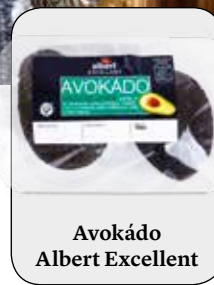
1 větvička čerstvého kopru

čerstvě mletý pepř

- Suroviny na těsto zpracujte stejně jako v postupu u základního receptu.
- Avokádo nakrájejte na plátky, zakápněte citronem a obložte jím palačinky. Přidejte lososa, zakysanou smetanu, rukolu, kopr a čerstvý pepř.

tip*

Uzenému lososu sluší i medovo-hořčičný dresink, který připravíte z olivového oleje, hořčice dle chuti, citronové šťávy a medu.





Mango
Albert Excellent

PALAČINKA
PLNÁ OVOCE



Mangové palačinky

Lehce exotické a svěží, to jsou mangové palačinky. V Albertu pro vás máme zralá manga určená k přímé konzumaci. Rozmazlete se tímto sladkým potěšením, stojí to za to.

4 palačinky

15 minut

velmi snadné

4 vejce
50 g rozpuštěného másla
500 ml mléka
špetka soli
400 g hladké špaldové mouky
1 sáček vanilkového cukru

2 zralá manga *Albert Excellent*
4 lžice zakysané smetany
125 g měkkého tvarohu
3 lžice cukru moučka + na ozdobu
lístky máty na ozdobu

- Suroviny na těsto zpracujte stejně jako v postupu u základního receptu.
- Jedno mango nakrájejte na kostky a povařte v troše vody doměkka. Dle chuti můžete přidat lžici cukru. Rozmixujte a dejte stranou.
- Smíchejte smetanu, tvaroh a moučkový cukr. Druhé mango nakrájejte na tenké plátky.
- Umažte palačinky.
- Každou palačinku pomazte tvarohovou směsí, přidejte dvě lžice mangové omáčky, čerstvé mango a přeložte na čtvrtku.
- Podávejte zasypané moučkovým cukrem a ozdobené lístky máty.


tip*

Podobně si palačinku můžete připravit i s jiným tropickým ovocem, jako je kaki nebo ananas.

Zapečené palačinky se žampiony a pestem

Milujete plísňové sýry? Vyzkoušejte palačinky pro opravdové gurmány. Zapečené se žampiony si je prostě musíte občas dopřát.

 **4 palačinky**

 **30 minut**

 **velmi snadné**

suroviny na těsto dle základního receptu

1 šalotka
500 g žampionů
2 lžíce rostlinného oleje nebo másla
3 větvičky tymiánu – lístky
200 g rokfóru
150 g strouhaného čedaru

PESTO

2 hrsti špenátových listů
1 stroužek česneku
2 lžíce piniových oříšků
sůl, pepř
150 ml olivového oleje

- Předehřejte troubu na 200 °C.
- Suroviny na těsto zpracujte stejně jako v postupu u základního receptu.
- Šalotku nakrájejte najemno, žampiony na plátky. Zpěňte ji na oleji, přidejte žampiony, tymián a restujte dozlatova.
- Každou palačinku vyložte z poloviny žampionovou směsí, posypte rozdrobeným rokfórem, překlopte druhou polovinou palačinky a ještě jednou překlopte na čtvrtinu.
- Vložte do zapékací misky a posypte sýrem. Zapékejte pět minut, do roztažení sýra.
- Rozmixujte suroviny na pesto a před servírováním jím palačinky přelijte.

tip*

Žampiony oflambujte s trochou kvalitního rumu nebo whisky. Získají tak příjemně nasládlou chuť.




Zahradní žampiony

DOKONALÁ SOUHRA CHUTÍ

Cheesecake palačinky

Tahle sladkost chutná opravdu jako cheesecake s lesním ovocem. Zapráší se po nich především tehdy, připravíte-li je svým dětem.

 **4 palačinky**

 **20 minut**

 **velmi snadné**

4 vejce

50 g rozpuštěného másla

500 ml mléka

špetka soli

400 g hladké mouky

2 lžice kakaa

400 g mražené směsi z lesního ovoce

300 g sýra Philadelphia

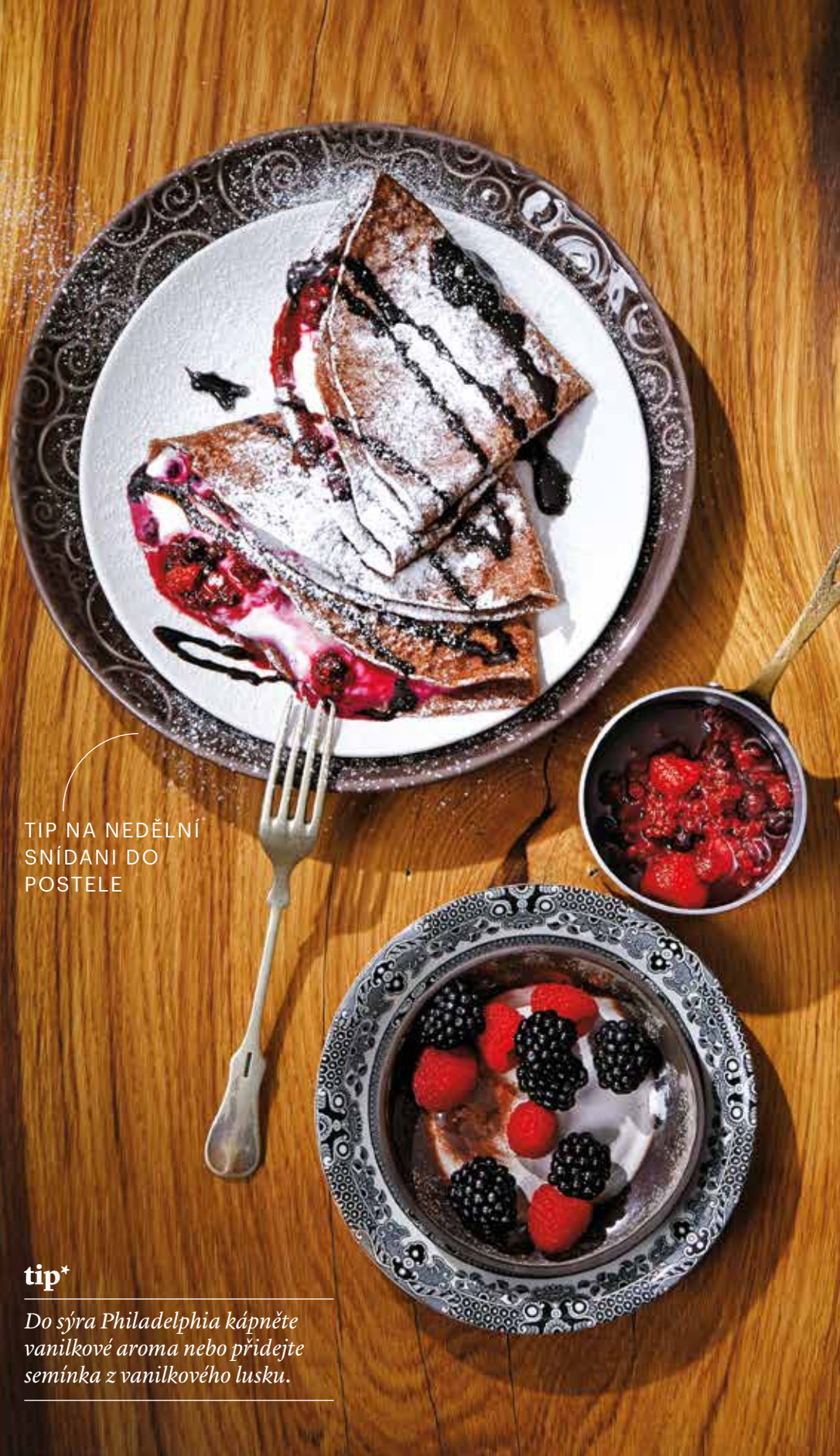
4 lžice moučkového cukru + na ozdobu

200 g dezertní čokoládové polevy

- Suroviny na těsto zpracujte stejně jako v postupu u základního receptu.
- Lesní směs pět minut povařte a dejte stranou. Sýr promíchejte s moučkovým cukrem.
- Usmažte palačinky, pomažte sýrem a ovocnou směsí. Přeložte na čtvrtku, zasypte cukrem a přelijte čokoládovou polevou.



Holandské kakao



TIP NA NEDĚLNÍ
SNÍDANI DO
POSTELE

tip*

Do sýra Philadelphia kápněte vanilkové aroma nebo přidejte semínka z vanilkového lusku.

Svatomartinská tabule

FOTO Luboš Wisniewski
FOOD STYLING Marek Všečetka
DECOR STYLING Markéta Zindulková
RECEPTY Barbora Mosorjáková

Svátek svatého Martina bývá tradičně spojován s příchodem prvního sněhu a také s časem posvícení a oslav mladého vína. Neodmyslitelně tedy k měsíci listopadu patří oblíbené husí a kachní pečinky. Letos vám přinášíme inspiraci nejen na osvědčenou klasiku, ale i na to, jak si hody vychutnat v moderním pojetí. Ať už se rozhodnete jakkoliv, nezapomeňte u sváteční tabule na kvalitní víno. V Albertu na vás čeká pečlivě vybraná nabídka letošních svatomartinských vín od prestižních moravských dodavatelů.



NÁŠ SOMMELIÉR
DOPORUČUJE



Müller Thurgau,
Svatomartinské, 2018
Vinařství Ludwig

tip*

Místo vlašských ořechů můžete salát ochutit piniovými semínky nebo pekanovými ořechy.

Celerový salát

Lehký celerový salát osvěží svatomartinskou tabuli. Sezonní zelenina a křupavé oříšky navnadí chuťové buňky na další hodování.

6 porcí

30 minut

velmi snadné

500 g celeru

200 g mrkve

2 lžíce slunečnicového oleje

3 lžíce octa

1 červená cibule

sůl, pepř

40 g vlašských ořechů

- Oloupaný celer i mrkev nakrájejte na jemné nudličky.
- Rozehřejte olej a minutu v něm zeleninu restujte. Podlijte vodou, přidejte ocet a duste čtyři minuty.
- Nakonec přidejte cibuli pokrájenou na tenká půlkolečka, promíchejte a nechte vychladnout. Osolte a opepřete.
- Před servírováním ozdobte nahrubo nasekanými ořechy.

Husí kaldoun s bylinkovými knedlíčky

Při svatomartinských hodech nepříjde nic nazmar. Ze zbytku pečené husy připravíte vydatný kaldoun. Jedná se vlastně o klasický vývar z pečených kostí zjemněný smetanou, který lze obohatit o droby, knedlíčky či noky.

6-8 porcí

20 minut + 3-4 hodiny vaření

velmi snadné

zbytek kostí a masa z pečené husy

2 cibule

7 mrkví

5 petrželí

½ celeru

2 bobkové listy

5 kuliček nového koření

8 kuliček černého pepře

50 g másla

sůl, pepř

½ lžičky muškátového oříšku

4 lžíce hladké mouky

150 ml smetany na vaření

hrst hladkolisté petržele

- Do velkého hrnce vložte kosti i se zbytky masa, přidejte jednu cibuli, tři mrkve, dvě petržele a čtvrtku celeru nakrájeného nahrubo. Vsypte koření a zalijte vodou tak, aby byl celý obsah hrnce pod vodou. Přiveďte k varu a vařte na mírném ohni tři až čtyři hodiny.
- Zbylou zeleninu nakrájejte na kousky. Rozpusťte polovinu másla, opečte na něm cibuli dosklovata. Přisypte zbytek zeleniny a krátce orestujte. Zalijte hotovým husím vývarem (350 ml vývaru si nechte stranou na jíšku a knedlíky), osolte i opepřete. Přiveďte k mírnému varu.
- Rozpusťte máslo, přidejte muškátový oříšek, mouku a restujte. Na závěr



tip*

Do kaldounu můžete přidat i jiné druhy zeleniny, například květák, řapíkatý celer nebo kedlubnu. Stačí orestovat spolu s ostatní zeleninou.

zaliňte horkým vývarem a pečlivě promíchejte. Hotovou jíšku vmíchejte do polévky a ještě 20 minut vařte. Nakonec vlijte smetanu. Před podáváním ozdobte petrželkou.


Bylinkové knedlíčky


1 a ½ starší housky
30 g másla
250 g hrubé krupice
250 ml horkého husího vývaru
sůl
½ hrsti hladkolisté petržele
½ svazku pažitky


- Housky nakrájejte na kostičky a opečte na másle. Do větší mísy vsypte krupici, zalijte ji vývarem a promíchejte. Přidejte housky, osolte, přisypte nasekané bylinky a nechte deset minut odpočívat.
- Z hmoty vypracujte čtyři menší koule a zvolna vařte v osolené vodě 15 minut.

Husa nadívaná jablky

Klasikou svatomartinských hodů je pečená husa nadívaná jablky. Zkuste ji letos podávat s poctivým karlovarským knedlíkem.

 6 porcí

 15 minut + 3 hodiny pečení



 velmi snadné


1 husa (cca 4 kg)
sůl
3 lžíce celého kmínu
200 g cibule
200 g jablek
špejle
potravinářský provázek
0,5 l bílého svatomartinského vína

• Troubu předehřejte na 170 °C. Očištěnou a opláchnutou husu osolte a okmínujte. Naplňte cibulí, jablky, spíchněte špejli a nohy svažte potravinářským provázkem.

• Vložte do pekáče zády vzhůru a pečte jednu hodinu. Obraťte a průběžně podlévejte vínem. Po upečení husu vyjměte z trouby a nechte na teplém místě odpočinout.

Bílé zelí

 6 porcí |  35 minut přípravy


 velmi snadné


1 kg kysaného bílého zelí
2 lžíce sádla
2 cibule
2 lžíce hladké mouky
2 lžíce cukru

• Zelí vložte do hrnce. Zalijte vodou tak, aby bylo akorát ponořené, a duste doměkka, asi 15 minut.

• Na sádle zpěňte najemno nakrájenou cibuli, zaprašte moukou a opékejte do tmavší jíšky. Zjemněte trochou vody a přilijte k zelí. Nechte na velmi mírném plameni 10–15 minut povařit, nakonec osolte a dochuťte cukrem.

Červené zelí



 6 porcí |  35 minut přípravy


 velmi snadné

hlávka červeného zelí
50 g třtinového cukru
1 kousek celé skořice
200 ml vína
sůl
1 větší brambor
ocet na dochucení

• Zelí nakrouhejte. V hrnci zkaramelizujte cukr se skořicí, podlijte vínem a vložte zelí. Osolte a duste 20 minut doměkka. Nakonec přidejte nastrouhaný brambor na zahuštění a ještě 10 minut poduste pod pokličkou. Případně dochuťte octem.

Pečený karlovarský knedlík

 6 porcí |  45 minut přípravy

 velmi snadné

5 starších rohlíků
1 lžíce soli
½ svazku hladkolisté petržele
½ lžičky muškátového oříšku
250 ml mléka
150 g rozpuštěného másla
+ na vymazání plechu
4 vejce

• Předehřejte troubu na 150 °C. Rohlíky nakrájejte na kostky a dejte na 10 minut do trouby. Poté nechte vychladnout. Vložte do mísy, osolte, přidejte nasekanou petržel, muškátový oříšek, přelijte mlékem a máslem. Oddělte žlutky a bílky, žlutky přidejte ke směsi a z bílků ušlehejte sníh. Přimíchejte do hmoty a nechte pět minut odpočinout v lednici.

• Teplotu trouby zvyšte na 180 °C. Z hmoty tvarujte kulaté knedlíky a rovnejte je na vymazaný plech. Pečte 20 minut.

tip*

Jestliže chcete připravit karlovarský knedlík klasickým způsobem, postupujte následovně: Na čisté obdélníkové plátýnko dejte zhruba šest lžic těsta a zarolujte v upěchovaný váleček. Vařte 20 minut.

NÁŠ SOMMELIÉR
DOPORUČUJE




Modrý Portugal
Svatomartinské, 2018
Vinařství Mutěnice


tip*

Občas na huse propíchejte tučnější místa vidličkou, aby tuk lépe vytékal ven. Pokud během pečení pustí opravdu hodně šťávy, nebojte se ji ke konci odlít vedle, ať se husa upeče dokřupava.

Kachna s datlovou nádivkou

Kachní pečínky si přímo říkají o nádivku. A ta datlová je vsutku rafinovaná. Jemná vinná omáčka dokonale podtrhne chuť kachního masa. Jako přílohu jsme pro vás tentokrát vybrali bramborové šišky.

 6 porcí

 20 minut + 3 hodiny pečení

 snadné

1 kachna
sůl
50 g špeku
2 starší rohlíky
100 g sušených datlí Seeberger
1 velká hruška
200 ml mléka
100 g pekanových ořechů
3 větvičky tymiánu
2 vejce
mletý pepř
1 špejle
100 ml koňaku
3 lžíce třtinového cukru
3 lžičky sušeného zázvoru
2 lžičky skořice
150 ml vody

- Troubu předehřejte na 150 °C.
- Kachnu očistěte a osolte. Špek, rohlíky, datle i hrušku nakrájejte. Špek vypečte, přidejte rohlíky, zalijte mlékem a nechte nasáknout.

- Vmíchejte datle, hrušku, ořechy a lístky tymiánu. Do vychladlé směsi zapracujte vejce, osolte a opepřete. Vzniklou nádivkou naplňte kachnu a uzavřete pomocí špejle.

- Na marinádu promíchejte koňak, cukr, zázvor a skořici. Potřete jí kachnu a vložte do pekáče prsy dolů, podlijte vodou a pečte zvolna asi dvě a půl hodiny. Otočte, zvyšte teplotu na 180 °C a dopečte dozlatova. Odeberte naběračku výpeku k přípravě omáčky. Podávejte s bramborovými šiškami a vinnou omáčkou.

Vinná omáčka

50 g třtinového cukru
1 kousek celé skořice
1 hvězdička badyánu
150 ml červeného vína
100 ml kachního výpeku
sůl

- Zkaramelizujte cukr, přidejte skořici, badyán, podlijte červeným vínem a nechte odpařit. Přilijte naběračku kachního výpeku a redukujejte do zhoustnutí.

tip*

Pokud vám zbyde více nádivky, než se vejde do kachny, jednoduše ji přidejte do pekáče.



Bramborové šišky

Těsto na bramborové šišky je velmi rychlé. Hotové šišky jsou krásně vláčné a v kombinaci s praženou strouhankou vytvoří perfektní přílohu k nadívané kachně.

500 g brambor
180 g hrubé mouky + na pomoučení válu
sůl
1 vejce
1 žloutek
200 g strouhanky

- Brambory uvařte ve slupce a nechte vychladnout. Olupejte je a nastrouhejte najemno. Přisypte mouku, osolte, vyklepněte vejce, přidejte žloutek navíc a vše zpracujte do hladkého těsta. Dejte na půl hodiny odpočinout do ledničky. Poté z těsta odeberte části velikosti dlaně, válejte z nich delší válečky, které následně nakrájejte na kousky o délce zhruba pěti centimetrů. Vařte ve vroucí osolené vodě, dokud nevyplavou, a poté ještě dvě až tři minuty.
- Strouhanku nasucho opražte v pánvi. Přesypte do hlubšího talíře a obalte v ní hotové šišky.

tip*

Takto upravené šišky se dají konzumovat i sladké. Stačí je polít rozpuštěným máslem a posypat moučkovým cukrem, případně mákem.



**Seeberger
Vypeckované datle**

Šťavnaté plody
pocházejí z pouštních
oblastí severní
Afriky. Neobsahují
konzervační látky ani
přidaný cukr.



Svatomartinské koláče

Sladkou tečkou svatomartinských hodů jsou pravé české domácí koláče. Upekli jsme si tvarohovo-makový, podle chuti však můžete zkusit i z hruškových, švestkových nebo jablečných povidel či s ořechovou náplní.



2 koláče

25 minut + 40 minut
kynutí + 20 minut pečení

velmi snadné

200 ml mléka
70 g cukru krupice
75 g hladké mouky
20 g droždí
200 g polohrubé mouky
špetka soli
60 g másla
1 žloutek

MAKOVÁ NÁPLŇ

200 ml mléka
200 g mletého máku
3 lžičky cukru
½ lžičky skořice
2 lžičky povidel
2 lžičky rumu

TVARHOVÁ NÁPLŇ

500 g měkkého tučného tvarohu
cukr dle chuti
1 vejce
½ lžičky vanilkového extraktu
1 sáček vanilkového pudinku

DROBENKA

200 g hladké mouky
180 g cukru krupice
100 g másla

1 vejce na potření okrajů
cukr moučka na posypání

- Připravte kvásek. Do misky vlijte 100 ml teplejšího mléka, přisypte lžící cukru, lžící mouky a rozdrobte droždí. Nechte 10–15 minut vzejít.
- Ve větší míse promíchejte mouku, cukr, sůl, máslo, žloutek a zbylé mléko. Nakonec vlijte kvásek a zpracujte do vláčného těsta. Zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě 20 minut kynout.
- Předehřejte troubu na 180 °C.

- V menší misce prsty promíchejte suroviny na drobenku.
- Plech vyložte pečicím papírem. Těsto rozdělte na dvě části, prohněťte a vyválejte tenké placky. Přesuňte na plech vyložený pečicím papírem. Nechte 20 minut odležet.
- Na makovou náplň přiveďte mléko k varu, vsypte mák s cukrem a 10 minut na mírném ohni vařte. Nakonec dochuťte skořicí, povidly a rumem.

- Pro náplň z tvarohu promíchejte v míse tvaroh, vejce, vanilkový extrakt a pudink.
- Vnitřek koláče vymažte křídlem polevami nebo udělejte jeden koláč makový a druhý tvarohový. Posypte drobenkou, ozdobte mandlemi, okraje potřete rozšlehaným vajíčkem a pečte 20 minut. Před podáváním posypte moučkovým cukrem.

tip*

Kvasnice mají rády teplo. Proto je dobré před přípravou kynutého těsta vyndat máslo a vejce z lednice i několik hodin předem, aby získaly pokojovou teplotu. Někdo dokonce lehce nahřívá i mouku.








Burger z trhaného husího masa

Přemýšlíte, jak zpracovat pečené maso? Vyzkoušejte letos netradiční burger s trhaným husím masem, navíc servírovaný ve fantasticky nadýchaných houskách.

Burgerové bulky

 4 porce	1 lžička sušeného droždí
 15 minut + 1,5 hodiny kynutí + 15 minut pečení	1 lžička soli
 velmi snadné	5 g moučkového cukru
30 g másla	90 ml vlažné vody
60 ml mléka	2 litry vody
300 g hladké pšeničné mouky	5 lžic jedlé sody
	1 žloutek

- Máslo rozpustíte a přilijte mléko. Prosátou mouku promíchejte s droždím, solí a cukrem, přilijte k nim mléko s máslem a část vody. Postupně během zpracování těsta přilévajte další vodu, dokud nevznikne hutnější, ale elastické těsto. Z hotového těsta vytvořte bochánek, vložte do mísy vysypané moukou a zakryjte utěrkou. Nechte kynout na teplém místě zhruba jeden a půl hodiny, nebo dokud nezdvoujnásobí svůj objem.

- Předehřejte troubu na 230 °C. Vykynuté těsto vyklopte na vál, lehce ho propracujte, ale nepodsypávejte příliš moukou. Rozdělte na čtvrtiny a v dlaních vytvarujte bochánek.

- Ve větším hrnci přiveďte vodu k varu a přidejte sodu. Do vroucí vody vkládejte po jednom bochánek a 30 vteřin vařte (v polovině varu můžete převrátit, aby se bulka uvařila rovnoměrně). Ihned vytáhněte děrovanou naběračkou, nechte nad hrcem okapat a odložte na plech vyložený pečicím papírem. Potřete rozšlehaným žloutkem se lžící vody. Pečte 15 minut.

Náplň

200 g pečené husí maso
2 cibule
50 g másla
15 g třtinového cukru
1 lžice balzamiky
2 lžice Barbecue omáčky
červené zelí nebo celerový salát
¼ ledového salátu

- Zbylé maso z husy lehce přihřejte, odstraňte kůži a maso natrhejte na vlákna.

- Cibuli nakrájejte na nudličky a na másle restujte dohněda, asi deset minut. Zasypte cukrem, přidejte balzamiku a nechte zkaramelizovat.

- Bulku rozpulte, spodní část pomazte Barbecue omáčkou, vložte zelí, salát nakrájený na nudličky, ohřáté natrhané maso a glazovanou cibuli. Přiklopte vrchní částí bulky.



RECEPT NA ČERVENÉ ZELÍ A CELEROVÝ SALÁT
NAJDETE NA STRANÁCH 22 A 24.

Moderní svatomartinské variace

Klasika je klasika, ale můžete to letos zkusit i jinak. Přitom se nemusíte vzdávat potěšení z husího a kachního masa. Přinášíme inspiraci na nevšední kulinářské zážitky.

NÁŠ SOMMELIÉR
DOPORUČUJE



Svatovavřínecké
Svatomartinské, 2018
Vinařství
Château Valtice



tip*

*Pro přípravu burgerů
klidně použijte i trhané
kachní maso dochucené
omáčkou hoisin.*

VYHRAJTE PIVO NA ROK ZDARMA



1

Kupte

8x



2

Vyzvedněte si
stírací los
na Informacích



3

VYHRAJTE
PILSNER URQUELL
NA ROK ZDARMA

nebo

PIVO VE VAŠÍ
OBLÍBENÉ RESTAURACI




Soutěž probíhá 7. 11. - 20. 11. nebo do vydání zásob na všech hypermarketech Albert.
Více na www.pilsner-urquell.cz/albert.

18+

POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
www.napivosrozumem.cz

Kachní rýžové závitky

Kachnímu masu báječně sluší exotické chutě. Zkuste si tentokrát z pečené kachny nechat pár kousků masa stranou. Na druhý den máte postaráno o fenomenální asijskou pochoutku.

 **6 závitků**

 **30 minut + 3 hodiny**

 **snadné**

300 g pečeného kachního masa

DIP

4 lžíce arašídové pomazánky

5 lžic Tamari omáčky

2 lžíce sezamového oleje

2 lžíce bílého vinného octa

šťáva z jedné limety

½ lžičky chilli vloček

2 lžíce třtinového cukru

ČERSTVÁ ZELENINOVÁ NÁPLŇ

4 listy čínského zelí

2 mrkve

½ bílé ředkve

50 g sójových výhonků

½ salátové okurky

3 jarní cibulky

hrst čerstvého koriandru

K BALENÍ

6 plátů rýžového papíru

2 lžíce sezamových semínek

čerstvé chilli na ozdobu

- Předehřejte troubu na 150 °C.
- Upečené kachní maso natrhejte na širší vlákna.
- Důkladně promíchejte ingredience na dip a dejte stranou.
- Všechnu zeleninu nakrájejte na asi pět centimetrů dlouhé tenké nudličky.
- Připravte si misku s vodou na namáčení rýžového papíru.
- Do středu každého namočeného plátu dejte hromádku všech druhů zeleniny, trochu masa, sezamu a pár lístků koriandru. Přehněte nejprve postranní kraje papíru směrem k náplni, poté pře-

NÁŠ SOMMELIÉR
DOPORUČUJE



Svatovavřínecké

Rosé

Svatomartinské, 2018

Vinařství

Réva Rakvice

táhněte spodní část přes zeleninu s masem a rolujte k hornímu okraji.

- Závitky podávejte s dipem, který oboďte sezamem a chilli papričkou.

tip*


Do závitků přijdou vhod i kousky zralého manga a hrst nasekaných kešu ořechů.

Čokoládový Espresso dort

O podzimních víkendech je mlsání povoleno.

Rozmazlete sebe i své nejmilejší fenomenálním dortem s příchutí kávy.

 dort o průměru 24 cm

 2 hodiny

 snadné

KORPUS

100 ml oleje + 2 lžíce na vymazání formy

200 g hladké mouky

1 lžička soli

1 lžička kypřicího prášku

150 ml espressa *Tchibo Barista*

1 tabulka čokolády na vaření

100 g kakaa

200 g cukru moučka

6 vajec

ČOKOLÁDOVÝ KRÉM

2 tabulky čokolády na vaření

250 g másla

5 vajec

100 g cukru moučka

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Formu vymažte olejem a vyložte pečícím papírem. Promíchejte mouku se solí a kypřícím práškem.
- Připravte si espresso v předepsaném množství. V žáruvzdorné misce rozlámte čokoládu, zalijte horkým espressom a míchejte do rozpuštění. Přimíchejte kakao a dejte stranou. Vyšlehejte olej s cukrem, přilijte čokoládovou směs a postupně vmíchejte po jednom vejce. Opatrně do směsi zapracujte mouku. Vlijte do formy a párkrát s ní lehce klepněte o stůl, aby se vytlačily vzduchové bubliny. Pečte 50 minut.
- V hrnci přiveďte k varu trochu vody. Nad páru vložte misku s čokoládou a máslem a pomalu rozpouštějte. Pomocí šlehače zapracujte do krému po jednom vejce (stále nad párou). Nakonec vsypte cukr a šlehejte do krémovité konzistence.
- Vychladlý dort podélně rozřízněte, namažte čokoládovým krémem, přiklopte a pak jej ještě celý potřete zvenku. Nechte ztuhnout v lednici.

inspirace z alberta

Nejvoňavější zrníčka

Díky pomalému pražení v tradiční bubnové pražičce mají zrnka kávy Tchibo Barista více času na rozvinutí svého unikátního chutového charakteru. Vyznačují se bohatou chutí s jemnými tóny tmavé čokolády. Dokonalý požitek z espressa korunuje oříškově hnědá pěna. Kromě toho má balení 1 kg speciální uzávěr Aroma Protect™ pro dlouhodobé uchování aroma i po otevření kávy. Vedle silné Espresso varianty nabízí káva Tchibo Barista pro milovníky většího šálku s jemnější chutí i variantu Barista Caffè Crema.

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Denisa Hříčišcová RECEPT Barbora Mosorjáková



Káva Tchibo Barista

100 % Arabica

je certifikována značkou Fairtrade. To znamená, že pochází z trvale udržitelné produkce splňující přísná ekologická a sociální hlediska i standardy spravedlivého obchodu.

tip*

Pro lepší chuť dortu lze do těsta přidat pár kapek vanilkového aroma nebo dřevěň z poloviny vanilkového lusku.



Míchejte jablka s hruškami

Nejkrásnější plody podzimu se právě teď hlásí o vaši pozornost. Nechte se nalákat a rovnou se do nich zakousněte. Čerstvé hrušky a jablka jsou nejlepší, protože si můžete naplno vychutnat jejich šťavnatost a vůni. Nezapomeňte ovšem ani na vaření a zavařování. Přijďte se k nám do Albertu přesvědčit, že pro vás opět máme pestrou nabídku vůní i barev podzimní sezony.

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Marek Všetečka
DECOR STYLING Markéta Zindulková
TEXT A RECEPTY Kateřina Bednářová

3. RED
DELICIOUS

4. ZELENÉ
HRUŠKY

1. GALA

2. GRANNY
SMITH



6. ČERVENÉ HRUŠKY



7. GOLDEN DELICIOUS



5. JONAGOLD



8. EVELÍNA

1. GALA

Velmi oblíbená a nejčastěji vysazovaná odrůda na světě. Plody mají krásnou barevnost v mnoha odstínech červené a žluté, někdy s nádechem dozelená. Dužina je sladká a šťavnatá.

→ *Univerzální využití pro pečení, sušení, odšťavnění i přímou konzumaci.*

2. GRANNY SMITH

Středně šťavnaté plody mají charakteristickou, sytě zelenou slupku a osvěžující kyselou chuť. Mezi jablky je tento druh vyhledáván pro vysoký obsah antioxidantů.

→ *Nejlepší jablka do štrúdlu i dalších koláčů. Využijete i ve studené kuchyni.*

3. RED DELICIOUS

Temně rudá jablka mají charakteristické hrbolky u zbytku květního kalichu. Pod pevnější slupkou je křupavá a šťavnatá dužina bílé barvy s příjemnou chutí i vůní.

→ *Skvělá hlavně pro studenou kuchyni, do ovocných i zeleninových salátů. Hodí se pro delší skladování.*

4. ZELENÉ HRUŠKY

Jasně zelené plody mají pevnější dužinu a bez problémů je zabalíte s sebou na svačinu nebo dětem do školy.

→ *Hodí se na přímé jídlo i do kompotů.*

5. JONAGOLD

Plody s křupavou slupkou červozelené barvy jsou příjemně aromatické. Mají vyváženou sladkou a zároveň lehce nakyslou chuť.

→ *Vynikající na pečení, ovocné šťávy a smoothie.*

6. ČERVENÉ HRUŠKY

Tyto baculaté hrušky září mnoha odstíny žluté až po nejkrásnější sytě červenou. Mají jemnou a lahodně sladkou dužinu.

→ *Nejlepší na pečení a pyré.*

7. GOLDEN DELICIOUS

Tato zelená jablíčka dostanou při vysoké zralosti nádech dožluta a někdy také lehce narůžovělé líčko. Jsou sladká, šťavnatá a jemně aromatická.

→ *Ideální pro přímou konzumaci.*

8. EVELÍNA

Příjemně vyvážené sladké a kyselé tóny jsou důvodem, proč si tato nová odrůda rychle získává popularitu. Její plody jsou větší, šťavnaté a nádherně vybarvené.

→ *Nejlépe si vychutnáte čerstvé, hodí se i na pečení.*

Luxusní jablečná žemlovka

Tuhle žemlovku si letos rozhodně musíte dát. Osvědčená klasika babičkovské kuchyně dostala moderní šmrnc a rázem je z ní královna podzimu.

 **4 porce**

 **80 minut**

 **velmi snadné**

4 jablka

hrst sušených brusinek

½ lžičky skořice

1 lžička citronové šťávy

4 lžíce cukru

250 g měkkého tučného tvarohu

750 ml mléka

4 vejce

500 g bílého toustového chleba, bagety nebo rohlíků

4 bílky

šodó

500 ml plnotučného mléka

40g krupicového cukru

1 vanilkový lusk

1 lžice kukuřičného škrobu

4 žloutky

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Jablka oloupejte a nastrojte nahrubo. Přidejte brusinky, ochuťte skořicí, citronovou šťávou a osladte lžící cukru. S další lžící cukru utřete tvaroh. Mléko smíchejte s vejci a také s jednou lžící cukru a namačte do něj nakrájené pečivo.
- Dno vymazaných zapékačích misek vyložte polovinou namočeného pečiva. Na něj dejte vrstvu tvarohu, pak strou-

haná jablka a nakonec zbylé pečivo. Vložte do trouby a pečte 45 minut.

- Bílky ušlehejte s jednou lžící cukru na tuhý sníh. Naneste na upečenou žemlovku a dejte ještě na 15 minut zapéct.

- Na žloutkové šodó nejprve svařte mléko s polovinou cukru a přidejte dřeň z vanilkového lusu. Horké mléko nechte čtvrt hodiny stát, aby trochu zchladlo. Mezitím smíchejte žloutky

se zbytkem cukru a připravte vodní lázeň. Do ní umístěte svařené mléko v rendlíku a postupně zašlehavejte oslazené žloutky.

tip*


Jako variaci zkuste do žemlovky přidat rozinky, meruňky a klidně i směs tropického ovoce.





ŽEMLOVKA,
JAK JI NEZNÁTE

Jablečný kompot s pomerančem

Domácí kompot budete mít hotový raz dva. Jablíčka povařením v moštu zesládnou a nádherně se rozvoní. Dokonale vás zahřeje po procházce barevným podzimem.

 2 porce

 20 minut

 velmi snadné

150 ml jablečného moštu

1 svitek skořice

2 lžice agávového sirupu

4 jablka

1 lžice citronové šťávy

2 pomeranče

máta na ozdobení

- Jablečný mošt krátce svařte se skořicí a osladte sirupem z agáve.
- Jablka zbavte jádřinců, nakrájejte a ihned pokapejte citronovou šťávou.
- Přesuňte do moštu a pět minut povařte. Přidejte nakrájený pomeranč a ještě dvě minuty vařte.
- Podávejte hned teplé nebo také zastudena ozdobené mátou.


BAREVNÉ
A VOŇAVÉ


tip*

Po uvaření ovoce vyjměte a zredukujte šťávu na hustý sirup. Přidejte do jogurtu nebo na ovesnou kaši k snídani.

Hruškový kompot se zázvorem, vanilkou a limetou

Kompoty jsou nejlepší a zároveň také nejjednodušší způsob zavařování ovoce. Nemusíte jich hned zavařit desítky. Udělejte si pár skleniček pro chuť a pohrajte si s dochucením.

 **3 skleničky (250 ml)**

 **45 minut + zavařování**

 **velmi snadné**

150 g cukru
70 g kandovaného zázvoru
1 vanilkový lusk
750 g hrušek
1 limeta

- Cukr, zázvor a rozpůlený vanilkový lusk zalijte půl litrem vody a vařte 15–20 minut, až se tekutina trochu zredukuje.
- Mezitím oloupejte hrušky, odstraňte jádřince a nakrájejte na kostky.

POTĚŠÍ TAKÉ
JAKO SLADKÝ
DÁREK

Přesuňte k sirupu a povařte je zhruba 7–10 minut.

- Dochutěte limetovou šťávou, naplňte do sklenic.
- Skleničky rozestavte ve velkém hrnci tak, aby se nedotýkaly. Zalijte vodou zhruba do poloviny výšky a přiveďte těsně pod bod varu.
- Při teplotě 80 °C zavařujte půllitrové sklenice 15 minut, u menších bude stačit 10 minut.
- Poté vyjměte a nechte sklenice vychladnout dnem vzhůru.

tip*

I bez zavaření vydrží kompot v lednici šest až osm dní.



Babiččina volba – to nejlepší pro vás

Když pečete pro své blízké, je dobré použít ty správné suroviny. Na mouku Babiččina volba se v tomto případě můžete vždy spolehnout. Vyrábí se totiž pod stálým dohledem zkušeného stárka a jejím základem je kvalitní české zrno. Ať už se rozhodnete upéct cokoli, v jejím portfoliu vždy najdete tu správnou mouku. Přesvědčte se o kvalitách mouk Babiččina volba. Je to jednoduché, stačí je prostě vyzkoušet.

tip*

Do náplně dejte i jiné ořechy – k hruškám budou vynikající také vlašské nebo pekanové.



V roce 2018 byly mouky Babiččina volba hladká, hrubá a polohrubá oceněny značkou kvality KLASA.

Hruškový koláč s mandlovou náplní

Tento koláč je jako stvořený pro podzimní setkání s šálkem dobrého čaje. Má jemnou vyváženou chuť a sladce voní.

8 porcí

2 hodiny

velmi snadné

TĚSTO

160 g hladké mouky

70 g cukru

špetka soli

110 g studeného másla

1 vejce

NÁPLŇ

50 g změkklého másla

100 g cukru

2 vejce

160 g mletých mandlí

3 hrušky

1 lžíce mandlových plátků

- Sypké ingredience na těsto smíchejte a propracujte se studeným máslem na sypkou směs připomínající drobenku. Pak zapracujte také vejce. Zabalte a dejte na půl hodiny vychladit do lednice.
- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Těsto vyválejte a prsty namačkejte do koláčové formy vymazané máslem. Dno několikrát propíchněte vidličkou a čtvrt hodiny pečte.
- Na náplň vyšlehejte změkklé máslo s cukrem do pěny. Vmíchejte vejce a nakonec i mleté mandle. Naplňte do upečeného korpusu, uhladte a ozdobte půlkami oloupaných hrušek s vydlabaným jádřincem. Vraťte do trouby a pečte dalších 50–60 minut. Před nakrájením nechte úplně vychladnout a posypte plátky mandlí.

Brambory, popelky kuchyně

Brambory jsou u nás jednou ze základních složek jídelníčku. I přesto možná existují zajímavosti, které o nich ještě nevíte.

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Denisa Hříčišcová
RECEPTY A TEXT Barbora Mosorjáková



BRAMBORY

Tuto plodinu do Evropy přivezli původně Španělé z Jižní Ameriky jako okrasnou rostlinu. První je k jídlu připravili u tabule Ludvíka XIII., ale ve velkém se ke konzumaci začaly pěstovat až během hladomoru v 18. století.

• Odrůd brambor je velké množství. Prvním rozdílem, který je znatelný pouhým okem, je barva slupky. Existují žluté, červené nebo fialové. Kvalitativně se rozlišují především podle varného typu a délky vegetační doby. Varný typ je určen na základě vnitřní kvality hlízy. Ta je ovlivněna konzistencí, strukturou, moučnatostí a vlhkostí brambor po uvaření.

• Dále rozlišujeme brambory podle doby sklizně na rané, středně rané, pozdní a podzimní.

Pro rychlou orientaci

A

Varný typ A má nejpevnější dužinu a je vhodný na přípravu salátů nebo příloh.

B

Varný typ B je charakterizován středně pevnou až kyprou dužinou, vhodný jako příloha a do polévek.

C

Varný typ C má, silně moučnatou dužinu a používá se především na přípravu těst a kaší.



• Při nákupu brambor dávejte pozor, aby nebyly plesnivé, poškozené, nazelenalé nebo naklíčené. Nikdy nekonzumujte zelená místa, vždy je raději vyřízněte, obsahují jedovatou látku zvanou solanin. Brambory by se neměly skladovat v lednici, ale na suchém tmavém místě o teplotě 4–6 °C. Vyvarujte se však igelitových tašek či sáčků. V bytě brambory nejlépe uchováte v dřevěné izolované bedně na chodbě nebo na balkoně.

Bramborovo- -pórkový krém

Polévka je grunt. Jemný a přitom vydatný krém je navíc hotový raz dva.

 4 porce

 20 minut

 velmi snadné

200 g brambor typu B, C

1 menší pórek

2 lžíce oleje

1 lžíce másla

1 stroužek česneku

1 l zeleninového vývaru

¼ lžičky muškátového oříšku

¼ lžičky bílého pepře

kůra z půlky bio citronu

80 ml smetany na vaření

1 starší houska

2 lžíce olivového oleje

• Oloupané brambory nakrájejte na menší kousky.

• Pórek podélně přepulte, omyjte a nakrájejte na půlkolečka.

• Rozehřejte olej s máslem. Vložte brambory a za častějšího míchání restujte. Po třech minutách přidejte pórek, promíchejte, prolisujte česnek a opékejte. Podlijte vývarem, okořeňte, přidejte citronovou kůru a vařte 15 minut. Dobře rozmixujte a zjemněte smetanou.

• V robotu nahrubo rozmixujte housku a nasucho opečte.

• Servírujte posypané opečenou houskou a nudličkami pórků nebo citronové kůry, zakápnuté olivovým olejem.

tip*

Pokrájené brambory uchovávejte v misce s vodou, aby nezžhnědly. Před použitím sceďte a nechte okapat.

NETRADIČNÍ
KOMBINACE PÓRKU
A BRAMBOR

Bramborový koláč

Bramborový koláč se sýrem gruyère je inspirován francouzským quichem. Nedělnímu stolu bude rozhodně slušet.

 **forma o průměru 20 cm**

 **70 minut**

 **snadné**

TĚSTO

200 g hladké celozrnné mouky
+ na pomoučnění
½ lžíce cukru
½ lžíce pepře
125 g studeného másla
30 g uzrálého sýra gruyère
10 g parmazánu
40 ml ledové vody

NÁPLŇ

400 g raných brambor
sůl
200 ml smetany na vaření
2 stroužky česneku
špetka muškátového oříšku
½ lžičky pepře
100 g sýru gruyère
250 g suchých luštěnin
20 g parmazánu
pažitka na ozdobu

- Mouku, cukr a pepř vsypte do nádoby mixéru nebo mísy. Přidejte máslo nakrájené na větší kusy a promixujte do konzistence drobenky. Sýry nastrouhejte najemno a vsypte k mouce. Opět rozmixujte.
- Přesypte do mísy, přilijte vodu a proptejte v kompaktní těsto. Vytvarujte tlustší placku a zabalte do fólie. Vložte do lednice a nechte odležet alespoň na dvě hodiny.
- Předehřejte troubu na 220 °C. Oloupané brambory nakrájejte na tenká kolečka. Vsypte do vroucí osolené vody a pár minut vařte do poloměkka. Scedte a nechte vychladnout.
- Smetanu přiveďte k mírnému varu, vložte na plátky pokrájený česnek a sůl. Vařte tři minuty. Přisypte muškátový oříšek s pepřem a dejte stranou.
- Vyválejte tenké těsto. Přemístěte do formy, upěchujte a propíchejte vidličkou. Navrch položte pečicí papír a vsypte jakoukoli luštěninou k zatížení. Dejte péct na 10 minut.
- Promíchejte nastrouhané sýry. Do předpečeného korpusu vyskládejte po dně třetinu brambor, posypte třetinou strouhaných sýrů a postup jednou opakujte. Na vrchní vrstvu vyskládejte zbylá kolečka brambor přes sebe do kruhu. Postupujte od vnějšího okraje dovnitř, vytvořte dvě řady. Pak do středu pomalu vlijte smetanu. Zasypte zbylým sýrem a dejte péct na 30 minut. Poté stáhněte na 200 °C a pečte dalších 10 minut. Před podáváním posypte najemno nakrájenou pažitkou.



SÝR GRUYÈRE

Tvrdý sýr z nepasterizovaného kravského mléka pochází ze Švýcarska. Má sytou slámovou barvu. Zraje několik měsíců a potěší vás pestrou škálou chutí od ovocných tónů až po ořechy. Používejte ho do zapečených pokrmů, sendvičů nebo si na něm pochutnejte se sklenkou vína.

tip*

Ze zbytků těsta vykrájejte libovolné tvary na ozdobu koláče.



INSPIROVÁNO
FRANCOUZSKOU
KUCHYNÍ

10. 11. 2018



Darujte jídlo a drogerii těm,
kterým schází, ve vybraných
hypermarketech Albert.



NÁRODNÍ POTRAVINOVÁ SBÍRKA

www.narodnipotravinovasbirka.cz

Organizuje:



Ve spolupráci s:



*NADĚJE



Pod záštitou:



Partner:



Vychutnejte si svůj magický okamžik.

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

LOYD
The Magic Experience



Bramborové hřebínky

Tuto úpravu brambor možná neznáte, ale rozhodně stojí za vyzkoušení.

Po upečení jsou brambory krásně křupavé a díky sýru zároveň šťavnaté.

Slanina pak dovrší chuťové prožitky k dokonalosti.

 4 porce

 30 minut + 40 minut pečení

 velmi snadné

4 větší brambory typu B

150 g plátkového čedaru

200 g másla

sůl, pepř

4 plátky slaniny

zakysaná smetana

2 lžičce sekané pažitky

- Předehřejte troubu na 200 °C.
- Ostrým nožem nařízněte do brambor příčně zářezy tak, aby vznikla řada po sobě jdoucích tenkých proužků. Bramboru nepřerízněte, zastavte kousek nad spodní částí.
- Plátky čedaru křížem rozkrojte na čtyři menší dílky.
- Do zářezů v bramborách vkládejte na tenké plátky pokrájené máslo a sýr. Osolte a opepřete.
- Přesuňte do pekáče vyloženého pečícím papírem a pečte 40 minut.
- Slaninu nakrájejte na proužky, opečte v pánvi a přebytečný tuk odsajte.
- Brambory podávejte zalité smetanou, posypané slaninou a pažitkou.

tip*

Pro ještě delikátnější chuť použijte petrželkové máslo. Připravíte ho tak, že nasekanou petrželku utřete s lehce povoleným máslem, solí, pepřem a sušeným česnekem.

MŮŽETE PODÁVAT
I JAKO PŘÍLOHU
K MASU



OD NAŠICH ČTENÁŘŮ:

Domácí sekaná se sýrem

Recept na sekanou s čedarem nám poslala paní Zuzana K. z Litomyšle. Když jsme si ji v redakci upekli, byli jsme překvapeni jemností sýrové chuti, která je v čerstvém čedaru hodně výrazná. Po upečení se však rovnoměrně rozprostře do masové směsi a pouze podtrhne již tak výbornou pečínku, jakou naše česká sekaná dozajista je.

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Barbora Mosorjáková
DECOR STYLING Markéta Zindulková RECEPTY A TEXT Barbora Mosorjáková



 **4 porce**

 **2 hodiny**

 **velmi snadné**

500 g mletého hovězího
250 g mletého vepřového
2 nesolené housky (1–2 dny staré)
150 ml mléka
1 střední cibule
200 g čedaru vcelku
2 stroužky česneku
2 vejce
½ hrsti majoránky
hrst nasekané petrželky
2 lžičky soli
1 lžička mletého pepře
2 lžičky mleté sladké papriky
2 bílky

BRAMBOROVÁ KAŠE

500 g brambor typu C
sůl
100 g másla
200 ml smetany na vaření

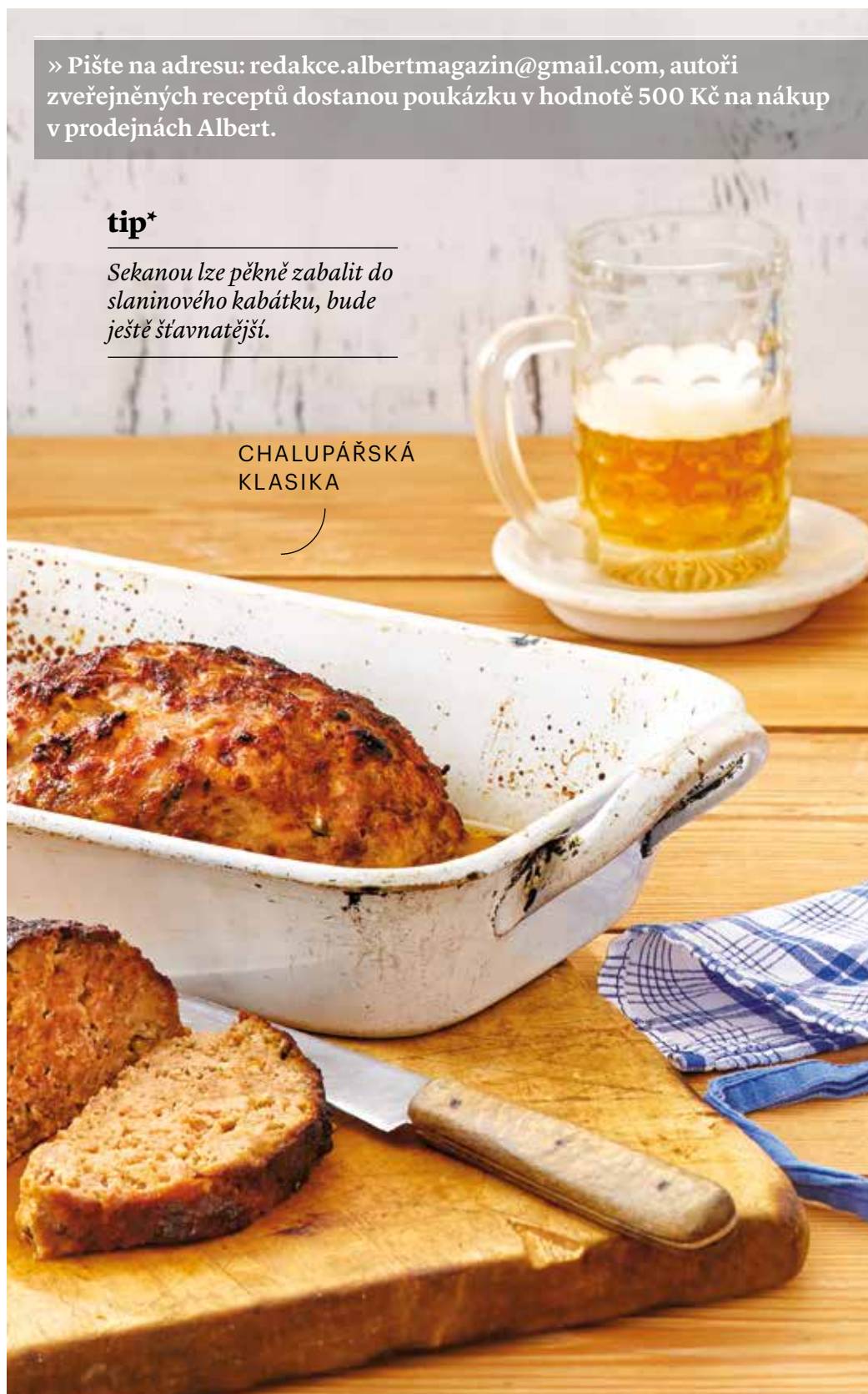
- Troubu předehřejte na 100 °C.
- Připravte si větší mísu a vložte do ní maso. Housky nakrájejte na kostky a namačte do mléka. Cibuli nasekejte co nejjemněji a přidejte k masu. Sýr nahrubo nastrouhejte, dále do mísy prolisujte česnek, vyklepněte vejce, přidejte bylinky a koření. Nakonec vyždímejte z housek přebytečné mléko a také vložte do mísy. Všechno důkladně promíchejte (nejlépe rukama) a dejte chvíli do chladu odležet.
- Z masa vytvarujte jednu větší nebo dvě menší šišky. Pěkně maso „splácejte“ rukama k sobě, aby drželo pohromadě. Přendejte na plech, pomažte bílkem, podlijte trochou vody a pečte jednu hodinu. Poté zvyšte teplotu v troubě na 160 °C a pečte ještě 30 minut dozlatova.
- Oloupané brambory uvařte v osolené vodě. Scedte, přidejte máslo, ohřátou smetanu, lžičku soli a rozštouchejte nebo rozmíchejte ručním šlehačem dohladka.

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

tip*

Sekanou lze pěkně zabalit do slaninového kabátku, bude ještě šťavnatější.

CHALUPÁŘSKÁ KLASIKA



Kaki: seznamte se

Krásné lesklé oranžové ovoce kaki pochází z jihovýchodní Asie. V překladu tento název znamená „pokrm bohů“. Jeho velkou výhodou je pohodlná konzumace. Snadno se loupe i krájí. Má sladkou chuť podobající se směsi broskve a melounu cantaloupe s nádechem vanilky. Můžete jej využít na mnoho

způsobů – při přípravě salátů, omáček, hlavních jídel, dezertů a zavařenin.

Ze zdravotního hlediska je kaki prospěšné svou schopností posilovat imunitní systém a metabolismus. Pomáhá při stresu, nervozitě i únavě. Má blahodárny vliv na zdraví vašeho srdce a kostí. Je vhodná také

v těhotenství, protože pozitivně ovlivňuje embryonální vývoj dítěte.

Dnes se kaki pěstuje v subtropích téměř celého světa a jeho hlavní sezona je od října do Vánoc. Neváhejte a zařaďte je do svého jídelníčku, zvýšíte tak pestrost konzumace čerstvého ovoce během podzimu a začínající zimy.



KAM S KAKI

snídaňové kaše

smoothie

saláty

asijská kuchyně

dezerty

marmelády, džemy, čatni



Dá se jednoduše jíst i pouhou lžičkou, s jejíž pomocí jen vydlabete dužinu přímo z rozpůleného plodu.

**BODY & FUTURE 100%**

Kokosová voda je plná antioxidantů, vitamínů a minerálů. Má nízký obsah cukru, neobsahuje tuk a má pozitivní vliv na hladinu cukru v krvi. Přirozeně snižuje krevní tlak, napomáhá snižovat cholesterol a hydratuje vaše tělo.

K PUDINKU SI
DOPŘEJTE OSVĚŽUJÍCÍ
KOKOSOVOU VODU

Tapiokový puđink s kaki

Tato snídaně pro vás možná obsahuje kromě kaki i další méně známou surovinu, tapioku. Ta pochází ze subtropické Ameriky, kde je oblíbená pro své všestranné použití v kuchyni.

2 porce

13 minut + namáčení přes noc

velmi snadné

50 g tapioky

200 ml vody

250 ml kokosového mléka

sůl

1 lžíce třtinového cukru

½ pomeranče

1 lžíce chia semínek

1 lžíce dýňových semínek

1 lžíce sekaných lískových ořechů

kaki

- Tapioku namočte přes noc do vody. Ráno vodu slijte a perličky tapioky přesypte do kastrůlku. Zalijte kokosovým mlékem, přidejte špetku soli a cukr. Vařte deset minut do zhoustnutí. Pudink servírujte zalitý pomerančovou šťávou, obložený plátky oloupaného kaki a posypaný zbylou dužinou, semínky i ořechy.

tip*

Na pudink můžete použít i klasické mléko nebo vyzkoušet variantu s mandlovým či oříškovým mlékem.

CELOZRNNÝ POKLAD

HLAVNÍ VÝHRA 10x

10 000 Kč

VEDLEJŠÍ VÝHRA

420x 1 000 Kč



NAJDI

unikatní kód natištěný na vnitřní straně
promočního obalu cereálií Nestlé 375 g - 450 g



NAVŠTIV

NESTLE-CEREALS.COM/GOLDEN-CEREAL



ZADEJ

svůj kód a ihned zjisti, zda VYHRÁVÁŠ 1 000 Kč.
Ba co víc, všichni zúčastnění se mohou zároveň
zapojit do slosování o hlavní výhru
10 x 10 000 Kč.

**SOUTĚŽ ZAČÍNÁ DNE 22. 10. 2018 A KONČÍ DNE 2. 12. 2018.
VÍCE INFORMACÍ NA: WWW.NESTLE-CEREALS.COM/GOLDEN-CEREAL**



Nature's Promise[®]

KDYŽ ZDRAVÍ CHUTNÁ

VYZKOUŠEJTE NOVÉ DĚTSKÉ VÝŽIVY NATURE'S PROMISE

Maminky si nejlépe řeknou, co je pro jejich děti nejlepší. Vyzkoušejte celou řadu nových dětských výživ se zeleninou a masem. Bez starostí a v biokvalitě.

PROČ JE ŘADA NATURE'S PROMISE DOBRÁ VOLBA PRO NAŠE NEJMENŠÍ?

1. Všechny produkty jsou v biokvalitě.
2. Bez přídavných konzervantů a zahušťovadel.
3. Bez přídavných barviv a ochucovadel.



Pochlubte se, jací jste kuchaři

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



Leila Blažková
[instagram.com/leilablaz](https://www.instagram.com/leilablaz)
#albertmagazin

Dobrý den,
inspiroval mě z aktuálního čísla časopisu váš makový dort. Neodolala jsem a musela jsem ho zkusit upéct. Protože všechny recepty z Albert magazínu jsou velmi dobré, nebála jsem se a dala ho jako dárek k svátku. Všem moc chutnal, byl výborný. Doporučuji i ostatním, jednoduchý a velmi chutný. Hezký zbytek dne,

Andrea Vališová



Dobrý den,
mám velice ráda Váš časopis. Vždy se těším na nové číslo. Tentokrát jsem vyzkoušela sladkou svačinku – banánové sušenky. Synovi moc chutnaly, takže je určitě budu dělat častěji. Světlé jsou klasické a tmavé s nastrouhanou čokoládou. Děkuji za inspiraci.

Anna Rašková



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



Dobrý den,
již několik let chodím do naší pekárny pro pražský koláč. Marně jsem se ho několikrát pokoušela upéct dle různých receptů. Nikdy to nebylo ono. Až nyní, díky vašemu magazínu, mám konečně recept na výborný koláč jako od pekaře. Zkusila jsem dle vaší rady vytvarovat mini koláčky a zde je výsledek. Děkuji vám za skvělé návody na vaření a pečení i zajímavé čtení. S přáním mnoha spokojených čtenářů a zákazníků,

Alena Skoupá



Ahoj, Alberte,
posíláme Ti fotku úžasných snídaňových muffinků. My jsme si je přejmenovaly na svačinkové.
Opravdu mňamka, už je pečeme pravidelně!

Mějte se mooc krásně a barevný podzim přeje,

Janča a Anetka Šauerovi



Martina Urbanová
[instagram.com/mar.tu.la](https://www.instagram.com/mar.tu.la)
#albertmagazin

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

Křížovka
Tajenku zašlete do 9. 11. 2018 na adresu Redakce Albert v kuchyni, Újezd 19, 118 00 Praha 1, nebo ji vyplňte 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 10/2018: Lubomír Kejzlar, Znojmo. Řešení z minulého čísla: Poznávejte Česko s hrou naše století.

POMŮCKA: BAAL BLATKA ITS	ZNAČKA ZUBNÍ PASTY	2. DÍL TAJENKY	SOŠKA BOHA LASKY	PATŘÍČÍ LOLE	albert	TEKUTINA VYLUČOVA- NÁ KŮŽÍ	INICIÁLY HEREČKY DEVĚTÉ	3. DÍL TAJENKY	PRUŽNÁ ŽELEZA
OCHRANA ZBOŽÍ					NÁPOJ PRO ŘIDIČE KORYŠ				
PŮVODNÍ OBYVATEL									
NEPOD- LEHNOUT							ZNAČKA ŽELEZA BUNKR		
DRUH BÁSNÍKA						SEDLINA RÓZRÝVAT PLUHEM			
albert	ZEVNITŘ PRYČ ČÁST KRKU				DRAVCI CVIK				
TLUMOK				LEDOVCE OSTŘÍ				KOVAT	ŠVÉDSKÁ HUDEBNÍ SKUPINA
ZNAČKA HLINIKU			DRUH BOROVICE HUDEBNÍ DÍLO						
ZBOURAT							PŘEDLOŽKA PLEMENO		
albert	DRUH BÁSNÍKA PROVINĚNÍ					OPAK LÍCE ČESKÝ HEREC			
ŠROUB DO DŘEVA					OBVAZOVÝ MATERIÁL SADY				
ANGLICKY „JEHO“				CESTOVNÍ DOKLAD KANAŇ- SKÝ BŮH			1. DÍL TAJENKY	RADA	
NUŽE			PŘÍTĚŽ VLADAŘ						
HLAVNÍ MĚSTO TURECKA							ZNAČKA BIZMUTU LOUKA		
albert	LIHOVINA Z RÝŽE NASADIT NA NOHY					CITOSLOV- CE PÍPNUTÍ OBR			
DRAHÝ KÁMEN					POHŘEBNÍ HOSTINA VYRYTÝ PAŽIT				NĚMECKY „MŮJ“
PLES				SPODEM PŘEDLOŽKA					
OSOBNÍ ZÁJMENO			VĚŽNÍ HODINY TŘEBAŽE						
ZTRATITI SVĚZEST									
LETMÉ DOTEKY MÍČE					VÝSLEDEK SKENOVÁNÍ				

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 9. 11. 2018 na adresu Redakce Albert v kuchyni, Újezd 19, 118 00 Praha 1, nebo ji vyplňte do formuláře na www.albert.cz/tajenka.

Výherce sudoku z čísla 10/2018:

Lenka Čejková, Praha.

Řešení z minulého čísla:

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

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

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

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

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

PŘÍBĚHY, KTERÉ NABRALY TEN SPRÁVNÝ SMĚR

SPORT JE PRO MĚ VŠECHNO

Dospělí říkají, že jsem k neunavení

Lukášovi je sedm let a vyrůstá v Dětském domově ve Valašském Meziříčí. Do první třídy nastoupil teprve v září, ale o jeho nejoblíbenějším předmětu – tělocviku – bylo rozhodnuto už dávno předtím. Lukášovým největším koníčkem je totiž sport všeho druhu. Nejvíce ale propadl hokeji, kterému se může věnovat i díky podpoře Nadačního fondu Albert a oblíbených Bertíků.

Zapojte se i vy a podpořte vzdělání dětí. Hlasujte od 24. 10. do 6. 11. ve vašem hypermarketu Albert.



MŮJ Bertík POMÁHÁ



- 1. ZA NÁKUP NAD 200 KČ DOSTANETE ŽETON BERTÍK**
- 2. VYBERTE SI PROJEKT, KTERÝ CHCETE PODPOŘIT**
- 3. VHOĎTE ŽETON DO HLASOVACÍHO BOXU**



Originál je vždy jen jeden



Tradice a kvalita již od roku 1887

Polický Uherák

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



PORTO 1924 BONUM
HEROLD®
originální český sýr

*Šest měsíců zrající
tvrdý sýr prémiové kvality.*

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



www.moravialacto.cz

LOR

PROČ CHTÍT COKOLIV JINÉHO NEŽ ZLATO



KAPSLE KOMPATIBILNÍ S NESPRESSO®* KÁVOVARY

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



Lindt

EXCELLENCE

Tak tenká, tak intenzivní



Kakaové Vánoce

NOVINKY



Přírodní kakao Dr. Oetker

100% kakao s přirozenou plnou kakaovou chutí a vůní.

Holandské kakao Dr. Oetker

Prvotřídní kakao zpracované tradičním způsobem.



Kvalita je nejlepší recept.

*Předvánoční čas
plný chutí*

POEX





Upečte si Vánoce



Linecká kolečka

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

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

Vyzkoušejte také





ŘEMESLNÁ TRADICE A ČISTÁ PŘÍRODA

Extra tvrdý, přírodní sýr vhodný na těstoviny,
do polévek (jako koření), k zapékání, do salátů
a k vínu (doporučuje se robustní červené víno).



K dostání ve vybraných
prodejnách Albert.

Dotek Francie z Normandie

Lahodný, krémový sýr s bílou plísní vhodný
na studené mísy a k vínu. Doporučujeme
bílé, lehčí víno, ovocné chuti.



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

PRO *frost*

Chut' čerstvé snídane..

Kvalitní pečivo s dlouholetou tradicí



NAŠE PRODUKTY NAJDETE VE VYBRANÝCH SUPERMARKETECH A HYPERMARKETECH ALBERT.



albert
Fresh
BISTRO

VYBER SI A MŮŽEŠ JÍ(S)T

CHUTNÁ
KDYKOLI & KDEKOLI



albert

EXKLUZIVNÍ NABÍDKA



LAHODNÁ PŘÍLOHA I HLAVNÍ JÍDLO, TO JE ZELENINA NA MÁSE OD DIONE



ZMRAZENO ČERSTVÉ

Ovoce a zeleninu pro vás zamrazujeme pouze několik hodin po sklizni, ve chvíli, kdy je nezralejší a nejčerstvější.



ŠETŘÍ ČAS

S naší zeleninou a ovocem se snadno a jednoduše manipuluje, ušetříte tak čas strávený v kuchyni.



ZDRAVÉ STRAVOVÁNÍ

Vhodné pro všechny, kteří se chtějí dobře a zdravě stravovat.

WWW.MOJEDIONE.CZ

AGRO-LA

ZKULTURNÍ SE
MLÉČNOU KULTUROU A ZAŽIJ

WWW.AGROLAJOGURTY.CZ

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Pomeranče na džus – odrůda Salustiana

Extra sladké a šťavnaté
pomeranče vhodné k výrobě
džusu



 martinavarro



Váš dodavatel ořechů a sušeného ovoce



www.ibk-trade.cz

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

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



Ovesné sušenky ideální doplněk k Vaší kávě

K dostání ve vybraných prodejnách Albert

Pizza s tradicí

Don & Peppe

Originale
s uzeným masem

Originale
s jahodami

Selection
Křehcí maso
špenát

Originální receptury, poctivé suroviny, skvělá chuť.

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

NOVÝ KÁVOVAR INFINISSIMA



KUPTÉ & VYHRAJTE DENNĚ
3 BALENÍ KÁVOVAR INFINISSIMA

PLATNOST AKCE 1. 11. – 30. 11. 2018, VÍCE INFORMACÍ NA WWW.DOLCE-GUSTO.CZ



KÁVA PLNÁ UMĚNÍ

Získejte všechny do sbírky

Limitovaná
edice



NESCAFÉ

SOUTĚŽ II REGIOJET

NEW!

KUP SOUTĚŽNÍ
ČOKOLÁDU
STUDENTSKÁ
PEČET', POŠLI KÓD
A VYHRÁVEJ
KAŽDÝ DEN

JÍZDENKY
A LETENKY ZA
2 000 000 Kč*

OD 5. 11.
DO 16. 12. 2018
NA
COKOREBEL.CZ

ROZBAL TO
A SBAL SE
NA CESTU PODLE
VLASTNÍCH PRAVIDEL!



Orion

Studentská
Pečet'

*Soutěž a výhry jsou společné pro Českou republiku a Slovenskou republiku.
Souhrnná hodnota výher přesahuje 2 000 000 Kč vč. DPH.



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



Valašské HODY



KVALITA POD DOHLEDEM
RODINY PILČÍKŮ



MORAVSKÉ JITRNICE

www.krasno.cz

- TRADIČNÍ RODINNÁ FIRMA
- HISTORIE OD ROKU 1855
- JIŽ 6. GENERACE ŘEZNÍKŮ
- POCTIVOST A PRACOVITOST Z VALAŠSKA

DÝŇOVÝ PALEO BURGER...

...je nejlepší na hřbetním sádle



Celý videorecept na webu:

Na.sádle.cz



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Powered by Ehrmann High Protein

Novinka

Mlsání už není hřích!

- High Protein pudink je vyroben z toho nejlepšího mléka a kakaových bobů!
- Můžete tak doplnit energii s minimem kalorií a sacharidů.
- Naopak 20 gramů bílkovin vám pomůže se stavbou a regenerací svalových hmot.
- Bez laktózy a bez lepku.



www.ehrmann.cz

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Ehrmann

Santa Maria

NO MORE BORING MEALS

**UŽIJTE SI MEXICKÝ VÍKEND
S CHUŤÍ ENCHILADA**

INGREDIENCE

- 1 balení tortil **Santa Maria Original**
- 1 balení koření **Santa Maria Taco Seasoning Mix**
- 1 balení omáčky **Santa Maria Taco Sauce Mild**
- 500 g kuřecích prsou pokrajených na proužky
- 1 - 2 polévkové lžíce másla nebo oleje • 100 ml vody
- 2 cibule pokrajené nadrobno • 400 g červených nebo černých fazolí
- 200 g kukuřice • 200 g strouhaného sýra • rajčatová nebo chilli omáčka

POSTUP

1. Osmažte cibuli spolu s kuřecím masem. Přidejte Taco koření a vodu. Zamíchejte a nechte povařit přibližně 2-3 minuty.
2. Přidejte omáčku Taco, fazole a kukuřici. Opět chvíli povařte.
3. Naplňte tortily směsí s kuřecím masem, srolujte je a vložte do zapekáčské misky.
4. Přelijte rajčatovou nebo chilli omáčkou a posypte strouhaným sýrem. Vložte do trouby na 8 - 10 minut při 200 ° C.



DOBŘE KUŘE Z KLATOV

www.dzklatovy.cz

KVALITNÍ KUŘECÍ UZENINY

Kuřecí debrecínka



Tlačenka z kuřecího masa



Zakoupíte v obslužném pultu. K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



Slavte s námi!

Nakupte výrobky SPONTEX v hodnotě minimálně 250 Kč, zaregistrujte svoji účtenku a vyhraďte!



250x

15x



Platnost akce od 24. 9. do 16. 12. 2018.

www.spontex.cz/soutez

AQUA REVOLUTION system

25% SLEVA
na vybrané výrobky Spontex



ČISTÁ ŠPINAVÁ

Znáte z TV

AQUA REVOLUTION SYSTEM

- ▶ Aqua Revolution Systém čistí podlahu díky jedinečnému systému, který odděluje čistou a špinavou vodu
- ▶ Kbelík naplněný čistou vodou obvykle vystačí na setření 45 m²
- ▶ Velká kulatá hlava na vytírání se sklápěcím rohem, který umožní vytírání podlahy i v rozích, na schodech a podél lišt
- ▶ Objem vědra: 3 l

AQUA REVOLUTION SYSTEM NÁHRADA

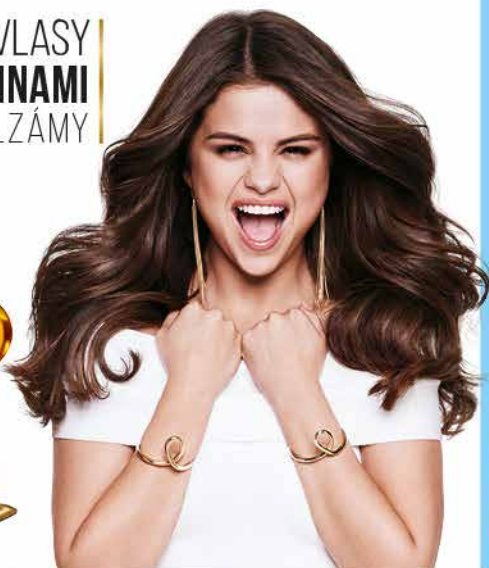
- ▶ Návlak ze 100% mikrovláknna

NYNÍ ZLEVNĚNO

PANTENE

NASYŤTE SVÉ VLASY
SUPERPOTRAVINAMI
ŠAMPONY A BALZÁMY

SUPERFOOD
novinka



AŽ 100% HYDRATOVANÉ
VLASY BEZ LUPŮ*

KROK
1
UMYJ

NOVINKA



S arganovým
olejem

KROK
2
PEČUJ

head & shoulders

Akce platí pro vybrané hypermarkety a supermarkety Albert od 24. 10. do 27. 11. 2018.

Cena od
999,-

Vysavač na okna
WINDOW CLEANER

Inovativní čištění oken
bez kapek, bez námahy,
beze šmouh

ZNÁTE
z TV



V nabídce také Vysavač
s oboustranným mopem

Set Clean Twist
extra soft M
+ náhrada **Micro Duo**
ZDARMA v balení

Nejdokonalejší systém
odstředivého ždímní

Záběr mopu
33 cm

ZNÁTE
z TV

Mop na
podlahu
EASY SPRAY XL

Důmyslně
jednoduché: nanést,
setřít, hotovo!

Záběr mopu
42 cm

999,-

Podlahový mop
PICOBELLO S

Rychle, snadno,
jednoduše – mop
s integrovaným ždímacím
mechanismem

Záběr mopu
27 cm

299,-



LEIFHEIT

Více času pro rodinu.



OKOUZLUJÍCÍ
SAMOSTATNĚ

NEODOLATELNĚ
SPOLEČNĚ

PRACÍ PROSTŘEDEK



AVIVÁŽ

Nyní za
**AKČNÍ
CENU**

1. ČISTOTA
2. SVĚŽEST
3. HEBKOST



Nyní za
**AKČNÍ
CENU**


Lenor

S LENOREM
SE CÍTÍM SKVĚLE.

Platí ve vybraných hypermarketech a supermarketech Albert.



Vždy uchovávejte mimo dosah dětí.

© AISE. Více:
www.keepcapsfromkids.eu

JAR PURE

Nyní za
**AKČNÍ
CENU**



**EFEKTIVNÍ
A ÚČINNÝ**



**0 % PARFEMACE,
BARVIV**



**100 %
RECYKLOVATELNÁ LAHEV**



**0 % VÝROBNÍHO
ODPADU NA SKLÁDKY**


Platí ve vybraných hypermarketech a supermarketech Albert.


Asijský salát s fazolemi adzuki


Miska plná energie v barvách podzimu vás dokonale zasytí. Fazolky adzuki se navíc mohou pochlubit spoustou zdravotních benefitů. Prospívají ledvinám i srdci a hodí se také do redukčních jídelníčků.

FOTO Petra Novotná

FOODSTYLING Petra Novotná a Petr Linka

 **4 porce**

 **30 minut + 8 hodin namáčení**

 **velmi snadné**

30 g zázvoru
20 g sezamu
50 ml vody
20 ml medu
mořská sůl
200 g pestrobarevné rýže
200 g Bio fazolí adzuki *Nature's Promise*
300 g čínské zeli
3 mrkve
150 g hráškových lusků
1 avokádo
1 chilli paprička
40 g čerstvých listů koriandru
1 citron

- Fazole namočte alespoň na osm hodin.
- Oloupaný zázvor nastrouhejte bez slupky a zamíchejte se sezamem, vodou a medem.
- Propláchnutou rýži i fazole dejte vařit podle návodu na obalu. Očištěné zeli, mrkev a hráškové lusky pokrájejte rovnoměrně na plátky.
- Vše rozdělte do misek, přidejte uvařenou rýži a fazole.
- Přidejte nakrájené avokádo a posyp'te červeným chilli a koriandrem.
- Zalijte dresinkem a pokapejte šťávou z citronu.

tip*

Přidejte do salátu i kousky grilovaného krůtího steaku.

Bio
fazole adzuki
Nature's Promise



FAZOLE ADZUKI

Tyto drobné fazolky vás překvapí svojí jemnou oříškovou chutí. Podávejte je jako přílohu k masům, zahušťujte jimi polévky a přidávejte je do svých oblíbených salátů. Obsahují velké množství bílkovin a vlákniny a jsou lehce stravitelné.



PODZIMNÍ
NÁŠUP
ENERGIE



Videorecept najdete na
naturespromise.cz

BYLINKOVÁ ZAHRÁDKA JEMČA



*Ochutnejte!
Nově u sortimentu!*

WWW.JEMCA.CZ

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.