

PROSINEC 2018

albert

V KUCHYNI

CUKROVÍ JAKO
Z POHÁDKY
.....

VYRÁBĚNÍ
DÁRKŮ VÁS
BUDE BAVIT
.....

EXOTICKÉ
PLODY, JAK
JE NEZNÁTE
.....

SLAVNOSTNÍ
VÁNOČNÍ MENU
.....

SILVESTR
VE STYLU
TAPAS
.....

52 NEJEN
SVÁTEČNÍCH
RECEPTŮ



Šťastné a veselé

VAŘÍME NEJLEPŠÍ ČESKÉ PIVO



ČESKÉ PIVO
2018

ZLATO





VÁNOČNÍ *kamion*

OPĚT PŘIJÍŽDÍ



#DarujmeSe

22.11. Břeclav | 23.11. Znojmo, Brněnská

24.11. Jindřichův Hradec | 25.11. České Budějovice, Strakonická

26.11. Plzeň, Rokycanská | 27.11. Příbram | 28.11. Králův Dvůr

29.11. Mladá Boleslav, Jičínská 1349 | 30.11. Litoměřice

1.12. Jablonec nad Nisou | 2.12. Hradec Králové, Kutnohorská

3.12. Chrudim | 4.12. Opava | 6.12. Karviná | 7.12. Kunovice

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

Milé čtenářky a milí čtenáři,

toužebně očekávaný adventní čas je konečně tady. Kuchyně se začínají plnit sladkou vůní upečeného cukroví a vrcholí přípravy na zimní oslavy. Vánoční svátky by pro nás měly být zejména o pohodě a času, který strávíme se svými nejbližšími. Pojdme si advent užít společně na stránkách vánočního vydání našeho magazínu.

Letošní vánoční nadílka je pro nás ve znamení dárků, které pro své nejmilejší vyrobíte sami. Jsou to milé drobnosti, ale o to víc potěší. Jejich výroba je báječně jednoduchá a úspěch pod stromečkem zaručený. Vyzkoušejte letos nejen dárky, které chutnají, ale také vlastnoručně připravenou voňavou kosmetiku nebo veselé psí perníčky.

Vánoční kreativní dílna bude určitě bavit celou rodinu. Ukážeme vám, jak si vyrobit originální adventní věnec, se kterým vám s radostí pomohou i vaše děti.

Dopřejte si tento rok nebesky lahodné cukroví a pusťte se i do méně tradičních receptů. Klasickou vánočku jsme schovali do roztomilých muffinů a místo tradiční štolky upekli vánoční minichlebičky plné oříšků a sladkého ovoce. Naším horkým favoritem je skořicový věnec. Nejen že fantasticky vypadá, ale ještě lépe chutná.

Na štědrovečerní tabuli letos zazáří dva druhy polévek, delikátní kapří a vepřové řízečky v pivním těstíčku a samozřejmě ten nejlepší bramborový salát. Pro ty, kteří by místo klasiky rádi vyzkoušeli něco nového, je jako stvořený recept na bylinkového lososa se salátem z pečených brambor.

Ještě stále hledáte inspiraci na oslavu konce roku? Stačí nalistovat rubriku věnovanou silvestrovské party. Uspořádejte doma elegantní večírek plný delikates, které jako každý rok pohodlně nakoupíte v Albertu.

Na závěr tohoto roku bych ráda poděkovala za celý náš tým, kterému bylo ctí vám poslední dva roky přinášet inspiraci. Od ledna se můžete těšit na magazin pod taktovkou nové redakce.

Přeji vám krásné vánoční svátky a jen to nejlepší do nového roku.



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

Příští číslo vychází 9. 1. 2019

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

FOTOGRAF: Michael Dvořák, Michal Ureš,
Luboš Wisniewski

FOOD STYLING: Milena Volfová, Lenka Táčhová,
Veronika Šlajerová

DECOR STYLING: Markéta Zindulková,
Denisa Hříčišková

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.

ADRESÁŘ:

POTTEN&PANNEN / Újezd 25, Praha 1

VILLEROY&BOCH / OD Kotva, nám. Republiky 8,
Praha 1

NILA / Korunní 91, Praha 2

LE PATIO/ Jungmannova 748/30, Praha 1

Á LA MAISON / Šafránkova 1238/1, Praha 5

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

BUTLERS / OC Flora, Vinohradská 151, Praha 3

VÝPEČKY / www.vypecky.cz

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

KVĚTINOVÝ ATELIÉR U ELIŠKY / Pohořelec 110/26,
Praha 1

STOKLASA TEXTILNÍ GALANTERIE / Karla
Engliše 3211/1, Praha 5

MANUFAKTURA / manufaktura.cz

ANTIKVARIÁT - SBĚRATELSTVÍ / Votická 1, Praha 3

INTERIER DE L'ART / Opletalova 23, Praha 1

FLOWERS&LIVING / Dejvická 401/42, Praha 6

H&M HOME / Nový Smíchov, Plzeňská 8, Praha 5

TITULNÍ STRANA:

FOTO Marek Bartoš

FOOD STYLING Milena Volfová

DECOR STYLING Markéta Zindulková

PORTRÉT:

Goran Tačevski

Na každý den	10
<i>Uvařeno do třiceti minut</i>	
Podle kalendáře	16
<i>Exotické barvy i chutě</i>	
Vánoční dílna	24
<i>Adventní věnec a veselé perníčky</i>	
Dárky od srdce	30
<i>Vyrobeno s láskou</i>	
Vánoční cukroví	42
<i>To nejkouzelnější cukroví</i>	
Sváteční tabule	59
<i>Štědrý večer a Boží hod</i>	
Silvestrovská party	68
<i>Oslavte s námi konec roku</i>	
Nový rok	78
<i>Delikátní pečínky</i>	
Domácí stříbro	82
<i>Kuře na rajčatech</i>	
Maminky maminkám	84
<i>Vánoční menu pro nejmenší</i>	
Napište nám	86
<i>Podělte se nejen s námi o své kulinářské úspěchy</i>	
Luštěte a vyhrajte	88
<i>Křížovka a sudoku</i>	
Videorecept	114
<i>Nepečené cukroví</i>	

Sladká nadílka 42



Exoti v kuchyni 16



Vánoční menu 59

Silvestrovské tapas 69



Kreativní dílna 24



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

Instagram [albertceskarepublika](#)
[#albertmagazin](#)

Facebook [Albert ČR](#)
YouTube [Albert ČR](#)

Seznam receptů

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

saláty

Teplý kuskusový salát s pečenou dýní	▼	14
Papájový salát	● ♣	18
Waldorfský salát s nashi	—	19

polévky

Zimní čočková polévka	● ■ ▼ ♣	12
Polévka s kapřími knedlíčky	—	60
Slavnostní hrachovka	▼	61
Vepřové a kapří řízečky v pivním těstíčku	—	63
Bramborový salát s jablkem	▼	63
Losos na bylinkách se salátem z pečených brambor	●	64

hlavní jídlo

Asijská kuřecí křídla	♣	10
Pikantní špagety	▼	13
Rozpečený sýr a pikantní ovocná salsa	▼	15
Baby krůta na pomerančích	●	66
Jehněčí plec s mátovou omáčkou a mrkvovými hranolky	● ♣	78
Jehněčí plec s česnekovo-petrželovou omáčkou	●	80
Vepřové koleno	● ♣	80
Kuře na rajčatech	●	82
Kapříci s kaší	—	85

jedlé dárky

Mandarinkový punč	▼ ♣	30
Pikantní nakládaný hermelín	● ▼	31
Steakové koření	● ■ ▼ ♣	32
Chilli marmeláda	● ■ ▼ ♣	33
Domácí hořčice	● ▼	33
Psí perníčky	▼	41

vánoční cukroví

Perníčky	▼	26
Maková kolečka s povídky	▼	44
Vánočkové muffiny	▼	45
Vánoční minichlebičky	▼	46
Vánoční věnec	▼	48
Skořicové hvězdičky	▼	50
Pařížské ořechové rohlíčky	▼	51
Plněné ořechové košíčky	▼	52
Jablkové hrudky	▼ ♣	53
Zdobená linecká kolečka	▼	54
Bezlepkové linecké	● ▼	56
Tmavé mandlové linecké se slaným karamellem	▼	57
Citronové kuličky s černým čajem a sezamem	● ▼	114
Pistáciové kuličky s čokoládou	● ▼	114
Kokosovo-arašídové kuličky	● ■ ▼ ♣	114

silvestrovské chuťovky

Kiwano guacamole	● ■ ▼ ♣	70
Vykrajované jednohubky	—	70
Rostbífové rolky	●	70
Jednohubky na vidličku	♣	71
Krevetové špízky s chorizem	♣	71
Polentové hranolky se šunkou prosciutto	—	71
Šunkové jednohubky	—	73
Bramborové rösti s uzeným lososem	—	73

nápoje

Champagne mojito	● ▼ ♣	74
Salty dog	▼ ♣	74

zákusky

Oříškové pralinky	▼	21
Espresso cukrové kostky	● ▼ ♣	77
Kokosové sušenky s plevou	● ▼	82



Logo Coca-Cola, text šifra Coca-Cola a Coca-Cola dynamická vlna jsou registrované ochranné známky společnosti The Coca-Cola Company.

NEJCHUTNĚJŠÍ
CHVÍLE
PROŽITÉ
SPOLEČNĚ



TASTE THE FEELING®

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.



**DĚKUJEME VÁM ZA PODPORU,
KTEROU PROSTŘEDNICTVÍM
NADAČNÍHO FONDU
ALBERT VĚNUJETE SOCIÁLNĚ
ZNEVÝHODNĚNÝM DĚTEM.**



**MŮJ
Bertík
POMÁHÁ**



**NADAČNÍ FOND ALBERT DLOUHODOBĚ PODPORUJE PROJEKTY
VZDĚLÁVÁNÍ A ROZVOJE SOCIÁLNĚ OHROŽENÝCH DĚTÍ A MLÁDEŽE.**

WWW.NADACNIFONDALBERT.CZ



VYBER SI A MŮŽEŠ JÍ(S)T

CHUTNÁ
KDYKOLI & KDEKOLI





- NOVĚ V ALBERTU
- ČERSTVÉ, ZDRAVÉ A CHUTNÉ TAKE AWAY
- VARIACE ORIGINÁLNÍCH CHUTÍ

Asijská kuřecí křídla

Hledáte rychlé jídlo se zajímavou chutí? Kuřecí křídýlka v této pikantní a voňavé úpravě nezklamou. Naložte je na talíř doprostřed stolu a podělte se o ně s rodinou nebo přáteli.

 **4 porce**


 **30 minut přípravy**

 **velmi snadné**

2–3 lžíce hrubozrnné hořčice

2 lžíce sójové omáčky

2 lžíce oleje

10 kuřecích křídél 

2 jarní cibulky

1 lžíce sezamových semínek

OMÁČKA

150 ml ananasového džusu

3 lžíce sójové omáčky

2 stroužky česneku

1 lžíce čerstvého strouhaného zázvoru

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Hořčici, sójovou omáčku a olej smíchejte a směsí potřete kuřecí křídýlka. Rozložte na plech a pečte 25 minut do změknutí. Po upečení posypte nakrájenou jarní cibulkou a sezamovými semínky.
- Všechny suroviny na omáčku dejte do hrnce, deset minut svařte a pak rozmixujte dohladka. Přelijte do misky jako dip ke křídélům a podávejte s vařenou rýží.

i

ENERGIE: **486 kcal / 24%**

BÍLKOVINY: **37,5 g / 75%**

TUKY: **33,3 g / 48%**

SACHARIDY: **10 g / 4%**

Hodnoty odpovídají jedné porci.

Rychlé předvánoční večeře

Přichází období, kdy se v myšlenkách začínáme soustředit na štědrovečerní nadílku a vánoční přípravy si ukrojí pořádnou část volného času. Proto přijdou obzvlášť vhod nápady na rychlé večeře. Připravili jsme pro vás hned pět zimních receptů, které zasytí i zahřejí a navíc jsou do třiceti minut na stole.

FOTO Luboš Wisniewski FOOD STYLING Lenka Táchová
DECOR STYLING Markéta Zindulková RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová





**Kuřecí křídla
Albert**


Šťavnaté maso
jako stvořené pro
rychlou úpravu.


tip*

*Křídla si připravte den
dopředu a uchovejte
v chladu. Maso se pěkně
rozleží a bude ještě
chutnější.*

Zimní čočková polévka

Luštěniny by se měly na našem talíři objevit alespoň jednou týdně. S touto polévkou to půjde samo.

 **4 porce**

 **30 minut přípravy**

 **velmi snadné**

150 g Bio zelené čočky
Nature's Promise

1 lžice oleje

1 cibule

5 stroužků česneku

1 lžička mletého koriandru

1 lžička římského kmínu

½ lžičky kurkumy

½ lžičky skořice

2 mrkve

2 stonky řapíkatého celeru

1 středně velký batát

150 g kapusty

tip*

Kopeček zakysané smetany ozdobí polévku při podávání a příjemně zjemní chuť.

- Čočku uvařte podle návodu a zatím nechte stranou.
- Na oleji nechte zesklivatět nakrájenou cibuli a pak krátce opečte i nasekaný česnek spolu s veškerým kořením. Přidejte nakrájenou mrkev a řapíkatý celer, zalijte litrem vody, osolte a vařte deset minut.
- Mezitím nakrájejte na kostky batát, kapustu na proužky a také je přidejte k polévce. Vařte do změknutí dalších 10–15 minut. Poté přidejte do polévky čočku a nechte prohřát. Čtvrtinu polévky rozmixujte pro zahuštění a vraťte do hrnce.



Bio zelená čočka Nature's Promise

Tato drobná luštěnina je vhodná nejen jako příloha, ale i do salátů nebo na zahuštění polévek.

i

ENERGIE: **199** kcal / **10%**
BÍLKOVINY: **12,2** g / **24%**
TUKY: **3,6** g / **5%**
SACHARIDY: **37,4** g / **14%**
Hodnoty odpovídají jedné porci.


tip*


*Nebojte se
přiosřít omáčku
trochou chilli.*

Pikantní špagety

Mohly to být klasické těstoviny s rajčaty, ale nejsou. Vodka přidaná do omáčky dokonale propojí rajčata se smetanou v jedinečnou kombinaci chutí. Pokud ovšem chystáte jídlo také pro děti, odeberte před přidáním vodky trochu smetanové omáčky stranou.

 **4 porce**

 **25 minut přípravy**

 **velmi snadné**

1 šalotka

2 stroučky česneku

2 lžice olivového oleje

2 lžice rajského protlaku

1 plechovka krájených rajčat

300 g špaget 

sůl

50 g másla

4 lžice husté 30% zakysané smetany

80 ml vodky

strouhaný parmazán na posypání

hrst čerstvé bazalky

- Nakrájenou šalotku a česnek pozvolna opékejte na oleji. Přidejte rajčatový protlak a pár minut orestujte, aby se rozvoněl. Zalijte krájenými rajčaty a nechte deset minut vařit na mírném ohni.
- Špagety uvařte v osolené vodě podle návodu a slijte. Ve velkém hrnci rozehřejte máslo, přidejte špagety a proházajte, aby se těstoviny dobře obalily máslem.
- Do rajčatové omáčky vmíchejte zakysanou smetanu i vodku a hned stáhněte z plotny, aby se vodka nevypařila a nepřipravili jste se o chuť. Nalijte omáčku na těstoviny, promíchejte a rozdělte na talíře. Před podáváním posypte parmazánem a bazalkou.

i

ENERGIE: **598** kcal / **30%**
 BÍLKOVINY: **15,7** g / **31%**
 TUKY: **35,4** g / **51%**
 SACHARIDY: **64,5** g / **24%**
 Hodnoty odpovídají jedné porci.

**Špagety**

Kvalitní těstoviny jsou vyrobené ze semolinové mouky. Díky ní se nerozvaří.

Teplý kuskusový salát s pečenou dýní

Teplé saláty jsou ideální na zimu, kdy nás syrová zelenina příliš neláká. Vyzkoušejte salát z dýně, kuskusu a červených fazolí.

 **4 porce**

 **30 minut přípravy**

 **velmi snadné**

½ dýně hokaido

2 menší červené cibule

1 lžice olivového oleje

150 g Bio kuskusu *Nature's Promise*

150 g červených fazolí

80 g polníčku

100 g sýru Feta

2 lžice dýňových semínek

DRESINK

2 lžice olivového oleje

1 lžička hrubozrnné hořčice

1 lžice medu

2 lžice citronové šťávy

- Předehřejte troubu na 180 °C.
- Dýni a cibuli nakrájejte na měsíčky, potřete olejem a dejte na dvacet minut péct do trouby. Kuskus připravte podle návodu.
- Ještě zatepla promíchejte upečenou zeleninu s kuskusem, fazolemi a dresinkem, který získáte důkladným prošleháním všech surovin. Nakonec přidejte polníček, posypte nadrobenou fetou a dýňovými semínky opraženými nasucho na pánvi.



Bio celozrnný kuskus Nature's Promise

Velkou výhodou kuskusu je rychlá příprava a jemná chuť, která se snadno kombinuje s dalšími ingrediencemi.

i

ENERGIE: **388** kcal / **19%**

BÍLKOVINY: **12,6** g / **25%**

TUKY: **15,9** g / **23%**

SACHARIDY: **48,1** g / **18%**

Hodnoty odpovídají jedné porci.

tip*

Vynikající bude i s bulgurem nebo vařenou pohankou.



tip*

Pro vůni i pro chuť klidně přidejte do salsy ze sušeného ovoce trochu hruškovice nebo jiné ovocné pálenky.



Camembert Nature's Promise

Měkký sýr s bílou plísní na povrchu je velmi lahodný. Neobsahuje laktózu.

Rozpečený sýr a pikantní ovocná salsa

Rozpečený sýr vám v chladném počasí zaručeně zvedne náladu. A také ušetří čas, protože navařeno budete mít za rekordně krátkou dobu.

4 porce

20 minut přípravy

velmi snadné

50 g sušeného ovoce – meruňky, klikvy apod.

2 lžice višňové marmelády

1 lžička dijonské hořčice

pár snítek tymiánu

sůl, pepř

trochu citronové šťávy na dochucení

4 balení sýra Camembert

Nature's Promise

- Rozehřejte troubu na 200 °C.
- Sušené ovoce nakrájejte, zalijte třemi lžícemi vody a dvě minuty ohřívejte v mikrovlnné troubě při vyšší teplotě. Nechte trochu vychladnout, vmíchejte višňovou marmeládu, dijonskou hořčici a tymián. Dochutěte solí, pepřem a pár kapkami citronové šťávy.
- Sýr vcelku dejte do menší zapékačkové misky nebo na talíř, který je možné vložit do trouby. Nechte rozpéct 5–8 minut a poté podávejte s čerstvým pečivem.

i

ENERGIE: 414 kcal / 21%
 BÍLKOVINY: 25,7 g / 51%
 TUKY: 28,4 g / 41%
 SACHARIDY: 14,4 g / 5%
 Hodnoty odpovídají jedné porci.

V exotických barvách a chutích



KARAMBOLA

Sladkokyselá osvěžující chuť připomíná angrešt. Může se konzumovat celá i se slupkou a zrníčky. Bude ozdobou každého salátu či koktejlu.

KIWANO

Nápadný tvar s ostnatými výběžky má stejně zajímavou chuť, která kombinuje okurku, kiwi a banán. Semínková dužina se stejně jako kiwi vyjídá lžičkou. Můžete ji také přidat do salátů nebo rajčatové salsy k masu.



PAPÁJA

Zralá papája má žlutou slupku a jasně oranžovou dužinu, která voní po meruňkách a chutná po melounech. Pro nejjednodušší úpravu ji stačí pokapat limetkovou šťávou.

V ALBERTU
VŽDY
**super
čerstvé**



Exotickému ovoci to na slavnostní tabuli obzvlášť sluší, a proto se nebojte vyzkoušet neznámé druhy. Pracuje se s nimi jednodušeji, než byste si mysleli, a i v české kuchyni najdou spoustu příležitostí k uplatnění.

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Veronika Šlajerová
DECOR STYLING Denisa Hříčišková TEXT A RECEPTY Kateřina Bednářová



DALŠÍ INSPIRACE K RECEPTŮM
Z EXOTICKÝCH POKLADŮ
NAJDETE NA STRANĚ 70



PITAHAYA

Tyto jedlé plody kaktusu pokryté podlouhlými šupinami jsou známe také pod názvem „dračí ovoce“. Atraktivně vypadající bílou dužinu vyloupněte z růžové slupky a jemnou chuť zvýrazněte šťávou z limetky.



PHYSALIS

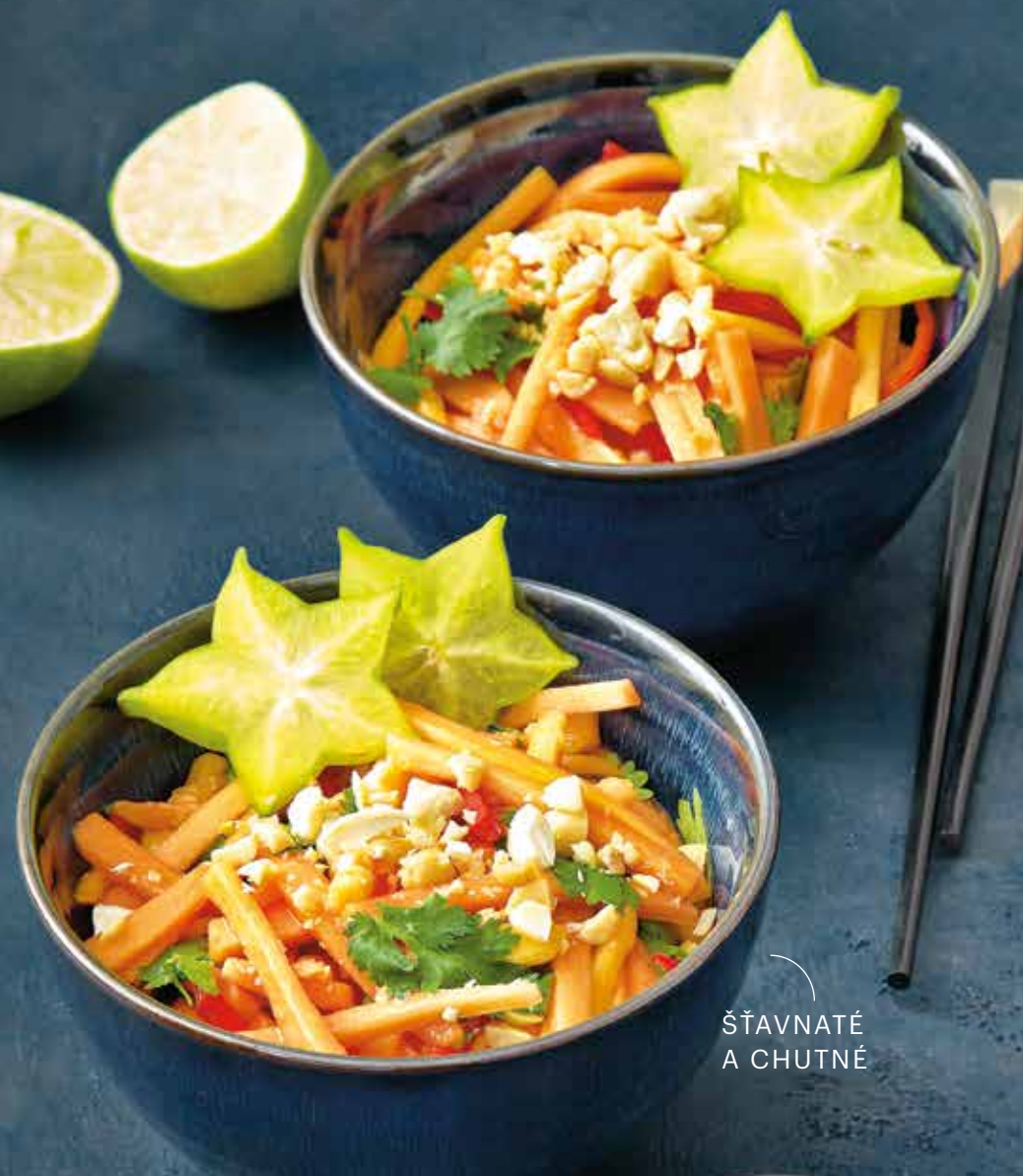
Velmi atraktivní pro dekoraci i přímou konzumaci. Hodí se také do salsy nebo jiného dipu. Křehké lístky rozevřete a otočte směrem od jasně žlutooranžového šťavnatého plodu.



NASHI

Plod asijské hrušně je šťavnatější a sladší než evropská hruška. Bílá dužina je příjemně křupavá a nejlepší je čerstvá. Vychutnáte si ji také do přesnídávek, džemů i do sladkokyselých omáček k masu.






ŠŤAVNATÉ
A CHUTNÉ


*tip

Papája se hojně využívá na marinování masa, protože obsahuje enzymy změkčující masová vlákna. Vynechte z receptu cukr, karambolu a kešu a vše ostatní rozmixujte dohladka. Do marinády naložte maso alespoň na jednu až dvě hodiny a poté ogrilujte.

Papajový salát

Vyzkoušejte tento neodolatelně voňavý a osvěžující salát samotný, nebo jako přílohu ke kuřecímu, krevetám či rybám. V době vánočního hodování to bude příjemné odlehčení.

 4 porce

 15 minut

 velmi snadné

2 lžice rybí omáčky

2 limety

1 papája

1 lžička hnědého cukru

2 stroužky česneku

5 cm velký kousek čerstvého zázvoru

hrst máty

hrst koriandru

1 červená kapie

½ červené cibule


nasekané solené kešu na posypání


karambola na ozdobení

- V salátové míse smíchejte rybí omáčku a limetovou šťávu. Papáju oloupejte, vydlabejte semínka a nakrájejte. Přesuňte do mísy, posypte cukrem, nasekaným česnekem, nastrouhaným zázvorem a bylinkami. Prohodte, aby se papajové kousky dobře obalily. Nakonec přidejte najemno nakrájenou papriku a tenké proužky červené cibule. Posypte nasekanými oříšky, zdobte karambolou a hned podávejte.

Waldorfský salát s nashi

Šťavnatá a křupavá nashi se skvěle hodí do oblíbeného salátu, který geniálně kombinuje aromatický celer, jemné kuřecí maso a navinulou chuť ovoce.

 3–4 porce

 30 minut

 velmi snadné

80 g vlašských ořechů

1 lžice medu

300 g kuřecích prsou

sůl

3 lžice majonézy

1 lžice dijonské hořčice

pepř

1–2 hrušky nashi

2 stonky řapíkatého celeru

hrst rukoly

pečivo

- Troubu předehřejte na 170 °C.
- Na plechu rozložte ořechy, pokapejte medem a dejte na pět minut opéct do trouby. Kuřecí prsa uvařte doměkka v páře nebo v mírně osolené vodě. Nechte vychladnout a natrhejte po vláčkách.
- V míse na salát smíchejte majonézu s dijonskou hořčicí, osolte a opepřete. Nashi hrušku rozpulte, vyřízněte jádřínek a nakrájejte na jemné plátky, stejně tak řapíkatý celer. Spolu s kuřecím masem dejte do mísy a promíchejte s dresinkem. Ozdobte rukolou a posyp'te opečenými ořechy.

*tip

Aby nakrájená nashi nezhnědla, pokapejte ji před dalším zpracováním trochou citronové šťávy.

RAFINOVANÁ
KOMBINACE
OVOCE
A OŘECHŮ

Lina schovaná v pralinkách

Před třiceti lety, v roce pyšnicím se hned dvěma osudovými osmičkami, vznikla Lina, oplatka mimořádné kvality. Vyniká velkou porcí ořechů a krémové náplně, které jsou spolu s křehkou oplatkou zahalené do bohaté vrstvy delikátní hořké nebo mléčné polevy. A protože je jí pěkný kousek, spolehlivě zažene hlad, doplní energii a zároveň si na ní každý pochutná. Navíc jsme pro vás připravili inspiraci na vlastnoručně vyrobený elegantní dárek.

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Veronika Šlajerová
DECOR STYLING Denisa Hřičiščová TEXT A RECEPTY Kateřina Bednářová



tip*

Do pralinkové hmoty můžete přidat také trochu chilli anebo pralinky jednoduše obalit v kakaovém prášku.

Oříškové pralinky

Tyto elegantní a chutné bonbony se postarají o zlatý hřeb vašeho vánočního výběru cukroví. Vyrobené je budete mít jednoduše během chvilky a přitom vypadají tak efektně, že je klidně můžete zabalit jako dárek pro své nejbližší.

 25 kusů |  20 minut |  velmi snadné

180 g oplatek Lina arašídová mléčná – 3 balení

40 g másla

mandlové lupínky na obalení

- Do mixéru nalámejte oplatky, přidejte rozpuštěné máslo a rozmixujte. Na deset minut dejte zatuhnout do lednice. Potom navlhčenými rukama vytvořte kuličky a obalte v lupínkách z mandlí. Vraťte do lednice pro finální zatuhnutí.



Vánoce jsou tady



Nejkrásnější svátky v roce přinášejí dobré jídlo a s láskou vyrobené dárky pro nejbližší. Pusťte se do příprav a vychutnejte si kouzlo Vánoc všemi smysly.







Na slaměný korpus vázacím drátem postupně přivazujte svazečky větvíček, střídajte při tom jednotlivé druhy. Korpus by měl být z přední i z obou bočních stran zcela zakrytý a větvíčky by měly rovnoměrně přecházet.



Z čerstvě naloupané pomerančové kůry vykrajujte hvězdičky vykrajovátkem na cukroví.



Jehlou s velkým uchem navlékejte hvězdičky na rezný provázek, snažte se nechávat větší pravidelné rozestupy.

CO BUDETE POTŘEBOVAT:

kratší ohebné větvíčky neopadavých jehličnanů ideálně i se šiškami (jedle, nepichlavé odrůdy jalovce, tůje)
slaměný korpus na věnec
tenký vázací drát
rezný provázek
jehla s velkým uchem
čerstvá pomerančová kůra
vykrajovátko – hvězdička
tavná pistole
nauzené perníčky



Hotový zelený věnec omotejte hvězdičkovým řetězem a konce provázků svažte. Nakonec pomocí tavné pistole nalepte ozdobené perníčky.



RECEPT NA PERNÍČKY
NAJDETE NA STRANĚ 26




Adventní věnec


FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Veronika Šlajerová
DECOR STYLING Markéta Zindulková
RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová
MAKE-UP A STYLING Kateřina Krobová

Perníčky

Voňavé díky pořádné dávce koření a slazené medem. Takové jsou ty nejlepší vánoční perníčky podle našeho receptu.

 **3 plechy**

 **45 minut + čas na uležení a zdobení**

 **velmi snadné**

1 lžička skořice

1 lžička mletého anýzu

1 lžička mletého badyánu

1 lžička mletého hřebíčku

500 g hladké mouky

200 g moučkového cukru

2 lžice holandského kakaa 

1 prášek do perníku

2 vejce

100 g medu

40 g másla

citronová kůra

POLEVA

250 g moučkového cukru

2 bílky

1 lžička škrobu

1 lžička citronové šťávy

- Koření smíchejte s moukou, cukrem, kakaem a práškem do perníku. Přidejte vejce, med, změkklé máslo a citronovou kůru a trpělivě vypracujte na tužší hutné těsto. Pokud se vám zdá příliš tuhé, přidejte do něj trochu másla nebo medu navíc. Zformujte hotové těsto do bochánku, zabalte do fólie a nechte dvanáct hodin uležet v chladničce.

- Odleželé těsto vyválejte na plát silný přibližně půl centimetru a vykrajujte perníčky. Pomocí nože je přesuňte na plech vyložený pečicím papírem a nechte ještě dvě hodiny uležet. Poté pečte osm minut v troubě předehřáté na 150 °C.

- Na zdobení perníčků si připravte bílkovou polevu. Cukr prosejte přes sítko, aby v něm nebyly hrudky. Spolu s bílkou, škrobem a citronovou šťávou asi 20 minut intenzivně třete vařečkou, až poleva zbledlá, nabyde a za vařečkou zůstává viditelná stopa. Můžete si ulehčit práci elektrickým šlehačem. V tom případě šlehejte polevu 10 minut.

- Připravenou polevu naplňte do zdobících pytlíčků, ustříhnete růžek a nanášejte na vychladlé perníčky. Polevu můžete také obarvit potravinářskými i přírodními barvivy.



tip*

Perníčky jsou nejlepší dobře uleželé. Klidně si je napečte už koncem listopadu a uchovejte na chladném místě v papírové krabici vyložené ubrousky.

Pečení perníčků nás baví



SBÍREJTE

BODY A ZÍSKEJTE LEGO® PRO DĚTI



PLAŤTE KARTOU VISA A ZÍSKEJTE 1 BOD
NAVÍC PŘI NÁKUPU NAD 200 KČ

O SVŮJ BOD SI NEZAPOMEŇTE
ŘÍCT U POKLADNY



Akce platí v prodejnách Albert od 7. 11. 2018 do 8. 1. 2019 nebo
do vyčerpání zásob v jednotlivých prodejnách.
Podrobnosti na stránkách www.lego.albert.cz nebo u informací prodejen.
LEGO® a LEGO logo jsou ochrannými známkami společnosti LEGO Group. © 2018 The LEGO Group.

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



Vánoce s chutí hrát si

LEGO® je dárek, se kterým nikdy nešlápnete vedle. Formou hry rozvíjí kreativní i technické schopnosti. Proto jsme pro vás připravili 13 báječných ministavebnic a hrací podložku, která všechny ministavebnice spojí do společného příběhu. Ve spolupráci s LEGO® nadšenci jsme navíc vytvořili i několik návodů, jak stavebnice kombinovat mezi sebou a sestavit tak neotřelé modely.

FOTO Michal Ureš

DECOR STYLING Markéta Zindulková

Za každých 200 Kč nákupu v Albertu získáte jeden bod. Nasbírejte jich deset a pořídte si některou z ministavebnic Lego® za opravdu výhodnou cenu. Více informací na www.lego.albert.cz





Dárky od srdce potěší nejvíc

Hitem letošních Vánoc jsou dárky, které nikde nekoupíte. Vyrobité je totiž sami doma. Probudte v sobě fantazii a pusťte se do přípravy originálních drobností, které udělají zaručeně radost. Vy si užijete jejich přípravu a vaši blízcí ocení, že jste dárek vlastnoručně a s láskou vyrobili přímo pro ně.

FOTO Luboš Wisniewski FOOD STYLING Lenka Táchová
DECOR STYLING Markéta Zindulková
TEXT A RECEPTY Kateřina Bednářová

Mandarinkový punč

Darujte pro radost originální domácí punč z voňavého mandarinkového džusu s kapkou kvalitního rumu.

• Z mandarinek vymačkejte šťávu, přidejte jablečný džus, koření a cukr a svařte, až se cukr rozpustí. Rum přilijte až po uvaření a hned podávejte nebo naplňte do lahve.

2-3 porce

15 minut

velmi snadné

8 mandarinek

150 ml jablečného džusu

1 celá skořice

4 hřebíčky

2 lžice cukru

80 ml tmavého třtinového rumu

tip*


Na ozdobení si nechte pár dílků mandarinky a kůru. Pěkně bude punč vypadat i se zrníčky granátového jablka.







Pikantní nakládaný hermelín

Dobře naložený sýr je dárek, se kterým se nespletete. Nádherně vypadá a chutná výborně, potěšíte tedy hned dvakrát.

 1 sklenice

 50 minut + uležení

 velmi snadné

PAPRIKOVÁ PASTA

2 červené papriky

feferonky nebo chilli podle chuti

2 stroužky česneku

sůl

1 lžička jablečného octa

pepř

4 sýry s bílou plísní

1 lžička mleté papriky

1 lžička celého černého pepře

pár kuliček nového koření

na ozdobení do sklenice – bobkový list,

červená cibule, papriky nebo feferonky,

pár stroužků česneku

rostlinný olej pro naložení


• Zapněte troubu na gril. Papriky rozpulte, odstraňte semínka, rozložte na plech a půl hodiny opékejte, až se jim udělají černé puchýře. Hned je přendejte do mikrotenového sáčku, pevně uzavřete a nechte pět minut zapařit. Pak stáhněte slupku, která se tímto pěkně uvolní. Upečenou dužinu nejemno nasekejte nebo rozmixujte s pálivými papričkami. Vmíchejte česnek utřený se solí, ocet, sůl a pepř.


• Sýry podélně rozkrojte na polovinu a bohatě potřete paprikovou pastou. Opět slepte a vložte do sklenice. Přisypete koření a zeleninu na ozdobu a zalijete olejem tak, aby byly sýry ponořené. Pevně uzavřete a před darováním nechte tři až čtyři dny uležet v lednici.






Steakové koření

 1 sklenička

 15 minut

 velmi snadné

- 1 lžice celého pepře
- 1 lžička hořčičných semínek
- 2 lžice sladké nebo pálivé papriky
- 3 lžice hrubě mleté soli
- 1 lžice hnědého cukru
- 1 lžice chilli vloček
- 1–3 lžičky kajenského pepře podle chuti
- 1 lžice sušeného česneku
- 1 lžička sušeného tymiánu

• Celý pepř krátce nasucho opečte na pánvičce a nadržte nahrubo. Hořčičná semínka roztlučte v hmoždíři na jemný prášek. Poté smíchejte všechny suroviny dohromady a naplňte do dobře těsnících skleniček.

Gurmánský set

Vychytaná sada dochucovadel je dárek, který zaboduje nejen u milovníků pořádného steaku. Koření skvěle využijete také pro zvýraznění zeleninových směsí nebo dipů. Chilli marmeláda podtrhne chuť lahodných sýrů.


*tip

Hořčičné semínko a pepř nechte vcelku a použijte směs do mlýnku na koření.






Chilli marmeláda

 2–3 skleničky

 45 minut

 velmi snadné

4 větší červené papriky

3–5 chilli papriček

kousek čerstvého zázvoru podle chuti

200 g rajčat

100 vinného octa


150 g hnědého cukru


20 g citrusového pektinu

• Vykrájené papriky, chilli papričky i se semínky a oloupaný zázvor nasekejte v mixéru na malé kousky nebo pečlivě nakrájejte. Rajčata rozmixujte na kaši. Vše přesuňte do hrnce, přilijte ocet a za občasného míchání 20 minut vařte.

• Cukr dobře promíchejte s pektinem a přisypte kzelenině. Dobře promíchejte a vařte na mírném plameni dalších pět minut. Až se směs začne přichytávat na stěny hrnce, znamená to, že dobře želíruje a je hotovo. Naplňte do připravených sklenic a pevně zatáhněte víčko.

Domácí hořčice

 1 sklenička

 15 minut + namočení přes noc

 velmi snadné

100 g hořčičných semínek

150 ml suchého bílého vína

100 ml 3% jablečného octa

1 lžička soli

2–3 lžičky cukru

špetka kurkumy

• Hořčičná semínka zalijte vínem a octem a nechte přes noc nabobtnat. Pak rozmixujte – buď dohladka, nebo nechte hrubší strukturu. Chuť doladte solí a cukrem a pro barvu přidejte kurkumu. Naplňte do skleniček a uchovávejte v chladu.

*tip

Vyhraďte si s dochucením – přidejte česnek, bylinky nebo použijte med místo cukru.



POSTUP PRO ZAVAŘENÍ

• Trvanlivost prodloužíte sterilováním. 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 bude u malých sklenic stačit deset minut. Poté vyjměte a nechte sklenice vychladnout dnem vzhůru.



Sladké dárky

Darujte elegantně zabalené vánoční cukroví vlastní výroby. Je to praktický dárek, ale zaručeně každého potěší.

Na poslední chvíli

Jednoduché dárky s osobním věnováním udělají radost rodině i vašim přátelům. Namixujte směs z oříšků a sušeného ovoce nebo věnujte kvalitní čaj. Stačí už jen originálně zabalit a přidat jmenovku nebo přáníčko.

V ALBERTU NAJDETE
ŠIROKÝ VÝBĚR
SUŠENÝCH PLODŮ

VYBERTE ČAJ PODLE CHUTI Z ŘADY ALBERT EXCELLENT

*Pro
dobrou
návlastu*




tip*

Místo citrusu přidejte do peelingu pár kapek vanilkového extraktu. Výborný bude i vanilkový cukr.

Kokosovo- -citrusový peeling

Darujte voňavou péči z těch nejlepších surovin. Přibalte třeba i ručně psaný dárkový certifikát na hodinu ničím nerušené relaxace v koupelně.

 1 sklenička

 10 minut

 velmi snadné

3 lžíce kokosového oleje

200 g cukru krystal

kůra z pomeranče, limety nebo citrону

• Menší sklenici s víčkem nebo kelímek pečlivě vymyjte a propláchněte horkou vodou. Kokosový olej promíchejte s cukrem a přidejte čerstvě nastrohanou citrusovou kůru. Naplňte do připravené sklenice, pečlivě uzavřete a uchovejte v chladu. Spotřebujte do dvou měsíců od přípravy.

VOŇAVÁ PÉČE NEJEN
PRO ZIMNÍ DNY



Vánoční perlivá lázeň


Darujte rozmazlující koupelový zážitek vyrobený doma s láskou a nechte všechny starosti odplavat.





tip*

Formu vyberte jednoduchou, složité tvary by se při vyklápění mohly lámat. Nejlépe funguje plechová muffinová forma nebo pevnější formy ze silikonu.

ZIMNÍ POHODA,
JAK MÁ BÝT

 **6–8 kusů podle velikosti formičky**

 **20 minut + schnutí**

 **velmi snadné**

180 g libovolné soli do koupele

330 g jedlé sody

140 g kyseliny citronové

2 lžice mandlového oleje

1 lžice vody

MŮŽETE TAKÉ PŘIDAT

esenciální oleje

sušené bylinky, sušené květy růže nebo

levandule, třpytky

gelové potravinářské barvy

• Koupelovou sůl, jedlou sodu a kyselinu citronovou promíchejte v míse. Přidejte případně sušené bylinky a třpytky, pokud je chcete použít.

• V samostatné misce prošlehejte olej a vodu, případně také barvy. Pomalu po kapkách přilévejte do sytké směsi a hned promíchejte metličkou, aby prášek nevyšuměl. Hotová směs má mít konzistenci mokrého písku – sytká, ale při stlačení drží pohromadě. Pokud taková není, ještě dál trpělivě

míchejte a můžete přidat trochu vody z rozprašovače.

• Naplňte do formiček lehce vytřených olejem a opravdu pevně upěchujte. Nechte zhruba deset minut zasychat ve formě a pak vyklopte. Někdy je potřeba opatrně oříznout tenkým nožem po okraji. Nechte 48 hodin zaschnout nezakryté.

• Poté vložte do uzavíratelné nádoby.

Ježíšek z Albertu

Jako každý rok jsme pro vás v našich prodejnách přichystali pestrou vánoční nabídku. Vybírejte a kombinujte z našich potravin a nápojů, domácích doplňků a vánočních dekorací a připravte tak pro své nejbližší dárek na míru. Pak už jen stačí zabalit do dárkové krabičky nebo tašky.

FOTO Luboš Wisniewski DECOR STYLING Markéta Zindulková





Do dětského
pokojíčku



Mamince pro chvíle
relaxu



Heboučké ponožky
a stylové svíčky



Kamarádce
od srdce

JACK DANIEL'S
Old
No.7
BRAND



LYNCHBURG, TENNESSEE
**JE JEDINÉ
MÍSTO NA SVĚTĚ,**
KDE SE VÍCE NEŽ 150 LET
TATO WHISKEY VYRÁBÍ

**OD BOURBONU
SE ODLIŠUJE TÍM,**
ŽE JE NAVÍC FILTROVÁN PŘES
TŘÍMETROVOU VRSTVU UHLÍ, COŽ MU
DODÁVÁ JEHO TYPICKOU JEMNOST



**ZRAJE V NOVÝCH
2x VYPÁLENÝCH SUDECH,**
KTERÉ SI SAMI VYRÁBÍME.



**TIP NA
VÁNOČNÍ
DÁREK**


www.pijsrozumem.cz







Psí perníčky

Přichystejte nadílku také pro svého psiho kamaráda. Mašli ani balicí papír neocení a vrhne se rovnou na dárek, protože křupavá sušenka z čistě přírodních surovin je prostě neodolatelně lákavá. Takže buďte připraveni na dokonalé psí oči při žadonění o další nášup.

 **3 plechy**

 **60 minut přípravy**

 **velmi snadné**

200 g žitné mouky
200 g hladké mouky
1 lžička jedlé sody
½ lžičky mleté skořice
špetka mletého hřebíčku
špetka mletého muškátového květu
2 lžice melasy (nebo medu)
2 lžice tekutého kokosového oleje (nebo olivového)
250 ml podmáslí
hladká mouka na pomoučení

- Mouky prosejte do mísy, vmíchejte jedlou sodu a koření, zapracujte melasu a olej a nakonec vlijte podmáslí a uhněťte hladké pružné těsto.
- Zabalte ho do potravinářské fólie a nechte 30 minut odpočinout v lednici.
- Vybalte ho a vyválejte na lehce pomoučené ploše na plát silný jeden centimetr a vykrajujte libovolné tvary. Skládejte je na plech vyložený pečicím papírem. Pečte v troubě předehřáté na 170 °C zhruba 15 minut, až perníčky zezlátnou a lehce zhnědnou.
- Vyjměte je a nechte zchladnout.



Spoustu dalších receptů pro vaše pejsky najdete v knize *Neštěkej a jez*. Koupí této psí kuchařky pomůžete najít domov a rodinu těm psům, kteří na svoje štěstí ještě stále čekají.



Sladké a veselé

Nejvoňavější svátky roku právě klepou na dveře. Pozvěte k sobě domů exotickou vanilku, tmavou čokoládu i záplavu těch nejlepších oříšků a pusťte se do pečení cukroví. Naše letošní nadílka receptů přináší klasické postupy s novými nápady i cukroví v moderním stylu pro neopakovatelné kouzlo a pohodu Vánoc.




FOTO Marek Bartoš FOOD STYLING Milena Volfová
DECOR STYLING Markéta Zindulková RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová





Maková kolečka s povidly

Oblíbená staročeská kombinace povidel a máku vám zachutná i na Vánoce. Kolečka makového těsta mezi klasickým cukrovím krásně vyniknou.

-  30 kusů
-  30 minut přípravy + uležení těsta
-  velmi snadné
- 125 g másla
- 1 vejce
- 100 g moučkového cukru
- 150 g hladké mouky
- 130 g mletého máku
- 5 lžic povidel
- 2 lžice rumu
- 1 lžice citronové šťávy
- 1 lžička citronové kůry

- Změklé máslo ušlehejte s vejcem a cukrem do pěny. Přisypte mouku a mletý mák a dobře propracujte. Těsto zabalte do fólie a nechte hodinu uležet v chladu.
- Troubu předehřejte na 150 °C. Z vychlazeného těsta vytvarujte rukama malé kuličky. Na plechu je zmáčkněte naplacato a uprostřed udělejte důlek. Naplňte povidly rozmíchanými s rumem, citronovou šťávou i kůrou. Vložte do trouby a pečte patnáct minut.

tip*

Místo povidel použijte lehce nakyslou marmeládu, třeba višňovou nebo rybízovou, a ozdobte půlkou mandle.

Vánočkové muffiny

Vaše letošní vánočka má moderní podobu oblíbených muffinů. Upečte je jednoduše bez složitého zaplétání a klidně v malé dávce. Ale zase ne moc malé, protože se po nich jen zapráší.

 **10 kusů**

 **2 hodiny přípravy**

 **velmi snadné**

80 ml mléka

20 g čerstvého droždí

50 g cukru krupice

hrst rozinek

250 g polohrubé mouky

špetka soli

1 lžička strouhané citronové kůry

2 žloutky

50 g marcipánu

70 g másla

1 vejce

mandlové plátky na posypání

• Do vlažného mléka nadrobte droždí, přidejte lžičku cukru a nechte 15 minut vzejít kvásek. Rozinky propláchněte horkou vodou a nechte okapat.

• Mouku promíchejte s cukrem, špetkou soli, citronovou kůrou a zapracujte nejprve kvásek a žloutky a poté i rozinky, nakrájený marcipán a rozpuštěné máslo. Těsto dobře prohnětte a dejte na hodinu do tepla kynout.

• Vykynuté těsto vyklopte na vál, ještě jednou propracujte a rozdělte na deset kousků. Přesuňte do muffinové formy vyložené papírovými košíčky a nechte

ještě 20 minut kynout. Mezitím dejte troubu nahřát na 180 °C.

• Muffiny potřete rozšlehaným vejcem, posypte mandlemi a pečte 20 minut.

tip*


Přidejte do těsta lžici rumu nebo pár kapek vanilky.

Vánoční minichlebíčky

Skvělý nápad, jak vyřešit hned dva vánoční úkoly najednou – využijete bílky z vánočního pečení a zároveň připravíte úžasné dárky pro své přátele. Stačí jen každý mini chlebiček pěkně zabalit a můžete nadělovat.

 **3–4 kusy podle velikosti**

 **35 minut přípravy**

 **velmi snadné**

60 g másla

6 bílků

100 g moučkového cukru

140 g polohrubé mouky

120 g ořechů – různé druhy

50 g čokolády

120 g sušeného ovoce – rozinky,

brusinky, meruňky nebo višně

100 g kandovaného ovoce

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Máslo rozpusťte a nechte zchladnout. Z bílků s cukrem vyšlehejte tuhý sníh.
- Zlehka zapracujte mouku, rozpuštěné máslo a nasekané ořechy a čokoládu nakrájenou na malé kostičky.
- Sušené a kandované ovoce také nakrájejte, část si nechte stranou na posypání chlebičků a zbytek vmíchejte do těsta.
- Rozdělte do vymazaných miniforem a pečte 15 minut.

Seeberger Cranberries

Přidejte je do sladkých dezertů, cukroví nebo klidně i do zeleninových salátů a omáček k dušenému masu.



tip*

Chlebíčky budou krásné také s polevou z tmavé nebo bílé čokolády.






Vánoční věnec

Tento nádherný skořicový věnec se na Vánoce tradičně peče v Estonsku, kde mu říkají „kringel“. Skořicově voní a krásně bude vypadat i na české štedrovečerní tabuli.

 **1 velký nebo 2 menší**

 **90 minut přípravy**

 **snadné**

220 ml mléka

30 g čerstvého droždí

40 g cukru

550 g hladké mouky

špetka soli

2 žloutky

50 g másla

NÁPLŇ

70 g másla

3 lžičky skořice

100 g cukru

- Do vlažného mléka rozdrobte droždí, přidejte lžici cukru a nechte vzejít kvásek. Zpracujte do mouky se špetkou soli zbývající cukr, žloutky a rozpuštěné máslo. Těsto dobře prohnětte, pak mísu zakryjte a nechte zhruba hodinu kynout.

- Předehřejte troubu na 180 °C. Těsto ještě jednou dobře zpracujte a vyválejte přibližně do tvaru obdélníku. Na náplň utřete změkklé máslo se skořicí a cukrem a natřete na plát těsta. Pak od delší strany zarolujte jako roládu.

- Zavnutý váleček přesuňte na plech vyložený pečicím papírem a podélně rozkrojte, aby na jednom konci zůstal držet pohromadě. Překládáním jednoho konce přes druhý zapleťte tak, aby řezná strana byla vždy nahoře. Nakonec zatočte do věnce a spojte. Vložte do trouby a pečte 20 minut dozlatova.

tip*


*Věneček bude skvělý
také s ořechovou nebo
makovou náplní.*



Skořicové hvězdičky

Pod křupavou bílou polevou je skryté vláčné těsto plné voňavého vánočního koření.

 **2 plechy**

 **40 minut přípravy**

 **velmi snadné**

2 větší bílky, případně 3 menší

špetka soli

130 g cukru moučka + trochu navíc

½ lžičky citronové šťávy

100 g mletých mandlí

100 g mletých lískových oříšků

1 lžice skořice

1 lžička mletého hřebíčku

1 lžička vanilkového extraktu

1 lžička strouhané kůry z chemicky neošetřeného citronu

• Začněte šlehat bílky se špetkou soli. Až se trochu napění, přidejte cukr a citronovou šťávu a ušlehejte dotuha. Třetinu sněhu odeberte stranou na polevu a do zbytku vmíchejte mleté mandle a ořechy, koření, vanilku a citronovou kůru. Propracujte, zabalte do fólie a nechte dvě hodiny chladit v lednici.

• Troubu předehřejte na 150 °C.

• Vál poprašte moučkovým cukrem a těsto vyválejte na tloušťku 4–6 mm – plát musí být silnější, aby střed hvězdiček zůstal vláčný a nevysušil se při pečení.

• Vykrajujte hvězdičky a na vrchní stranu naneste šlehané bílky, které jste nechali stranou. Pokud by trochu zatuhly, rozmíchejte je s několika kapkami citronové šťávy nebo vody.

• Dávejte na plech a pomalu pečte 15 minut, aby poleva zatuhla, ale nezhnědla.

tip*

Čerstvě upečené hvězdičky jsou tužší, ale během několika dní změknou a zvláční. Můžete to urychlit tak, že do krabice přidáte polovinu jablka.



Pařížské ořechové rohlíčky

Křehké rohlíčky zvládnete s naším osvědčeným receptem hned napoprvé. Skvělé jsou nejen na Vánoce, jako dezert ke kávě si je vychutnáte po celý rok.

 **3 plechy**

 **45 minut přípravy a pečení
+ chlazení a zdobení**

 **snadné**

3 bílky
210 g cukru krupice
100 g mletých vlašských ořechů

KRÉM

3 vejce
150 g cukru krupice
2 lžice kakaa
220 g másla

čokoládová poleva

- Troubu předehřejte na 170 °C.
- Nad hrnec s horkou vodou umístěte menší rendlík a v páře ušlehejte bílky s cukrem na tuhý sníh. Přidejte mleté ořechy a míchejte do vychladnutí. Přesuňte do cukrářského kornoutu a na plech vyložený pečicím papírem nastříkejte malé rohlíčky. Vložte plech do trouby a pečte deset minut.
- Krém připravte opět v páře. Vejce, cukr a kakao šlehejte do zhoustnutí. V jiné míse utřete změkklé máslo a postupně do něj zašlehejte kakaovou hmotu připravenou v páře.
- Zdobíčkou nastříkejte krém na vychladlé rohlíčky a nechte v chladu zatuhnout. Nakonec polijte čokoládovou polevou.

tip*

Pro nanášení čokoládové polevy opatrně uchopte zatuhlé rohlíčky a namočte do polevy jen vrstvu krému. Je potřeba pracovat rychle a chce to trochu zručnosti, ale výsledek stojí za to.

tip*

Místo košíčků můžete použít pracovní formičky a ozdobit polovinou vlašského ořechu.

Plněné ořechové košíčky

Plněné košíčky na Vánoce nesmějí chybět. Křehké korpusy z ořechového těsta jsme naložili dvojitou náplní a schovali pod vrstvou čokoládové polevy zdobené mandlí. Z jedné dávky uděláte až třicet kusů, ale vsadíme se, že všechny se Vánoc rozhodně nedočkají.

 30 kusů

 60 minut přípravy + uležení těsta

 velmi snadné

150 g hladké mouky
60 g mletých vlašských ořechů
700 g moučkového cukru
70 g másla
30 g tuku na pečení

MÁSLOVÁ NÁPLŇ

30 g másla
40 g moučkového cukru

OŘECHOVÁ NÁPLŇ

120 g mletých vlašských ořechů
100 g moučkového cukru
1 bílek
1 lžice rumu

na ozdobení – čokoládová poleva
a mandle

• Mouku, mleté vlašské ořechy, cukr a tuk zpracujte na těsto. Zabalte do fólie a nechte do druhého dne chladit v lednici.


• Troubu předehřejte na 180 °C. Těsto namačkejte do formiček na košíčky, rozložte na plech a pečte 8–10 minut. Nechte vychladnout a poté opatrně vyklepněte.

• Na máslovou náplň utřete máslo s cukrem. Na ořechovou náplň zpracujte mleté ořechy s moučkovým cukrem, bílkem a rumem. Máslovou náplň je dobré před použitím nechat trochu změkchnout, ořechovou uchovávejte v chladu až do použití.


• Do upečených košíčků mázněte nejdříve trochu máslové náplně. Na ni dejte ořechovou náplň a urovnejte dohladka. Potřete rozpuštěnou čokoládovou polevou a nakonec ozdobte mandlí.

Jablkové hrudky

Šťavnaté pečivo bez mouky představuje mezi tradičním vánočním cukrovím vítané odlehčení.

 **20-25 kusů**

 **45 minut přípravy**

 **velmi snadné**

200 g ovesných vloček

2 jablka

2 lžice kokosového oleje

2 lžice strouhaného kokosu

hrst rozinek

100 g čokolády s vysokým podílem kaka


- Troubu předehřejte na 170 °C.
- V mixéru nasekejte vložky najemno a smíchejte s nastrohanými jablky, jednou lžící kokosového oleje, strouhaným kokosem a rozinkami. Lžičkou odebírejte hmotu a dávejte na plech vyložený pečicím papírem. Uprostřed vytvořte malý důlek pro čokoládovou náplň a pečte 25–30 minut.
- Čokoládu rozehřejte se zbývajícím kokosovým olejem a do důlku každé hrudky dejte trochu polevy.
- Nechte zatuhnout a poté uchovávejte v chladu.


tip*

Výborné budou také z hrušek.

Zdobená linecká kolečka

Základní linecké na Vánoce nesmí chybět. Nemusíte ho ale jen slepovat marmeládou. Práce s lineckým těstem je velmi jednoduchá a můžete z něj vykrajovat různé tvary. Kolečka sypaná oříšky a ovocem připomínají půvabné vánoční věnce.

 3 plechy

 25 minut + chlazení

 velmi snadné

300 g hladké mouky
200 g změkklého másla
100 g moučkového cukru
1 žloutek
1 lžička strouhané citronové kůry

NA OZDOBENÍ

200 g moučkového cukru
1 lžice citrону
nesolené pistácie
sušené červené ovoce – brusinky,
maliny, jahody

- Všechny suroviny na těsto dobře zpracujte a nechte alespoň půl hodiny chladit v lednici.
- Troubu předehřejte na 170 °C.
- Těsto rozválejte na plát silný asi půl centimetru a vykrajujte větší kolečka s prázdným středem. Vložte do trouby a pečte 10–12 minut.
- Vychladlá kolečka potřete polevou ušlehanou z moučkového cukru, citronové šťávy a jedné lžice vody. Hned posypte nasekanými pistáciemi a kousky ovoce a nechte zaschnout.


tip*

Těstu prospěje, když mají všechny suroviny stejnou teplotu. Před zpracováním nechte nejen máslo, ale i žloutek trochu zteplat při pokojové teplotě.



Bezlepkové linecké

O tuhle vánoční klasiku nebudete ochuzeni, ani když ze svého jídelníčku máte vyřazený lepek. Alternativa s kvalitní rýžovou moukou dobře funguje a cukroví i na pohled vypadá úplně jako podle tradiční receptury.

 **3 plechy**

 **25 minut + chlazení**

 **velmi snadné**

350 g rýžové mouky

220–250 g másla

120 g moučkového cukru

1 vejce

1 lžička strouhané citronové kůry
rybízová nebo jiná zavařenina na
slepování

- Z mouky, změkklého másla, cukru, vejce a strouhané citronové kůry vypracujte těsto. Pokud by bylo příliš drobivé, přidejte trochu másla navíc. Zabalte do potravinářské fólie a nechte v lednici uležet do druhého dne nebo alespoň jednu hodinu.

- Troubu předehřejte na 170 °C.


- Z rozváleného těsta vykrajujte tvary a pečte 5–8 minut. Nechte vychladnout a slepujte marmeládou.


tip*

S těstem se lépe pracuje, když ho vložíte mezi dva pláty igelitu nebo potravinářské fólie a teprve pak vyválíte. Nelepí se na váleček a pohodlněji se vykrajuje.

Tmavé linecké se slaným karamellem

Zaexperimentujte s touto luxusní kombinací tmavého kakaového těsta a slané karamelové náplně a vyzkoušejte linecké zase trochu jinak.

 **3 plechy**

 **45 minut + chlazení**

 **velmi snadné**

250 g hladké mouky
90 g moučkového cukru
80 g mletých mandlí
3 lžice kakaa
špetka skořice
špetka mletého hřebíčku
1 lžička strouhané citronové kůry
170 g másla
1 žloutek

KARAMELOVÁ NÁPLŇ

180 g bílého cukru krupice
160 ml smetany ke šlehání
2 lžičky vložkové soli

- Mouku smíchejte s cukrem, mandlemi, kakaem, skořicí, hřebíčkem a citronovou kůrou. Přidejte vychlazené máslo nakrájené na menší kostky a rychle mezi prsty promněte. Pak přidejte také žloutek a dobře propracujte. Zabalte do fólie a nechte do druhého dne odpočinout v lednici.
- Předehřejte troubu na 160 °C. Z vychlazeného těsta vyválejte plát silný 3–4 mm a vykrajujte tvary. Polovina by měla být vcelku a u druhé půlky vykrojte do středu malý otvor. Vložte do trouby a pečte 6–8 minut. Hotové nechte úplně vychladnout.
- Na karamel nasypete cukr na pánev, podlijte pěti lžícemi vody a nechte zkaramelizovat. Stáhněte z plotny, za stálého míchání vlijte smetanu a dobře rozmíchejte. Nakonec posypte vložkovou solí a nechte vychladnout.

tip*

Na jednom plechu pečte vždy spolu stejné tvary – buď vykrojené, nebo ty plné. Tvary s dírkou uprostřed se většinou pečou o jednu až dvě minuty rychleji.



VÁNOCE

S CHUTÍ U NÁS UPEČENÉ HVĚZDY

albert
STOJÍ ZA TO JÍST LÉPE

Orion
1896

MISTROVSKÁ EDICE

NOVINKY

PROBUDÍM TVÉ SMYSLY
JSEM INTENZIVNÍ A JEMNÁ

VYROBENO V
OLOMOUCI

HOŘKÁ + BÍLÁ S MALINAMI
INTENZIVNÍ A JEMNÁ

68%
INTENZIVNÍ A JEMNÁ
HOŘKÁ + BÍLÁ S POMERANČEM
INTENZIVNÍ A JEMNÁ

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



SVÁTEČNÍ TABULE

ŠTĚDRÝ VEČER
24. PROSINCE 2018

Polévka s kapřími knedlíčky

NEBO

Slavnostní hrachovka

Vepřové a kapří řízečky v pivním těstíčku

Bramborový salát s jablkem

NEBO

Losos na bylinkách

Salát z pečených brambor

BOŽÍ HOD
25. PROSINCE 2018

Baby krůta na pomerančích

Máslová růžičková kapusta, rýže



Knedlíčky




- 1 rohlík
- 2–3 lžíce mléka
- sůl
- špetka muškátového oříšku
- rybí maso z vývaru
- 1 bílek
- petrželka
- Rohlík nalámejte do mixéru a nasekejte. Pokropte mlékem, ochuťte solí a muškátovým oříškem.
- Propracujte s rybím masem, bílkem a nasekanou petrželkou.
- Vytvarujte malé knedlíčky, vložte do polévky a nechte pár minut zavařit.

tip*

Polévku si klidně udělejte ze zeleninového vývaru. Povařte v něm kapří maso na knedlíčky a dál postupujte podle návodu.

Polévka s kapřími knedlíčky

Slavnostní okamžiky si žádají noblesní rybí verzi oblíbené knedličkové polévky.

-  6 porcí
-  75 minut
-  velmi snadné

RYBÍ VÝVAR
 díly z kapra – kostra, kůže, kapří hlavy
 250 g kapřího filetu
 1 mrkev
 malý kousek celeru
 1 cibule
 3 kuličky nového koření
 ½ lžičky kuliček pepře



špetka mletého zázvoru
 1 bobkový list
 sůl

DO POLÉVKY
 2 lžíce másla
 2 lžíce hladké mouky
 2 mrkve
 kousek celeru nebo petržele

- Rybí díly a filety dejte do velkého hrnce. Pokud použijete kapří hlavu, nezapomeňte odstranit žábry. Přidejte očištěnou kořenovou zeleninu, překrojenou cibuli a koření. Zalijte 2,5 litru vody, osolte a vařte 45 minut.
- Po uvaření odstraňte z vývaru zeleninu. Filet oberte od kostí a nechte na knedlíčky. Vývar přecedte přes jemný cedník.
- Z másla a mouky připravte jíšku, zahustěte vývar a nechte 15 minut povařit. Čerstvou kořenovou zeleninu nakrájejte, orestujte na másle a přidejte do polévky zhruba na pět minut vaření.

Slavnostní hrachovka

Naši předkové ke štědrovečerní večeři podávali právě tuto polévku. Pokud zrovna nevyhledáváte rybí vývar, bude tento recept ideální právě pro vás.

 **4-6 porcí** |  **60 minut**

 **velmi snadné**

200 g zeleného nebo žlutého hrachu

2 pórký

2 lžice oleje

2 stonky řapíkatého celeru

2 stroužky česneku
1,5 litru zeleninového vývaru
2 větvičky tymiánu
1 bobkový list
sůl, pepř
150 ml smetany na vaření

• Hrách si dejte dopředu namočit, nejlépe přes noc. Bílou část pórku nakrájejte na nudličky, zbylou zelenou část uchovejte pro další použití v kuchyni. V hrnci rozehejte olej a pár minut na něm pozvolna opékejte pórek. Přidejte najemno nakrájené celerové stonky a nasekaný česnek a nechte ještě pár minut restovat. Zalijte vývarem, přidejte propláchnutý hrách, tymián, bobkový list, sůl a pepř a uvařte doměkka. Poté vyjměte koření a rozmixujte tyčovým mixérem. Přilijte smetanu a nechte naposledy přejít varem.

Sýrové krutonky

4 plátky toastového chleba

2 lžice olivového oleje

2 lžice strouhaného sýra s výraznější chutí

• Troubu rozehejte na 180 °C.
• Toastový chleba nakrájejte na kostičky anebo vykrajovátkem vykrajujte do tvaru hvězdiček. Rozložte na plech, pokapejte olivovým olejem a čtvrt hodiny pečte dozlatova. Před koncem pečení posypte strouhaným sýrem.

tip*


Polévku si uvařte den předem. Rozležení nechá vyniknout všem chutím.







Vepřové a kapří řízečky v pivním těstíčku

Obalované řízky dostanou novou chuť díky tomuto skvěle ochucenému těstíčku, ať už holdujete tradičnímu kaprovi nebo si raději dáte vepřové. Navíc jsou na přípravu jednodušší než v klasickém trojbalu.

 **4 porce**

 **30 minut**

 **velmi snadné**

800 g kapřích podkov
nebo 800 g vepřových řízků Albert
sůl

2 vejce

180 g hladké mouky

150 ml světlého piva

2 lžice parmazánu

½ lžičky kypřicího prášku
olej na smažení

• Kapří filety nebo naklepané řízky zlehka posolte.

• Na těstíčko ušlehejte v misce vejce s moukou dohladka. Postupně začněte přilívat pivo a pečlivě promíchejte metličkou. Nakonec přidejte také parmazán a kypřicí prášek. Rybu a řízky obalte v těstíčku a hned smažte z obou stran na rozehřátém oleji.

tip*

Pro obohacení chuti a lákavou vůni pomažte maso před obalováním česnekem utřeným se solí.

Bramborový salát s jablkem

500 g brambor *Albert Excellent Annabelle* 1,5 kg

3 mrkve

1 malý kousek celeru

2 menší cibule nebo šalotky

8 nakládaných okurek

2 lžice plnotučné hořčice

200 g majonézy

1 menší jablko

4 vejce

sůl, pepř

• Nejlépe den předem uvařte brambory ve slupce a nechte vychladnout. Teprve potom je oloupejte a nakrájejte na kostky. Kořenovou zeleninu uvařte také předem, jen pohlíďtejte, aby nebyla příliš měkká a zachovala si pevnost. Nakrájejte na kostičky, stejně tak cibuli a okurky. Promíchejte s bramborami a nejprve vmíchejte hořčici a potom majonézu. Nakonec přidejte nakrájené jablko a vejce uvařená natvrdo. Dochutěte solí a pepřem.



Losos na bylinkách se salátem z pečených brambor

Chcete na Štědrý den dostat tradici a dát si rybu a salát, ale zároveň si to chcete udělat po svém? Tento recept s italskou inspirací je šitý na míru právě pro vás.

- Předehřejte troubu na 180 °C. Na pánvi rozpustíte máslo a nechte na něm krátce rozvonět česnek. Dejte stranou, a až máslo trochu zchladne, vmíchejte do něj nasekané bylinky, citronovou šťávu a kůru. Směsí potřete lososové filety, položte na plech a pečte 13 až 15 minut podle velikosti.
- Brambory dobře opláchněte, ty větší podle potřeby překrojte. I se slupkou je promíchejte s olejem z rajčat. Rozložte na plechu v jedné vrstvě, posolte a vložte do trouby. Pečte 30 minut a 10 minut před koncem přidejte nasekaný česnek.
- Upečené brambory ještě zatepla smíchejte s pokrájenými sušenými rajčaty a rozmarýnem. Dochutíte pepřem a hned zatepla podávejte.



4 porce



30 minut



velmi snadné

30 g másla

1 stroužek česneku

hrst čerstvých bylinek –
petrželka, tymián, rozmarýn,
bazalka

1 lžička citronové šťávy

½ lžičky kůry z chemicky
neošetřeného citrону

4 filety z lososa

SALÁT

600 g drobných kulatých
brambor

150 g sušených rajčat
i s olejem

sůl

1 stroužek česneku

několik snítek čerstvého
rozmarýnu




tip*

Bylinkového másla si udělejte víc a schovejte si ho na Silvestra na jednohubky. Stačí ho nechat zatuhnout v misce a zakrýt víčkem.

Baby krůta na pomerančích

Když se celá rodina sejde na svátky, je to nejlepší příležitost dopřát si opravdu honosnou pečení. Baby krůta má ideální velikost, aby se dobře pekla, a zároveň je na ní dost masa pro širší rodinu.

 **4-6 porcí**

 **4 hodiny**

 **velmi snadné**

2 lžice sušených provensálských bylinek

2 lžičky soli

pepř

1 baby krůta

1 pomeranč

50 g másla

80 ml pomerančové šťávy

1 lžice medu

½ lžičky skořice

100 g pomerančové marmelády

PŘÍLOHA

400 g růžičkové kapusty

2 lžice másla

sůl

300 g rýže

- Troubu předehřejte na 220 °C.
- Provensálské bylinky smíchejte se solí a pepřem. Dvě lžičky směsi vetřete dovnitř krůty, zbytek nechte stranou. Vložte oloupaný a rozpůlený pomeranč. Otvor uzavřete pomocí párátek a nohy svažte.
- Máslo rozpusťte a smíchejte se zbylou bylinkovou směsí, kterou potřete krůtu. Položte na pekáč prsíčky dolů, podlijte trochou vody a vložte do trouby. Po deseti minutách snižte teplotu na 170 °C a pečte tři a půl hodiny. V polovině pečení krůtu obraťte a průběžně polévejte výpekem. Pokud by začala hnědnout příliš rychle, zakryjte ji alobalem.
- Svařte pomerančovou šťávu s medem, skořicí a pomerančovou marmeládou na glazuru. Před koncem pečení krůtu potřete a nechte zkaramelizovat.
- Růžičkovou kapustu očistěte a nakrájejte. Na rozpuštěném másle krátce orestujte do změknutí a posolte. Spolu s vařenou rýží podávejte jako přílohu k pečené krůtě.

*tip

Pečení ozdobte plátky opečených pomerančů.





BABY KRŮTA

Krůtí maso je lehce stravitelné a má vysoký obsah bílkovin.

Baby krůta oproti klasické krůtě je křehčí a šťavnatější.

R. JELÍNEK

TY PRAVÉ OVOCNÉ DESTILÁTY



SLIVOVICOVÝ PUNČ

4 cl Slivovice R. JELÍNEK
švestkový nebo černý čaj
koření na svažené víno
med

ŠTRÚDL PUNČ

4 cl Hruškovice R. JELÍNEK
hruškový džus
koření na svažené víno

Nový rok je za dveřmi

Oslava konce roku si žádá skvělé občerstvení. Nemusíte ale trávit hodiny v přípravách. Vsaďte na zajímavé koktejly a občerstvení ve stylu tapas, díky našim delikatesám jsou hotové rychle a jednoduše.

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Veronika Šlajerová
DECOR STYLING Denisa Hříčišková TEXT A RECEPTY Kateřina Bednářová





Kiwano guacamole

Dužinu z jednoho avokáda rozmačkejte a smíchejte s vydlabanými semínky z poloviny kiwana. Přidejte lžičku najemno nakrájené červené cibule, špetku chilli a čerstvý koriandr. Osolte a opepřete. Servírujte s tortillovými chipsy.

Vykrajané jednohubky

Místo koleček rohlíku vykrojte různé tvary z toastového chleba a nasucho opečte. Ozdobte podle chuti uzeninami, oblíbenou pomazánkou nebo kaviárem. Exotický physalis dodá jednohubkám punc luxusu.



Roastbeef s pepřovou krustou



Rostbífové rolky

Plátky rostbífů potřete pomazánkou z nakládaného křenu a krémového sýra. Přidejte zeleninu nakrájenou na jemné nudličky a zarolujte.





Prosciutto
di Parma



Krevety loupané

Jednohubky na vidličku

Uvařené špagety naviňte na vidličku a na konec napíchněte kořeněnou masovou kuličku. Ozdobte rajčatovou salsou a snítkou bazalky.

Krevetové špízky s chorizem

Chorizo nakrájejte na kostky a krátce opečte na pánvi. Spolu s uzenými krevetami napíchněte na krátkou špízovou jehlu.

Polentové hranolky se šunkou prosciutto

Polentu uvařte podle návodu, ochuťte bylinkami a případně česnekem. Ještě zatepla natřete na plech vyložený pečicím papírem a nechte zatuhnout. Poté nakrájejte na hranolky a omotejte plátkem sušené šunky



Gurmánské prkénko

Výběr krájených sýrů nebude nikdy nuda, pokud je doplníte ořechy, sušeným ovocem, pikantní omáčkou nebo tapenádou. Nezapomeňte přihodit také grissini nebo jiné slané kekry. Nejlépe v mini velikosti, abyste je mohli podávat rovnou na prkénku spolu se sýry.



Kozí sýr
přírodní 55 %



Gouda



Mandle natural

K sýrům ladí sušené
nebo kandované ovoce

Chilli marmeláda
ze strany 33

Šunkové jednohubky

Jednohubky z klasické vánoční šunky ozdobte kouskem dračího ovoce pítahaya. Budou zajímavě vypadat, ale obě chuti se navzájem také dobře doplňují.

Bramborové rösti s uzeným lososem

Syrové brambory nastrouhejte nahrubo, osolte, vymačkejte vodu a smíchejte s vejcem a moukou. Na vymazaný plech dávejte malé placičky a opečte dozlatova. Ozdobte uzeným lososem, koprem a zakysanou smetanou.



Tapas Jamón
Serrano



Vánoční šunka



Salami Milano

Zkombinujte oblíbené uzeniny podle chuti a doplňte je kousky exotického ovoce. Sušená šunka serano, milánský salám a k tomu physalis nebo plátek karamboly, to je kombinace jako dělaná pro pořádnou oslavu konce roku.

Champagne mojito

6–8 lístků čerstvé máty
½ limetky
1 lžička hnědého cukru
40 ml bílého třtinového rumu
150 ml šampaňského

• Mátové lístky dobře omyjte a dejte do skleničky. Přidejte limetu nakrájenou na kusy, posypte cukrem a dobře promněte barmanským tloučkem. Zalijte rumem, nasypete ledovou tříšť a dolijte šampaňským.

Salty dog

60 ml vodky
+ trochu na výrobu slané krusty
sůl
120 ml džusu z růžového grepu
plátek limety na ozdobení

• Trochu vodky odlijte na talířek a do vedlejší misky nebo talířku si připravte sůl. Ve vodce namočte okraj skleničky a pak hned obalte v soli, aby se na hraně skleničky vytvořila solná křusta. Dovnitř opatrně vložte kostky ledu a nalijte vodku a grepový džus. Ozdobte plátkem limety a podávejte.

Elegance na ledu



*tip

Zkuste také variantu s ginem místo vodky.

*tip

Šampaňské můžete nahradit kvalitním proseccem.

NEJUROZENĚJŠÍ KOŇAK

PRO KOŇAK RÉMY MARTIN VYBÍRÁME VÝHRADNĚ HROZNY, KTERÉ SE URODÍ VE FINE CHAMPAGNE, SAMÉM SRDCI OBLASTI COGNAC. PŘÁVĚ TY MU DODÁVAJÍ JEHO CHARAKTERISTICKOU CHUŤOVOU HARMONII.

COGNAC

FINE
CHAMPAGNE



 **RÉMY MARTIN**

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Zlato v šálku kávy

Exkluzivní selekce těch nejkvalitnějších zrn přináší v každém šálku kávy L'OR ten pravý kávový požitek. Odevzdejte se svým smyslům a nechte se podmanit světem intenzivních rafinovaných chutí a aroma. Síla tmavě upražených kávových zrn arabiky a robusty snoubící se s dráždivostí koření, to je L'OR Fortissimo. Silná káva intenzivní chuti je vhodná pro přípravu espressa i pro mléčné variace.

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Veronika Šlajerová
DECOR STYLING Denisa Hříčišková RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová





Speciální způsob balení s ventilkem uchová špičkovou kvalitu, chuť i vůni kávy po dlouhou dobu.




Espresso cukrové kostky

Osladte si svoji oblíbenou kávu ve stylu espresso. Tyto roztomilé doma vyrobené kostky cukru vás překvapí svojí intenzivní vůní a zaručeně potěší všechny milovníky dobré kávy.

 30–40 kusů

 20 minut + sušení

 velmi snadné

2 lžičce cukru moučka

250 g bílého krupicového cukru

2 lžičce instantní kávy

2 lžičce silného espressa

- Smíchejte oba druhy cukru s instantní kávou a po pár kapkách opatrně přidejte espresso. Promněte mezi prsty, až směs získá konzistenci mokrého písku.
- Co nejtěsněji natlačte do malých formiček a opatrně vysuňte. Rozložte na táč a nechte nezakryté 24 hodin zaschnout. Uchovávejte v dobře těsnící nádobě.

TIP REDAKCE
NA LUXUSNÍ
VÁNOČNÍ DÁREK

Novoroční pečínky

Jak jinak vkročit do nového roku než s pořádnou pečením na talíři. Jestli totiž fungují pověry „Jak na Nový rok, tak po celý rok“, tak se vám tahle volba určitě vyplatí. Kdo by si nepřál, aby mu dalších dvanáct měsíců bylo slastně a chutně?

FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Veronika Šlajerová
DECOR STYLING Denisa Hříčišková RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová



Jehněčí plec s mátovou omáčkou a mrkvovými hranolky

Toto mladé maso si v poslední době získává větší popularitu a nyní si ho můžete dopřát i v Albertu. Plátek jehněčí plece s kostí se hodí pro opečení na pánvi i na grilu a vychutnáte si její šťavnatou a jemnou chuť.



4 porce



45 minut přípravy + uležení masa



velmi snadné

4 plátky jehněčí plece s kostí
1 lžíce olivového oleje
sůl, pepř

MÁTOVÁ OMÁČKA

svazek máty
svazek petrželky
80 ml olivového oleje
3 stroužky česneku
3 lžíce citronové šťávy
½ lžičky strouhané citronové kůry
½ lžičky soli
pepř

MRKVOVÉ HRANOLKY

600 g mrkve
olivový olej
½ lžičky soli
½ lžičky papriky

- 30 minut před vařením vyjměte jehněčí plec z lednice. Potřete olivovým olejem a dejte stranou.
- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Do mixéru dejte mátu a petrželku. Zalijte olivovým olejem, přidejte překrojený česnek, citronovou šťávu i kůru a rozmixujte. Dochutte solí a pepřem.
- Mrkve oškrábejte a nakrájejte na hranolky. Smíchejte v míse olivový olej s kořením, vložte hranolky a dobře promíchejte. Rozložte na plech v jedné vrstvě a pečte 30 minut.
- Maso zprudka opečte na pánvi, přibližně 3–5 minut z každé strany. Posypte solí a pepřem a hned podávejte.

tip*

Vyzkoušejte také aromatickou variantu dipu, kdy se místo petržele použije čerstvý koriandr.



Báječně jednoduché sous vide

Mimořádně křehké maso připravené moderní metodou sous vide, při které se vaří ve vakuu po dobu několika hodin při teplotě 85 °C. Díky tomu si pokrm zachová šťavnatost, neobyčejnou jemnost a delikátní chuť.

Jehněčí plec s česnekovo-petrželovou omáčkou

Česnekovo-petrželová omáčka

Zajímavá a lehce pikantní omáčka dokonale podtrhne jemnou chuť pomalu připravovaného masa.

6 stroužků česneku
sůl
180 g zakysané smetany
2 lžice majonézy
4 lžice nakrájené petrželky
pepř

• Česnek utřete se solí a vmíchejte do zakysané smetany. Přidejte majonézu, nasekanou petrželku a dochuťte čerstvě mletým pepřem.



Sous vide
jehněčí plec
Albert Excellent



JAK NA TO

Pro přípravu v troubě odstraňte svrchní papírový obal. Maso ponechte ve vakuovém sáčku, vložte do pekáče nebo zapékací mísy a nezakrývejte. Pečte 20 minut v troubě předehřáté na 180 °C. Pro křupavou kůrčičku odstraňte sáček a dejte ještě na 10 minut zapéct pod gril.

Maso lze připravit i v mikrovlnné troubě. Ponechte v neporušeném vakuovém sáčku a ohřívejte čtyři minuty při výkonu 600 W. Anebo jednoduše vložte na 30 minut do hrnce s vroucí vodou. Zážitek z kvalitního kusu Sous vide vepřového kolena za to stojí.



K SERVÍROVÁNÍ
PŘIDEJTE VÝPEK
Z MASA

prémiová
KVALITA
MASA



Vepřové koleno



Sous vide
vepřové koleno
Albert Excellent

OD NAŠICH ČTENÁŘŮ:

Kuře na rajčatech

Voňavá kuřecí pečinka a spousta šťavnatých rajčat. Takový je recept, který si pan Karel Š. z Benešova přivezl z dovolené a často se k němu vrací, když se celá rodina schází pohromadě. Třeba i na vánoční svátky.


FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Lenka Táchová DECOR STYLING Markéta Zindulková




Rajčata oválná

Vychutnejte si skvělou chuť rajčat od českých pěstitelů.

Dobré suroviny nepotřebují žádné velké dochucování. Stačí dopřát jim šetrné zpracování, aby se jejich přirozená chuť mohla rozvinout. U kuřecího masa z volného chovu to platí dvojnásob.

 **4 porce**

 **75 minut**

 **velmi snadné**

1 francouzské sváteční kuře

sůl

1 lžice másla

2 lžice olivového oleje

1 cibule

3 stroužky česneku

1 malá cuketa

400 g oválných rajčat

150 ml suchého bílého vína

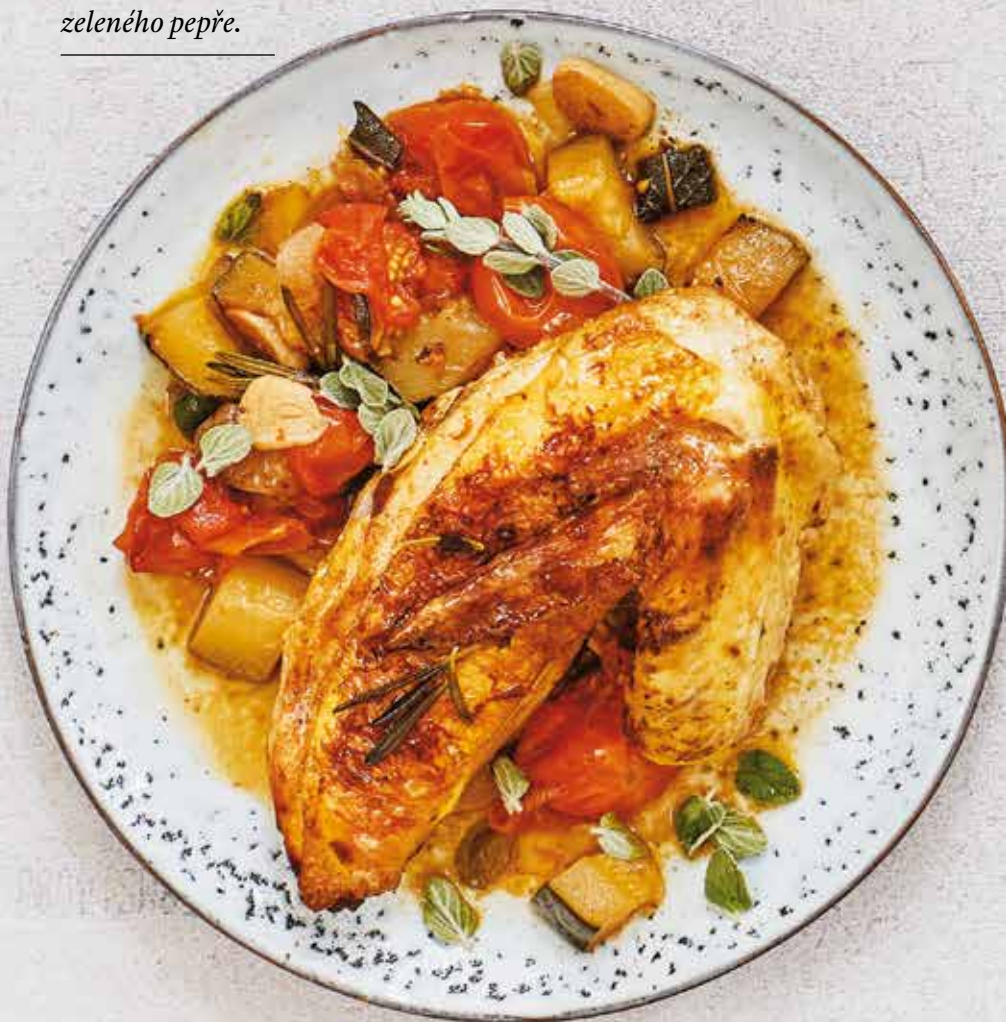
směs bylinek – tymián, rozmarýn, majoránka, šalvěj, petržel apod.

½ lžičky strouhané kůry z bio citronu

- Troubu dejte předehřát na 180 °C.
- Nůžkami na maso rozdělte kuře na porce a osolte. V hrnci vhodném na pečení rozeďte máslo s olejem a opečte kuřecí kousky ze všech stran.
- Dejte stranou na talíř a v hrnci nechte zesklivatět nakrájenou cibuli s česnekem. Přidejte nakrájenou cuketu a rajčata a krátce opečte. Podlijte vínem, vraťte do hrnce kuře a posypte bylinkami a strouhanou citronovou kůrou.
- Vložte do trouby a pečte asi 60 minut. Nejlepší je s čerstvým bílým pečivem.

tip*

Pro pikantnější chuť přidejte lžici kaparů nebo naloženého zeleného pepře.





FRANCOUZSKÉ SVÁTEČNÍ KUŘE

Tato kuřata vyrůstají ve výběhu po dobu více než 50 dní. Speciální, vyvážená strava zaručuje vyzrálé maso a jemnou chuť.

Menu od Ježíška

Vánoční svátky jsou s malými dětmi nejkrásnější. Nikdo jiný nedokáže rozbalovat dárky s větším zápallem i nadšeně ujídat maminčino cukroví.


S našimi recepty připravíte skvělé vánoční dobroty i pro citlivá bříška těch nejmenších. Užijte si s dětmi vykrajování a zdobení jemných bezlepkových sušenek. I ti odrostlejší ocení „kapa“, který je skoro jako ten opravdový.


FOTO Michael Dvořák FOOD STYLING Veronika Šlajerová
FOOD DECOR Denisa Hříčišková RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová



Kokosové sušenky s polevou

Vláčné sušenky s polevou ve veselých barvách si děti určitě zamilují. Nezapomeňte, že fantazii se meze nekladou.

 **2 plechy**

 **40 minut**

 **velmi snadné**

½ banánu
2 Bio vejce Nature's Promise
3 lžice medu
4 lžice kokosového oleje
120 g Bio kokosové mouky Nature's Promise
špetka soli

POLEVA

250 g moučkového cukru
1 lžička škrobové moučky
2 bílky
1 lžička citronové šťávy
potravinařské barvy

- Předehřejte troubu na 170 °C.
- Banán rozmačkejte vidličkou, přidejte vejce a ušlehejte do pěny. Med a kokosový olej mírně zahřejte a spolu s kokosovou moukou a špetkou soli zpracujte do těsta.
- Hotové těsto vyválejte mezi dvěma archy pevnější fólie na plát silný půl centimetru. Vykrajujte tvary a pomocí nože je opatrně přeneste na plech vyložený pečicím papírem. Vložte do trouby a pečte deset minut, až okraje začnou zlátnout.
- Na polevu promíchejte moučkový cukr se škrobovou moučkou a pak utřete s bílkou a citronovou šťávou do zhoustnutí. Obarvěte potravinářskými barvami a naneste na vychladlé sušenky pomocí zdobícího kornoutu nebo rozetřete nožem.



Bio čerstvá vejce
Nature's Promise

tip*

Polevu můžete obarvit i přírodními barvivy – například šťávou z červené řepy, borůvek, mrkve nebo špetkou kurkumy.



2 porce

70 minut přípravy

velmi snadné

350 g středně velkých brambor na pyré
sůl

2 vepřoví kapříci

3 lžice hladké mouky
sůl

1 vejce

3 lžice strouhanky

olej na smažení

20 g másla

100 ml smetany



Vepřový kapřík

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Brambory i se slupkou omyjte, několikrát propíchněte vidličkou a vložte do trouby. Podle velikosti brambor pečte 45–60 minut.
- Mezitím obalte řízečky v trojbalu – nejprve v mouce se špetkou soli, poté v rozšlehaném vejci a nakonec ve strouhance. Po obou stranách usmažte na oleji.
- Z pečených brambor vydlabejte vnitřek a rozmačkejte. Nakonec vyšlehejte s máslem a horkou smetanou.



Kapříci s kaší

Připravte svým dětem tyto řízečky ve tvaru kapříka. Bramborová kaše z pečených brambor má vynikající jemnou chuť a oblíbí si ji určitě i celá rodina.



Pochlubte se, jací jste kuchaři

Po celé dva roky jste nás hojně zásobovali příspěvky z vašich kuchyní, které nám pravidelně dělaly velkou radost. Děkujeme za vaši přízeň a přejeme spoustu dalších skvělých zážitků při vaření s recepty, které pro vás od nového roku připravuje nová redakce.



Dobrý den,
milá redakce, moc vám děkuji za skvělé listopadové číslo s výbornými recepty. Vyzkoušela jsem svatomartinské koláče, které se povedly na výbornou, chutnaly celé rodině a recept řadím mezi svatomartinské dobroty.
Děkuji za inspiraci. Krásné dny přeje

Markéta z Petrůvky



Lucie Volencová
[instagram.com/lucajda77](https://www.instagram.com/lucajda77)
#albertmagazin



Kateřina Poláková
[instagram.com/polakova.katerina](https://www.instagram.com/polakova.katerina)
#albertmagazin



Dopisy i fotografie svých kuchařských úspěchů posílejte na adresu:

Redakce Albert magazin
Podkovářská 674/2, 190 00 Praha 9, nebo e-mailem
albertmagazin@albert.cz

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



Dobrý den,
po dlouhé době se mi dostal do rukou Albert magazin
a byla jsem nadšená. Chtěla bych poděkovat za krásný
recept hruškového koláče s mandlemi, byl senzační.

E. F.



Dobrý den,
děkujeme za recept na dobré a hlavně rychlé domácí banánové sušenky.
V příloze posílám fotku s malým kuchařem a jedlíkem Vašíkem.
Pěkný den.

Eva Velešíková



Iveta Syslová
[instagram.com/iveta_syslova](https://www.instagram.com/iveta_syslova)
#albertmagazin



Vážená redakce,
Váš časopis Albert je naprosto báječný! Po večerech se vracím i ke starším vydáním a hledám, co jsem ještě nezkoušela. Na polici mám kupičku vybraných čísel otevřených na nejzajímavějších receptech. Jsou pro mě nekonečnou studnicí inspirace. Tentokrát jsem vyzkoušela Kukuřičný chléb s rajčaty - je skvělý! Přeji Vám mnoho tak spokojených čtenářů/ kuchtíků, jako jsem já. Děkuji Vám

Eliška Kašparová

Křížovka
Tajenku zašlete do 17. 12. 2018 na adresu **Redakce Albert magazin, Podkovářská 674/2, 190 00 Praha 9**, 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 11/2018: Hana Vehovská, Havířov. Řešení z minulého čísla: Sbírejte body v Albertu na páneve Tefal.

POMŮČKA: ANTOS KEIRA, OTT	OSVĚDČENÍ O TECH- NIČKÉM PRŮKAZU	1. DÍL TAJENKY	KOVOLITEC	ŽELEZNÁ RUDA SIDERIT	SETINA EURA	ČESKÝ PRAVNÍK	ŘÍMSKÁ ŠESTKA	KLADNÁ ELEKTRODA	MASTEK
OHRAZO- VAT									
PĚTINA ŠESTINY									
ŽADATEL							SPZ OLOMOUCE		
	GAL KANÁL VEDOUCÍ OKOLO					PŘEDLOŽKA ZNAČKA AUT			
BRAV					LIHOVINA Z RÝŽE JMÉNO EDISONA				
ANO			POLYNĚSKÝ NÁPOJ ŽENSKÉ JMÉNO					2. DÍL TAJENKY	ČESKÝ SPISOVATEL
SPZ TEPLIC				TOPOL BÍLÝ PAPOUŠEK					
INTOXIKACE							SLOVENSKY „AR“ JMÉNO VOSTŘELA		
JMÉNO HERECKY KNIGHTLEY						KLEP VELKÉ POLE			
	JMÉNO SPISOVA- TELE PAVLA	TYP FORDU NĚMECKÝ SNĚM			ANGLICKY „JEZERO“ NÁM PATŘÍCÍ				
JEDEN I DRUHÝ				NÁSTIN KRÁTKO- NOHÝ KŮŇ					
ZDE			HOLENKU ASLJSKÝ STROMOVÝ SAVEC					3. DÍL TAJENKY	TEKUTINA VYLUČOVA- NÁ KŮŽI
BÝVALÝ ČESKÝ PLAVEC					ÚDER NOHOU MALÁTNĚ				
	AKVARIJNÍ RYBA HOP						DOVNITŘ UBLÍŽIT		
ČERVENÁ ROSTLINNÁ BARVIVA					CHLUPOVÝ POROST CIZÍ MUŽ. JMÉNO				
STŘEDOVÁ ČARA				MLHA NA JAKÉM MÍSTĚ					HRDINA
ZNAČKA PLATINY			ZÁBRADLÍ ROKLOVY INICIÁLY						
SARDEL (řídce)									
MALÉ SOUSTROJÍ									

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 17. 12. 2018 na adresu:

Redakce Albert magazin, Podkovářská 674/2, 190 00 Praha 9, nebo ji vyplňte do formuláře na www.albert.cz/tajenka.

Výherce sudoku z čísla 11/2018:

Zdenka Krišková, Ostrava.

Řešení z minulého čísla:

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

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

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

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

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

LEDEN 2019

U vás u kuchyni

albert

ZDARMA

**PŘIPRAVUJEME
PRO VÁS**

Albert magazín v novém kabátku!

Od ledna ve vašem Albertu

PŘEKVAPTE DÁRKY OD SRDCE



VÁNOČNÍ LŽIČKY
S ČOKOLÁDOU



NAKLÁDANÝ HERMELÍN
S BYLINKAMI A CHILLI



PERNÍKOVÝ
PANÁČEK



VIDEA PRO PŘÍPRAVU VÁNOČNÍCH DÁRKŮ OD SRDCE NAJDETE NA: WWW.ALBERT.CZ/VANOCE



Najděte si o Vánocích chvílku pro sebe. Nechte se unést neodolatelně jemnou náplní ukrytou v objetí křehké čokolády. Podlehnete kouzlu pralinek Lindor.

Lindor, stvořen s vášní švýcarských Mistrů čokolády Lindt, již od roku 1845.

Lindor. Neodolatelně jemný.

@lindtcz_sk f lindtczsk www.lindt.cz

VYHRAJTE ZÁŽITEK

30x POUKAZ
V HODNOTĚ 10.000,- Kč

alle
gria



**KUPTÉ & VYHRAJTE DENNĚ
3 BALENÍ POUKAZ ALLEGRIA**

SOUTĚŽ PROBÍHÁ 28. 11. 2018 - 27. 12. 2018,
VÍCE INFORMACÍ NA WWW.DOLCE-GUSTO.CZ



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.

*Nenajdete ve světě
sýry jako v Madetě*



Na vybraných prodejnách Albert

Ozdobte si
vánoce
kofolou
a vyhraďte!



ilustraci foto

Kup 2 litrové kofoly 2 l
a uschovej účtenku

registruj se na www.kofola.cz/albert

vyhraj 3 x rodinný pobyt
v roubence na horách
v hodnotě 50 000 Kč

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.





EVELINA. KISSED BY NATURE.


Slovenské jablko roka
2014, 2015, 2016, 2018

VŽDY JAKO PRÁVĚ UTRŽENÉ ZE STROMU.

Co je to Evelina®? Je to klenot mezi jablky, který Vám okamžitě přiroste k srdci. Dokonale kulaté, červené, voňavé, jako právě utržené ze stromu.

Vypěstované na Slovensku pěstiteli ovocnářského družstva Bonum. Distributor pro SR a ČR: Boni Fructi, spol. s r.o., Lipnická ul. 3035/162, SK-900 42 Dunajská Lužná, Slovensko, www.dobrejablka.sk
evelina-apple.com


Surprisingly apple!

**BONA
VITA®**

**VYSOKÝ OBSAH
VLÁKNINY
ZDROJ
BÍLKOVIN**



K dostání ve vybraných hypermarketech a prodejnách Albert. www.bonavita.cz



*Vybírejte
srdcem*



K dostání ve vybraných
prodejnách Albert



RABBIT

TRHOVÝ ŠTĚPÁNOV a.s.

**Váš dodavatel
králičího
a drůbežího
masa.**

**K dostání ve vybraných
prodejnách Albert.**



SLAVÍME

90
LET

**Vánoční lovečák 900 g
k dostání ve vybraných
prodejnách Albert**



Krahulík

1928





Upečte si Vánoce



Vánoční sen

- 350 g polohrubé mouky
- 100 g cukru moučky
- 1 vanilkový cukr
- 2 žloutky
- špetka mleté skořice
- nastrohanou kůru z půlky citronu
- 300 g másla
- 200 g oloupaných mletých mandlí
- malinový/rybízový džem

POSTUP: Na vál prosejte mouku, udělejte důlek, do něj vložte dva žloutky, přidejte oba cukry, citronovou kůru a mletou skořici. Vložte změkklé máslo, mleté mandle a z přísad vypracujte hladké těsto, které dejte na několik hodin do chladu. Z těsta vyválejte plát silný cca 2 až 3 mm a formičkou vykrajujte tvary. Přeneste je na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C. Slepujte po dvou malinovým nebo rybízovým džemem. Na závěr posypejte moučkovým cukrem.

Vyzkoušejte také





Dovážíme prémiové hovězí maso z NAMIBIE a BOTSWANY

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

ořech z kýty



loupaný plec



kulatý plec
(„falešná svičková“)



ANIMALCO

ANIMALCO a.s., Na Kocínce 1, 160 41 Praha 6 - Dejvice

tel.: +420 220 107 111, fax: +420 233 332 283, e-mail: info@animalco.cz, www.animalco.cz



NAMIBIE / BOTSWANA

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

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

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

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

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

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

DR. ENSA
SINCE 1991

Fantasy Dragée
Ovoce mix v hořké
a mléčné čokoládě
100g

Fantasy Dragée
Ořechy mix
400g

Fantasy Dragée
Svestky v hořké
čokoládě
100g

Fantasy Dragée
Ovoce a Ořechy mix
400g

Fantasy Dragée
Mandle pražené uzené
v hořké čokoládě
150g

Fantasy Dragée
Mandle pražené solené
v mléčné čokoládě
150g

Fantasy Dragée
Mandle v bílé čokoládě
s příchutí tiramisu
150g

Fantasy Dragée
Hrušky v mléčné
čokoládě se skořicí
150g

Fantasy Dragée
Mandle v cukru a mléčné
čokoládě s vanilkovým aroma
150g

Fantasy Dragée
Mandle v bílé čokoládě
se zeleným čajem
150g

OSLAVTE TO SPOLEČNĚ



18+

POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
www.napivosrozumem.cz

Pinko[®]
SINCE 1991

CARTATTO
vanilka
čokoláda

120 ml

Křupavé a lahodné osvěžení

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Lactofree

615 ml

**Klasická pochoutka
v provedení bez laktózy**

LACTOFREE
POLÁRKOVÝ DORT
vanilka

www.pinko.cz



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



www.mylordpremium.cz

Mylord PREMIUM = PRVOTŘÍDNÍ KVALITA BEZ KOMPROMISŮ

K dostání ve vybraných prodejnách Albert



*Tradice a česká
kvalita z Vodňan!*



www.vodnanskadrubez.cz

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



BEZ LEPKU

Oslavujte *jako za první* *republiky*

85^{let}
VÁHALA

K dostání
ve vybraných
prodejnách
Albert.

www.vahala.cz



JSOU VĚCI,
BEZ KTERÝCH SE VÁNOCE
NEOBEJDOU...

Dobrou chuť a hodně štěstí

bramborový salát DELIKA
podle tradiční receptury

K dostání ve vybraných prodejnách Albert. I další výrobky z našeho sortimentu najdete v supermarketech a hypermarketech Albert.
DELIKA lahůdky, s.r.o., U hřiště 654/21a Brno, T: +420 558 329 266, E: odbyt@delikalahudky.cz

RECEPT NA DRINK:

ESPECIAL GINGER ALE

SLADKÝ & OSVĚŽUJÍCÍ

V zásadě jde o twist na koktejl Cuba Libre se zázvorovou limonádou místo koly, kombinovanou s vanilkovými tóny kubánského rumu Havana Club Especial a kyselým střípkem limetky. Pikantnější verze dosáhnete výměnou zázvorové limonády za zázvorové pivo. Vyzkoušejte náš recept!

- # 4 CL HAVANA CLUB ESPECIAL
- # 15 CL GINGER ALE
- # OSMINA LIMETY
- # PLÁTEK ZÁZVORU
- # LED

Especial

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

SLEĎUJTE
HAVANA CLUB



SVEZTE SE S CHUTÍ DO
NOVÉHO ROKU 2019



VENKOVSKÁ
TLAČENKA MINI

OBSAH MASA
80%



Příjemné prožití vánočních svátků, mnoho štěstí, zdraví a úspěchu.
Přeje rodinná společnost z Valašska.



VEGETOL

Olej pravých mistrů

MISTROVSKY ZTVÁRNĚNÝ OLEJ SE SLUNEČNICEMI

Exkluzivní slunečnicový olej Vegetol Gold s novou recepturou a vysokým podílem výběrových slunečnicových semínek promění vaši kuchyni v galerii moderního vaření.

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



Vincent van Gogh: Slunečnice (1889)





TRADIČNÍ PEČIVO OD ČESKÉHO VÝROBCE.

K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT.



Naše Rulandské bílé promění jídlo v hostinu

Nechte se unést spojením tradiční chuti smaženého řízku s lehkým salátem, kterou dokonale rozehraje sklenka našeho svěžího Rulandského bílého v lahodnou symfonii. Dopřejte si víc.



Na život jako víno!





DOPŘEJTE SI LEGENDÁRNÍ KOKTEJL Z PRAVÉ RUSKÉ VODKY

— MOSCOW MULE

50 ml Russian Standard
100 ml kvalitního zázvorového piva
půlka limety
hrnek / sklenice naplněná ledem



Představujeme řadu vín z vinařství Domaines Paul Mas:

Jean-Claude Mas

Vlastníkem a vinařem francouzského vinařství Domaines Paul Mas je Jean-Claude Mas. Pod vinařství spadá 7 panství o celkové rozloze více jak 395 ha, z čehož 320 ha představují vinice, které se táhnou přes celou oblast Languedoc.



EXKLUZIVNĚ
U NÁS

KAISER
FRANZ JOSEF
www.gaston.cz

MANDARINKY
JAHODY
BROSŤKVE

ANANAS
OVOČNÝ
HRUŠKY
BROSŤKVE

K dostání ve vybraných prodejnách Albert

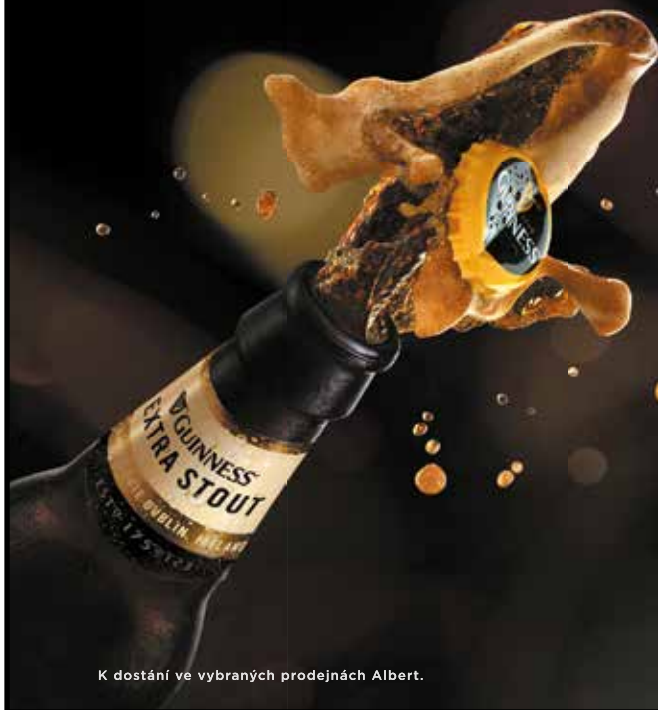
Varmuza

Anno 1913



DELIMAX

SYMBOL IRSKA
250 LET HISTORIE
NEZAMĚNITELNÁ CHUŤ



GUINNESS®

EXTRA STOUT

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

www.pijsrozumem.cz

SLEVA min.
NA VYBRANÝ SORTIMENT

vileda®

20%
ZNAČKY VILEDA



Akce platí 28. 11. 2018 – 6. 1. 2019 ve vybraných supermarketech a hypermarketech Albert.





Svěží

Bez konzervantů

- ✓ Je jemný a výrazně smetanový
- ✓ Čtyři různé příchutě (přírodní, s rajčaty a cibulkou, bylinkový a nově s pažitkou)
- ✓ Dobře se roztírá

www.president.cz

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



№1 IN ITALIA

- DAL 1882 -

Galbani

Egidio Galbani

Inspirazione Italiana dal 1882

Milujte život. Milujte jídlo.

Tiramisu

- 500 g Galbani Mascarpone
- 40 cukrářských piškotů
- 2 lžice amareta
- 2 šálky kávy
- 5 lžic cukru
- 5 vajec
- Kakao

Vyšlehejte žloutky s cukrem, pak do nich důkladně vmíchejte mascarpone. Bílky vyšlehejte do tuhého sněhu a zlehka ho do směsi zapracujte. Ve vychladlé kávě s amarettem rychle namáčejte cukrářské piškoty. Na vrstvu piškotů rozprostřete vrstvu mascarponevého krému a opět pokryjte vrstvou máčených piškotů. Poslední vrstva je krémová. Uložte alespoň na 3 hodiny do chladničky. Před servírováním jemně posypte kakaem.



www.galbani.cz

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

Sleva 30% na vybraný sortiment sušení a žehlení

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

Nejdokonalší systém
odstředivého ždímání

Záběr mopu
33 cm

ZNÁTE
z TV

999,-



Podlahový mop PICCOLO

Rychle, snadno,
jednoduše – mop
s integrovaným ždímacím
mechanismem

Záběr mopu
27 cm

299,-



Náhrady PICCOLO **159,-**



Vědro PICCOLO

69,-



LEIFHEIT

Více času pro rodinu.

Happy

Z lásky k děťátku...



bella

V HYPERMARKETECH
ALBERT
NYNÍ V AKČNÍ
NABÍDKĚ

NOVINKA Bella Ideale

Bella Perfecta
a Bella Perfecta Night



znáte
z
TV

Dětské pleny a podložky HAPPY a PANDA

Dámská hygiena BELLA PERFECTA a BELLA IDEALE

AKČNÍ NABÍDKA PLATÍ OD 28. 11. 2018 DO 8. 1. 2019

NOWACO

Není filé jako filé

Také jste si mysleli, že rybí filé je prostě rybí filé a mezi jednotlivými produkty od různých výrobců v podstatě není žádný rozdíl? V tom případě **musíte ochutnat NOWACO Filé porce MSC**. Z chladných a křišťálově čistých vod Aljašky k vám přichází filé **exkluzivní kvality, která v našich končinách jinak není k dostání.**



Šetrný a udržitelný rybolov

V dnešním světě neustále ubývají přírodní zdroje a populace mořských ryb se potýká s nadměrným lovem. NOWACO Filé porce MSC se vyrábí z ryb lovených **pod přísnou certifikací MSC** (Marine Stewardship Council), jejímž cílem je **přispívat ke zdraví světových oceánů podporou udržitelného rybolovu.**

Najdete ve vybraných prodejnách Albert.

www.nowaco.cz

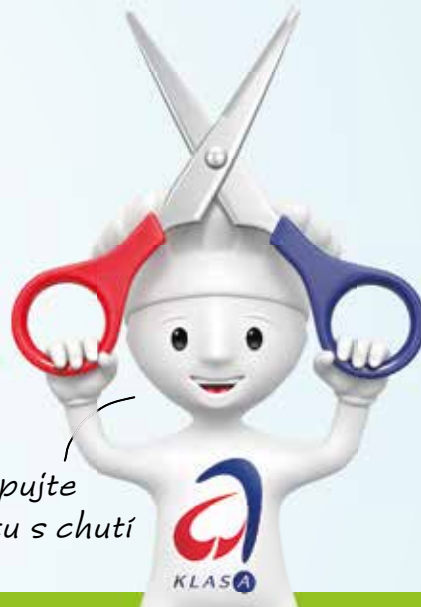


STŘIHNĚTE SI KVALITU

A VYHRAJTE 3x ŠKODA KAROQ



Loga kvality vystřihujte z potravin
a nalepujte na herní karty. Soutěžte
s chutí o tři vozy ŠKODA KAROQ a další
ceny do 3. 2. 2019. Herní karty ke stažení
a více informací na akademiekvality.cz



Nakupujte
kvalitu s chutí

KLASA



Obsahuje vyvážený poměr minerálů.

KORUNNÍ

Vyvážený
vstup
do
nového
roku

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



Příjemně strávený čas s čaji TEEKANNE




Jde to i bez pečení


Toto cukroví si zaručeně oblíbíte pro jeho jednoduchost. Stačí připravit základ smícháním kokosové mouky a cukru. Ten jen obměňujte podle své chuti.

FOTO Petra Novotná FOODSTYLING Petra Novotná a Petr Linka

Citronové kuličky s černým čajem a sezamem

 12 kusů

 15 minut

 velmi snadné

150 g kokosové mouky *Nature's Promise*
80 g kokosového cukru *Nature's Promise*
2 citrony
šťáva z 1 citronu
2 lžičky černého čaje *Nature's Promise*
125 g másla
100 g kešu ořechů
100 g sezamu

- Kešu ořechy namočte na alespoň osm hodin.
- Do základu z kokosové mouky a cukru přidejte nastrouhanou citronovou kůru, šťávu, černý čaj a máslo.
- Kešu ořechy sceďte, namelte nejmenno a smíchejte s připravenou směsí. Pořádně promíchejte v těsto, ze kterého vytvarujete kuličky. Ty obalujte v sezamu.

Pistáciové kuličky s čokoládou

 12 kusů

 15 minut


 velmi snadné


150 g kokosové mouky *Nature's Promise*
80 g kokosového cukru *Nature's Promise*
70 g kokosového oleje *Nature's Promise*
4 lžičce javorového sirupu
100 g hořké čokolády
100 g nesolených pistácií

- Z pistácií odstraňte skořápky a nasekejte nejmenno.
- Do základu z kokosové mouky a cukru přidejte kokosový olej a javorový sirup.
- Hořkou čokoládu rozehejte ve vodní lázni.
- Z těsta vytvarujte kuličky a obalujte je v namletých pistáciích.

Kokosovo-arašídové kuličky

 12 kusů

 15 minut

 velmi snadné

150 g kokosové mouky *Nature's Promise*
100 g pražených nesolených arašídů
80 g kokosového cukru *Nature's Promise*
125 g arašídové másla

- Arašídů nasekejte nejmenno a smíchejte se základní směsí z kokosové mouky a cukru.
- Přidejte arašídové máslo.
- Zpracujte v těsto a vytvarujte kuličky.



Bio kokosová mouka
Nature's Promise



KOKOSOVÁ MOUKA

Vyrábí se z dužiny kokosových ořechů, které se po vysušení a vylisování oleje rozemelou najemno. Má krásnou vůni a nasládlou chuť, perfektně se tedy hodí k přípravě sladkých dezertů. Je plná bílkovin a vlákniny. Díky absorpčním vlastnostem je také vhodná k zahuštění omáček a polévek.



Videorecept najdete na
naturespromise.cz

OBCHŮDKY S ALBERTEM

**UDĚLEJTE
O VÁNOCÍCH
DOBRÝ SKUTEK
POMÁHEJTE DĚTEM
NÁKUPEM JEJICH
VÝROBKŮ**



ZA DĚTSKÝM ÚSMĚVEM DO VÁNOČNÍHO ALBERTU

Potěšit své blízké a zároveň podpořit dobrou věc? Obojí je možné díky unikátnímu projektu Obchůdky s Albertem. **Přijďte během adventních víkendů do vybraných prodejen Albert. Ty se v předvánočním čase zaplní malými prodavači z dětských domovů, kteří zde budou nabízet své vlastnoručně dělané výrobky. Jejich zakoupením uděláte radost nejen sobě nebo svým blízkým, ale zároveň přispějete i na dobrou věc.** Vybrané peníze totiž jdou přímo dětem v dětských domovech. Za výtěžek si mohou splnit malá i větší vánoční přání.