ČERVEN 2019

albert

U vás v kuchyni

RECEPTY / INSPIRACE / NÁKUPY

ZDARMA

S CHUTÍ NA VÝLET!

Tipy na čerstvé zážitky

MERUŇKY

Sezona ovoce je tu

Jdeme na piknik

Dobroty na ven

11 × barevné, voňavé, vypečené

špízky a hotdogy

Nature's Promise

KDYŽ ZDRAVÍ CHUTNÁ

S CHUTÍ ČISTÉ PŘÍRODY SE ROSTE LÉPE

BEZ BARVIV A UMĚLÝCH AROMAT

www.naturespromise.cz

@naturespromise.cz

EXKLUZIVNĚ PRO albert

Magazín pro zákazníky
supermarketů a hypermarketů ALBERT

Distribuce ve všech prodejnách
ALBERT zdarma

VYDAVATEL:
Albert Česká republika, s.r.o., Radlická 117
158 00 Praha 5 – Nové Butovice

DATUM VYDÁNÍ: 5. 6. 2019
DATUM VYDÁNÍ PŘÍŠTÍHO ČÍSLA: 3. 7. 2019

ZA ALBERT MARKETING:
Petra Čeřovská

KOMPLETNÍ KREATIVNÍ ZPRACOVÁNÍ:
S&P MEDIA
Naďa Fidrmucová, Kristína Cuceová
www.spmediagroup.cz

REDAKCE ALBERT MAGAZÍNU:
Podkovářská 2, Praha 9, 190 00
albertmagazin@albert.cz

KREATIVNÍ TÝM S&P MEDIA:
Foto:
Petra Novotná, Tomáš Babinec,
Fotobanka Albert, iStock

Foodstyling:
Petra Novotná, Tomáš Babinec,
Adéla Srbová, Bára Nosková

Grafické zpracování:
Ludmila Reichová, Kateřina Zacharová

Texty:
Eva Rýznerová, Adéla Srbová

Kuchař:
Jaroslav Prokš

PARTNEŘI:
BUTLERS – MADE FOR YOUR HOME
Vinohradská 2828/151, Praha 3

TISK:
SEVEROTISK s.r.o.
Mezní 3312/7, 400 11 Ústí nad Labem
TRIANGL, a.s.
Beranových 65, 199 02 Praha 9

MK ČR E 7161 © ALBERT Česká republika
ISSN 1211-1422
Tiskové chyby vyhrazeny.
Jakékoliv nakládání s obsahem magazínu Albert u vás v kuchyni, jeho publikování, přebírání nebo jiné formy šíření jsou bez písemného souhlasu vydavatele zakázány.

Sdílejte s námi:
@albertceskarepublika
#albertmagazin
www.albert.cz/magazin-albert

Milé čtenářky a milí čtenáři,

Znáte ten pocit, když na vás přijde v červnu letní nálada? Nejraději byste sbalili kufr a vyrazili na prázdniny. Pokud musíte jako většina školou a prací povinných ještě počkat, tak vykouzlete letní atmosféru zatím u vás v kuchyni, s dobrotami na zahradě, v parku nebo při víkendovém putování po Česku. Jak na to, vám poradí červnový Albert magazín.

Hned na začátku to rozbalíte s piknikovým košem plným dobrého jídla, protože nejlépe chutná venku. Sezona třešní je tu, tak zkuste tip na netradiční marmeládu nebo letní pohár. Recepty na každý den jsou jako v každém vydání hotové za chvilku a ochutnáte v nich čerstvou sezonní zeleninu z Tržnice u Alberta. A když už vás doma nic neudrží, sbalte batoh a vyrazte na výlet ochutnat regionální speciality nebo si na chalupě upečte voňavý chleba. S rubrikou Stojí za to jíst lépe to jde jako po másle. Do sladké tečky se pusťte s plnými hrstmi ovoce. Připravte si osvěžující limonády, lahodné smoothie nebo smetanový zmrzlinový dort. A horko nemá šanci.

Ať se vám v červnu krásně vaří.

Váš Albert

20
ELIXÍR ŽIVOTA
Jó, třešně zrály, zrovna třešně zrály...

28
S chutí na výlet

71
SLADKÁ TEČKA
Loď do stanice léto

Obsah

● *vegetariánské* ● *veganské* ● *bez lepku* ● *bez laktózy*

6 INSPIRACE JDEME NA PIKNIK

8 *RÝŽOVÝ SALÁT do skla* ●
TĚSTOVINY do ruky ●
9 *SENDVIČ pro celou rodinu* ●
11 *RYCHLOKVAŠKY z jedné flašky* ● ● ●
KRŮTÍ ROLÁDA s žampiony a špenátem ●
KUKUŘICE s limetkami ● ● ●
DUHOVÉ ŠPÍZKY přímo z nebe ● ● ●
12 *MŇAM BUBLANINA plná třešní* ●
13 *TŘEŠŇOVÝ ZÁVIN „Mon cherry“* ●

14 NOVINKY

16 TRŽNICE

16 *NOVÉ BRAMBORY jsou tu!*
18 *KŘEHKÉ FAZOLKY nejen pro holky*

20 ELIXÍR ŽIVOTA
JÓ, TŘEŠNĚ ZRÁLY, ZROVNA TŘEŠNĚ ZRÁLY...

20 *TŘEŠŇOVÁ MARMELÁDA s chia semínky* ● ● ●
21 *LETNÍ POHÁR s třešňovou marmeládou* ● ●

22 RECEPTY NA KAŽDÝ DEN

22 *KRÉM Z ČERSTVÉHO HRÁŠKU s pórkem a mátou* ●
23 *LETNÍ SALÁT s uzenou makrelou* ● ●
24 *BALKÁNSKÉ ŠPÍZY se salátkem* ●
25 *PEČENÉ PAPRIKY s bílou klobáskou*
26 *RYCHLÉ NUDLE s krůtou a fazolovými lusky*
27 *KVĚTÁKOVÉ PLACIČKY s bramborovou kaší* ●

22
RECEPTY NA KAŽDÝ DEN
6 rychlých večeří do 30 minut

40
MASO MĚSÍCE
Rozpalte více chutí s klobáskami

6
INSPIRACE
Jdeme na piknik

28 BUĎME SPOLU U JEDNOHO STOLU
S CHUTÍ NA VÝLET ZA LETNÍMI ZÁŽITKY

30 ČESNEČKA s loštickými tvarůžky
31 HOVĚZÍ ZÁVITKY z Beskyd
32 KUŘECÍ ČTVRTKY s meruňkovou omáčkou ● ●
33 KRÁLÍK NA PETRŽELI se šťouchanými bramborami ●
34 SLANÝ KOLÁČ z nových brambor ●
35 ČERSTVÝ PSTRUH s hráškovým pyré ●
36 OSVĚŽUJÍCÍ ŽIVOTABUDIČ s bylinným likérem ● ● ●
37 PERNÍKOVÁ BÁBOVKA s čokoládou a malinami ●
38 SLADKÉ KNEDLÍKY s borůvkami z Krkonoš ●

39 ZÁBAVA PRO DĚTI + POŠLI SVŮJ GRILOVACÍ RECEPT

40 MASO MĚSÍCE ROZPALTE VÍCE CHUTÍ S KLOBÁSKAMI

40 3× VARIACE na špejli
41 LETNÍ LEČO
42 HOTDOG Hvězda večeře
43 CO OMÁČKA, to originál

44 ALBERT JSTE VY ŠPEJLOVÁ VÝZVA

45 ALBERT BAVÍ ČERVNOVÁ PORCE LUŠTĚNÍ

46 STOJÍ ZA TO JÍST LÉPE UPEČ TŘEBA CHLEBA

48 DOMÁCÍ CHLÉB z kvásku ● ●
49 CHLEBOVÉ PLACKY se sýrem halloumi ●

50 PŘÍBĚHY Z ALBERTU OVOCNÝ SEN Z ALBERTU

51 MERUŇKOVÝ KOLÁČ s tvarohem ●

52 OCHUTNEJTE S NÁMI

52 KRÉMOVÉ TĚSTOVINY se zeleninou a parmazánem ●

71 SLADKÁ TEČKA LOĎ DO STANICE LÉTO

72 MELOUNOVÁ LIMONÁDA pro horké dny ● ● ●
JAHODOVÁ LIMONÁDA s limetkou ● ● ●
73 TŘEŠŇOVÝ zmrzlinový dort ●
74 DOMÁCÍ NANUKY pro holky i pro kluky ● ● ●
75 BORŮVKOVÉ SMOOTHIE s malinami ● ● ●
HRUŠKOVÉ SMOOTHIE s celerem ● ● ●

JDEME NA PIKNIK
Dobroty na ven

Blíží se konec školního roku a to je pořádný důvod k oslavě! Rozbalte deku v parku nebo na zahradě, přineste vše potřebné v košíku a ochutnejte letní pohodu.

Za body z nákupu získejte v Albertu výbavu na léto. Více na www.albert.cz/leto nebo v prodejnách Albert.

Foodstyling, fotografie: Petra Novotná
Text: Eva Rýznerová
Nádobí a dekor: Butlers – made for your home

skládací
KOŠÍK

*

RÝŽOVÝ SALÁT
do skla

4 porce | 20 min | VEGET

SUROVINY:
300 g tříbarevné rýže
2 menší batáty
2 lžíce olivového oleje
sůl, pepř
1 avokádo
2 hrsti baby špenátu
2 lžičky černých sezamových semínek
2 lžíce sezamového oleje
1 lžíce javorového sirupu
1 limetka
1 hrst koriandru
1 lžička sójové omáčky

POSTUP:
1. Rýži uvařte dle návodu.
2. Oloupané batáty nakrájejte na kostičky a doměkka opečte na oleji. Osolte a opepřete.
3. Avokádo zbavte pecky, oloupejte a nakrájejte na kostičky.
4. Promíchejte rýži, batáty, avokádo, baby špenát a sezamová semínka.
5. Na zálivku prošlehejte sezamový olej, sirup, limetkovou šťávu, nasekaný koriandr a sójovou omáčku. Promíchejte se salátem a rozdělte do sklenic.

TĚSTOVINY
do ruky

4 porce | 25 min | VEGET

SUROVINY:
400 g těstovin penne
150 g cherry rajčat
80 g sušených rajčat
60 g černých oliv
150 g baby mozzarelly
1 hrst bazalky
3 lžíce oleje ze sušených rajčat
1 lžička balsamikového octa
sůl, pepř

POSTUP:
1. Těstoviny uvařte podle návodu.
2. Nakrájená čerstvá i sušená rajčata, olivy na kolečka, okapané mozzarelly a lístky bazalky přidejte k těstovinám. Promíchejte.
3. Na zálivku vyšlehejte olej, ocet, sůl a pepř.
4. Smíchejte se zálivkou a rozdělte do sklenic.

SENDVIČ pro celou rodinu

1 sendvič | 15 min | VEGET

SUROVINY:
1 velká celozrnná bageta
50 g měkkého kozího sýru
25 g polníčku
25 g rukoly
40 g bílého hroznového vína
40 g červeného hroznového vína
50 g modrého sýru
1 lžíce fíkové marmelády

POSTUP:
1. Bagetu podélně rozřízněte.
2. Jednu polovinu natřete kozím sýrem, obložte polníčkem, rukolou, rozpůlenými kuličkami vína a nakrájeným modrým sýrem.
3. Druhou polovinu natřete marmeládou a sendvič spojte. Nakrájejte na menší porce a podávejte.

*

V kombinaci s kozím sýrem zkuste také fíky nebo nektarinky.

Čím déle necháte okurky odležet, tím budou kyselejší.

1 RYCHLOKVAŠKY
z jedné flašky

1 sklenice | 15 min | +48 hodin na odležení | VEGAN

SUROVINY:
400 g nakládacích okurek
1 hrst kopru
2 lžičky celého barevného pepře
8 bobkových listů
100 ml jablečného octa
80 g třtinového cukru
50 ml vody
sůl, pepř

POSTUP:
1. Okurky nakrájejte na tenká kolečka a promíchejte s natrhaným koprem, pepřem a bobkovými listy. Vše dejte do sklenice.
2. Ocet smíchejte s cukrem, vodou, solí a pepřem a směsí zalijte okurky.
3. Sklenici uzavřete a uložte nejméně na 48 hodin do lednice.

2 KRŮTÍ ROLÁDA
s žampiony a špenátem

4 porce | 60 min | BEZ lepku

SUROVINY:
400 g krůtích prsou v celku
sůl, pepř
2 lžíce olivového oleje
1 cibule
100 g anglické slaniny
2 stonky řapíkatého celeru
1 mrkev
100 g žampionů
2 lžíce smetany ke šlehání
1 lžička hořčice
1 hrst baby špenátu
100 g másla

POSTUP:
1. Maso rozřízněte na tenký plát a naklepejte přes potravinovou fólii. Osolte a opepřete.
2. Na oleji orestujte nakrájenou cibuli, přidejte slaninu na kostičky, nakrájený celer, mrkev a žampiony. Duste 10 minut.
3. Přidejte smetanu, hořčici a baby špenát.
4. Na maso rozetřete směs a zarolujte. Roládu zpevněte kuchyňským provázkem.
5. Na pánvi rozpusťte máslo a orestujte na něm roládu.
6. Roládu přendejte do pekáče, přelijte výpekem a 45 minut pečte v troubě na 170 °C.
7. Po vychladnutí odstraňte provázek a roládu nakrájejte na plátky.

DUHOVÉ ŠPÍZKY
přímo z nebe

12 kusů | 15 min | VEGAN

SUROVINY:
100 g kiwi
100 g žlutého melounu
100 g cukrového melounu
100 g vodního melounu
100 g jahod
100 g malin
100 g červeného hroznového vína
100 g borůvek
100 g ostružin

POSTUP: Ovoce nakrájejte a střídavě napíchejte na špejle.

3 KUKUŘICE
s limetkami

4 porce | 20 min | VEGAN

SUROVINY:
4 předvařené kukuřice
sůl, pepř
1 lžíce olivového oleje
2 limetky
1 hrst koriandru

POSTUP:
1. Kukuřici nakrájejte na 2 cm široká kolečka. Osolte a opepřete.
2. V pánvi rozehřejte olej a z obou stran na něm opečte kukuřici.
3. Opečenou kukuřici ozdobte klínky limetky a posypte koriandrem.

MŇAM BUBLANINA
plná třešní

12 porcí | 70 min | VEGET

SUROVINY:
125 g másla
180 g krupicového cukru
3 vejce
250 g polohrubé mouky
½ sáčku kypřicího prášku
100 ml mléka
80 ml bílého jogurtu
300 g třešní
3 lžíce moučkového cukru
1 lžíce hrubé mouky

POSTUP:
1. 120 g změklého másla vyšlehejte s krupicovým cukrem do pěny a do směsi po jednom zapracujte vejce.
2. Mouku promíchejte s kypřicím práškem. Střídavě s mlékem a jogurtem zapracujte do směsi.
3. Vypeckované třešně posypte 1 lžící moučkového cukru a přidejte do těsta.
4. Kulatou formu o průměru 35 cm vymažte zbylým máslem a vysypte moukou. Těsto přelijte do formy a vložte do trouby vyhřáté na 180 °C.
5. Pečte 45–50 minut. Po vychladnutí pocukrujte.

Pro zdravější variantu namíchejte polohrubou mouku napůl se špaldovou.

TŘEŠŇOVÝ ZÁVIN

„Mon cherry“

12 porcí | 80 min | +1 hod kynutí | VEGET

Pro ještě větší požitek můžete do náplně přidat i mléčnou nebo bílou čokoládu.

SUROVINY:
450 g polohrubé mouky
15 g sušeného droždí
100 g třtinového cukru
2 vejce
185 ml vlažného mléka
150 g másla
220 g třešní
2 lžíce portského vína
200 g čokolády na vaření
2 lžíce moučkového cukru

POSTUP:
1. Mouku smíchejte s droždím a cukrem.
2. Přidejte vejce, mléko a změklé máslo. Vypracujte hladké těsto. Nechte 1 hodinu kynout.
3. Těsto rozválejte na plát. Doprostřed dejte třešně promíchané s portským vínem a rozlámanou čokoládu. Zamotejte jako závin. Nožem váleček podélně rozřízněte a poloviny překládejte na střídačku přes sebe.
4. Přendejte do formy o velikosti 30 × 10 cm vyložené pečicím papírem a v troubě vyhřáté na 180 °C pečte 50 minut.
5. Po vychladnutí pocukrujte.

NOVINKY Z ALBERTU
sbalte na prázdniny

S přicházejícím létem přinášíme novou řadu hotových jídel a grilovacích specialit, které vezmete na dovolenou a po dni plném zážitků jednoduše připravíte třeba v kempu.

GRILOVAT NÁS BAVÍ

Při grilování nuda nehrozí, protože na rošt můžete hodit různé delikatesy. Vyzkoušejte nové barbecue tyčinky, poctivé špekáčky s 85% obsahem masa nebo bílé klobásky s 92 % masa. Všechny výrobky jsou bez lepku a přidaného glutamátu.

GRILOVACÍ TYČINKY BARBECUE ALBERT

GRILOVACÍ ŠPEKÁČKY ALBERT

BÍLÁ KLOBÁSA BAVORSKÁ ALBERT

HOTOVÉ POLÉVKY Z ALBERTU

Receptury na tradiční polévky, jako gulášová, zelná a dršťková, byly připraveny speciálně pro Albert, tak aby chutnaly jako od maminky. V létě přijdou obzvlášť vhod, nemusíte totiž trávit čas v kuchyni. Polévku stačí ohřát a naservírovat.

*

Kysané zelí, brambory a smetana, to je kombinace, která přijde vhod po dlouhém výletu všem členům rodiny!

CHUTĚ INDIE A THAJSKA

Přeneste se do Bombaje s hotovkami Chicken Tikka Masala nebo Butter Chicken, které voní indickým kořením. Oblíbené thajské curry si můžete vychutnat hned ve dvou variantách: Red Thai Curry a Green Thai Curry.

NOVÉ BRAMBORY
jsou tu!

V Česku si život bez brambor ani nedovedeme představit. Najdete je na jídelním lístku téměř každé restaurace. A když přijde sezona nových brambor, jsou Češi teprve ve svém živlu. Vyzkoušejte je díky Albert magazínu na mnoho způsobů.

RADY Z TRŽNICE

V Albertu si můžete brambory volně vybrat anebo nakoupit v uzavřených baleních. Doma je stačí dobře opláchnout pod proudem studené vody a rovnou začít vařit.

Při nákupu si můžete vybrat z různých velikostí podle typu jídla, které chcete uvařit. Brambory skladujte v temnu při teplotě od 4 do 7 °C, nejlépe v síťce nebo v otevřeném papírovém sáčku, aby docházelo k větrání.

NÁPADY DO KUCHYNĚ

1. Rané brambory chutnají skvěle na šťouchačku s máslem a bylinkami.
2. Připravíte z nich také odlehčený bramborový salát nebo pečené brambory. Nejsou vhodné pro přípravu bramborové kaše, protože obsahují vysoký podíl vody.
3. K dochucení můžete použít osmaženou cibulku, česnek nebo kmín. Z bylinek brambory výborně doplní rozmarýn, šalvěj, majoránka a tymián.
4. Vyzkoušet můžete také slavný francouzský recept na gratinované brambory. Tenké plátky brambor vyskládejte do zapékací nádoby, zalijte smetanou, zasypte ementálem a pokladťe plátky másla. Pečte 40 minut na 180 °C.

PŮVOD A ROZŠÍŘENÍ

Brambory pocházejí z horských oblastí Peru, kde se pěstovaly už před 4–5 tisíci lety. Do Evropy přivezli první zásilku brambor španělští dobyvatelé a postupně se brambory začaly pěstovat v Anglii, Irsku a Německu.

OVOCE A ZELENINA

Tržnice

U ALBERTA

*

Když brambory uvaříte v páře, zachovají si lepší chuť i větší podíl vitaminu C.

Sezona:
červen až srpen

Vitaminy: C
Minerály: draslík, hořčík, fosfor

KŘEHKÉ FAZOLKY
nejen pro holky

Vzpomínka na školní jídelnu? Vůbec ne. Fazolové i hrachové lusky jsou ukrytý poklad letní kuchyně. Fazolky si oblíbili především ve Francii i Středomoří. Objevte spolu s námi jejich kouzlo.

RADY Z TRŽNICE

Zelené fazolkové lusky jsou nezralé plody fazolu obecného. Mají protáhlý tvar a na koncích jsou zašpičatělé. Chuťově lehce připomínají hrášek. Stačí je 10 minut povařit a máte výbornou přílohu třeba ke steakům.

Lusk je v nejlepší formě, když je na omak pružný, má po celém povrchu jasně zelenou barvu a po lehkém ohnutí praskne. Při nákupu ideálně vybírejte přibližně podobně dlouhé a silné fazolky, aby se vařily stejnou dobu.

NÁPADY DO KUCHYNĚ

1. Před kuchyňskou úpravou fazolky zbavte konečků na obou stranách. Po uvaření namočte fazolky na pár minut do studené vody s ledem, zachovají si křehkost a pružnost.
2. Hodí se k přípravě dietních příloh, protože mají nízký obsah kalorií.
3. Výborně chutnají zelené lusky ve smetanové omáčce. Fazolky podlijte vodou, a když jsou skoro měkké, přidejte smetanu (33 %), ve které rozkvedlejte trochu mouky. Osolte, opepřete, dochuťte octem a cukrem.
4. Nebo fazolky zavařte ve sladkokyselém nálevu. Litr vody svařte s 250 ml octa (8 %), 100 g cukru a 2 lžičkami soli. Očištěné fazolky naskládejte do sklenic, přidejte nálev a 20 minut zavařujte na 100 °C.

PŮVOD A ROZŠÍŘENÍ

Před tisíci lety se pěstovaly v oblasti Střední a Jižní Ameriky. Do Evropy přivezl fazolky Kryštof Kolumbus a začaly se pěstovat v Itálii, Španělsku, Francii a Řecku, kde se dodnes těší velké popularitě.

NEZAPOMEŇTE NA HRÁŠEK

Začátek léta patří i hrachovým luskům, které jsou měkké a můžete je připravovat celé. Hrách setý má původ ve východním Středomoří, ale rychle zdomácněl i na českých zahradách. Vyniká vysokým obsahem vitaminu C a je skvělým zdrojem vlákniny.

Čerstvé lusky krátce poduste na másle a podávejte jako přílohu. Přidat je můžete také do zeleninových směsí, rizot či nudlí v asijské úpravě.

*

Fazolky využijte v létě jako přílohu ke grilovaným masům.

OVOCE A ZELENINA

Tržnice

U ALBERTA

Sezona:
léto, brzký podzim

Vitaminy: C, B, A
Minerály: hořčík, vápník

JÓ, TŘEŠNĚ ZRÁLY,
zrovna třešně zrály...

Třešně jsou sladkým příslibem prázdnin a bezstarostného léta. Užijte si jich v sezoně do sytosti, a až budete připravovat výbornou marmeládu, nezapomeňte na zásoby na zimu.

TŘEŠŇOVÁ MARMELÁDA
s chia semínky

8× 150 ml | 60 min | VEGAN

SUROVINY:
1 kg třešní
500 g krupicového cukru
1 vanilkový lusk
100 g chia semínek

POSTUP:
1. Třešně vypeckujte a vložte do velkého hrnce společně s cukrem.
2. Vanilkový lusk rozkrojte a vložte k třešním.
3. Přiveďte k varu, teplotu ztlumte a za stálého míchání vařte 20 minut.
4. Vyjměte vanilkový lusk a přidejte chia semínka. Promíchejte a vařte dalších 10 minut.
5. Čisté sklenice plňte horkou marmeládou a uzavřete víčkem.

LETNÍ POHÁR
s třešňovou marmeládou

4 porce | 15 min | +1 hod na odležení | BEZ laktózy

SUROVINY:
400 g ovesných vloček
400 ml mandlového mléka
2 lžíce javorového sirupu
1 lžička skořice
4 lžíce třešňové marmelády s chia semínky
1 lžíce mandlových lupínků
1 lžíce kokosových lupínků

POSTUP:
1. Promíchejte ovesné vločky, mléko, sirup a skořici.
2. Na dno skleniček nalijte polovinu marmelády.
3. Přidejte polovinu ovesné směsi a zalijte zbývající marmeládou.
4. Zakončete vrstvou vloček a nechte hodinu odležet.
5. Pohár ozdobte mandlovými a kokosovými lupínky.

Poháry připravte večer a uložte je přes noc do lednice. Ráno máte postaráno o skvělou snídani.

ALBERT RADÍ,
jak na nákup třešní

1. V Albertu najdete třešně oblíbených odrůd Kordia a Van.
2. U zdravých třešní je slupka pevná, lesklá a dužina velmi šťavnatá.
3. Třešně jsou plné sladké šťávy, proto jsou velice křehké a citlivé na dotek. Po nákupu čerstvé třešně co nejrychleji spotřebujte nebo je využijte k přípravě koláčů, sladkých knedlíků, smoothies, sorbetů, zmrzlin či marmelád.
4. Uchovejte chuť třešní na zimu. Jednoduše je můžete zamrazit nebo zavařit.

6 RYCHLÝCH VEČEŘÍ
do 30 minut

Vyzkoušejte letní krémovou polévku a dalších 5 bleskových receptů.

KRÉM Z ČERSTVÉHO HRÁŠKU
s pórkem a mátou

4 porce | 30 min | BEZ lepku

JAK NA TO?
Podívejte se na videorecept:

albert.cz/videorecepty

ČERSTVÁ MÁTA

SUROVINY:
2 lžíce olivového oleje
1 menší pórek
2 stonky řapíkatého celeru
2 stroužky česneku
4 brambory
250 ml kuřecího vývaru
500 g čerstvého hrášku
1 hrst hladkolisté petrželky
2 hrsti čerstvé máty Albert
80 ml smetany na vaření (33 %)
sůl, pepř

POSTUP:
1. Na lžíci oleje dozlatova opečte nakrájený pórek, řapíkatý celer na kostičky, rozdrcený česnek a oloupané, nakrájené brambory. Zalijte vývarem a vařte 15 minut.
2. Přidejte hrášek, nasekanou petrželku a polovinu máty. Vařte 5 minut.
3. Rozmixujte tyčovým mixérem, zjemněte 60 ml smetany, osolte a opepřete.
4. Hotový hráškový krém ozdobte zbývajícím olivovým olejem, smetanou a čerstvou mátou.

ENERGIE: 286 kcal / 14 %
BÍLKOVINY: 11 g / 16 %
TUKY: 14 g / 22 %
SACHARIDY: 33 g / 13 %
Hodnoty odpovídají 1 porci.

LETNÍ SALÁT
s uzenou makrelou

4 porce | 30 min | BEZ lepku

SUROVINY:
8 vajec
500 g raných brambor
1 lžíce olivového oleje
4 saláty little gem
1 lžička dijonské hořčice
1 lžička bílého vinného octa
2 lžíce olivového oleje
½ lžičky cukru
sůl, pepř
4 filety uzené makrely Albert
1 hrst hladkolisté petrželky

POSTUP:
1. Vejce vařte ve vroucí vodě 9 minut, pak je vložte na 3 minuty do studené vody a oloupejte.
2. Brambory vařte 18–20 minut. Rozpulte je a zprudka opečte na oleji.
3. Salát rozeberte na listy a rozložte na talíře.
4. Na dresink promíchejte hořčici, ocet, olej, cukr, sůl a pepř.
5. Na salátové listy natrhejte makrelu zbavenou kůže a kostí, přidejte brambory a rozpůlená vejce. Přelijte dresinkem a posypte nasekanou petrželkou.

ENERGIE: 466 kcal / 23 %
BÍLKOVINY: 34 g / 48 %
TUKY: 32 g / 51 %
SACHARIDY: 15 g / 6 %
Hodnoty odpovídají 1 porci.

albert
UZENÁ MAKRELA

BALKÁNSKÉ ŠPÍZY
se salátkem

4 porce | 30 min | VEGET

SUROVINY:
300 g balkánského sýru Albert
1 tmavý chleba italského typu
2 citrony
150 g cherry rajčat
4 lžíce olivového oleje
2 snítky tymiánu
1 balení směsi salátů
1 hrst máty
1 mango
50 g malin
1 lžička balsamikového octa
1 lžička medu
sůl a pepř

POSTUP:
1. Na špejle napíchejte střídavě kostky balkánského sýru, větší kostky chleba, kolečka citronu a celá rajčata. Posypte lístky tymiánu.
2. Rozpalte grilovací pánev a položte do ní špízy. Zakapejte 2 lžícemi oleje a opékejte z každé strany 2 minuty.
3. Přendejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 200 °C 10 minut.
4. Promíchejte směs salátů s lístky máty. Přidejte na plátky nakrájené mango a celé maliny. Zakapejte zálivkou ze 2 lžic oleje, octa, medu, soli a pepře. Podávejte se salátkem.

albert

BALKÁNSKÝ SÝR

ENERGIE: 614 kcal / 31 %
BÍLKOVINY: 28 g / 39 %
TUKY: 29 g / 46 %
SACHARIDY: 70 g / 27 %
Hodnoty odpovídají 1 porci.

JAK NA TO?
Podívejte se na videorecept:

albert.cz/videorecepty

PEČENÉ PAPRIKY
s bílou klobáskou

4 porce | 30 min

SUROVINY:
4 červené papriky
2 lžíce olivového oleje
sůl
1 menší cibule
2 stroužky česneku
1 balení klobásy s hovězím a vepřovým masem Albert (270 g)
2 snítky rozmarýnu
150 ml balsamikového octa
80 g mozzarelly
50 g parmazánu
1 lžička třtinového cukru

ENERGIE: 456 kcal / 23 %
BÍLKOVINY: 21 g / 30 %
TUKY: 33 g / 52 %
SACHARIDY: 18 g / 7 %
Hodnoty odpovídají 1 porci.

POSTUP:
1. Papriky rozpulte, vyjměte jádřince. Položte je na plech vyložený pečicím papírem, zakapejte lžící oleje, osolte a 20 minut pečte v troubě na 210 °C.
2. Mezitím opečte na lžíci oleje nakrájenou cibuli a rozdrcený česnek. Přidejte klobásky vymačkané ze střívka, lístky z 1 snítky rozmarýnu a na mírném ohni opékejte 10 minut.
3. Přimíchejte 2 lžičky balsamikového octa a při vyšší teplotě 2 minuty duste.
4. Papriky naplňte směsí, posypte natrhanou mozzarellou a nastrouhaným parmazánem. Posypte zbývajícím rozmarýnem a pečte 10 minut na 180 °C.
5. Na balsamikovou redukci povařte 15 minut zbývající ocet s cukrem. Redukcí zakapejte papriky a podávejte.

albert

KLOBÁSA S HOVĚZÍM A VEPŘOVÝM MASEM

RYCHLÉ NUDLE
s krůtou a fazolovými lusky

4 porce | 25 min

SUROVINY:
200 g fazolových lusků
200 g rýžových nudlí
3 lžíce sójové omáčky
2 lžičky třtinového cukru
2 limetky
2 lžičky chilli omáčky
1 lžíce sezamového oleje
500 g krůtích prsních řízků Česká chuť
2 stroužky česneku
1 svazek jarní cibulky

POSTUP:
1. Fazolové lusky zbavte konečků na obou stranách. Nudle uvařte podle návodu. V posledních 5 minutách varu přidejte fazolky. Sceďte.
2. Sójovou omáčku smíchejte s cukrem, limetkovou šťávou a chilli omáčkou.
3. V pánvi rozehřejte olej a přidejte maso na nudličky. Opékejte 10 minut dozlatova. Přidejte rozdrcený česnek, vmíchejte směs se sójovou omáčkou a polovinu svazku nakrájené jarní cibulky.
4. Vmíchejte vařené nudle a fazolové lusky.
5. Rozdělte na talíře a posypte zbývajícími kroužky cibulky.

KRŮTÍ PRSNÍ ŘÍZKY

ENERGIE: 394 kcal / 20 %
BÍLKOVINY: 34 g / 48 %
TUKY: 5 g / 8 %
SACHARIDY: 52 g / 20 %
Hodnoty odpovídají 1 porci.

KVĚTÁKOVÉ PLACIČKY
s bramborovou kaší

4 porce | 30 min | VEGET

SUROVINY:
600 g květáku Albert
sůl, pepř
3 vejce
80 g sýru čedar
2 lžíce strouhanky
2 lžíce hladké mouky
slunečnicový olej
450 g brambor
40 g másla
100 ml mléka
1 lžíce olivového oleje
50 ml vody
1 lžička cukru
1 lžíce bílého vinného octa
250 g cherry rajčat
2 jarní cibulky

POSTUP:
1. Růžičky květáku vařte v osolené vodě 10 minut a slijte.
2. Polovinu květáku nasekejte nadrobno, druhou polovinu rozmixujte v mixéru s noži ve tvaru S.
3. Celou směs smíchejte s vejci, nastrouhaným sýrem, strouhankou a moukou. Osolte, opepřete a vytvarujte mokrýma rukama placičky.
4. V pánvi rozehřejte olej a placičky opékejte 2–3 minuty z každé strany.
5. Na bramborovou kaši oloupejte brambory a vařte je 15–20 minut. Promíchejte dohladka s rozpuštěným máslem a horkým mlékem.
6. Na zálivku smíchejte olej, vodu, cukr, ocet, sůl a pepř. Na salát nakrájejte rajčata na čtvrtiny a smíchejte je s částí nasekané jarní cibulky. Zbytkem cibulky posypte placičky.

ENERGIE: 477 kcal / 24 %
BÍLKOVINY: 18 g / 25 %
TUKY: 28 g / 44 %
SACHARIDY: 42 g / 16 %
Hodnoty odpovídají 1 porci.

S CHUTÍ NA VÝLET
za letními zážitky

Taky už se těšíte na prázdniny a dovolenou? Blogerka Češka z Česka vás navnadí, že lepší než čekání je o víkendu sbalit batoh na záda a stát se výletníkem po naší krásné zemi. Z každého místa si přivezte suvenýr, tentokrát ten do kuchyně, a uvařte letní dobroty inspirované vašimi zážitky.

ČEŠKA Z ČESKA
Seznamte se, toto je Jana Krátká, blogerka známá jako Češka z Česka. Jana pro Albert magazín připravila tuto rubriku a inspirovat se můžete také na jejím blogu dalšími krásnými českými recepty plnými tradice, lokálních surovin i bylinek, které Jana pravidelně s láskou píše pro svoje čtenáře na www.ceskazceska.cz.

PERNÍKOVÁ BÁBOVKA

KRKONOŠSKÉ BORŮVKOVÉ KNEDLÍKY

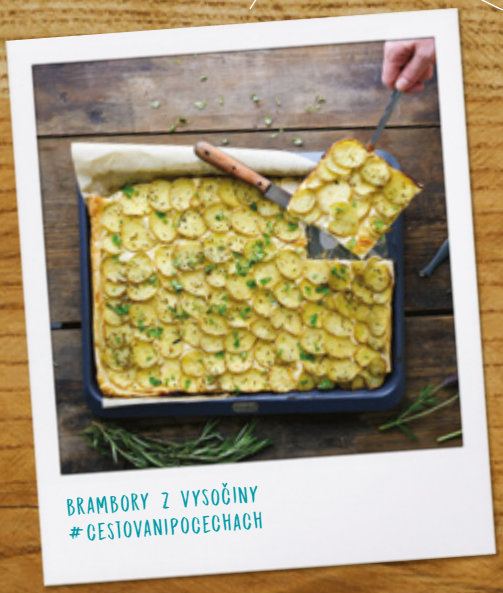
ČESNEČKA Z LOŠTIC

ZÁVITKY Z BESKYD
#ALBERTMAGAZIN

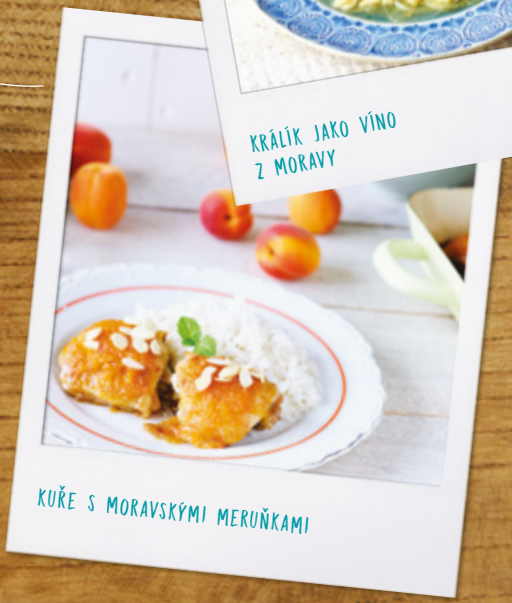
ŽIVOTABUDIČ OD KARLOVÝCH VARŮ

KRÁLÍK JAKO VÍNO
Z MORAVY

PSTRUH Z JIŽNÍCH ČECH
#VYLET



BRAMBORY Z VYSOČINY
#CESTOVANIPOCECHACH



KUŘE S MORAVSKÝMI MERUŇKAMI

Foodstyling: Jana Krátká, Tomáš Babinec
Fotografie: Tomáš Babinec
Text: Eva Rýznerová

OLOMOUCKÝ KRAJ

ČESNEČKA

4 porce | 30 min

s loštickými tvarůžky

SUROVINY:
40 g másla
100 g anglické slaniny
2 cibule
100 g brambor
1 palice česneku
1 lžička sušené majoránky
1 lžička kmínu
sůl, pepř
1 litr zeleninového vývaru
167 g olomouckých tvarůžků
2 snítky tymiánu

POSTUP:
1. Na másle opečte kostičky slaniny.
2. Přidejte nasekanou cibuli a brambory nakrájené na kostičky. Orestujte dozlatova.
3. Přidejte rozdrcený česnek, majoránku, kmín, sůl a pepř. Zalijte vývarem a 20 minut vařte.
4. Před podáváním rozdělte na talíře nakrájené tvarůžky. Přelijte je horkou česnečkou a ozdobte tymiánem.

NAUČNÁ STEZKA SVATÝ KOPEČEK

1. ZAČÁTEK U ZOO
2. PŘES OKRAJ DOLAN
3. DO RADÍKOVA
4. NA TRASE OBJEVÍTE ZBYTKY KLÁŠTERA ZV. KARTOUZKA
5. NAUČNÁ TRASA VEDE PO LESNÍCH CESTÁCH
6. PO TŮŘE NAVŠTIVTE BAZILIKU A ZOO NA SVATÉM KOPEČKU

SUVENÝRY DO KUCHYNĚ:
- OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY
- HANÁCKÉ KOLÁČE

OLOMOUC SE NEOCHODÍ

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ

HOVĚZÍ ZÁVITKY z Beskyd

4 porce | 60 min

SUROVINY:

4 hovězí zadní plátky
sůl, pepř
4 plátky anglické slaniny
1 mrkev
2 kyselé okurky
1 lžíce olivového oleje
2 cibule
150 ml tmavého piva
8 plátků čerstvého chleba

DEN U RADEGASTA

- VÝSTUP NA RADHOŠŤ
- ZASTAVTE SE NA PUSTEVNÁCH
- NA ČERTOVĚ MLÝNĚ
- VE SKANZENU V KOŽNOVĚ

JAK NA TO?
Podívejte se na videorecept:

albert.cz/videorecepty

POSTUP:

1. Maso naklepejte přes potravinářskou fólii. Osolte a opepřete z obou stran.
2. Na plátky rozdělte slaninu, nakrájenou mrkev a okurky. Zabalte a zpevněte párátky.
3. Na oleji opečte dozlatova cibuli nakrájenou na kolečka.
4. Do pánve vložte závitky a 5 minut restujte z obou stran.
5. Přilijte pivo a 10 minut duste.
6. Závitky přendejte do pekáče i s výpekem a přikryjte alobalem.
7. V troubě vyhřáté na 190 °C pečte 40 minut.
8. Výpek slijte a rozmixujte dohladka tyčovým mixérem.
9. Závitky přelijte omáčkou a podávejte s chlebem nebo s knedlíkem.

JIŽNÍ MORAVA

KUŘECÍ ČTVRTKY s meruňkovou omáčkou

4 porce | 45 min | BEZ lepku

SUROVINY:
4 kuřecí horní stehna
sůl, pepř
2 lžíce olivového oleje
150 g meruněk
100 ml bílého vína
20 ml meruňkovice
400 g rýže
1 lžíce mandlových lupínků
1 snítka máty

POSTUP:
1. Kuřecí čtvrtky osolte a opepřete. Dozlatova opečte na olivovém oleji.
2. Meruňky vypeckujte a nakrájejte. Přidejte je k masu, podlijte vínem, meruňkovicí a 25 minut duste.
3. Mezitím uvařte rýži podle návodu.
4. Maso vyjměte z pánve a meruňkovou omáčku rozmixujte dohladka.
5. Kousky kuřete přelijte omáčkou, posypte mandlovými lupínky, ozdobte mátou a podávejte s vařenou rýží.

TIPY NA VÝLETY

- TRADIČNÍ STRÁŽNICKÉ SLAVNOSTI
- LEDNICKO-VALTICKÝ AREÁL
- NÁRODNÍ PARK PODYJÍ
- KYJOV

SUVENÝRY DO KUCHYNĚ Z JIŽNÍ MORAVY:

- MERUŇKY
- VÍNO
- PÁLENKY JAKO MERUŇKOVICE, SLIVOVICE
- ZNOJEMSKÉ OKURKY

HRAD A POTOM VINOHRAD!

JIŽNÍ MORAVA

KRÁLÍK NA PETRŽELI

4 porce | 80 min | BEZ lepku

se šťouchanými bramborami

SUROVINY:
1 králík
sůl, pepř
2 lžíce olivového oleje
2 cibule
3 petržele
200 ml bílého vína
400 g brambor
80 g másla
2 jarní cibulky
2 snítky rozmarýnu

POSTUP:
1. Králíka rozporcujte. Jednotlivé kusy osolte a opepřete.
2. Na olivovém oleji opečte všechny části králíka a vložte je do pekáče.
3. Do výpeku přidejte cibuli nakrájenou na kolečka. Petržel oškrábejte, nakrájejte na kostičky a přidejte k cibuli. Opečte dozlatova.
4. Směs přendejte do pekáče, podlijte bílým vínem a přikryjte alobalem. Pečte 1 hodinu v troubě vyhřáté na 190 °C. Během pečení maso několikrát přelijte výpekem.
5. Mezitím dejte vařit do osolené vody oloupané brambory a vařte 20 minut.
6. Vodu slijte, brambory rozšťouchejte. Promíchejte s rozpuštěným máslem, nakrájenou cibulkou a nasekanou petrželkou. Porce králíka ozdobte rozmarýnem a podávejte se šťouchanými bramborami.

VINAŘSKÁ STEZKA NA KOLE

1. MIKULOV
2. ZŘÍCENINA KOZÍ HRÁDEK
3. SVATÝ KOPEČEK
4. VINNÉ SKLEPY
5. JESKYNĚ NA TUROLDU
6. NAUČNÁ STEZKA STARÁ HORA
7. EKOFARMA JÁŇŮV DVŮR
8. DUNAJOVICKÉ KOPCE

POHLED NA MIKULOV

VYSOČINA

SLANÝ KOLÁČ z nových brambor

1 koláč | 60 min | VEGET

VÝHLEDY

ŽELIVSKÝ OKRUH NA KOLE

(10 KM)
1. ŽELIV
2. ŽELIVSKÝ KLÁŠTER
3. SEDLICE
4. SEDLICKÁ PŘEHRADA
5. KOLEM ŽELIVKY
6. VŘESNÍK

SUVENÝRY DO KUCHYNĚ
Z VYSOČINY:
- SALÁM VYSOČINA
- NOVÉ BRAMBORY
- MED
- BYLINKY

SUROVINY:
300 g nových brambor
300 g zakysané smetany
100 g sýru ementál
½ lžičky muškátového květu
sůl, pepř
1 listové těsto rozválené
2 snítky rozmarýnu
80 g másla
1 hrst hladkolisté petrželky

POSTUP:
1. Brambory nakrájejte na 2 mm silné plátky.
2. Zakysanou smetanu smíchejte se strouhaným ementálem, muškátovým květem, solí a pepřem.
3. Těsto rozložte na plech o rozměru 40 × 30 cm a propíchejte vidličkou. Rozetřete na něj sýrovou směs a pokladťe plátky brambor.
4. Posypte lístky rozmarýnu a zakapejte rozpuštěným máslem. Pečte na 190 °C 40 minut dozlatova.
5. Nechte vychladnout, krájejte na čtverce a posypte petrželkou.

JIŽNÍ ČECHY

ČERSTVÝ PSTRUH
s hráškovým pyré

4 porce | 40 min | BEZ lepku

SUROVINY:
2 vykuchaní pstruzi
1 lžička kmínu
sůl, pepř
150 g másla
200 ml bílého vína
2 citrony
2 snítky hladkolisté petrželky
2 snítky tymiánu
80 g másla
400 g hrášku
2 jarní cibulky

POSTUP:
1. Z ryb vyřízněte filety a posypte je kmínem, solí a pepřem.
2. Přendejte je do zapékací nádoby kůží dolů. Přelijte rozpuštěným máslem, vínem a šťávou z 1 citronu.
3. V troubě vyhřáté na 180 °C pečte 25 minut. Během pečení několikrát přelijte výpekem.
4. Na pyré orestujte na másle hrášek. Osolte, opepřete a 10 minut duste. Poté rozmixujte tyčovým mixérem.
5. Filety na talíři přelijte výpekem a servírujte s plátky citronu, petrželkou a tymiánem. Podávejte s hráškovým pyré, které ozdobte jarní cibulkou nakrájenou na kolečka.

JEDEME VLTAVU!

1. ETAPU ZAČNĚTE VE VYŠŠÍM BRODĚ
2. ETAPU V KRÁSNÉM ČESKÉM KRUMLOVĚ
3. ETAPU DOJEĎTE KE KLÁŠTERU ZLATÁ KORUNA

KARLOVARSKÝ KRAJ

OSVĚŽUJÍCÍ ŽIVOTABUDIČ

1 sklenka | 5 min | BEZ lepku

s bylinným likérem

SUROVINY:
50 ml Becherovky
30 ml bezinkového sirupu
1½ citronu
100 ml minerální vody
led
1 hrst máty

POSTUP:
1. Do sklenice nalijte bylinný likér, sirup a šťávu z 1 citronu.
2. Dolijte minerální vodou.
3. Doplňte ledem, ozdobte mátou, půlkolečky citronu a podávejte.

KARLOVY VARY V 1 DNI

- ROZHLEDNA DIANA
- VŘÍDLO
- TRŽNÍ A MLÝNSKÁ KOLONÁDA
- PODZEMNÍ VŘÍDLA

SUVENÝRY DO KUCHYNĚ

Z KARLOVARSKA:
- BYLINNÝ LIKÉR
- LÁZEŇSKÉ OPLATKY
- KARLOVARSKÝ KNEDLÍK

POHLED Z DIANY

PARDUBICKÝ KRAJ

PERNÍKOVÁ BÁBOVKA

s čokoládou a malinami

12 porcí | 70 min | VEGET

SUROVINY:
350 g polohrubé mouky
200 g krupicového cukru
2 lžíce kakaa
½ prášku do pečiva
1 lžíce perníkového koření
3 vejce
250 ml plnotučného mléka
100 ml slunečnicového oleje
50 g másla
2 lžíce hrubé mouky
200 g čokolády na vaření
2 lžíce smetany na šlehání
1 lžíce slunečnicového oleje
100 g malin

POSTUP:
1. Do velké mísy prosejte mouku, cukr, kakao, prášek do pečiva a perníkové koření.
2. Zapracujte vejce, mléko a olej. Vymíchejte hladké těsto.
3. Formu na bábovku vymažte máslem a vysypejte moukou.
4. Těsto přelijte do formy a vložte do trouby vyhřáté na 180 °C. Pečte 50 minut.
5. Na polevu rozehřejte ve vodní lázni čokoládu, přidejte smetanu a olej. Míchejte dohladka.
6. Vychladlou bábovku vyklopte z formy a přelijte horkou čokoládou. Ozdobte malinami.

TIPY NA VÝLETY

- KUNĚTICKÁ HORA
- VELKÁ PARDUBICKÁ
- MUZEUM PERNÍKU
- NEDALEKÁ KOUPALIŠTĚ

KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

SLADKÉ KNEDLÍKY
s borůvkami z Krkonoš

4 porce | 30 min | +45 min kynutí | VEGET

SUROVINY:
200 g hrubé mouky
200 g polohrubé mouky
½ sáčku sušeného droždí
1 špetka soli
1 vejce
80 ml mléka
400 g borůvek
150 g másla
4 lžíce moučkového cukru
50 g perníku na strouhání

POSTUP:
1. Smíchejte oba druhy mouky s droždím a solí. Uprostřed směsi udělejte důlek, vyklepněte do něj vejce a přilijte mléko.
2. Vypracujte hladké těsto, překryjte ho potravinovou fólií a nechte 45 minut kynout na teplém místě.
3. Těsto rozdělte na 12 stejně velkých kousků a z každého vytvarujte placičku. Do středu položte malou hrst borůvek a knedlík zabalte.
4. Do vroucí vody vložte knedlíky. Po 8 minutách je otočte a vařte dalších 7 minut.
5. Vyjměte a povrch propíchejte vidličkou, aby vyšla pára.
6. Máslo rozpusťte a přelijte jím na talíři knedlíky. Ozdobte borůvkami, moučkovým cukrem a strouhaným perníkem.

SNĚŽKA

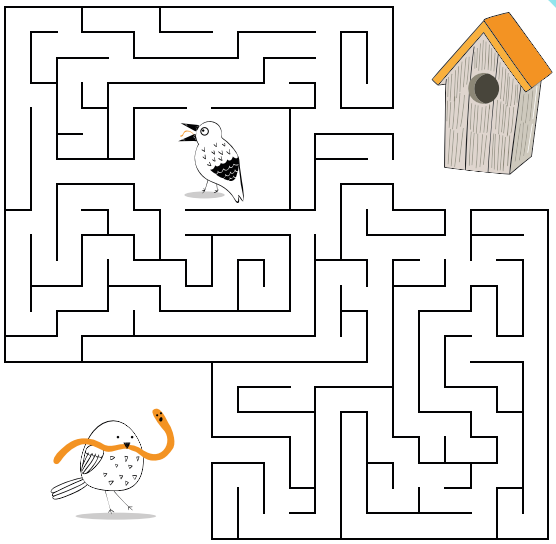
VÝSTUP ČTYŘIKRÁT JINAK:
1. Z MALÉ ÚPY PŘES BOUDU JELENKU
2. Z VELKÉ ÚPY LANOVKOU
3. ZE ŠPINDLEROVA MLÝNA PŘES ŠPINDLEROVKU
4. Z PECE POD SNĚŽKOU OBŘÍM DOLEM

V OBŘÍM DOLE

ČERVEN PATŘÍ DĚTEM

Hraj si a poznávej

PTÁČEK NEVÍ, JAK DOMŮ, POMŮŽEŠ MU NAJÍT CESTU?



VYBARVI POLÍČKA PODLE ČÍSEL A OBJEVÍŠ OBRÁZEK.

1 2 3 4 5

1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4		1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4			1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4		1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	5	4	4	4	4		1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	5	4	4	4	4		1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4		1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4		1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		1
1	1	1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		1
1	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4		1
1	1	1	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4		1
1	2			4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			1
1	2			4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		1	1
1	2	3			4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			1	1
1	2	3	3		4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4			1	1	1
1	2	2	3			4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4		1	1	1	1
1	2	2	3				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			1	1	1	1
1	1	2	3	3				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				1	1	1	1	1
1	1	1	2	3	3				4	4	4	4	4	4						1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	2	3	3	3											1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	2	2	3	3	3					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

POŠLI SVŮJ PARÁDNÍ GRILOVACÍ RECEPT

OD NÁS na gril

2 vybrané recepty otiskneme v letním dvojčísle Albert magazínu!

Pošli název svého oblíbeného grilovacího receptu, seznam potřebných surovin a postup na e-mail redakce Albert magazínu **albertmagazin@albert.cz** do 15. června 2019. Dva vybrané recepty připravíme, nafotíme a uveřejníme spolu se jmény jejich autorů v letním dvojčísle. Inspirovat se můžete i na albert.cz/gril.

ROZPALTE VÍCE CHUTÍ
s klobáskami

OD NÁS na gril

Klobásy na gril od řezníků z Albertu jsou vždy čerstvé, plné masa, koření a bylinek. Můžete je rovnou přidat na rozpálený rošt anebo se inspirovat letními nápady na barevné letní špejle a variace hotdogů.

3× VARIACE
na špejli

3× 4 špejle

20 min

POSTUP:
Suroviny nakrájejte na podobně velké kousky a střídavě napichujte na špejle. Před grilováním lehce potřete olivovým olejem.

1

ŠPEJLE HAVAJ

SUROVINY:
2 grilovací klobásy Langolt
2 bílé grilovací klobásy
2 červené cibule
2 červené papriky
1 mango
½ ananasu

2

ŠPEJLE S KREVETAMI

SUROVINY:
2 klobásy Langolt
16 větších krevet neloupaných
4 žluté chilli papričky
200 g cherry rajčat

3

ŠPEJLE S BRAMBŮRKY

SUROVINY:
350 g předvařených nových brambor
2 klobásy s hovězím a vepřovým masem
2 klobásy Langolt
2 cibule

LETNÍ LEČO

4 porce | 25 min

SUROVINY:
2 lžíce olivového oleje
1 červená cibule
2 stroužky česneku
300 g zelených paprik
300 g rajčat
80 ml suchého bílého vína
sůl, pepř
2 klobásy Langolt
2 klobásy s hovězím a vepřovým masem
1 hrst hladkolisté petrželky

POSTUP:
1. V pánvi rozehřejte olej a na něm opečte nakrájenou cibuli a česnek.
2. Přidejte nakrájené papriky a rajčata. Krátce orestujte a podlijte vínem. Osolte, opepřete a duste 5–10 minut.
3. Mezitím rozpalte gril a ogrilujte na něm oba druhy klobásy.
4. Klobásy nakrájejte a přidejte k leču.
5. Každou porci ozdobte petrželkou.

KLOBÁSA LANGOLT
Jemná chuť a výrazná barva mleté papriky skvěle ochutí klobásu z vepřového masa.

KLOBÁSA S HOVĚZÍM A VEPŘOVÝM MASEM
Vyzkoušejte kombinaci hovězího a vepřového masa s medvědím česnekem.

* *Klobásky z Albertu obsahují až 90 % masa.*

HOTDOG

1 porce | 20 min

Hvězda večeře

Inspirujte se našimi recepty a připravte si podle vlastní chuti svůj oblíbený hotdog. Do rohlíku ogrilujte klobásu či vídeňské párky z Albertu, které nedávno zabodovaly ve spotřebitelském testu.

POSTUP:

1. Párek ohřejte v horké vodě nebo krátce ogrilujte 5 minut z každé strany.
2. Rohlík rozehřejte v troubě či nad grilem.
3. Do rohlíku dejte klobásku nebo párek a další suroviny dle obrázku.

1 Francouz

SUROVINY:
1 rohlík na hotdog
1 klobása s česnekem
1 lžíce karamelizované červené cibule
15 g modrého sýru
1 hrst čerstvého koriandru

2 Mexičan

SUROVINY:
1 rohlík na hotdog
1 vídeňský párek
2 lžíce chilli con carne
1 lžička nakládaných papriček jalapeños
10 g strouhaného sýru čedar
pepř

3 Zelňák

SUROVINY:
1 rohlík na hotdog
1 vídeňský párek
1 lžíce hořčice
1 lžíce kysaného zelí
1 lžíce nakrájené červené cibule

6 Ital

SUROVINY:
1 rohlík na hotdog
1 vídeňský párek
2 listy ledového salátu
10 g rukoly
2 rajčata
1 lžíce majonézy

4 New York

SUROVINY:
1 rohlík na hotdog
1 klobása s hovězím a vepřovým masem
2 lžíce pečených fazolí v rajčatové omáčce
1 lžíce smažených vajíček
2 plátky opečené anglické slaniny
1 lžíce nakrájené cibule

5 Chlapák

SUROVINY:
1 rohlík na hotdog
1 vídeňský párek
1 lžíce medové hořčice
1 lžíce nakrájených kyselých okurek
1 hrst kopru

CO OMÁČKA, to originál

4 porce | 25 min

Pokud máte víc času, pusťte se do přípravy domácích omáček, které hotdog vystřelí do gurmánského nebe! Připravte jich rovnou větší množství na další grilování.

Medová hořčice

SUROVINY:
4 lžíce dijonské hořčice
2 lžíce medu
1 citron
sůl, pepř

POSTUP:
1. Hořčici smíchejte s medem a citronovou šťávou.
2. Vymíchejte do jemné konzistence. Osolte a opepřete.

Karamelizovaná cibule

SUROVINY:
2 lžíce olivového oleje
200 g červené cibule
20 g třtinového cukru
50 ml červeného vína
60 ml balsamikového octa

POSTUP:
1. Na oleji opečte nakrájenou cibuli.
2. Přidejte cukr, víno a balsamikový ocet a 20 minut redukujte.

Chilli con carne

SUROVINY:
2 lžíce olivového oleje
1 cibule
2 stroužky česneku
2 chilli papričky
400 g mletého hovězího masa
1 lžička mletého římského kmínu
1 lžička uzené papriky
1 plechovka červených fazolí
100 g nakládané kukuřice
1 plechovka drcených rajčat
½ limetky
1 hrst koriandru

POSTUP:
1. Na oleji osmahněte nakrájenou cibuli s rozdrceným česnekem.
2. Přidejte nakrájené chilli papričky, maso, římský kmín, uzenou papriku a opečte.
3. Fazole a kukuřici slijte a přidejte ke směsi společně s rajčaty a 20 minut duste.
4. Nakonec přidejte limetkovou šťávu a nasekaný koriandr.

VÍDEŇSKÉ PÁRKY

Vyzkoušejte i další grilovací klobásy. Všechny jsou bez alergenů a bez lepku.

BÍLÁ KLOBÁSA
Díky jemné chuti ji můžete dát do hotdogu i dětem.

KLOBÁSA ITALIA
Inspirovaná jihem s kořením z rajčat, papriky i medvědího česneku.

KLOBÁSA MAROCKÁ
Červená klobása je ochucená bylinkami a šťávou z červené řepy.

KDO UVAŘIL JAKO PRAVÝ ŠPANĚL?

Výherci z květnové paellové výzvy

Děkujeme všem milovníkům španělské kuchyně za účast a gratulujeme výhercům. Autoři vybraných snímků získávají poukázku v hodnotě 1 000 Kč na nákup v Albertu. Omlouváme se, jedna z fotek z cupcakové výzvy z dubnového čísla nesplnila všechny stanovené podmínky soutěže. V souladu s pravidly soutěže tedy vyhlašujeme novou výherkyni Nikolu Jehlářovou, která získává poukázku v hodnotě 1 000 Kč na nákup v Albertu.

SDÍLEJTE NA INSTAGRAMU
#ALBERTGRILOVACKA

ŠPEJLOVÁ VÝZVA:
EASY ŠPÍZY

- *Špízy nejsou nuda, mohou být odvážné i kreativní! Navrhněte svůj vlastní špíz!*
- *Nakrájejte na kousky své oblíbené suroviny, jako klobásky, maso, zeleninu nebo ovoce. Připravte špejle, rozpalte gril a inspirujte se našimi recepty!*
- *Pochlubte se a vyfoťte finální jídlo.*
- *Fotku sdílejte na Instagramu pod hashtagem #albertgrilovacka nebo nám ji pošlete poštou či e-mailem do redakce.*

3x VÝHRA ŠPÍZOVÉ VÝZVY:
POUKÁZKA NA NÁKUP V ALBERTU V HODNOTĚ
1 000 Kč!

Redakce Albert magazínu:
Podkovářská 2, Praha 9, 190 00,
albertmagazin@albert.cz

Nejlepší inspirace zaslané do 14. 6. 2019 se objeví v prázdninovém dvojčísle.

Podrobná pravidla měsíční magazínové výzvy naleznete na www.albert.cz/gril.

LUŠTĚTE, NEŽ SE UPEČE KOLÁČ!

Vyhrát můžete poukázku na nákup v síti prodejen Albert v hodnotě 300 Kč

Jak se zapojit? Vyluštěte červnovou křížovku a tajenku zašlete do 17. 6. 2019 na adresu redakce Albert magazínu: Podkovářská 2, Praha 9, 190 00. Nebo tajenku vyplňte přímo do formuláře na webu www.albert.cz/tajenka.

Výherce křížovky z čísla 5/2019: Pavel Vidlář, Přerov

ČERVNOVÁ PORCE LUŠTĚNÍ
s letní křížovkou

	ROZNĚT	OHRAZENÉ SVRŠKY POVOZŮ	DOVEDNOST	JEDNA PŘI POČÍTÁNÍ	KARETNÍ RADIL	PROMOČNÍ SÍŇ		MALÝ ORCHESTR (zkratka)	PRAVIDELNÉ NÁKUPY	JEDOVATÉ PLYNY DIKYANY		TROJMÍSTNÁ ČÍSLA	AUTORSKÝ ARCH (zkratka)	1. DÍL TAJENKY	TEMNÁ ČÁST PODSVĚTÍ
PLODOVÁ ZELENINA							LAHODNÝ NÁPOJ / SLOVENSKÁ PŘEDLOŽKA				KOPT				
3. DÍL TAJENKY											HIMÁLAJSKÁ KOZA / PŘITAKÁNÍ				
POVEL KOČÍHO			STÉBLO (nářečně) / 2x SNÍŽENÝ TÓN "A"					STAŘENA (obecně) / ZEVNÍ LÉK					ZNAČKA OERSTEDU / DIVADELNÍ HRA		
BEDUÍNSKÝ PLÁŠŤ				HLAS OSLA / LATINSKÁ SPOJKA			PENĚŽNÍ SOUSTAVA / KRAJOVÝ ODĚV					CER / TROUBELE U DÝMEK			
KAPR BEZ ŠUPIN						LEDOVCOVÉ KOTLE / VRCH U ČES. KRUMLOVA					ŽACÍ NÁSTROJ / NÁZEV SUŠENEK				TÁBOŘITI
	OCAS	CHEM. ZN. ASTATU / 2. DÍL TAJENKY			ZAKRSLÉ STROMKY / STISK PC KLÁVESY					HYPNOTICKÝ STAV / PLODY SLUNEČNICE					
STAŘÍMSKÁ BOHYNĚ ÚRODY				PODŠÍVKOVÁ LÁTKA / OLDŘICH (domácky)					NEMOCT / OKRAJE KRAJÍCÍ CHLEBA						
CITOSLOVCE PODRÁŽDĚNÍ			VAZKÁ KAPALINA / DRAVÝ PTÁK					METROPOLE ZÁPADNÍHO BENGÁLSKA / VĚDA							
OHOLIT (slovensky)							STŘIHACÍ NÁSTROJE / SVĚTLE ŽLUTÁ						NOSOVKA / MUŽSKÉ JMÉNO		
PLEMENO CHLADNOKREVNÉHO KONĚ						BUNDA S KAPUCÍ / ODPAD Z OBILÍ						TRUMF / PYRÉ			
	24 HODINY / SPORTOVNÍ PŘEDPOVĚĎ				VOJENSKÉ JEDNOTKY / ŠTĚPY						ŽILNÍ TEKUTINA / ŠLÁGRY				
AUTOR "PALIČOVY DCERY"				SKLÁPĚCÍ CYLINDRY / CHAMTIT (řidčeji)						INDIÁNSKÝ JAZYK / JIHOAMERICKÁ LAMA					
MLÁDKOVY INICIÁLY			OD SRDCE / POUZDRO NA ŠPERKY						DRUH MOUČNÍKU / DAREBÁK						
VYROBENÁ Z KOVOVÉHO PLÁTU								TU MÁTE / JEMNÝ NÁDECH					51 (římsky) / BEDNA (slovensky)		
	PLÁTĚNÁ OBYDLÍ / DLOUHÁ CHVÍLE						KARETNÍ BARVA / ROZLEHLÁ POLE					ŠLECHTICKÝ PŘÍDOMEK / PRVNÍ HOUSLE			KORÝŠ
STŘEDOVĚKÉ NOTOVÉ ZNAČKY						ZELENINOVÉ JÍDLO / OPRAVNA LODÍ					ČEPKOVO JMÉNO / 551 (římsky)				
JÍZDOU SE VZDÁLIT					VSTUPTE / ROZDÍLOVÝ UKAZATEL (zkratka)					KLEPNA / STARÉ ZÁJMENO					
ZNAČKA DECITUNY			FIALKOVÁ SILICE					PAŠEKOVÝ KEŘ S ČERVENÝMI PLODY							
INICIÁLY EINSTEINA			OMASTKY					JAZÝČEK VARHANNÍCH PÍŠŤAL						POMŮCKA: ANIMA ,HAIDA, KALKATA,NEUMY, PAKO, TELKA	

Informace o zpracování osobních údajů společností Albert Česká republika, s.r.o., naleznete v „Podmínkách zpracování osobních údajů" uveřejněných na www.albert.cz.

UPEČ TŘEBA CHLEBA

Když v kuchyni zavoní čerstvě upečený chléb, je to vůně jako z oblíbené pekárny. Vypěstujte si vlastní kvásek, zadělejte na chleba a domácí bochník upečte s láskou!

Dozlatova vypečené kůrky dosáhnete tak, že chléb upečete při co nejvyšší teplotě.

ALBERT RADÍ nadšeným pekařům

1. Nový kvásek zakládejte 4 dny před pečením chleba.
2. Zkušení pekaři si váží starého kvásku, který střeží jako poklad. Pokud chcete získat zralejší kvásek, podívejte se na kváskovou mapu na www.pecempecen.cz.
3. Kvásek uchovávejte v lednici v uzavřené sklenici nebo v plastové nádobě se vzduchotěsným uzávěrem.

4

KVÁSEK
je základ

Kvásek není nic jiného než mouka smíchaná s vodou. Aby byl kvásek stále živý, je třeba se o něj starat a krmit ho. To znamená, že k základu přidáváte mouku a vodu a těsto díky němu dobře nakyne.

POSTUP:

1. DEN
Smíchejte 100 g chlebové mouky a 100 ml vlažné vody.

2. DEN
Odeberte 50 g. Přidejte 50 g chlebové mouky a 50 ml vlažné vody.

3. DEN
Odeberte 50 g. Přidejte 50 g chlebové mouky a 50 ml vlažné vody.

4. DEN
Odeberte 50 g. Přidejte 100 g chlebové mouky a 100 ml vlažné vody. Část kvásku použijte k přípravě chleba, část uložte do ledničky nebo na mrazák.

SUROVINY NA VÝROBU CHLEBA:
1. 700–750 ml vlažné vody **2.** 800 g pšeničné chlebové mouky Nature's Promise Bio, **3.** 200 g žitné chlebové mouky Nature's Promise Bio, **4.** 100 g připraveného kvásku, **5.** 20 g soli, **6.** 1 lžička drceného kmínu

DOMÁCÍ CHLÉB
z kvásku

SUROVINY:
700–750 ml vlažné vody
800 g pšeničné chlebové mouky Nature's Promise Bio
200 g žitné chlebové mouky Nature's Promise Bio
100 g připraveného kvásku
20 g soli
1 lžička drceného kmínu

POSTUP:
1. Ve velké míse smíchejte 700 ml vody s 800 g pšeničné mouky a 200 g žitné mouky. Přidejte kvásek a promíchejte. Přikryjte utěrkou a nechte 2–3 hodiny kynout v pokojové teplotě.
2. Přimíchejte zbývající vodu, sůl a kmín. Vypracujte elastické těsto. Nechte kynout další 2 hodiny za občasného prohození. Poté dejte do ošatky na chléb a nechte kynout přes noc.
3. Těsto vyklopte na plech vyložený pečicím papírem. Troubu předehřejte na 240 °C.
4. Vnitřek trouby vystříkejte vodou z rozprašovače. Chléb vložte do trouby a pečte 20 minut. Znovu postříkejte vodou z rozprašovače a vraťte do trouby. Snižte teplotu na 200 °C a pečte dalších 20 minut.

CHLEBOVÉ PLACKY
se sýrem halloumi

12 kusů | 40 min | +1 hod kynutí | VEGET

SUROVINY:
300 g pšeničné chlebové mouky Nature's Promise Bio
½ balíčku sušeného droždí
1 lžička soli
250 ml vlažné vody
2 lžíce olivového oleje
100 ml bílého jogurtu
300 g sýru halloumi
300 g pomazánky s čočkou a kari Nature's Promise Veggie
1 červená paprika
2 hrsti rukoly

POSTUP:
1. Mouku promíchejte s droždím a solí. Postupně zapracujte vodu, 1 lžíci oleje a jogurt. Vypracujte hladké těsto.
2. Přikryjte utěrkou a nechte 45 minut kynout.
3. Těsto rozdělte na 12 stejně velkých částí a z každé vyválejte placičku o průměru 10–12 cm. Nechte 15 minut kynout.
4. Pánev rozehřejte a placky nasucho opečte, z každé strany 3–4 minuty.
5. Placky potřete zbývajícím olejem a přikryjte je potravinovou fólií. Nechte 15 minut odležet, aby se zapařily a změkly.
6. Sýr halloumi nakrájejte na plátky a z obou stran nasucho opečte na grilovací pánvi.
7. Chlebové placky uprostřed podélně nařízněte a vzniklé kapsy naplňte pomazánkou, sýrem, nakrájenou paprikou a rukolou.

Při potírání placek můžete přidat do oleje rozdrcený česnek, placky budou pikantnější.

OVOCNÝ SEN
z Albertu

Sezona meruněk právě přichází. V Albertu najdete meruňky francouzského typu, které jsou krásně vybarvené s červeným líčkem a dozrávají především v Řecku. Pro naše zákazníky vybíráme to nejlepší ovoce, které najdete v Tržnici u Alberta.

VOŇAVÉ MERUŇKY

1. Meruňky patří mezi nejzdravější ovoce. Především díky vysokému obsahu betakarotenu, který se v létě postará o skvělé opálení.
2. Pro okamžitou spotřebu vybírejte plody měkké, na vaření nebo pečení sáhněte po tužších meruňkách.
3. Meruňky mají krátkou sezonu, proto je uchovejte na zimu. Vypeckované meruňky můžete zamrazit, zavařit jako kompot nebo usušit.

MERUŇKOVÝ KOLÁČ
s tvarohem

1 koláč | 80 min | VEGET

SUROVINY:
250 g hladké mouky
½ prášku do pečiva
140 g třtinového cukru
170 g másla
5 žloutků
3 lžíce smetany ke šlehání (33 %)
750 g tučného tvarohu
½ citronu
160 g moučkového cukru
2 lžíce vanilkového pudinku
500 g meruněk
40 g mandlových lupínků
1 hrst máty

POSTUP:
1. Mouku, prášek do pečiva a třtinový cukr smíchejte se 165 g změklého másla. Přidejte 2 žloutky, smetanu a vypracujte hladké těsto.
2. Zbylým máslem vymažte formu o průměru 30 cm.
3. Těsto rozválejte a vtlačte do formy. Troubu rozehřejte na 180 °C.
4. Dno propíchejte vidličkou a na korpus rozložte pečicí papír. Na něj nasypte hrách a pečte 15 minut.
5. Na náplň smíchejte tvaroh, 3 žloutky, citronovou kůru, 150 g cukru a pudink.
6. Hrách a pečicí papír odstraňte. Na korpus rozetřete náplň a pokladťe čtvrtkami meruněk. Vložte do trouby a pečte 30 minut. Formu vytáhněte a koláč posypte mandlovými lupínky.
7. Pečte dalších 25 minut. Ozdobte lístky máty a posypte cukrem.

*

Těsto můžete připravit den předem a nechat ho přes noc odležet v lednici.

KRÉMOVÉ TĚSTOVINY
se zeleninou a parmazánem

4 porce | 30 min | VEGET

SUROVINY:
400 g těstovin penne
1 lžíce olivového oleje
1 velká cibule
3 stroužky česneku
80 g zelených a černých oliv
1 menší brokolice
2 mrkve
1 cuketa
2 lžíce tatarské omáčky nebo majonézy Hellmann's
200 g cherry rajčat
1 hrst hladkolisté petrželky
80 g parmazánu

POSTUP:
1. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu.
2. Na oleji zpěňte cibulku a rozdrcený česnek. Přidejte olivy, růžičky brokolice, nahrubo nastrouhanou mrkev a cuketu nakrájenou na kostičky. Duste 10 minut.
3. Přidejte vařené těstoviny a tatarskou omáčku nebo majonézu. Promíchejte.
4. Nakonec vmíchejte cherry rajčata a nasekanou petrželku.
5. Posypte nastrouhaným parmazánem a podávejte.

TATARSKÁ OMÁČKA HELLMANN'S

MAJONÉZA HELLMANN'S

HELLMANN'S
EST.1913

Máte pocit, že z toho, co je právě ve vaší ledničce, se nedá uvařit žádné pořádné jídlo? S recepty Hellmann's vám stačí pár základních surovin a během chvíle vykouzlíte chutné jídlo, které sklidí pochvalu od všech přítomných, a vy s ním. Všechny recepty Hellmann's jsou navíc sestaveny tak, abyste mohli spoustu ingrediencí měnit podle toho, co vám v ledničce přebývá. Mnohdy stačí jen špetka inspirace a několik dosud nevyužitých potravin a na stůl budete servírovat tradiční i netradiční jídla, která zasytí celou rodinu.

/ advertorial

NULA CUKRU.
100 % KŘÍÍÍDEL.

NOVINKA

Adriana přichází s novou řadou těstovin – TRADIZIONALE

SPECIÁLNÍ POVRCH BRONZOVÁ MATRICE

Adriana tradizionale
těstoviny se speciálně upraveným povrchem určené k omáčkám

adriana Pasta®

100 % BIO NATURAL — **Adriana BIO** 100% BIO semolina

S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY HIGH FIBRE — **Adriana celozrnné** 100% celozrnná semolina

NATURAL INGREDIENTS 100% — **Adriana tricolore** 100% semolina s přídavkem sušeného špenátu a rajčat

EXPRESS 2min EASY COOK — **Adriana 2min** 100% semolina

SEMOLINA EXCELLENCE 100% — **Adriana classica** 100% semolina

www.adriana.cz

jupi
NAMÍCHEJ SI
33 LITRŮ
OSVĚŽENÍ
K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT.

Nature's Promise
KDYŽ ZDRAVÍ CHUTNÁ
S CHUTÍ ČISTÉ PŘÍRODY
SE ROSTE LÉPE
BEZ BARVIV A UMĚLÝCH AROMAT
Nature's Promise Bio
6+ MĚSÍCŮ
Baby
100% ovoce
ZAHRADNÍ MIX
90 g
BEZ
www.naturespromise.cz
@naturespromise.cz
EXKLUZIVNĚ PRO
albert

RYCHLÁ LETNÍ SVAČINKA
Olešnické tvarohy jsou pro nás ideálním zdrojem kvalitních mléčných bílkovin a probiotických kultur. Připravte si zdravé svačiny i hlavní chody z Olešnických tvarohů od tradičního českého výrobce.
Rychlý recept: Olešnický tvaroh - jemný, krájená jarní cibulka, trocha mléka, sůl a pepř. Zamíchejte a je hotovo.
Přejeme Vám dobrou chuť!
Moravia
Olešnický tvaroh
230 g
jemný
Moravia
www.moravialacto.cz
Zakoupíte ve vybraných prodejnách Albert.

MORAVIAN
COLLECTION

Originální a exkluzivní řada
MORAVIAN COLLECTION

Vína, na jejichž výrobu a finalizaci na Moravě osobně a pečlivě dohlížíme. Výběr vína řady MORAVIAN COLLECTION v našich prodejnách je zároveň setkáním s vysokou kvalitou jednotlivých odrůd, typických pro danou podoblast, s jejich čitelností a noblesou.

Moravská vína mě již velmi dlouho
svou kvalitou okouzlují.
Doufám, že i Vás potěší tato originální
kolekce z prestižních vinařství,
kterou jsme pro Vás vybrali.

Martin Pastyřík
Prezident Asociace Sommelierů ČR

Ochutnejte exkluzivní vína
od předních moravských vinařů
z této originální ucelené kolekce,
kterou naleznete pouze v obchodech
Albert. Stojí to za to!

Vlastimil Vávra
Category Manager Wine
a sommelier pro prodejny
Albert v ČR.

EXKLUZIVNĚ U NÁS

K dostání ve vybraných
prodejnách Albert.

Léto za půlmega

Láďa Grileman

CHRAŇ S NÁMI NAŠI PLANETU

KUP COKOLI OD L.GRILEMANA A SNADNO VYHRAJ JEDNU Z 1000 CEN V HODNOTĚ

500.000 Kč

Hrajeme 15.5. – 31.8.2019

NEOLITUJES.CZ

KRÁL GRILU A GRILMEJDANU
BBQ LÁĎA KING
GRILEMAN
— GRILUJE A RADÍ —

CHRÁNÍME NAŠI PLANETU
-70% PLASTU
OPROTI BALENÍ VE VANIČCE

Najdete ve vybraných prodejnách Albert.

Ta pravá tradice

od Váhalů

Pečený bochník

Chalupářské utopence
680 g

K dostání ve vybraných prodejnách Albert

1933
VÁHALA

Valašské Grilobraní

krásno

RODINNÁ SPOLEČNOST Z VALAŠSKA
OD ROKU 1993

www.krasno.cz

KLOBÁSA S DIVOKÝM ČESNEKEM 600 g

OBSAH MASA 89%

BEZ LEPKU

DÁREK V BALENÍ 4 TÁCKY

GRILOVACÍ KLOBÁSA BRUSCHETTA 600 g

OBSAH MASA 80%

BEZ LEPKU

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

DANONE

Danio

POSTRACH HLADU

Novinka

Danio obsahuje nízkotučný tvaroh a je zdrojem bílkovin, které přispívají k růstu a udržení svalové hmoty.

K dostání ve vybraných hypermarketech a supermarketech Albert.

DANONE

VYHRAJ S OIKOS

A PROCESTUJ SVĚT S INVIA

42x 1 000 Kč POUKAZ NA DOVOLENOU

3x POUKAZ NA DOVOLENOU V HODNOTĚ 50 000 Kč

JAK VYHRÁT:

1. NAKUP VÝROBKY OIKOS V HODNOTĚ 50 Kč
2. ZADEJ KÓD Z ÚČTENKY NA WWW.DANONE.CZ
3. ZÚČASTNI SE SLOSOVÁNÍ A VYHRAJ

invia

SOUTĚŽ TRVÁ OD 20. 5. DO 30. 6. 2019 EXKLUZIVNĚ V HYPERMARKETECH A SUPERMARKETECH ALBERT. ÚČTENKU OD NÁKUPU SI USCHOVEJTE. PRAVIDLA: WWW.DANONE.CZ

OSVĚŽUJÍCÍ
NOVINKA
Cool
NEALKO
JABLKO A HRUŠKA
JABLKO
NEPADÁ DALEKO
OD HRUŠKY
COOL NEALKO MIX
NEALKO
Cool

DRŽÍME SPOLU I DALŠÍCH
150 let
VYHRAJTE
JEDNU Z NAŠICH VÝROČNÍCH CEN
Více na WWW.STAROPRAMEN.CZ/SOUTEZ
VÍCE NEŽ
300
CEN
VKLÁDEJTE KÓDY ZPOD VÍČEK VÝROČNÍCH LAHVÍ A PLECHOVEK STAROPRAMEN „150 LET"
NA WWW.STAROPRAMEN.CZ/SOUTEZ A VYHRAJTE JEDNU Z NAŠICH MRAZIVÝCH CEN!
Akce platí od 15. 5. do 15. 7. 2019 na území České republiky. Určeno starším 18 let. Vychutnávejte zodpovědně, děkujeme.

OBCHODY
SE ASI ZMĚNÍ,
NAŠE PIVO
URČITĚ NE.
PŘIPÍJÍME NA DALŠÍCH 150 LETI
1869-2019-2169
Gambrinus
V PLZNI OD ROKU 1869
150 LET
Gambrinus
PŘIPÍJÍME NA DALŠÍCH 150 LETI
1869-2019-2169
Gambrinus
V PLZNI OD ROKU 1869
PLNÁ 12
18+
POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
www.napivosrozumem.cz

FAMIGLIA

Cielo

DAL 1908

1% FOR THE PLANET

Osvěžující Prosecco, které Vám zpříjemní každý den.

Geniální, ovocitá a jemná chuť je doprovázená něžnou květinovou vůní a slámovou barvou. Skvěle doprovází lehké pokrmy,či saláty.

Podávejte při teplotě 8-10 °C.

NOVINKA!
Exkluzivně v Albertu!

milko
Dip
Řecký jogurt
Tzatziki
Mango & Curry
Limetka & Chili
Řecký jogurt
Bílý
1 kg
Vychutnejte si
LETNÍ GRILOVÁNÍ
s Řeckým jogurtem
a Dipy Milko.
www.hustyjogurt.cz
K dostání ve vybraných hypermarketech a supermarketech Albert.

JOJO
KUP 3×
A VYHRAJ!
60×
desková hra
20×
dětské hřiště
Kup 3× jakékoliv bonbony JOJO.
Pošli SMS s údaji z účtenky.
Vyhraj jednu z hravých výher!
Soutěž probíhá na všech hypermarketech a supermarketech Albert od 5. 6. do 2. 7. 2019. Více informací na letáčku v prodejně nebo na www.nestle.cz.

* K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH albert

VYHRAJTE AUTO PLNÉ ZÁBAVY

KUP JAKÝKOLI PRODUKT OPAVIA

POŠLI SMS S ÚDAJI Z ÚČTENKY*

VYHRAJ AUTO A DALŠÍ CENY

Akce probíhá od 1. 6. 2019 do 31. 7. 2019. Více informací na www.opaviasoutez.cz.
*Formát SMS: OPAVIAmezeraDD.MM.mezeraCELKOVÁ ČÁSTKA ÚČTENKY. Příklad soutěžní sms: OPAVIA 04.06. 125,6

LEADER FOX
OD DODAVATELE EKOLO.CZ

1.5.2019
AŽ 31.8.2019

SOUTĚŽ O ELEKTROKOLA A DALŠÍ HODNOTNÉ CENY S VÝROBKY ACTIVE!

VÍCE INFORMACÍ NALEZNETE NA WEBU SOUTEZBONAVITA.CZ

BEEFEATER
LONDON
BEEFEATER
LONDON
BEEFEATER
PINK & TONIC
Beefeater PINK
tonik
plátky jahod
led
BEEFEATER
LONDON
LONDON
DRY GIN
BEEFEATER
LONDON
PINK
STRAWBERRY
Pijte #BeefeaterPink s rozumem.
BeefeaterCZ

VYBAVTE SI KUCHYŇ SNŮ

5X POUKAZ IKEA® NA 60 000,- Kč

OCHUTNEJTE NAŠI NOVINKU

KUPTE 3 BALENÍ & VYHRAJTE POUKAZ IKEA®

NESCAFÉ Dolce Gusto

PLATNOST AKCE 29. 5. 2019 – 25. 6. 2019 VE VŠECH HYPERMARKETECH A SUPERMARKETECH ALBERT, WWW.DOLCE-GUSTO.CZ

VYHRAJTE POUKAZ

na nákup dámského luxusního spodního prádla

INTIMISSIMI ZA 1 200 KČ

NAKUPTE PRODUKTY nad 149 Kč

always · Discreet · TAMPAX · Naturella

POŠLETE SMS ve tvaru Always ID účtu na číslo 725 308 538

VYHRAJTE 2× DENNĚ poukaz na intimissimi v hodnotě 1 200 Kč

66×

Šance na výhru je každý den. Trvání soutěže od 29. 5. do 25. 6. 2019 ve všech hypermarketech i supermarketech Albert. Více informací naleznete na webových stránkách http://venicefp.cz/soutez

---

Happy

Dětské pleny a podložky HAPPY a PANDA

NOVINKA bella

Nová řada dámské intimní hygieny BELLA

bella

Dámská hygiena BELLA 4 TEENS, BELLA PERFECTA a IDEALE

V HYPERMARKETECH ALBERT NYNÍ V AKČNÍ NABÍDCE

AKČNÍ NABÍDKA PLATÍ OD 5. 6. DO 2. 7. 2019

NOVÉ
Pedigree
Pochoutka, o které každý pes sní
95% CARNE • MUS MASA • MÁSA
Pedigree
RANCHOS
Bude se olizovat až za ušima
Pedigree
DENTASTIX
S eukalyptem
pro svěží dech
vašeho psa
Čistí špatně dostupná místa
Podporuje zdraví dásní
Snižuje tvorbu zubního kamene až o 80%
Pedigree
DENTASTIX
Pedigree
DENTASTIX

KORUNNÍ
MINERÁLKA
s chutí léta
PŘÍJEMNÉ SPOJENÍ OVOCNÝCH CHUTÍ BRUSINKY A MALINY. DOPLNĚNO O MÁTU.
KORUNNÍ
JEMNĚ PERLIVÁ
FUSION
S PŘÍCHUTÍ BRUSINKA, MALINA A MÁTA
NOVINKA
K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

NOVINKA

HOĎ

ARIEL POD

ZPOCENÉ OBLEČENÍ

PRÁDLO PRO EXTRA OCHRANU BAREV A TVARU

Vždy uchovávejte mimo dosah dětí © A.I.S.E.
DOZVĚDĚTE SE VÍC: www.keepcapsfromkids.eu

NYNÍ ZLEVNĚNO

PŘIPRAVTE SE NA LÉTO

PANTENE

AUSSIE

Gillette Venus

89,90

99,90

NOVINKA

169,90

149,90

Avanti
Spritz
CHTĚJ
OD SLUNCE
VÍC!
Avanti
Avanti
Spritz
LA VITA È BELLA
Avanti Spritz je oblíbený nápoj v italském stylu
se svěží hořkosladkou chutí zapadajícího slunce

LOĎ
do stanice léto

Když se na teploměru konečně ukážou letní teploty, je čas na to pravé osvěžení. Připravte si domácí limonády, zmrzliny nebo smoothie. Budete za hvězdu nejen se stylovými prázdninovými fotkami, ale především se skvělou chutí.

1

MELOUNOVÁ LIMONÁDA
pro horké dny

2

JAHODOVÁ LIMONÁDA
s limetkou

1 MELOUNOVÁ LIMONÁDA
pro horké dny

SUROVINY:
200 g vodního melounu
1 citron
2 lžíce třtinového cukru
500 ml jemně perlivé vody
led
1 hrst máty

POSTUP:
1. Rozkrojte meloun a vydlabejte lžící potřebné množství dužiny do džbánku nebo do sklenice s ledem. Můžete přikrájet i pár větších kousků melounu.
2. Zalijte vodou, přidejte šťávu z citronu, cukr dle chuti a promíchejte lžící.
3. Nakonec přidejte led a ozdobte čerstvou mátou.

2 JAHODOVÁ LIMONÁDA
s limetkou

SUROVINY:
200 g jahod
500 ml jemně perlivé vody
1 limetka
2 lžíce javorového sirupu
led
1 snítka tymiánu

POSTUP:
1. Jahody nakrájejte na kousky a vložte na dno sklenice nebo do džbánku.
2. Jemně perlivou vodu smíchejte s limetkovou šťávou, javorovým sirupem a vlijte do sklenic.
3. Přidejte led a ozdobte snítkou tymiánu.

TŘEŠŇOVÝ zmrzlinový dort

1 dort | 40 min | +12 hod mražení | VEGET

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA:
100 g hořké čokolády (70 % kakaa)
200 g smetany ke šlehání (33 %)
200 ml plnotučného mléka
60 g cukru krupice

SMETANOVÁ ZMRZLINA:
250 ml smetany ke šlehání (33 %)
250 ml plnotučného mléka
100 g cukru krupice

SUROVINY:
250 g třešní
60 g cukru krupice
1 lžíce rumu
3 čokoládové muffiny
50 g hořké čokolády (70 % kakaa)

POSTUP:
1. Všechny suroviny na zmrzlinu vložte do mixéru a rozmixujte.
2. Hmotu pak přelijte do větší plastové nádoby a vložte do mrazáku na 1 hodinu. Potom směs vyndejte a prošlehejte ručním šlehačem s metlami a vložte zpět do mrazáku. Tento cyklus 3× zopakujte. Zmrzlinu pak nechte mrazit přes noc.
3. Na třešňovou omáčku vložte do hrnce 150 g třešní, cukr a rum, rozvařte doměkka. Rozmixujte a dejte vychladnout.
4. Na korpus rozdrobte 2 muffiny a přelijte polovinou třešňové omáčky. Promíchejte a směs natlačte do formy o průměru 16 cm. Vložte na 15 minut do lednice.
5. Střídejte vrstvy čokoládové a smetanové zmrzliny. Povrch přelijte zbytkem omáčky, ozdobte nasekanou čokoládou, zbývajícími třešněmi a kousky muffinu.

DOMÁCÍ NANUKY
pro holky i pro kluky

8 kusů | 15 min | +4 hod chlazení | VEGAN

Domácí nanuky nejsou vůbec tak obtížné na přípravu, jak by se na první pohled zdálo. Voda a čerstvé ovoce jsou základ a pak už stačí jen mrazit.

SUROVINY:
125 g malin
125 g borůvek
125 g ostružin
1 nektarinka
300 ml vody
1 limetka
4 lžíce cukru moučky

POSTUP:
1. Do tvořítek na zmrzlinu vložte dle vaší fantazie a chuti maliny, borůvky, ostružiny a nektarinku nakrájenou na kousky.
2. Do mixéru nalijte vodu, šťávu z limetky a přidejte cukr. Rozmixujte a vlijte do tvořítek.
3. Do hmoty zapíchněte nanuková dřívka, dejte na 4 hodiny zamrazit a nanuky jsou hotové.

JAK NA TO?
Podívejte se na videorecept:

albert.cz/videorecepty

* ***Zmrzlinu můžete místo cukru osladit javorovým sirupem Nature's Promise.***

4 porce | 5 min | VEGAN

BORŮVKOVÉ SMOOTHIE
s malinami

SUROVINY:
200 g borůvek
200 g malin
300 g jahod
100 g para ořechů
40 ml vody
1 hrst máty

POSTUP:
1. Do mixéru vložte borůvky, maliny, jahody a ořechy. Přidejte vodu a vše rozmixujte.
2. Smoothie vlijte do připravených misek.
3. Ozdobte dle fantazie ovocem, kousky ořechů a mátou.

4 porce | 10 min | VEGAN

HRUŠKOVÉ SMOOTHIE
s celerem

SUROVINY:
2 salátové okurky
2 stonky řapíkatého celeru
2 hrušky
20 ml vody
10 g dýňových semínek

POSTUP:
1. Nakrájené okurky, celer a hrušky vložte do mixéru. Zalijte vodou a rozmixujte.
2. Smoothie vlijte do připravených misek.
3. Ozdobte stonky celeru, plátky okurky a posypte dýňovými semínky.

OCHUTNEJTE

PRVNÍ RADLER

BEZ KAPKY ALKOHOLU

100 % BEZ BARVIV A KONZERVANTŮ

0 30 % MÉNĚ CUKRU

0,0 % alk.

zóna