

albert

ZDARMA

magazín pro zákazníky supermarketů a hypermarketů Albert / listopad 2012

v kuchyni

Jde to bez lepku

Skvělé, zdravé
a chutné recepty

Zabalte si jídlo!

Jak uvařit, usmažit
a upéct v papíru

Hovězí guláš na pivě
(str.40)



Teště jednou venku

Sváteční inspirace



tipy na vánoční dárky

listopad 2012

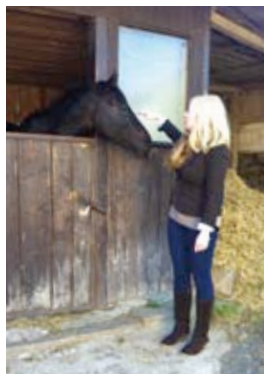


FOTO: MAREK BARTOŠ

Milé a milí,

jsou věci v těchto dnech nepominutelné. Třeba jít pouštět draka, když pořádně fouká, a je jedno, že si lidi budou fukat na čela, protože nejste dítě.

Nebo: vykašlat se na módní grilování a jít opékat buřty. Ulomit si klacek, napíchnout buřta, na kraji pole otrhat oschlou bramborovou nať a trochu suchých větví a pak si spálit pusku od jeho připáleného, roztřepeného konce... Prostě, ještě chytit kousek slunce, závan tepla, divoké červánky pod nízkým sluncem... mám romantickou náladu, promiňte. Takhle nějak vznikl i nápad uspořádat si poslední letošní piknik v doprovodu koní. Těchhle nejelegantnějších a nejdůstojnějších tvorů na světě. Vyjeli jsme s redakcí do Kališť, malé vesnice u Humpolce,

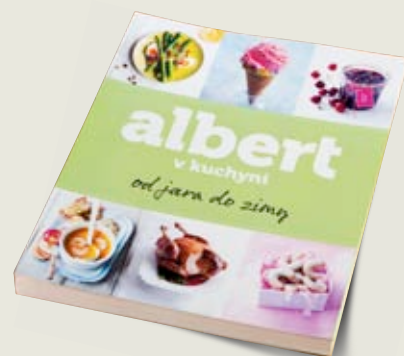


kteřá se teprve nedávno probudila, když si kdosi vzpomněl, že se tam v hospodě narodil Gustav Mahler, a z vesnice s rybníkem na návsi se stala

„událost“. Já jsem do té hospody čtvrté cenové kategorie, které se říkalo U Červené báby, chodila na tancovačky. No nic... koníčci. Pan Hnátek tam má u návsi stáj a v ní pár ztepilých koní a hodně nadšenců. Přinesli jsme své piknikové jídlo, a pan Hnátek vyjel na svých koních. Zrovna foukal vítr, byl čas na draky, ale koně jsou víc. Provoněli všechnu tu dobrotu pod širým nebem. Určitě bude chutnat i vám, když se necháte zlákat.

Dobrou chuť

Dita Peřínková



Kuchařka na celý rok

Voní novotou. Vlastně voní novotou a 160 skvělými recepty, bez kterých se nedá žít. Kuchařku Albert v kuchyni od jara do zimy jsme pro vás připravovali celý rok. Vařili jsme, testovali, zkoušeli, vymýšleli, fotografovali, a teď je konečně na světě. Je krásná, je dokonalá a je to jediná kuchařka, kterou kdy budete potřebovat. Najdete v ní všechno: koláče, dorty, cukroví, omáčky, saláty, rychlovky, pomazánky, pečinky... A skvělá zpráva je, že ji můžete získat jako dárek! Více informací najdete na straně 24.



Obsah

8 OD PONDĚLÍ DO PÁTKU

Večeře na zahřátí

14 U NÁS DOMA

Ze všech koutů světa

18 NOVINKY

Inspirace pro příští nákup

23 VZKAZY

Pořídte si naši kuchařku

26 MAMI, DNESKA JÁ

Domácí čokoládové rohlíčky

28 NOVINKY

Naše bezlepkové produkty

31 10× JINAK

Sýr s modrou plísní

34 SPOLU U STOLU

Poslední podzimní piknik

42 SEZONA

Čaj o páté

48 POPRVÉ S DITOU P.

Čokoládový dort

50 NEDĚLNÍ OBĚD

Jídla z balíčku

57 RADY A NÁPADY

Vše, co usnadní vaření

60 REPORTÁŽ

Jak pro vás pečeme housky

63 NAPSALI JSTE

Dopisy od vás

63 REJSTRÍK

Recepty podle abecedy

65 KŘÍŽOVKA A SUDOKU

Zábava (a ceny) na konec

70 SLADKÁ TEČKA

Bezlepkové pracny



Albert magazin

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, Šimáčkova 15, 170 00 Praha 7; **e-mail:** albert.magazin@gmail.com

• **Příští číslo vychází** 5. 12. 2012.

• **REDAKCE ALBERT:** Dita Pecháčková, Karolina Konečná, Martin Bušek, Veronika Brodská • **Fotografové:** Marek Kučera, Marek Bartoš • **Food styling:** Milena Volfová, Vladislav Stuparič • **Dekor styling:** Yveta Kroupová

• **Make-up:** Leila Ayari • **MARKETING:** Blanka Svobodová • **DTP:** Atelijér Půda

• **TISK:** Severotisk • MK ČR E 7161

• © AHOLD Czech Republic • ISSN 1211-1422

Sledujte značky

AExc Albert Excellent

AQ Albert Quality

ABio Albert Bio

ES Euro Shopper

Večeře *na zahřátí*

Máme to vyzkoušené, listopadové večeře musí umět hlavně zahřát. Vždyť déšť střídá sníh a venku je už pěkná zima.

5 večeří
do 30 korun
za porci



Dýňové falafely

1 dýně Hokkaido **ABio** (o váze asi ¾ kg), přepůlená, semínka vydlabaná, nakrájená na kostky
1 lžička oleje
350 g cizrny, okapané
1 stroužek česneku
špetka mletého chilli **AQ**
1 lžička mletého kmínu
malý svazek hladkolisté petrželky **AQ**
2 plátky světlého toustového chleba, nadrobené
1 velká mrkev, nastrouhaná na hrubé straně struhadla
½ malé červené cibule, na kolečka
80–100 g balkánského sýru **AQ**
4 libanonské nebo pita chleby k podávání
sůl, pepř

Kostičky dýně rozprostřete na plech vyložený pečicím papírem, zastříknete olejem a pečte 20 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. Cizrnu vsypte spolu s česnekem, chilli, kmínem

a polovinou petrželky do robotu a rozmixujte, ale ne zcela dohladka. Přidejte měkkou a lehce zchladlou dýni, chleba a sůl i pepř podle chuti. Dobře promíchejte a ze směsi vytvarujte 12 falafelů. Dejte je na 10 minut do lednice. Mezitím smíchejte zbylou petrželku, nastrouhanou mrkev, cibuli a balkánský sýr a dejte stranou. Falafely vyskládejte na plech a dejte je na 10 minut do trouby pod gril. Libanonské chleby mírně nahřejte, dovnitř dejte vždy část salátu a 2–3 dýňové falafely.

Pro 4 osoby
Příprava: **30 minut**
Pečení: **20 minut + 10 minut grilování**

Nutriční hodnoty na porci:
2237 kJ, 13 g tuku,
42 g bílkovin, 90 g sacharidů

CENA ZA PORCI
30 Kč

Máte-li chuť a čas, udělejte k falafelům bramborovou kaši maštěnou máslem.



Váš nákupní seznam

Maso, uzeniny a ryby

- ☐ 750 g – 1 kg krkovice bez kosti **AQ**
- ☐ 400 g mletého masa mix **AQ**
- ☐ 1 balení tuňáka ve vlastní šťávě **AQ**

Zelenina, ovoce, houby

- ☐ 2 cibule + 1 červená cibule
- ☐ 1 citron
- ☐ 1 cuketa
- ☐ 1 palice česneku **AQ**
- ☐ 1 petrželka v kořenáči **AQ**
- ☐ 2 chilli papričky
- ☐ 1 dýně **ABio**
- ☐ 2 jarní cibulky
- ☐ 1 balení čerstvého kopru
- ☐ 1 balení čerstvého koriandru
- ☐ 6 mrkví
- ☐ 1 balení polničku **AQ**
- ☐ 1 balení řapíkatého celeru
- ☐ 1 svazek ředkviček
- ☐ 500 g červené řepy

Mléčné výrobky, vejce

- ☐ 100 g balkánského sýru **AQ**
- ☐ 1 balení majonézy **AQ**
- ☐ 1 balení másla **ES**
- ☐ 250 ml mléka
- ☐ 1 balení mozzarely **AQ**
- ☐ 1 balení parmazánu
- ☐ 1 balení zakysané smetany **AQ**

Ostatní potraviny

- ☐ 1 balení cizrny
- ☐ cukr a třtinový cukr **ABio**
- ☐ 1 balení hladké mouky
- ☐ 1 balení kaparů
- ☐ koření: černý pepř **ES**, mletý kmín, chilli **AQ**, sůl, sůl s 12 bylinkami **ABio**
- ☐ 1 balení kulatozrné rýže
- ☐ 10 lasagnových plátů **AQ**
- ☐ 1 balení světlého octa
- ☐ 1 balení olivového oleje **AQ**
- ☐ 500 g passaty, 1 rajčatové pyré **ES**
- ☐ pečivo: po 1 balení klasického chleba, libanonského a toustového chleba, 1 bageta
- ☐ 1 balení rybí omáčky
- ☐ 1 láhev bílého vína
- ☐ bujon: kuřecí i zeleninový **AQ**

Grilované tuňákové sendviče

1 plechovka tuňáka ve vlastní šťávě **AQ**

225 g majonézy **AQ**

1 lžíce kaparů, omytých, nasekaných

1 lžička najemno nastrouhané
citronové kůry

1 lžíce kopru, nasekaného

2 lžíce hladkolisté petrželky, nasekané
sůl, pepř **ES**

8 plátků chleba

olivový olej na potřeni

salát z polníčku **AQ** a plátků ředkviček
k podávání

Okapané maso tuňáka dejte do misky, přidejte majonézu, kapary, citronovou kůru, kopr, petrželku, sůl a pepř a dobře promíchejte. Polovinu chlebů vyskládejte na pracovní plochu a rozdělte na ně tuňákovou pomazánku, přiklopte zbylými chleby, obě strany sendvičů potřete olejem a na grilovací pánvi opečte. Podávejte s listy polníčku smíchanými s kolečky ředkviček.

CENA ZA PORCI

24 Kč

Pro 4 osoby

Příprava: **15–20 minut**

Nutriční hodnoty na porci:

1346 kJ, 22 g tuku, 11 g bílkovin,
20 g sacharidů



Do receptu se stejně dobře
hodí toustový jako den
starý bílý chléb.

užitý





Krémové rizoto s řepou

500 g červené řepy
2 lžíce olivového oleje AQ + sůl
1 lžíce másla ES
1 cibule, nadrobno nasekaná
1 stroužek česneku, utřený nožem
250 g kulatozrné rýže
150 ml bílého vína
700 ml zeleninového bujonu AQ, horkého
hrst parmazánu
4 lžíce zakysané smetany AQ
hrst čerstvého kopru

Troubu předehřejte na 180 °C. Řepu oloupejte a nakrájejte na měsíčky. Přendejte je na plech vyložený pečicím papírem, zastříknete lžící oleje, osolte a pečte hodinu nebo dokud řepa nezměkne. Ke konci pečení v hrnci rozpalte zbylý olej a máslo, vsypte cibuli a 3–5 minut opékejte, přidejte česnek a po minutě přidejte rovněž rýži. Promíchejte, aby se dokonale obalila tukem, přilijte víno, přiveďte k varu a nechte 5 minut probublávat. Promí-

chejte, vlijte vývar, opět promíchejte, přiklopte a dejte na 15 minut do trouby, aby rýže změkla. Řepu vyndejte z trouby, ¼ rozmixujte na hladké pyré, zbytek pokrájejte nadrobno. Rýži vyjměte z trouby, vmíchejte do ní pyré, pokrájenou řepu, většinu parmazánu. Podávejte s kopečkem zakysané smetany, posypané koprem a zbylým parmazánem.

Pro 4 osoby
 Příprava: **30 minut**
 Pečení: **1 hodina**

Nutriční hodnoty na porci:
 1826 kJ, 14 g tuku, 9 g bílkovin,
 64 g sacharidů



CENA ZA PORCI
22 Kč

Ostrá chuť chilli papriček v salátu vám rozproudí krev.



Vietnamské vepřové špízy

750 g – 1 kg vepřové krkvice
bez kosti **AQ**, v celku

sůl s 12 bylinkami **ABio**

2 jarní cibulky

2 stroužky česneku **AQ**

70 ml rybí omáčky

45 g třtinového cukru **ABio**

tenké plátky bagety k podávání

Na mrkvový salát k podávání

125 ml světlého octa

2 lžice cukru

4 mrkve, nakrájené na mandolíně
na tenké nudličky

2 hrsti čerstvého koriandru

2 dlouhé chilli papričky

do mísy, osolte a smíchejte s nadrobno nasekanou jarní cibulkou, utřeným česnekem, rybí omáčkou a cukrem a dejte na 20 minut marinovat do lednice. Mezitím udělejte mrkvový salát.

Ocet nalijte do rendlíku, vsypte cukr a na středním plameni zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí. Nechte zcela vychladnout, nejlépe v lednici. Pak roztok smíchejte s mrkví, koriandrem

a nudličkami chilli papriček. Maso navlékněte na špejle a opečte na grilovací pánvi z každé strany 5 minut. Podávejte dohromady, špízy a mrkvový salát, doplněné plátky bagety.

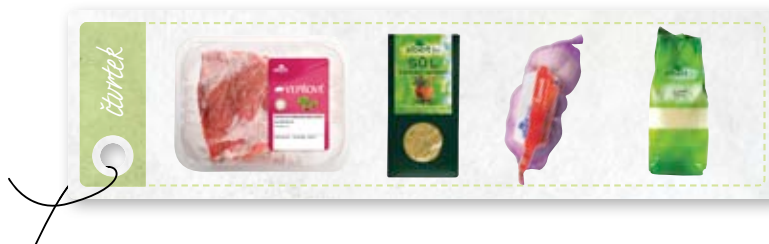
Pro 4–6 osob

Příprava: **35 minut + 20 minut marinování**

Nutriční hodnoty na porci:

2361 kJ, 34 g tuku, 23 g bílkovin, 38 g sacharidů

CENA ZA PORCI
30 Kč



Vepřové maso nakrájejte na dlouhé asi centimetr široké nudličky, dejte je

Rolované lasagne

1 lžička oleje

1 cibule + 2 stroužky česneku

400 g mletého masa mix **AQ**

1 řapík celeru, nakrájený najemno

1 velká mrkev, oloupaná, nastrouhaná
na hrubé straně struhadla

1 cuketa, oloupaná, nastrouhaná

500 g passaty

370 ml kuřecího vývaru

sůl, pepř

10 lasagnových plátů **AQ**

125 ml rajčatového pyré **ES**

50 g mozzarely **AQ**

2 lžíce parmazánu

Na bešamel

15 g másla

1½ lžíce hladké mouky

250 ml mléka

1. Olej rozpalte ve větším, nejlépe silnostěnném hrnci. Vsypete cibuli a nechte ji pár minut zesklivatět. Přidejte česnek a maso a zprudka jej opékejte, neustále promíchávejte a vařečkou drťte, abyste získali co nejmenší, ze všech stran opečené hručky. Teprve až maso zcela zhnědne, přidejte zeleninu, opékejte a po 5 minutách přidejte passatu a 125 ml vývaru. Promíchejte a 15 minut vařte, dokud se neodpaří většina tekutiny. Hodně osolte a opepřete. Nechte zchladnout.

2. Udělejte bešamel. V hrnci nechte rozehtát máslo, přidejte mouku a opékejte do světlé jíšky. Pak rychle vlijte mléko, promíchejte, abyste jej zbavili hrudek, a zahřívajte do zhoustnutí, asi 5 minut.

3. Pláty lasagni předvařte a pak je vyskládejte na pracovní plochu, na každý dejte část masové směsi a bešamelu, zarolujte, přepulte a vyskládejte do zapékací misky.

4. Rajčatové pyré smíchejte se zbývajícím vývarem a směsí přelijte lasagne. Mozzarellu nastrouhtejte a smíchejte s parmazánem a posypejte jimi lasagne. Dejte na 35 minut zapéct do trouby předehřáté na 180 °C.

Pro 6 osob

Příprava: **35 minut**

Pečení: **35 minut**

Nutriční hodnoty na porci:

2603 kJ, 44 g tuku, 27 g bílkovin, 31 g sacharidů

CENA ZA PORCI

30 Kč

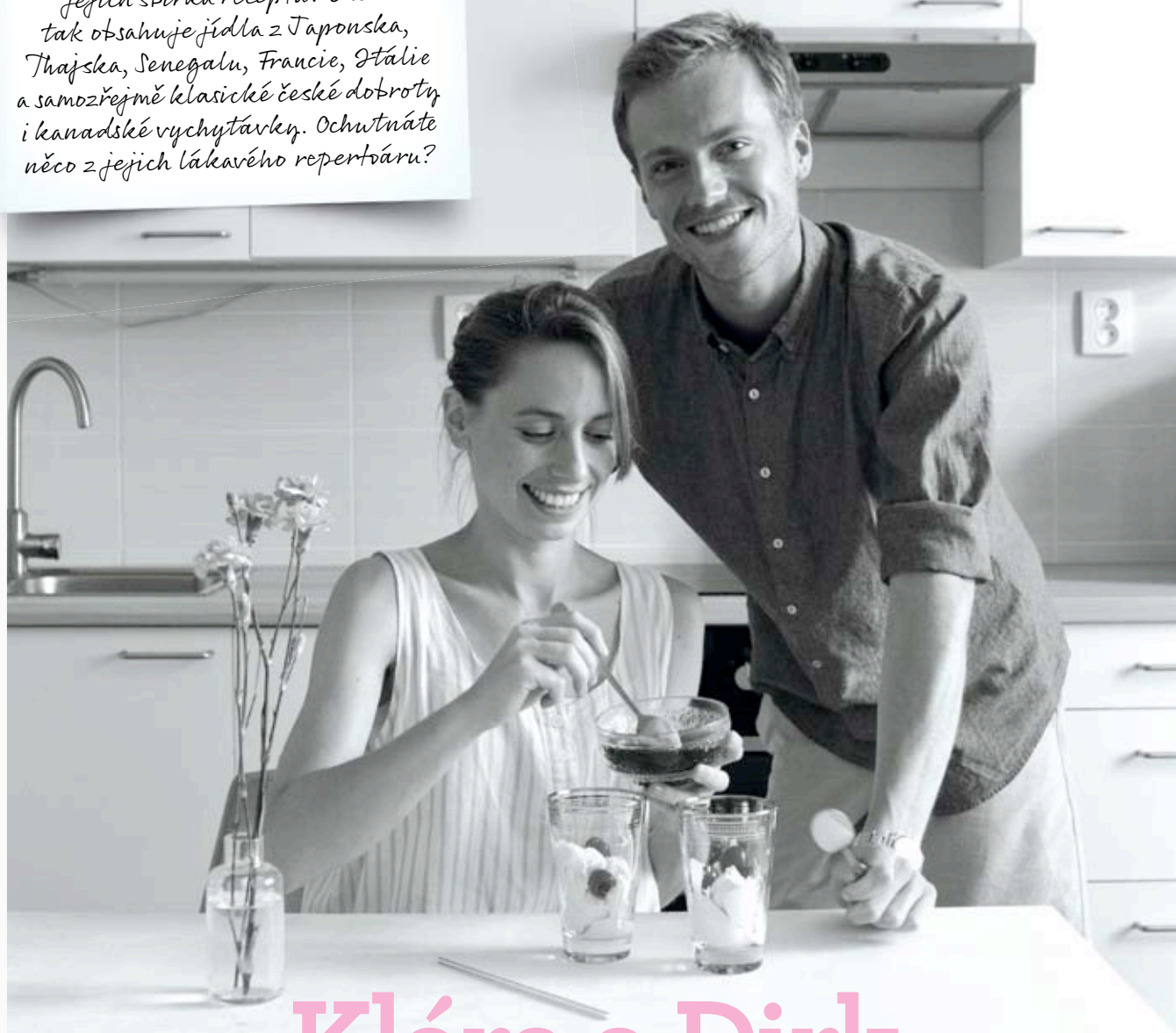


*O malinko
pracnější o 100%
krásnější.
Skvělé pořadí
stejně.*

přítek



Klára a Kanadčan Dirk spolu strávili hodně času ve Vancouveru, kde se prolínají snad všechny mezinárodní kuchyně. A protože oba dobré jídlo milují, s každou další delikatesou se rozšiřovala jejich sbírka receptů. Dnes tak obsahuje jídla z Japonska, Thajska, Senegalu, Francie, Itálie a samozřejmě klasické české dobroty i kanadské vychytávky. Ochutnáte něco z jejich lákavého repertoáru?



Klára a Dirk

Oba jsou vášniví kuchaři. Moc rádi vaří jeden pro druhého anebo pro velkou partu přátel. Přidáte se?



*Lehce nakyslé smetanové
brambory pasují
ke grilovanému lososu skvěle.*

Losos marinovaný v sójové omáčce

600–800 g lososa

čerstvě vymačkaná citronová šťáva
sůl

sušený česnek

80 ml sójové omáčky

70 g tmavého třtinového cukru

80 ml olivového oleje

Na smetanové brambory

**12 malých brambor, nejlépe
červených**

sůl

3 lžíce husté zakysané smetany

1 lžička mletého koriandru

šťáva z půlky citronu

**2 lžíce nasekané hladkolisté
petrželky**

pepř k podávání

Filety z lososa pokapejte citronem, z obou stran vždy osolte a posypejte česnekem. V míse smíchejte sójovou omáčku, cukr, 80 ml vody a olivový olej. Do marinády naložte lososa, mísu přetáhněte potravinářskou fólií a dejte na 2 hodiny do lednice. Pokrájené brambory dejte do hrnce,

zalijte vodou, osolte, přiveďte k varu a vařte 15 minut do změknutí. Scedte je a vraťte do hrnce. Přidejte smetanu, koriandr, citronovou šťavu, petrželku, sůl a pepř. Zahřejte na středním ohni, hrncem pořádně zatřeste, aby se vše spojilo, a po minutě stáhněte z ohně. Lososa ogrilujte na pánvi a podávejte s bramborami.

Pro 4 osoby

Příprava: **35 minut**

Marinování: **2 hodiny**

Muffiny s papričkami jalapeño a sýrem

250 g polohrubé mouky
 1 lžice kypřicího prášku do pečiva
 ½ lžičky jedlé sody
 1 lžice krupicového cukru
 ½ lžičky soli
 180 g čedaru, nastrouhaného
 1 lžice co nejjemněji nasekané cibule
 250 ml bílého jogurtu nebo zakysané smetany
 125 ml rozpuštěného másla
 2 vejce
 6 lžic najemno nasekaných papriček jalapeño

Ve velké míse smíchejte mouku, kypřicí prášek, jedlou sodu, cukr a sůl. Přidejte sýr a cibuli a dobře promíchejte. V jiné míse našlehejte jogurt nebo zakysanou smetanu, máslo, vejce a papričky jalapeño. Pak mokrou směs přidejte k suché, promíchejte a směs rozdělte do dvanáctimístné formy na muffiny. Při 200 °C pečte 15 minut.

Na 12 muffinů
 Příprava: **15 minut**
 Pečení: **15 minut**



*Nezvyklý,
 netradiční, zato
 však rychle hotový
 a překvapivě
 dobrý. Takový je
 oblíbený kanadský
 recept.*



Třešňová bouře

4 větší kopečky vanilkové
 zmrzliny
 4 lžice okapaných
 kompotovaných třešní
 pár kapek vanilkového
 extraktu
 Coca-Cola na dolití

Na dno 4 skleniček rozdělíte zmrzlinu, navrch dejte okapané třešně, pár kapek vanilkového extraktu a dolijte Coca-Colou. Dezert rychle a hodně napění, a to je přesně ten pravý moment jej ihned sníst.

Pro 4 osoby
 Příprava: **15 minut**

novinky

Hledáte inspiraci pro podzimní vaření? Máte chuť na něco pikantního, dobře ochuceného a rychle hotového? Dobře vás známe, a proto přinášíme spoustu novinek, které vaše nároky přesně splňují. Užijte si je!



Kuře bez práce Kuře naložené v pečicím sáčku je přesně to, co potřebujete: stačí ho dát na pekáč a hodinku péct. Výsledkem je vynikající šťavnaté maso. Výhodou je, že ne-umažete žádné nádoby a příprava je snadná a rychlá. Balíček neobsahuje žádné chemické přísady ani konzervanty.



Šup do trouby Kuřecí bylinkový pekáč není nic jiného než úžasné okořeněné maso, které můžete dát péct i s aluminiovým táckem, na kterém se prodává.

Šťavnatá pečínka Krutí horní stehno s kostí je ideální na pečení, třeba s čerstvými bylinkami, česnekem a bramborami. Maso je měkoučké a šťavnaté.



Závitek pro mlsné Dvojice kuřecích závitků naší vlastní značky ocení zejména mlsouni: uvnitř najdete paprikovou klobásu a sýr. Vynikající kombinace.



Delikatesa za pár minut Oblíbené švédské masové kuličky stačí opéct na oleji nebo upéct v troubě. Podávat je můžete s kaší nebo jako jednohubky.

Hodujte Vepřovou kořeněnou plec je nejlepší péct několik hodin při málo stupních. Vynikající je jak hned po upečení, tak i za studena.



Dáte si karbanátek? Mleté vepřové maso si přímo říká o jemné i pikantní ochucení. Pak vytvořte karbanátky, obalte je a z obou stran opečte.



Velmi oblíbené, kvalitní a vždy čerstvé bylinky - bazalku, tymián, rozmarýn, pažitku, petrželku, mátu a oregáno v kořenáčích vám nabízíme celoročně. Nyní je navíc najdete v nových, atraktivních obalech.



Radost pro mazlíčky Nejenom děti si mohou předvánoční čas užívat s adventními kalendáři. Pod naší vlastní značkou Albert Quality je máme i pro vaše čtyřnohé mazlíčky – psy a kočky. Den co den jim můžete dát jeden pamlssek – psí a kočičí čokoládu. Za odměnu nebo třeba jen tak.

Stále v kurzu Doba ledová a její hrdinové se stali ikonou. Děti proto ocení, když jim k svačině do školy koupíte naše ochucené nápoje a vody Ice Age.



Umyto raz dva Naše čističe nádobí můžete koupit v půllitrovém či litrovém balení a vybrat si mezi vůní citronu, heřmánku nebo s balzámovou složkou.

Vyobrazené výrobky jsou k dostání v hypermarketech Albert.



Mikulášská



Čas mezi Mikulášem a Štědrým dnem patří dětem. Potěšte je i letos sladkými adventními překvapeními.



Dobručky Čokoládoví Mikulášové jsou v punčošce stejnou nutností jako různé ovoce a malé dárečky pro radost.

Okýnko po okýnku Otevřít okénko adventního kalendáře, vyloupnout čokoládu, pochutnat si a těšit se na další den... Tenhle rituál děti milují, každým dnem se totiž přibližují ke Štědrému dni, tedy dárkům od Ježíška.



Kinder radost Ať už koupíte čokoládový metr anebo vajíčko či maxi balení s vajíčky, čokoládami a tyčinkami Kinder Bueno, děti budou jásat.



Čokopunčochy Pro nejhodnější děti můžete koupit papírové punčochy plné sladkostí. Kluci ocení variantu s Cars, dívkám padne jako ulitá verze s princeznami a Sněhurkou.



Podpořte „malé podnikatele“ z dětských domovů

Nadační fond Albert a obecně prospěšná společnost Spolu dětem chystá na přelomu listopadu a prosince po celé České republice Jarmarky s Albertem. Budou to speciální trhy umístěné před hypermarkety Albert v Ostravě, Olomouci, Brně, Plzni, Teplicích a v Praze, kde budou své

výrobky prodávat děti z dětských domovů. Celý proces od výroby přes návrh financí, propagace a stánků až po samotný prodej je dílem „malých podnikatelů“. A co na vás na Jarmarcích čeká? Děti se soustředily nejen na klasické vánoční ozdoby, ale také na keramické svíčky, ptačí krmítka, výrobky ze včelího vosku, bylinkové polštářky či šperky. Projekt Jarmarky s Albertem je unikátní v tom, že umožňuje dětem nabyté znalosti z oblasti finanční gramotnosti uplatnit v praxi. „Každé dítě potřebuje zjistit, jakou hodnotu mají peníze. Nejlépe si to uvědomí právě při tom, když si je sami vydělávají,“ jmenuje jeden z benefitů podobných programů Naďa Dittmanová, ředitelka organizace Spolu dětem.



Náš olivový olej vyhrál v dTestu

Extra panenský olivový olej Albert Quality je skutečně prvotřídní. Potvrzuje to mimo jiné i jeho vítězství v testu extra panenských olivových olejů uveřejněném na stránkách dTestu. Navíc byl jako jediný označen logem Výhodný nákup, takže všechny konkurenční oleje porazil i cenou. Prvenství získal spolu s olejem Kaiser Franz Josef a nechal tak za sebou dalších 15 olejů. Extra panenský olivový olej Albert Quality vyrábíme ve Španělsku.



Vítězný olej v novém moderním obalu



na internetu



Albert videa na Youtube

Vytvořili jsme na YouTube kanál nazvaný Albert ČR, kde naleznete všechny naše reklamy s agenty Albert za poslední roky. Jistě vás zde pobaví i videa našich facebookových fanoušků, ve kterých předvádějí zvuky zvířat z naší poslední kampaně Mluvení se zvířátky.

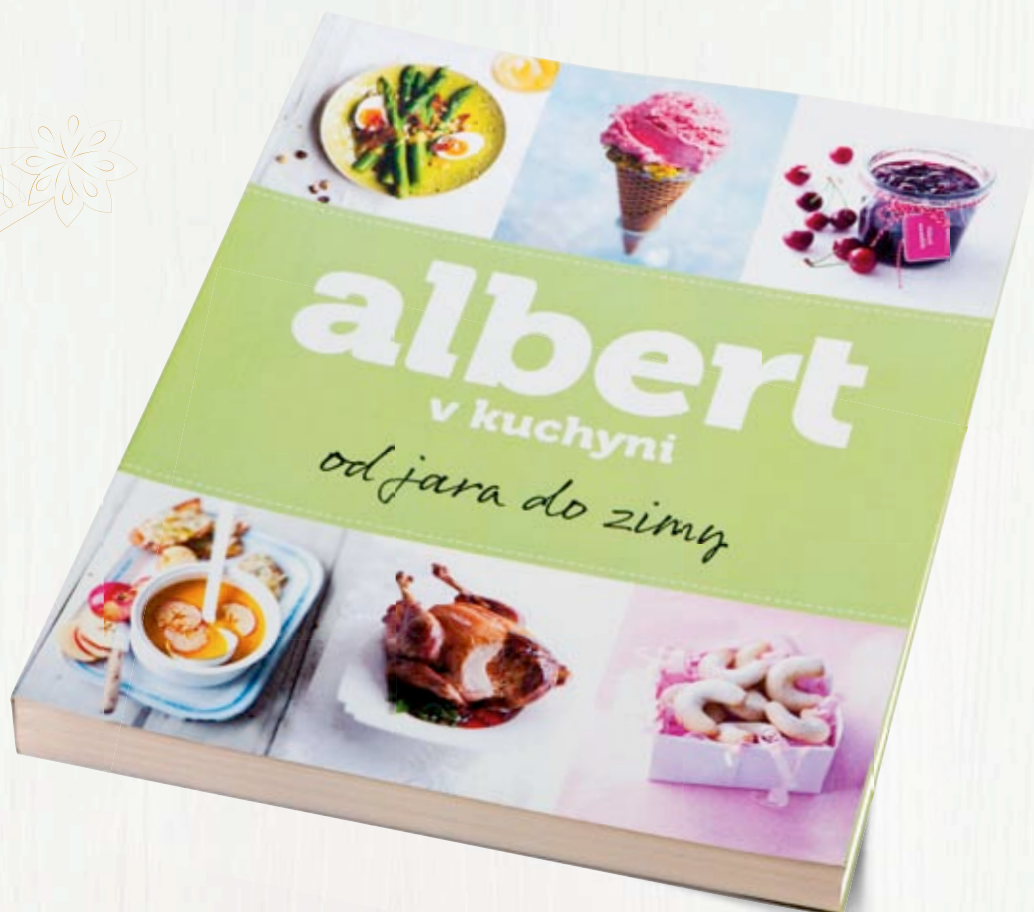


Aplikace Albert v kuchyni pro iPhone a iPad

Máme pro vás novou vychytávku v aplikaci pro iPhone a iPad – nákupní seznam. Když si spustíte aplikaci Albert v kuchyni, uvidíte na hlavní stránce ikonku Nákup. Stačí na ni kliknout a vytvořit si vlastní nákupní seznam právě toho, co zrovna potřebujete. Tento seznam lze poslat e-mailem dalším osobám. Aplikaci pro vás stále zdokonalujeme a již brzy bude propojena jak s recepty přímo v aplikaci, tak i s našimi letáky na internetu.

Získejte naši *úžasnou* kuchařku!

Kolikrát už jste si posteskli „Kéž bych měl/a všechny skvělé recepty pěkně pohromadě, to věčné hledání po kuchařkách a notýscích mě nebaví“? Že už to ani nepočítáte? Všichni jsme na tom stejně. Proto jsme se rozhodli, že pro vás uděláme kuchařku, kde budou všechny skvělé, osvědčené, a hlavně vyzkoušené recepty pěkně pohromadě.



Na nedělní oběd, rychlou večeři, slavnostní okamžiky, jako je Štědrý den nebo Velikonoční pondělí, na party nebo narozeninovou oslavu. V kuchařce najdete recepty klasické české kuchyně – všechny zásadní omáčky, knedlíky, pečinky i buchty nebo škrubáčky – a pak to nejlepší ze světové kuchyně. Dorty střídají skvělé moučníky a ty zas slané dobroty. A navíc: kuchařka geniálně kopíruje čtvero ročních období, takže podle ní můžete vařit i sezonně. Jinak řečeno: Od teď už jinou kuchařku potřebovat nebudete!

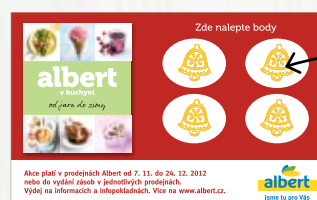
V kuchařce je **160 receptů** na **256 stránkách** a každý recept doprovází krásná fotografie. Všechny recepty jsme vyzkoušeli, ochutnali a podrobili testům mnoha mlsných jazýčků.

Jak, kde a kdy kuchařku získat?

Kuchařka bude k dispozici od 7. listopadu ve všech prodejnách Albert. Prohlédnout si ji můžete v červených stojanech přímo v prodejně. Získáte ji jednoduše: stačí u nás nakupovat. **Za každý nákup nad 700 Kč dostanete jeden bod. Za čtyři body, které si nalepíte na sběratelskou kartičku, získáte kuchařku jako dárek!** K vyzvednutí bude na informacích či infopokladnách. Kuchařku ovšem můžete i koupit, třeba jako úžasný vánoční dárek. Akce platí do 24. prosince nebo do vyčerpání zásob v jednotlivých prodejnách. Tak si pospěšte.



*Štírejte body,
nalepte je na
kartičku
a kuchařka
je vaše!*



Domácí čokoládové rohlíčky

Ucítí-li je a uvidí
děti, jste v podstatě
bez šance je ochutnat.
Tak jsou rohlíčky
vynikající!



Tip

Zařalte dovnitř sýr
a slaninu a posypťe
semínky. Slaná
verze je také
výborná.



Domácí čokoládové rohlíčky

1 plát listového těsta

mouka na pomoučení pracovní plochy

1 plát křehkého těsta

1 vejce

200 g čokolády (max. 50%), nasekané na malé kousky

150–200 g nasekaných lískových oříšků a mandlí (oříšky neloupané, mandle ano)

jahodová marmeláda k podávání

Listové těsto rozválejte na pomoučené pracovní ploše do obdélníku. Na něj položte rozmotané křehké těsto. To bývá obvykle kulaté, tedy jej roztáhněte po celé ploše obdélníku listového těsta. Přitlačte je k sobě a pak nakrájejte na 6 čtverců a každý potřete lehce našlehaným vajíčkem. Posypejte nasekanou čokoládou a zarolujte napříč od jednoho rohu k druhému. Přeneste na plech vyložený pečicím papírem, potřete zbylým vejcem a posypejte ořechy a mandlemi. Při teplotě 220 °C pečte asi 10–12 minut nebo dokud se rohlíčky nenafouknou a nezezlátnou. Podávejte s marmeládou.

Na 6 rohlíčků

Příprava: **35 minut**

Pečení: **10–12 minut**



U nás v Albertu



Pod naší značkou Albert Quality vám nabízíme krásné velké lískové ořechy. Stačí je nasekat a ihned použít na výrobu úžasných rohlíčků.

Rozšířili jsme sortiment bezlepkových potravin v našich prodejnách

Albert se snaží vycházet vstříc všem svým zákazníkům, tedy i těm, kteří musí ze zdravotních důvodů dodržovat přísné diety. Proto jsme od října rozšířili nabídku bezlepkových potravin v celé síti Albert, a to i v nejmenších prodejnách.

Lepek, obilná bílkovina obsažená v pšenici, žitě, ječmenu a ovsu, vyvolává takzvanou celiakii – vrozené autoimunitní onemocnění postihující děti i dospělé. Lidem, kteří se narodí

s takovou abnormální přecitlivělostí, lepek způsobuje chronický zánět sliznice tenkého střeva. Pokud se celiakie projeví v dospělosti, nemívá charakteristický průběh. Projevuje se zvýšenou únavou, hubnutím, anémií, osteoporózou či psychickými a neurologickými potížemi. Celiakii nelze vyléčit, ale lze ji léčit celoživotní bezlepkovou dietou.

Informace na webu

Nabídku bezlepkových potravin jsme rozšířili ve všech prodejnách. Na našich stránkách www.albert.cz najdete kompletní seznam prodejen i konkrétní nabídku výrobků v bezlepkovém koutku. Albert také postupně mění podobu úseků s uzeninami a delikatesami. V některých prodejnách tak již najdete označení bezlepkových výrobků přímo u obsluhovaného pultu.

Přísná pravidla

Dodržování bezlepkové diety neobnáší jen vyloučení zakázaných obilovin, ale celiak musí řešit i možnost skryté kontaminace při výrobě a zpracování původně bezlepkových surovin a možnou kontaminaci v domácnosti. Problémy činí i nesprávná orientace ve značení bezlepkových potravin či nesprávné údaje na etiketách potravin. Pomáhat dětem i dospělým postiženým nesnášenlivostí lepku se proto různorodými aktivitami snaží Sdružení celiaků České republiky. Více informací najdete na www.celiac.cz či na telefonním čísle: 602 273 173. Předpokládá se, že v České republice je až 100 000 celiaků, i když odhalená je jen malá část. Přitom diagnostikování celiakie není těžké, ale spousta lékařů, potažmo pacientů na tuto možnost vůbec nepomyslí.



1



2



3



4

*Těsto můžete zjemnit lžící
másla nebo sušeného mléka.*

Bezlepkový chléb s dýňovými semínky

500 g směsi Jizerka
1 lžička cukru
9 g soli
1 sáček sušeného droždí
300 ml vody
50 ml mléka
3 lžíce oleje
1 lžíce octa
2 hrsti dýňových
semínek + na ozdobu

Směs Jizerka přesypejte do mísy, vmíchejte k ní cukr, sůl a droždí a pak postupně přidávejte a zašlehavejte vodu, mléko, olej a ocet. Nakonec vmíchejte semínka, směs přelijte do chlebičkové formy, posypejte dalšími semínky a dejte péct do trouby předehřáté na 190 °C na 20 minut. Poté zkontrolujte zapáchnutím špejle a případně 10 minut dopečte.

Pro 4–6 osob

Příprava: **10 minut**

Pečení: **20–30 minut**



Náš bezlepkový sortiment zahrnuje například: 1. piškoty; 2. pohankové cereálie; 3. preclíky; 4. směs na pečení chleba; 5. krájený chléb; 6. římské placičky; 7. oříškovou tyčinku; 8. žemle; 9. chléb kmínový.



5



6



7



8



9

Sýr s modrou plísní

Má říz tak akorát, skvěle vypadá, krásně voní
a jeho konzistence svádí k hříšnému mlsání.
Užijte si sýr s modrou plísní.



1 Polentová kaše s dýní a sýrem

500 g dýně Hokkaido, na plátky
1 lžíce olivového oleje
sůl, pepř
100 g instantní polenty
50 g másla
2 lžíce strouhaného parmazánu
75 g sýru s modrou plísní

Troubu rozehejte na 200 °C. Plátky
dýně (bez semínek) rozprostřete na

plech vyložený pečicím papírem,
zastříkněte asi 1 lžící olivového
oleje, osolte a opepřete. Pečte
20 minut doměkka. Instantní
polentu připravte podle návodu
na obalu – vařte ji do polotuha,
abyste ji mohli nabírat lžící. Poté
vmíchejte máslo, parmazán a podle
chuti osolte. Podávejte ji s pečenou
dýní a rozdrobeným sýrem.

U nás v Albertu

Do všech receptů dejte
naš sýr s modrou
plísní. Vyzkoušeli
jsme ho a víme,
že se s ním
pracuje dokonale.



2 Celerový salát se sýrem

6 lžic zakysané smetany | 2 lžice jablečného octa | sůl | 1 středně velký celer | 1 zelené jablko | 100 g sýru s modrou plísní, na plátky | 100 g vlašských ořechů, nasekaných | hladkolistá petrželka na ozdobu

Na dresink smíchejte smetanu a ocet a podle chuti osolte. Celer oloupejte a nastrouhejte na nudličky. Jablko zbavte jádřince a pokrájejte na čtvrtky, poté obojí dejte do mísy, promíchejte s dresinkem, přidejte sýr a ořechy a ozdobte petrželkou.

3 Hruškovosýrové placičky

1 hruška, oloupaná, nastrouhaná | 1 malá červená cibule, nasekaná | 2 lžice pažitky, nasekané | 60 g sýru s modrou plísní, nadrobeného | 50 g rýžové mouky | 1 lžička kypřicího prášku do pečiva | 2 bílky | sůl, pepř | slunečnicový olej

Nastrouhanou hrušku, cibuli, pažitku, sýr, mouku, kypřicí prášek a bílky promíchejte v míse do těstíčka. Osolte a opepřete. Do širší pánve nalijte centimetrovou vrstvu oleje a rozpalte ho. Lžicí nabírejte těstíčko, dávejte ho do pánve, krouživým pohybem přitlačte a smažte placičky 1–2 minuty z každé strany.

4 Bramborový salát

700 g malých brambor | 3 lžice hrubé soli | 45 g sýru s modrou plísní | 125 ml podmáslí | 1 lžička červeného vinného octa | 1 lžička dijonské hořčice | 1 lžice pažitky + na ozdobu | 8 plátků slaniny, vysmažených

Omyté brambory dejte do hrnce, přidejte sůl a zalijte je vodou, aby byly ponořené. Přiveďte je k varu a pak 12 minut vařte. Scedte, osušte a nechte zchladnout. Pak brambory přepulte. Mezitím smíchejte nadrobený sýr, podmáslí, ocet, hořčici a pažitku. Dresinkem přelijte brambory, přidejte nalámanou slaninu a ozdobte další pažitkou.

5 Sýrové jednohubky

1 větší balení Lučiny | 2 trojúhelníčky taveného sýru | zakysaná smetana na zjemnění | 1 balení slaných kulatých kreků | 100 g sýru s modrou plísní | 100 g ementálu, v celku | hladkolistá petrželka | sladká paprika

Lučinu vyklopte do mísy, přidejte tavené sýry a zakysanou smetanu a umíchejte do spíš tužšího krému. Přendejte ho do cukrářského sáčku a ozdobte jím krekry. Navrch dejte kousek sýru s modrou plísní či ementálu a ozdobte petrželkou nebo posypte paprikou.

6 Sýrová, paštička

140 g sýru s modrou plísní | 100 g másla | 1 lžička kuliček černého pepře | 1 lžička hořčičného semínka | řapíky celeru, plátky opečené bagety a kolečka jablek k podávání

Sýr rozmačkejte s 50 g změkklého másla dohladka. Směs rozdělte do 4 skleniček a zalijte je rozehrátým zbylým máslem smíchaným s pepřem a hořčičným semínkem. Nechte zcela vychladnout. Jezte s řapíky celeru, bagetou a jablky.

7 Sýrový dip

100 g sýru s modrou plísní | 140 ml zakysané smetany | 2 lžice majonézy | šťáva z ½ citronu | sůl, pepř | pečená kuřecí křídla k podávání

Sýr rozmačkejte vidličkou, přidejte zakysanou smetanu, majonézu a citronovou šťávu a promíchejte. Pokud je potřeba, dochutte solí a pepřem. Dip se skvěle hodí k pečeným křídům.

8 Noky se sýrovou omáčkou

400 g bramborových noků | 5 jarních cibulek | 100 g sýru s modrou plísní | 250 g mascarpone | 225 g špenátu | 50 g slaniny, vyškvařeně | sůl

Vodu přiveďte k varu ve větším hrnci a uvařte v ní noky – řídte se návodem na obalu. Mezitím tence pokrájejte

jarní cibulku a nadrobte sýr. Mascarpone vyklopte do větší a širší pánve, přidejte cibulku a sýr a nechte na středním plameni sýr rozpustit. Přidejte špenát a prohřejte jej, aby zavadl. Poté vmíchejte slaninu a nakonec i uvařené okapané noky. Podle chuti dosolte.

9 Krutí burgery se sýrem a avokádem

6 plátků slaniny | 2 hamburgerové housky | 2 lžice másla, změkklého + na potřetí housek | ½ zralého avokáda | 2 lžice sýru s modrou plísní | 4 plátky rajčete | 2 plátky krutího masa, opečené z obou stran | 2 střední vejce

Slaninu nasucho vypečte v pánvi. Housky rozřízněte, řezné strany lehce namažte máslem a opečte v pánvi. Avokádo rozmačkejte spolu se sýrem do pasty a navrstvěte ji na spodní díly housek, navrch dejte kolečka rajčete, plátky slaniny a krutí plátky. Dvě lžice másla rozehřejte v pánvi, vyklepněte vejce, tak aby se nedotýkala, a opečte 1,5 minuty, aby žloutky byly polotekuté a bílky tuhé. Pak vejce opatrně přendejte na maso, přiklopte horními díly housek a podávejte.

10 Krémová zimní polévka

1 lžice másla | 3 cibule, nasekané | 500 g brambor, oloupaných, pokrájených | 1 kg celeru, oloupaného a pokrájeného na kostičky | 2 l zeleninového vývaru | 4 šalvějové lístky + další k podávání | 2 plátky citronové kůry | 100 g čedaru, na kostičky | 100 g sýru s modrou plísní

Ve velkém hrnci zahřejte máslo, přidejte cibuli, opečte 5 minut. Vsypete brambory, celer, krátce opečte, přilijte vývar a vhodte lístky šalvěje a citronovou kůru. Přiveďte k varu a nechte 30 minut probublávat. Celer by měl být měkký a brambory téměř rozpadavé. Vylovte a vyhodte šalvěj a kůru. Některé brambory rozmáčknete, aby byla polévka hustší. Podávejte s čedarem, nadrobeným sýrem s modrou plísní a na másle opečenými lístky šalvěje.



2



5



8



3



6



9



4



7



10

Poslední podzimní piknik

Šárka s Josefem z jezdeckého klubu Trio Kaliště kousek od Humpolce tráví v koňském sedle celé dny. Když jsme viděli, jak vyhládlí se vracejí, připravili jsme jim jídla na celý den. Pojdme si s nimi užít poslední letošní piknik.



*Teplá ovesná kaše po ránu
zasytí a zahřeje. Dát si ji můžete
venku a pozorovat východ slunce.*



spolu u stolu



Ovesná kaše s rozinkami a jablíčky

¼ litru mléka
1 lžice vanilkového extraktu
75 g cukru
100 g ovesných vloček
1–2 lžice másla
2–3 lžice třtinového cukru
2 jablka, na plátky
lískové oříšky, nasekané, nasucho opražené
zakysaná smetana k podávání

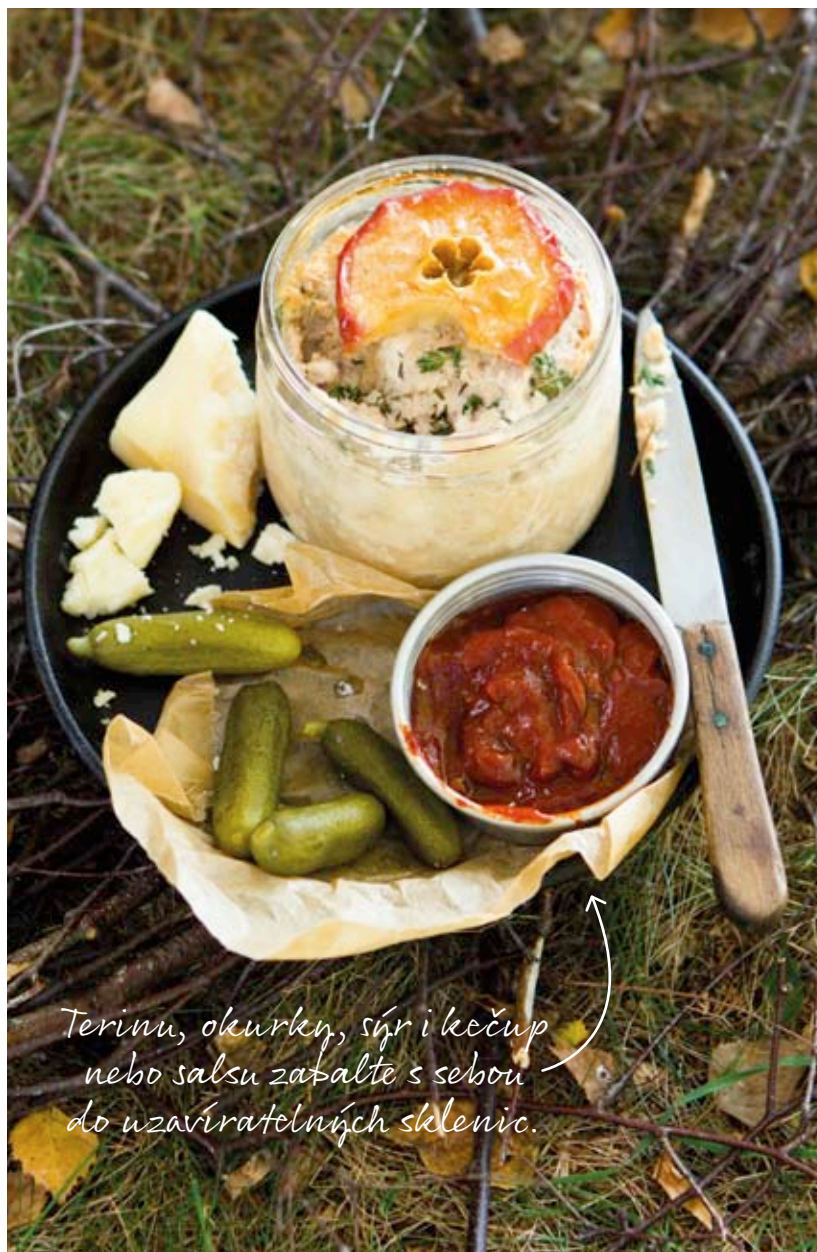
První tři přísady dejte do středně velkého rendlíku a pomalu přiveďte k varu, vsypte ovesné vločky a po-
vařte 2–3 minuty nebo do zhoustnutí. Pro-
míchejte, rozdělte do misek. Máslo rozpustíte v pánvi, přisypte cukr a nechte zkaramelizovat a lehce zhoustnout. Pak do pánve přidejte plátky jablek a lehce je opečte. Pak je přendejte na kaši, posypejte sekanými lískovými oříšky. Podávejte s kopečkem smetany.

Pro 4 osoby
Příprava: **15–20 minut**

Vepřovokuřecí terina

400 g kuřecích prsou, nahrubo nakrájených
400 g mletého vepřového masa
1–2 plátky slaniny, na malé kousky
1 stroužek česneku, rozmělněný nožem
1 lžička soli
1 lžička čerstvě namletého černého pepře

60 ml vína Marsala nebo jiného dezertního vína
2 vejce
1 lžice čerstvých tymiánových lístků
2 menší červená jablka, na plátky
55 g tmavého třtinového cukru
kousky (větší) parmazánu, kyselé



Terinu, okurky, sýr i kečup nebo salsu zabalte s sebou do uzavíratelných sklenic.

okurky a kečup nebo rajčatová salsa k podávání

Troubu předehřejte na 180 °C. Kousky kuřecích prsou, mleté maso, slaninu, česnek, sůl, pepř, Marsalu nebo dezertní víno, vejce a tymián dobře promíchejte

v míse. Pak směs natlačte do šesti žáruvzdorných skleniček o objemu 250 ml. Plátky jablek obalte v cukru a pak jimi „zavíčkujte“ teriny ve skleničkách. Nakonec skleničky natěsně přiklopte alobalem a dejte do hlubšího pekáčku. Vlijte do něj vroucí vodu, aby sahala do

poloviny jejich výšky, a 45 minut pečte. Vyndejte, nechte zchladnout a dejte na 4 hodiny do lednice. Podávejte se sýrem, okurkami a kečupem.

Pro 4 osoby
Příprava: **15 minut**
Pečení: **45 minut**
Chlazení: **4 hodiny**

Sýrovoslani- nové koláčky

375 g polohrubé mouky
½ sáčku kypřicího prášku
120 g čedaru, nastrohaného + 60 g navíc
6 plátků slaniny, na nudličky
375 ml podmáslí
másto na vymazání

Mouku vsypte do mísy, přidejte kypřicí prášek, promíchejte, přisypte čedar a slaninu a zalijte podmáslím. Rychle promíchejte, směs ale nepřeslehejte, jinak budete mít koláčky tuhé! Pak těsto rozdělte do čtyřech vymazaných kulatých formiček o průměru

asi 10 cm, zasypejte dalším čedarem a dejte na 30 minut péct, dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli.

Pro 6 osob
Příprava: **15 minut**
Pečení: **30 minut**



Josef Hnát na grošákoví Sonny a Šárka Voplakalová na ryzáku Fair Lady z jezdeckého klubu Trio Kaliště.

Jablečné koláčky s pudinkem

**8 velkých jablek, nejlépe
Granny Smith, oloupaných
a nasekaných**

1 lžíce citronové šťávy

110 g krupicového cukru

1 lžička mleté skořice

+ ¼ lžičky navíc

1 lžička vanilkového extraktu

2 lžíce kukuřičného škrobu

2 pláty listového těsta

1 vejce, lehce našlehané

2 lžíce krupicového cukru

Na řidší pudink

750 ml mléka

**1 sáček vanilkového
pudinkového prášku**

3 lžíce krupicového cukru

Troubu předehřejte na 200 °C. Jablka, citronovou šťávu, cukr, skořici a vanilkový extrakt smíchejte v míse. Vzniklou směs pak rozdělte do dvou pánviček o průměru 14 cm s kovovým držadlem (budete je dávat do trouby), zakryjte alobalem nebo pokličkou a na středním ohni přiveďte k varu a pak nechte 6–8 minut probublávat, aby jablka změkla. Sejměte z ohně. Škrob smíchejte se lžící vody a vzniklé těstíčko rozdělte do obou pánví a promíchejte. Z plátů těsta vykrojte vždy 20cm kola, uprostřed je nařízněte a pak je „přetáhněte“ přes pánvičky a přitiskněte je k nim. Poté je potřete vejcem. Dvě lžíce cukru smíchejte s další skořicí a směsí posypejte těsto. Dejte péct na 25–30 minut. Koláčky podávejte s mírně řidším pudinkem. Část mléka odlijte do hrnečku, v něm rozmíchejte pudinkový prášek a cukr. Zbylé mléko přiveďte k varu, vlijte rozmíchaný pudink a 2–3 minuty povařte.

Pro 4–6 osob

Příprava: **30 minut**

Pečení: **25–30 minut**



*Koláčky upěčte ráno a nechte
je doma. Po výletě si je
přelijte horkým pudinkem.*

Hovězí guláš na pivě

1 lžíce olivového oleje
 1,5 kg hovězího zadního, mladý býk
 1 cibule
 2–3 stroužky česneku, rozmělněné
 1 lžíce rajského protlaku
 2 lžičky worcesterské omáčky
 1 lžíce tmavého cukru
 500 ml hovězího vývaru
 430 ml černého piva
 300 g malých hříbků nebo tmavých
 žampionů

2 lžíce hladké mouky
 sůl, pepř
 hladkolistá petrželka a chléb
 k podávání

Olej rozpalte v silnostěnném hrnci na maximum. Přidejte maso nakrájené na kostky a zhruba 4 minuty ho zprudka opékejte, aby se zatáhlo a zhnědlo. Pak maso vyjměte z hrnce a naopak do něj vsypte cibuli a česnek a nechte 3 minuty měknout. Do hrnce přidejte protlak a worcesterskou omáčku a minutu

opékejte. Do hrnce vraťte maso, přidejte cukr, vývar i pivo a přiklopné nechte hodinu probublávat. Poté odklopte, přidejte houby a vařte ještě další půlhodinu. Poté maso i houby vyndejte děrovanou naběračkou a do výpeku vmíchejte hladkou mouku a povařte do zhoustnutí. Nakonec do hrnce vraťte maso i houby, podle chuti dosolte a dopepřete a podávejte posypané petrželkou a s chlebem.

Pro 4–6 osob
 Příprava: 25 minut
 Vaření: 1¼ hodiny

*Dát si pro celodenním výletě
 nebo na závěr pikniku
 pořádný guláš, je pohádka.*



Čaj o přáté

Teplota se povážlivě blíží k nule.
Přijmout za vlastní anglický rituál čaje
o páté je skvělá možnost, jak se zahřát.

*Koláč je hutný, tak, že
každého zasytí i malý
kousek. Velký přesně jako
řez kolem jednoho přecílku.*



Preclíkový koláč

120 g zázvorových sušenek
120 g slaných preclíků + 16 kusů navíc
na ozdobení
180 g másla, rozpuštěného
375 g tmavé čokolády, najemno
nalámané
310 ml smetany ke šlehání
2 lžíce vašeho oblíbeného likéru
75 g 70% čokolády, rozpuštěné

Sušenky a preclíky nalámejte do mísy robotu a rozdrťte je do podoby jemné strouhanky. Robot nechte puštěný a přilévejte máslo. V robotu a pak také ručně prohněťte do kompaktní hmoty. Tu natlačte do lehce vymazané formy o rozměrech 36 x 13 cm a výšce 2,5 cm, tak abyste pokryli dno i boky. Dejte na hodinu chladit do lednice. Tmavou čokoládu, smetanu a likér dejte do rendlíku a na slabém ohni za stálého míchání zahřívejte, dokud se čokoláda nerozpustí dohladka.

Dejte na 10 minut stranou. Pak čokoládu nalijte na dno koláče a dejte na 2–3 hodiny chladit. Pomocí vidličky namáčejte zbylých 16 preclíků v rozpuštěné 70% čokoládě a ozdobte jimi koláč podle obrázku. Dejte na 40 minut chladit do lednice a pak podávejte.

Pro 10 osob
Příprava: 20 minut
Chlazení: 5 hodin

Rumová bábovka

210 g kandovaných datlí, nasekaných
90 g švestek + 75 g rozinek
125 ml rumu
1,5 lžičky jedlé sody
225 g polohrubé mouky
2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
235 g tmavého třtinového cukru
225 g másla, rozpuštěného
6 vajec, žloutky a bílky odděleně
Na karamelovou omáčku
50 g másla

65 g tmavého cukru + 85 g medu
125 ml smetany ke šlehání
30 ml rumu

Troubu předehřejte na 160 °C. Datle, švestky, rozinky, 180 ml vroucí vody, rum a sodu rozmixujte do hladké pasty. Mouku, kypřicí prášek a cukr smíchejte v míse, přidejte máslo, žloutky a datlovou směs a promíchejte. Nakonec opatrně přidejte dotuha ušlehané bílky. Těsto nalijte do vymazané bábovkové formy o objemu 3,5 litru a pečte asi hodinu. Vyndejte z trouby a nechte 10 minut chladnout ve formě. Pak vyklopte a nechte zcela vychladnout.

Do rendlíku dejte máslo, cukr, med, smetanu i rum a za občasného míchání přiveďte k varu. Vařte 10–12 minut do zhoustnutí. Pak nechte 10 minut stát a poté bábovku polevou přelijte.

Pro 8–10 osob
Příprava: 35 minut
Pečení: 1 hodina



Oříškové řezy

6 bílků

100 g moučkového cukru

200 g vlašských ořechů, pomletých

100 g vlašských ořechů, nasekaných

Na krém

6 žloutků

100 ml smetany ke šlehání

150 g moučkového cukru

150 g másla, změkklého

Bílky ušlehejte ručním elektrickým šlehačem dotuha, přidejte k nim cukr a nakonec vmíchejte namleté ořechy.

Vzniklou hmotu přendejte na plech o rozměrech asi 30 x 20 cm vyložený pečicím papírem. Při 150 °C pečte asi 20 minut.

Vyndejte z trouby, nechte vychladnout a nakonec korpus horizontálně rozřízněte na dva pláty.

Vrhněte se na krém: žloutky postupně zašlehačujte do šlehačky, přidejte cukr a na mírném ohni zahřívajte asi 2–3 minuty, nikdy však nevařte. Nechte vychladnout a teprve do studeného krému postupně zašlehačujte máslo.

První díl korpusu potřete polovinou krému, posypte polovinou nasekaných ořechů, přiklopte druhým dílem korpusu, potřete zbylým krémem a posypte zbylými ořechy. Podávejte nakrájené.

Pro 6–8 osob

Příprava: 35 minut

Pečení: 20 minut

Vláčné oříškové řezy pasují k čaji dokonale. Dobře je vychladte.

Čokoládovořepné dortíčky

240 g červené řepy
190 g másla, změkklého
275 g krupicového cukru
1 lžička vanilkového extraktu
2 vejce
265 g hladké mouky
1 lžička kypřicího prášku do pečiva
1 lžička jedlé sody
2 lžice holandského kakaa
2 lžice červené potravinářské barvy
180 ml podmáslí
Na krém
750 g mascarpone

zakysaná smetana na naředění
80 g moučkového cukru, prosátého

Troubu předehřejte na 200 °C. Řepy po jedné zabalte do alobalu a dejte na hodinu péct doměkka. Nechte lehce zchladnout, pak oloupejte a rozmixujte do pyré. Bude ho třeba 125 ml. Teplotu v troubě snižte na 180 °C. Máslo, cukr a vanilkový extrakt 10 minut šlehejte do běla a krémova. Pak po jednom přídávejte vejce, vždy počkejte s dalším, než se předchozí zašle-

há. Poté vsypte mouku smíchanou s kypřicím práškem do pečiva, sodou, kakaem a barvou, vlijte podmáslí a řepné pyré. Dokonale promíchejte a těsto rozdělte do 12 válcových formiček o objemu asi 180 ml (každá), vymazaných máslem. Pečte asi 20–25 minut. Nechte 10 minut chladnout, pak vyklopte.

Mascarpone smíchejte se zakysanou smetanou a cukrem dohladka. Dortíky v půli horizontálně rozřízněte, naplňte krémem a vršek jím i ozdobte.

Na 12 dortíčků

Příprava: 30 minut

Pečení: 1 hodina 25 minut



Sušenky z burákového másla

100 g másla, změkčlého
140 g burákového másla
1 lžička vanilkového extraktu
220 g třtinového cukru
1 vejce
185 g hladké mouky
¼ lžičky jedlé sody
celé neloupané mandle
na ozdobení

Troubu předehřejte na 180 °C. Máslo, burákové máslo, extrakt a cukr dejte do mísy a ručním elektrickým šlehačem šlehejte

8–10 minut. Přidejte vejce a šlehejte další 2–3 minuty. Nakonec vsypte mouku smíchanou s jedlou sodou a spojte v hladké kompaktní těsto. Mezi dvěma archy pečicího papíru těsto rozválejte do 5 mm tenkého plátu a dejte ho na 30 minut chladit. Vykrajovátkem o průměru 7 cm vykrájejte 22 koleček. (Těsto s burákovým máslem je malinko hrudkovité, proto vykrájejte kolečka opatrně a zároveň rázně.) Kolečka přenášejte na plech vyložený pečicím papírem, ne úplně těsně

vedle sebe, a ozdobte je mandlemi. Pečte 12–14 minut. Nechte vychladnout.

Na 22 sušenek

Příprava: **30 minut + 30 minut chlazení**

Pečení: **12–14 minut**



Naše úplně nové čaje

Ochutnejte úžasně ochucené čaje v jedinečných pyramidových sáčcích – od konce listopadu v našich hypermarketech a začátkem prosince i v supermarketech.

1. Výběr zelených čajů doplněný chutí brusinky a granátového jablka.
2. Jasmín a jahoda v kombinaci zelených a bílých čajů.
3. Spojení máty a zeleného čaje.
4. Rooibos ve společnosti růžového pepře, pomeranče a koriandru.
5. Směs zelených a bílých čajů vyladěná pomerančem a zázvorem.
6. Lahodný Earl Grey s dotekem citrusů.
7. Rooibos s citrónovou trávou a skořicí.



Poprvé s Ditou P. Čokoládový koláč



Ano, právě teď je čas, kdy vpouštím
do své kuchyně čokoládu. A zvu na
,ten můj koláč' kamarády. Chystáme se
sladkočokoládově na zimu.



Čokoládový koláč

125 g másla, nakrájeného
na kousky
375 g tmavé čokolády
175 g tmavého cukru
35 g hladké mouky, prosáté
120 g najemno namletých
mandlí
5 vajec
kakao na posypání
šlehačka k podávání

Pro 8 osob

Příprava: 25 minut

Pečení: 45 minut

1 Troubu předehřeju na 170 °C. Na hrnec s mírně vroucí vodou postavím mísu tak, aby se dno nedotýkalo vody. Do mísy dám máslo a nalámu čokoládu. Až se čokoláda rozpustí, směs promíchám a mísu sundám z hrnce. Do mísy přidám cukr, mouku, mléko, namleté mandle a promíchám. Nakonec vmíchám vejce.

2 Kulatou formu o průměru 22 cm vyložím pečicím papírem. Nejprve ustříhnu z pečicího papíru čtverec, formu otevřu, čtverec položím na dno a formu zavřu. Přechýlující papír odstříhnu.



Tip

Koláč je také moc dobrý s kysanou smetanou, posypaný malinami nebo jahodami.



3 Pak si pečicím papírem vyložím i boky formy, které předtím vymažu máslem. Z papíru ustříhnu dlouhý pruh, který přeložím na třetiny. Pruh pak dokola vyložím a přimáčknou.

4 Připravené těsto naliju do formy, zakryju ji alobalem a dám na 45 minut péct. Pak odkryju alobal a nechám koláč ve formě vychladnout. Podávám ho posypaný kakaem a se šlehačkou.

zabalte to

Stačí rozmotat, zabalit a pak si vychutnávat. Řeč je o pečicím papíru a tricích na pečení celých pokrmů.



menu

Pečená zelenina

Pečený pstruh

Pečené brambory

Pečené maliny

Všechny recepty na pokrmy
pečené v papíru najdete
na následující dvoustraně.

*Pstruh pečený v papíru
má úžasnou barvu, vůni,
a hlavně neodolatelnou chuť.*



Pečená zelenina s čerstvým kozím sýrem

3 menší bulvy červené řepy

svazek mrkve

sůl, pár snítek tymiánu

olivový olej na zakápnutí

čerstvý kozí sýr k podávání

Řepu oloupejte, pokrájejte na čtvrtky, mrkve rovněž oloupejte a překrojte na špalíky. Pak zeleninu dejte na arch pečicího papíru, osolte, posypejte tymiánem a zastříknete olivovým olejem. Spojte do „ranečku“ podle postupu v rubrice Rady a nápady, svažte provázkem a při 180 °C peče 30 minut. Podávejte se sýrem.

Pro 4 osoby

Příprava: 15 minut

Pečení: 30 minut

Pečený pstruh s čerstvým salátem

4 pstruzi

sůl, pepř, olivový olej

2 limety + skrojky k podávání

Na salát

1 lžíce rýžového vína

1 lžička třtinového cukru

malý kousek zázvoru, nastrouhaný

2 velké mrkve, na tenké nudličky

3 jarní cibulky, na tenké nudličky

1 červená chilli paprička, na tenké nudličky

plná hrst koriandrových lístků

pár lístků máty

Nejprve udělejte salát. Rýžové víno promíchejte s cukrem a zázvorem. Nudličky mrkve, cibulky a chilli papričky promíchejte v míse, přelijte dresinkem. Dejte stranou. Koriandrem a mátou salát zasypte až těsně před podáváním.

Vykuchané pstruhy omyjte, osušte, z obou stran do nich udělejte několik šikmých zářezů a pak je důkladně osolte a opepřete a potřete olivovým olejem. Dutiny vyskládejte půlkolečky limety a každou rybu zvlášť zabalte do „obálky“ podle návodu z rubriky

Rady a nápady. Pečte 15–25 minut v troubě vyhřáté na 190 °C. Pstruhy rozbalte a ke každému dejte část salátu a skrojky limety

Pro 4 osoby

Příprava: 25 minut

Pečení: 15–25 minut

Pečené brambory

1 kg brambor, oloupaných + sůl

2 kelímky zakysané smetany

8 lžic husté smetany ke šlehání

1 lžička kari koření

jarní cibulka a čerstvý koriandr na ozdobu

Brambory nakrájejte na tenké plátky a důkladně je osolte. Připravte si čtyři archy pečicího papíru a doprostřed vždy vyskládejte jednu vrstvu brambor, potřete směsí zakysané smetany, smetany a kari a navrstvěte druhou, potřete, přidejte další vrstvu, potřete a zakončete bramborami. Zabalte do dárečku podle návodu v rubrice Rady a nápady a pečte asi hodinu při 180 °C. Podávejte s cibulkou a koriandrem.

Na 4 balíčky

Příprava: 15 minut

Pečení: 1 hodina

Pečené maliny s vanilkou, pistáciemi a zmrzlinou

500 g malin, mražených

4 lžíce třtinového cukru

4 vanilkové lusky

2 větší hrsti pistáciových oříšků

4–8 kopečků vanilkové zmrzliny

Na čtyři archy pečicího papíru rozdělte maliny, každou část posypejte lžící cukru a přidejte jeden rozříznutý lusk vanilky. Opatrně spojte do „ranečku“ podle postupu v rubrice Rady a nápady, svažte provázkem a při 180 °C peče 10–15 minut. Mezitím nahrubo nasekejte pistácie a nasucho je krátce opražte. Nechte zchladnout. Balíčky malin rozvažte a podávejte se zmrzlinou, posypané pistáciovými oříšky.

Pro 4 osoby

Příprava: 10 minut

Pečení: 15 minut

Tip na víno



Pečená zelenina s čerstvým kozím sýrem si bude dobře rozumět s vínem Müller Thurgau, pozdní sběr řady Herbarium Moravicum ze Zámeckého vinařství Bzenec.

Pečeného pstruha s čerstvým salátem

zase výborně doplní Ryzlink vlašský, pozdní sběr, vinařství Naturvini, který je k dostání exkluzivně v prodejnách Albert.





Brambory můžete
do papíru zabalit
pro jednotlivých
porcích a každému
z hostů natáhnout
vlastní balíček.



*Ulepšete horké
maliny se zmrzlinou
pečenými pistáciemi
a vanilkou!*

U nás v Albertu



Náš kvalitní pečicí papír se hodí pro přípravu
všech receptů.

radý a nápady



Rada čtenáře

Chladnější počasí je jako stvořené na pečení sladkých dobrot. Hodit se určitě budou rady naší čtenářky Kataríny Knechtové. „**Žloutky budou při šlehání bohatě pění**, když k nim přidáte kapku octa. A pokud toužíte po ještě krásnějším tvarovém koláči, potřete ho před dopečením vlažným, trochu oslazeným mlékem,“ napsala, a získává tak poukaz v hodnotě 100 korun.

Zavěste cibuli

Cibule a česnek se nejlépe skladují zavěšené. Nacpěte je do punčochy a mezi jednotlivými kusy uvažte uzly. Pověšené v chladu a suchu vydrží dlouho.

Tipy, triky a rady

od vás

Pokud máte nějaké kuchařské triky či tipy, které usnadní nebo zdokonalí vaření a pečení, zbaví ubrusy a oblečení skvrn nebo pomohou v kuchyni začátečníkům, neváhejte a pošlete nám je. A to buď e-mailem na adresu: albert.redakce@gmail.com, anebo poštou na adresu: Albert v kuchyni, Šimáčkova 15, 170 00 Praha 7.

Ty nejlepší zveřejníme a autorovi vždy pošleme poukaz na nákup v hodnotě 100 korun.

Zabalte to krásně i prakticky

1. Co budete potřebovat?

Vaření v pečicím papíru jsme tentokrát věnovali celou rubriku Nedělní oběd. Chcete-li je také zkusit, připravte si pečicí papír, kuchyňský provázek a kolíčky.

2. Balení do obálky

Balit do obálky je nejlepší větší kusy potravin, například celou rybu. Potřebovat budete dva archy pečicího papíru, jeden o malinko větší. Položte je na sebe, větší dospodu. Tři strany – protilehlou té, kde přechází delší papír, a obě boční – dvakrát zahněte a v rozích sepněte kolíčky. Do obálky vložte suroviny, zavřete a zakolíčujte.

3. Balení do ranečku

Nejjednodušším typem balení je takzvaný raneček. Odstříhnete kus papíru, doprostřed dejte všechny suroviny – například pečenou zeleninu, konce dejte k sobě, přimáčkněte a raneček svažte provázkem nebo zakolíčujte.

4. Balení do dárčku

Třetím typem je dárček. Hodí se spíš na malé kousky. Doprostřed archu papíru dejte, co potřebujete, delší strany přehněte k sobě, kratší konce přehněte, jako když balíte dárek, a pak přeložte k sobě. Uprostřed sepněte kolíčkem nebo celé převažte provázkem.



Reportáž o výrobě housek a koláčů

Právě zavoněly čerstvé

Poctivá pekařina nevymizela. Naopak, my v Albertu tohle prastaré řemeslo velmi ctíme a denně vám proto ve všech hypermarketech pečeme housky, chleby, bagety i sladké pečivo. Třeba i několikrát za den, abyste měli své oblíbené kousky vždy čerstvé.

Jeden, druhý, třetí váleček, zaplést, zmáchnout konce, krátce poválet a dát na plech. Rychlost pekařčiných rukou je obdivuhodná. Po vykynutí potřít vajíčkem, zasypat mákem a upéct. Nakonec stačí k makové pleťnce přivonět. Vlastně, slastně se do ní

zakousnout... Když pozorujete nadšené pekaře, zdají se věci být jednoduché.

Desítky druhů výrobků denně

„Nic na tom není, co já se denně napéču těchhle pletýnek nebo vánoček, pomalu by mně to ani nešlo, nevěděla



Ruční práce je při výrobě švestkovomakových koláčů



Makových pletýnek se v hypermarketech Albert prodají stovky denně.

bych, kam s kterým válečkem," směje se pekařka v hypermarketu Albert v Havlíčkově Brodě. A stejná je situace ve všech našich hypermarketech. Mluvíme o tradičním pečení, nikoliv dopékání. Denně se tedy pečou například dala-mánek, chlebový rohlík, francouzský rohlík, slunečnicový nebo sedmizrný chléb, ječný šnek, koblihy s jahodovou nebo meruňkovou náplní či náplní lískooříškovou, nejružnější sladké koláčky, pletýnky, mazanec nebo vánočka. „Pletýnek děláme okolo dvou stovek denně, v pátek a o víkendu ještě víc,”

upřesňuje Ilona Nepovímová, vedoucí týmu úseku pečiva v havlíkobrodském hypermarketu.

Pletýnka jako žádná jiná

Nestojíme sice po boku místních pekařů od půl šesté od rána, kdy začínají, ale právě se pouštějí do další várky pečení. Sledovat je, je radost. Na řadu přicházejí stodvacetigramové pletýnky s mákem nebo kmínem a koláčky se švestkovo-makovou náplní. Na pletýnky statný pekař nejprve smíchá hladkou mouku, máslo, kvasnice, vodu a sůl a nechá ve stroji dokonale prohníst.

Poté těsto rozdělí na bochánky o váze 1,40 kilogramu. „Bochánky pak dáváme do speciálního stroje, který těs-

to rozdělí na 30 naprosto identických kousků, z nichž se pak v rohlíkovacím stroji vyválejí prameny,” popisuje výrobu Ilona Nepovímová. „Prameny pak už ručně splétá pekařka do pletýnek,” dodává. Hotové pletýnky se nechávají na plechu vyloženém pečicím papírem půl hodiny kynout. Pak je pekařky (mimo chodem každou směnu obstarávají tři) potírají vajíčkem a sypou mákem či kmínem smíchaným se solí a dají péct. Upečené pak rychle mizí v regálech s pečivem a ještě rychleji v nákupních koších našich zákazníků.

Úžasná náplň

Stejný osud mají ovšem i švestkovo-makové koláčky. „Na nich je opravdu nejúžasnější náplň – mák umletý se švestkami –, ve které najdete kusy švestek. Je výborná a je velmi vychytaná,” vášnivě vypráví manažerka Dagmar Brňovjaková. I s koláčky se pekařky do slova mazlí. „Z těsta se po dokonalém odvážení dělají ve stroji čtvercové placičky. Doprostřed každé dávají pekařky pořádnou dávku makovošvestkové náplně, rohy čtverce překryjí doprostřed, zmáčknou, nechají nakynout, poté potírají vajíčkem a na závěr ještě posypávají ručně dělanou máslovou drobenkou,” dopodrobna vysvětluje Ilona Nepovímová. Zlatavé koláčky vyžadují jedině: zakousnout se.

pletýnky



ů zcela zásadní.

Pohled na úsek pečiva v havlíkobrodském hypermarketu Albert.

S manželem jsme se před týdnem vsadili, kdo uvaří lépe, pro celou rodinu a zároveň ne-
utratí více než sto korun. Manžel si byl jistý, že vyhraje, ale nevzdala jsem to, protože jsem
věděla, že doma mám schované vaše Albert magazíny. A tak nakoupit a uvařit za těchto
podmínek pro mě byla hračka. Stačilo jen zapátrat v receptech, vybrat ten nejlepší a pustit
se do toho. Přísná komise v podobě samotné rodiny rozhodla v můj jednoznačný prospěch,
takže jsem díky vašemu časopisu opět mohla sklidit úspěch v kuchyni. Ačkoli manžel
nevylíbil, sám nakonec uznal, že moje jídlo bylo opravdu výborné, a navíc i levné. (Dodá-
vám, že sám překročil cca o 25 korun limit.) Proto moc děkuji za váš výborný časopis, mám
tak neustálý přísun nové a nové inspirace a kdo ví, třeba s vašimi recepty jednou uspěji
v opravdové soutěži.

Už se nemůžeme dočkat dalšího čísla, abychom zkusili zase něco nového.

S pozdravem **Lucie Syslová, Bystřice**

Prolistoval jsem jako
pokaždé váš magazín
Albert, ve kterém vždy
najdu plno zajímavých
receptů. Jako milovníka
těstovin mne v zářiovém
číslu nejvíce oslovily
těstoviny zapečené
se sýrem a špenátem
v hrnečkách. Vynikající
recept, zajímavý celkově
svým nápadem.
Váš spokojený zákazník
i čtenář **Tomáš Soukup**

Magazín Albert v ku-
chyni si nikdy nenechám
ujít. Každé číslo pečlivě
pročtu a vždy najdu spoustu
skvělých receptů. Už ani
nepočítám, kolik jsem toho
uvařila, a především upekla.
Tentokrát jsem ale byla
potěšena mnohonásobně!

Věnovali jste se totiž několika
surovinám, které přímo zbož-
ňuji – mozzarelle, banánům
a houbám! Na závěr mám
jednu prosbičku. Magazíny
Albert si schovávám a už je
pomalu nemám kam dávat.
Kdyby tak byly k prodeji

nějaké stylové pořadače,
to by bylo skvělé.

Michaela Rotterová

Když se mě kdokoli zeptá,
jak se u nás vaří, já odpo-
vím, že u nás vaří Albert.
Myslím to vážně. Více
než rok sbírám všechna
vydání vašeho časopisu.
Téměř ze všech receptů
jsem úplně nadšená.
Vyzkoušené recepty bych
ani nespočetala. Líbí se mi,
že ingredience jsou pře-
devším dostupné cenově
a recepty jsou velmi rychlé.
Postup skutečně odpovídá
a výsledek pak stojí za to!
Mockrát děkuji za tak inspira-
tivní časopis s tipy na vaření!
Albert je zkrátka úžasný.
Vaše spokojená čtenářka
a kuchařka **Silvie Filová**



Vyhraje plný košík od Alberta

Své názory, tipy a postřehy posílejte
na adresu: ALBERT v kuchyni,
Šimáčkova 15, 170 00 Praha 7, nebo
na e-mail: albert.redakce@gmail.com.
Nejzajímavější dopis odměníme
baličkem výrobků Albert Quality.
Nyní ho získává Lucie Syslová.

rejstřík

Hlavní jídla

Dýňové falafely V	9
Grilované tuňákové sendviče	10
Hovězí guláš na pivě	40
Hruškovosýrové placičky V	32
Krémové rizoto s řepou V	11
Krůtí burgery se sýrem a avokádem	32
Losos marinovaný v sójové omáče	15
Noky se sýrovou omáčkou	32
Pečený pstruh s čerstvým salátem	52
Rolované lasagne	13
Vepřovokuřecí terina	37
Vietnamské vepřové špízy	12

Polévky, předkrmy

Celerový salát se sýrem V	32
Krémová zimní polévka V	32

Chuťovky, přílohy

Bezlepkový chléb s dýňovými semínky V	29
Bramborový salát	32
Muffiny s papričkami jalapeño a sýrem V	16
Pečená zelenina s čerstvým kozím sýrem V	52
Pečené brambory V	52
Polentová kaše s dýní a sýrem V	31
Sýrová „paštička“ V	32
Sýrové jednohubky V	32
Sýrovoslaničkové koláčky	37
Sýrový dip V	32

Dezerty a sladká jídla

Bezlepkové pracny	70
Čokoládovořepné dortíčky	45
Čokoládový dort	49
Domácí čokoládové rohlíčky	27
Jablečné koláčky s pudinkem	38
Oříškové řezy	44
Ovesná kaše s rozinkami a jablíčky	37
Pečené maliny s vanilkou	52
Předlíkový koláč	43
Rumová bábovka	43
Sušenky z burákového másla	46
Třešňová bouře	16

V – vegetariánské

V příštím čísle, které vychází 5. 12. 2012, najdete:
devatero cukroví – perníčky pro děti – zimní snídaně – nejlepší vánoční jídla

	VŘÍSKOT	CESTA (LATIN.)		OBILÍ K SETÍ	ZKR. NAŠÍ BANKY	ITALSKÁ METRO-POLE (SLOVEN.)	DRUH PAPOUŠKA	VÉZT SE		JUBILEJNÍ	ZÁPOR	ALFABETA	DOLINA	DOMÁCKÝ EDUARD	KAP
INICIÁLY VRCH-LICKÉHO			LEM						SNADNO INICIÁLY NERUDY						
NĚMECKÝ „VEJCE“			1. DÍL TAJENKY POHODNÝ												
INDICKÉ KOŘENÍ					NEJASNÝ						ŘECKÁ POLIT. STRANA VŮNĚ				
	TIŠÍCI CITO-SLOVCE	ZNAČKA ABVOLTU ČÁST ÚST			Tajenku zašlete do 12. 11. 2012 na adresu: ALBERT v kuchyni, Šimáčkova 15, 170 00 Praha 7, nebo ji vyplňte do formuláře na www.albert.cz/tajenka . Vylosovaný luštitel obdrží poukázku na jednorázový ná- kup v síti prodejen Albert v hodnotě 100 Kč. Výherkyní z minulého čísla je Jaroslava Šrubařová z Příbrami.					ZNAČKA AKTINIA			ZKR. TLAKU KRVĚ	3. DÍL TAJENKY	OBEPNOUT PÁSKEM
ŇADRO										CIGARETA (LID.)					
ZVRATNÉ ZÁJMENO			ŽIDOVSKÝ DUCHOVNÍ	CHRASTÍ						ODKOUPENÍ OSOBNÍ ZÁJMENO					
POHYB TÁGEM					DÁVNÝ INDIÁN	HOLAND-SKÝ MALÍŘ		HAŠKŮV FELDKURÁT	NĚMECKÝ „BABIČKA“ VÝMĚRA POZEMKU					NÁZEV PÍS-MENE CH ASJSKÝ STÁT	
	RÝNSKÝ ČLUN	FILIPÍN. EPOS MOŽNO					DOSNA						DOBA MUŽSKÉ JMÉNO		
BULHARSKÉ LETOVISKO							POLNÍ MÍRY INIC. MALÍŘE LADY				DOMÁCKÝ JÍŘINA SLOVEN. ČÁSTICE				
2. DÍL TAJENKY										SVATÝ (NĚM.)					
ZNAČKA CIGARET					KRŮPĚJ					TURK-MENSKÉ MĚSTO					POMŮCKA: ALIM, ANAU, ELAS, MAES, SANKT

Řešení z minula: ZDRAVÁ PĚTKA SE VRACÍ DO ŠKOL

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

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

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.

Správně vyřešená obě sudoku (stačí první řádek z každého)

zašlete do 12. 11. 2012 na adresu:

ALBERT v kuchyni,
Šimáčkova 15,
170 00 Praha 7, nebo je vyplňte do
formuláře na www.albert.cz/tajenka.

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

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

Řešení z minulého čísla.



Vylosovaný luštitel obou sudoku obdrží poukázku na jednorázový nákup v síti prodejen Albert v hodnotě 100 Kč. Výhercem z minulého čísla je **Miloš Harsa z Prahy 10**. Zasláním tajenky nebo řešení sudoku dáváte souhlas se zpracováním svých údajů pro marketingové účely. Více na www.albert.cz/pravidla.

Bezlepkové pracny

Jejich chuť je ohromující, a navíc jsou vláčné ihned po dopečení. Bezlepkové pracny nepotřebují ani den odležení.



350 g bezlepkové směsi Jizerka
50 g holandského kakaa
260 g másla, změkklého + 2 lžíce mléka
250 g moučkového cukru
120 g vlašských ořechů, mletých
na špičku nože skořice
špetka tlučeného hřebíčku

Jizerku prosejte s kakaem do mísy, pak přidejte změkklé máslo, mléko, cukr, oře-

chy, skořici a hřebíček a prohnětte do těsta. To natlačte do lehce vymazaných formiček a při 180 °C pečte 12–15 minut. Ještě horké vyklepávejte z formiček.

Na 90 kusů
Příprava: 40 minut
Pečení: 15 minut

U nás v Albertu



Bezlepková směs Jizerka se hodí do slaných i sladkých receptů a je k dostání ve všech našich prodejnách.