BILLA Bonus club

VYDÁNÍ
ČÍSLO 21
ZIMA 2017

BILLA

gusto

MAGAZÍN CLUBU

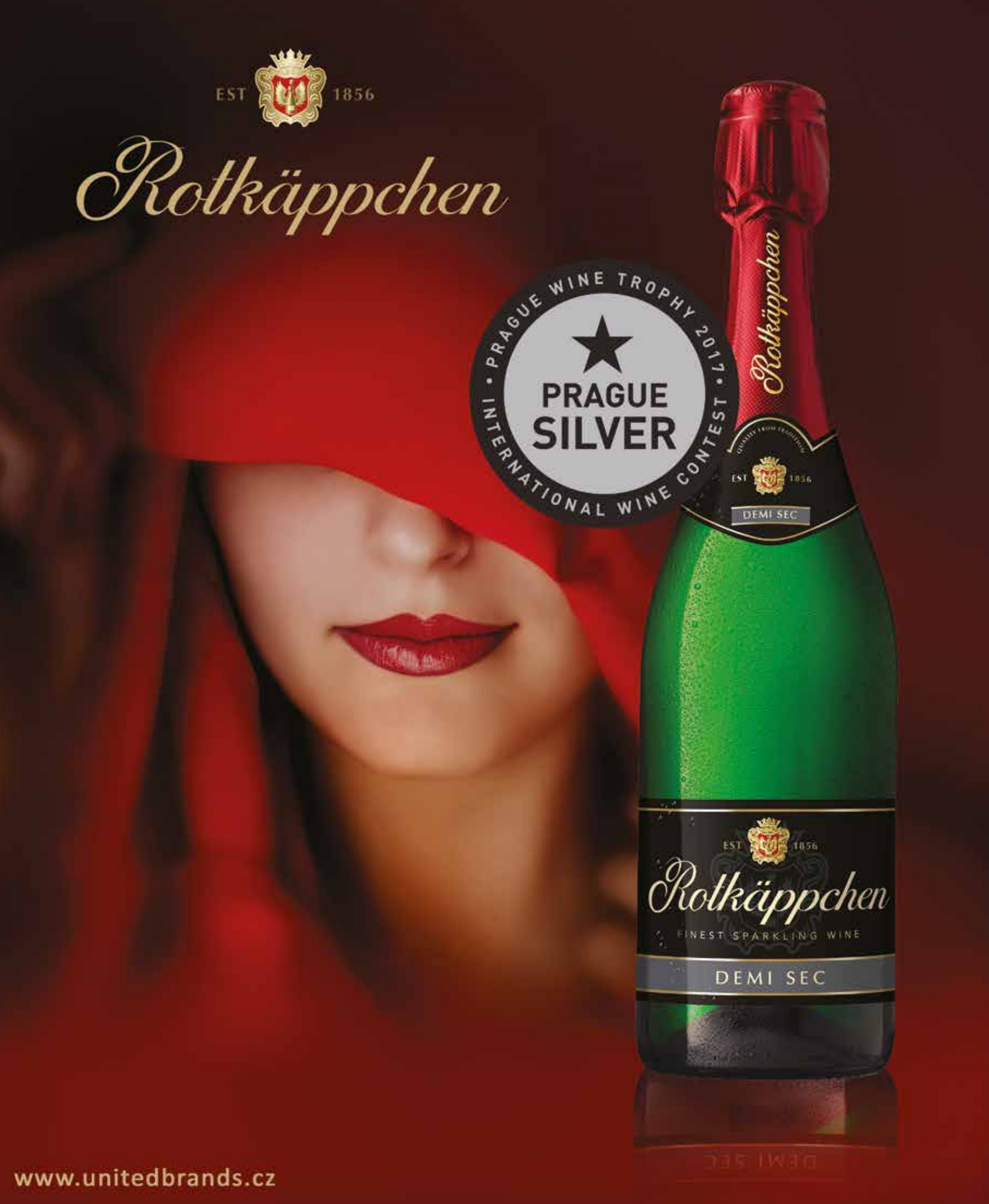
Schwarzwaldský DORT

STRANA 58

19,90 Kč PRO ČLENY CLUBU ZDARMA

—**SLAVNOSTNÍ MENU** NA ŠTĚDRÝ VEČER—
PEČEME VÁNOČNÍ CUKROVÍ S KITCHENETTE—SILVESTROVSKÉ
KOKTEJLY—BOŽSKÁ **ČOKOLÁDA**

8 590344 708226


EST 1856
Rotkäppchen
PRAGUE WINE TROPHY 2017
INTERNATIONAL WINE CONTEST
PRAGUE SILVER
Rotkäppchen
EST 1856
DEMI SEC
EST 1856
Rotkäppchen
FINEST SPARKLING WINE
DEMI SEC
www.unitedbrands.cz

VYDÁNÍ ČÍSLO 21

VÁNOČNÍ ČAS

Adventní týdny jsou magickým obdobím. Díky slavnostní výzdobě se všechno promění, na ulicích zavoní svařák a v našich domovech zavládnou horlivé přípravy. Než dlouho očekávané svátky přijdou, zahřejte se horkou čokoládou (str. 5), která vyžene z hlavy všechny starosti, a prolistujte si zimní Gusto v rozšířeném vydání.

S Markétou Pavleje z blogu Kitchenette si upečeme o něco zdravější vánoční cukroví (str. 44—51), na Štědrý večer se posadíme ke krbu a dopřejeme si tradiční české vánoční menu (str. 24—35) a o silvestrovské půlnoci si přiťukneme originálními koktejly (str. 71—75).

Pokud se budete chtít od vánočních příprav odreagovat, vydejte se na adventní trhy do krásných evropských měst (str. 54—57). Vypravit se s námi můžete dokonce až na Dálný východ a vyzkoušet exotickou thajskou kuchyni (str. 38—43). Nebo zůstaňte v Čechách a navštivte regiony, kde vznikají originální české potraviny (str. 16—23).

Inspirujte se také našimi nápady na vánoční dárky a vytvořte pro své blízké originální balíčky (str. 63—65). Jako jedlý dárek můžete použít také domácí granolu (str. 13—15), stačí ji přemístit do dárkové dózy.

Kouzelné Vánoce vám přeje

SIMONA BREEN

Simona Breen

Vedení marketingu a BILLA Bonus Clubu

Magazín pro členy BILLA BONUS CLUBU a zákazníky prodejen BILLA. VYDAVATEL: BILLA, spol. s r. o., Modletice 67, 251 01 Říčany u Prahy, infolinka: 800 153 976, e-mail: info@billa.cz KREATIVNÍ ZPRACOVÁNÍ A LAYOUT: moodley brand identity. KREATIVNÍ A VÝTVARNÁ ŘEDITELKA: moodley brand identity; Alexandra Ludwig, Nora Obergeschwandner. REDAKCE: Veronika Marešová; koordinace, Eva Rýznerová; texty, recepty. KOREKTURY: Jana Micková. FOTOGRAFIE A OBRAZOVÝ MATERIÁL: Gunda Dittrich, Gerhard Wasserbauer; moodley brand identity, Julian Mullan, Clemens Schneider; shutterstock. KOORDINACE: moodley brand identity; Julia Müller, Marion Baku. DTP ZPRACOVÁNÍ: Mario Rott. SUPERVIZE: Simona Breen. TISK: Moraviapress, a. s. TIŠTĚNÝ NÁKLAD: 380 000 kusů. MK ČR E 20913. Tiskové chyby vyhrazeny.

K Vánocům patří naše vína

Poznáte je snadno.

vína z Moravy
vína z Čech

Najdete je pod symbolem skleničky v národních barvách.
Na život jako víno!

www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz

TO NEJLEPŠÍ Z OBSAHU

05 BOŽSKÝ NÁPOJ
Vyzkoušejte horkou čokoládu!

08 ZÁZRAČNÉ BRUSINKY
Správný čas vychutnat si rubínové plody plné vitaminů.

13 DOKONALÁ GRANOLA
Oblíbená křupavá směs v různých variantách.

16 V NAŠICH REGIONECH
Navštivte s námi regionální dodavatele.

38 Z DALEKÉHO BANGKOKU
Thajská kuchyně si vás získá.

44 PEČEME CUKROVÍ S KITCHENETTE
Upečte si letos o trošku zdravější cukroví. Chutná výborně a vypadá stejně skvěle jako to klasické.

ČESKÁ VEČEŘE VÁNOČNÍ

Rybí polévka, houbový kuba, smažený kapr, bramborový salát a jablečný závin – kdo by na Vánoce odolal?

54 KAM NA ADVENTNÍ TRHY
Vypravte se s námi na pohádkové vánoční trhy po celé Evropě.

58 DORT Z ČERNÉHO LESA
Upečte si s námi schwarzwaldský dort krok za krokem

63 BALÍČEK S PŘEKVAPENÍM
Obdarujte své blízké dárkovým košem plným dobrot z BILLY.

66 VŠICHNI SE TĚŠÍ NA MASO
Kolem silvestrovské půlnoci přichází velký hlad, a to je správný čas na vydatný pokrm plný masa.

71 ŠŤASTNÝ NOVÝ ROK!
Přiťukněte si elegantními koktejly!

76 SILVESTROVSKÁ PÁRTY S MADETOU
Oslavte poslední den v roce velkolepým sýrovým pohoštěním.

78 LUŠTĚNINY, SKROMNÍ SUPERHRDINOVÉ
Čočka a cizrna přijdou v chladných měsících obzvlášť k chuti.

Orion
1896
MISTROVSKÁ EDICE
PROBUDÍM TVÉ SMYSLY
JSEM INTENZIVNÍ A JEMNÁ
VYROBENO V OLOMOUCI
68%
INTENZIVNÍ A JEMNÁ
MERUŇKA SE ŠPETKOU CHILLI
JAHODY SE ŠPETKOU SOLI
K dostání ve vybraných prodejnách Billa.

INZERCE

Bahlsen
UŽIJTE SI
PRÉMIOVOU CHUŤ
NOVĚ V BILLE
RESEALABLE
ZOO
ORIGINAL
JUNGLE
LEIBNIZ
MINIS
CHOCOLATE BISCUIT
Hit
Hobbits
Classic
Cocoa
X-TRA TASTY
Orange
Cherry
First Class
Waffeletten
Milk / Al Latte
K dispozici na vybraných prodejnách Billa

Božský nápoj

HORKÁ ČOKOLÁDA JE TYPICKOU ZIMNÍ POCHOUTKOU, KTERÁ ROZEHŘEJE TĚLO I DUŠI. ROZPUŠTĚNOU ČOKOLÁDU MŮŽETE POUŽÍT I K NAMÁČENÍ KOUSKŮ OVOCE – SKVĚLE SE DOPLŇUJE TŘEBA S BANÁNY!

INGREDIENCE

200 g *hořké čokolády* ***Naše Bio***
200 g *mléčné čokolády* ***Naše Bio***
400 ml *čerstvého plnotučného mléka 3,5%* ***BILLA***
200 ml *smetany 33%* ***BILLA***

MŮŽETE PŘIDAT

dotuha ušlehanou smetanu, marshmallows, čerstvě drcené chilli papričky, hoblinky čokolády, kokosové lupínky, whisky nebo koňak

6 PORCÍ · 15 MINUT · ★☆☆

Do rendlíku nalámejte oba druhy čokolády a 300 ml mléka, postavte ho nad hrnec s vodou tak, aby se voda nedotýkala dna rendlíku. Vodu přiveďte pomalu k varu a za stálého míchání čokoládu rozpusťte. Přidejte zbývající mléko (100 ml), smetanu a dynamicky prošlehejte metličkou dohladka. Podávejte horké a servírujte v hrníčcích s uchem. Ozdobte podle vlastní fantazie a chuťových preferencí.

Naše Bio **hořká čokoláda** 100 g

Naše Bio **mléčná čokoláda** 100 g

Zima v BILLE

ODPOČÍTÁVÁNÍ PROSINCOVÝCH DNŮ AŽ DO ŠTĚDRÉHO DNE VÁM ZPŘÍJEMNÍ NOVINKY Z BILLY. NA MIKULÁŠE OCENÍTE CUKROVINKY, ALE V NAŠEM SORTIMENTU NA VÁS ČEKAJÍ I DALŠÍ PŘEKVAPENÍ.

PRO VÁNOČNÍ POHODU

Nestihnete letos upéct cukroví? Vánoční cukroví s máslem z Penamu bude na svátečním stole vypadat stejně dobře a bude i skvěle chutnat. Ve 350g balení najdete směs oblíbených druhů cukroví.

TUČŇÁCI S PŘEKVAPENÍM

Na Mikuláše nadělte dětem hravé čokoládové výrobky, jako například figurku ve figurce Lentilky Tučňák 120 g. Tučňáček z mléčné čokolády s čokoládovými Lentilkami uvnitř většího tučňáka potěší malé i dospělé. Další novinkou jsou Lentilky a kouzelní tučňáci. V krabičce se nachází dutá figurka ve tvaru tučňáčka, 8 krabiček s lentilkami a pastelky. Pastelkami vybarvíte postavičku tučňáka na zadní straně obalu. Potom stačí pomocí aplikace „Lentilky a kouzelní tučňáci" vybarveného tučňáka naskenovat a on ožije ve virtuální 3D realitě!

OD ŠVÝCARSKÝCH MISTRŮ

Švýcarští mistři čokolády Lindt vytvořili pro výjimečný vánoční čas mnoho pozorností, například tradiční figurku medvídka z mléčné čokolády (100 g) s ručně vázanou červenou stužkou se srdíčkem okolo krku. Radost přinesou i mini čokoládoví medvídci (5 x 10 g). Ke každému medvídkovi můžete ručně připsat osobní věnování! Každý den v prosinci přinese malou radost čokoláda Lindt z adventního kalendáře (115 g).

SLADKÉ PODĚKOVÁNÍ

Rozmazlete sebe nebo své blízké dárkovými balíčky od Merci. Jednotlivě zabalené křupavé pralinky s jemnou čokoládou nebo čokoládky v bonboniéře ve tvaru srdce jsou neodolatelné.

PRVOTŘÍDNÍ hovězí steak

O svátcích si vychutnejte steak z hovězí svíčkové Billa Premium. Maso z mladého býka z českých chovů je chuťově výrazné, nevyžaduje dlouhou tepelnou úpravu a zaručuje silný gurmánský zážitek.

EXTRA CHMELENÉ PŘÁNÍ ZE SMÍCHOVA

Specialita ze Staropramenu by neměla na slavnostním stole chybět. Extra chmelená 12 je třikrát chmelená na varně a dvakrát za studena. Kombinuje vlastnosti pěti druhů chmele, jejím srdcem je ale žatecký poloraný červeňák. Speciální dvanáctka ze Smíchovského pivovaru je středně prokvašená, a proto jí zůstává plná ležáková chuť s výraznou chmelovou hořkostí vytvářenou harmonií všech použitých druhů chmele.

7 KOUSKŮ ZE SVIJAN

Značka Svijany reprezentuje pro Českou republiku typické pivo vyráběné z kvalitní vody z vlastních studní, sladu z vybraných odrůd sladovnického ječmene s přídavkem nejjemnějšího žateckého chmele ve výjimečné chmelařské oblasti Polepských blat. Výroba probíhá tradičním postupem, dvourmutovým způsobem vaření, kvašením v otevřených kádích na spilkách a dlouhodobým zráním v ležáckých tancích. Pivo není chemicky ošetřené a na trh se dostává v „živé“ podobě.

NEJEN na Silvestra

Ve studené i teplé kuchyni najdou využití novinky od privátní značky BILLA. Kapary ve skleničce jsou pečlivě vybrané bobule, zjemněné vinným octem, ideální k přípravě pikantních pomazánek a omáček. Kuličky zeleného pepře jsou vhodné na steaky nebo ke zvýraznění chuti a struktury omáček.

TEKUTÉ ovoce

Privátní BILLA značka přichází s novými šťávami. Pomerančová šťáva s dužninou obsahuje 2,3 % dužniny a je lisovaná za studena. Najdete ji v 0,75l balení. Chuťově bohatá je také ananasová šťáva s obsahem ananasové dužniny 2,9 %, lisovaná za studena. K dostání je v 0,7l balení.

OVČÍ A KOZÍ JOGURTY

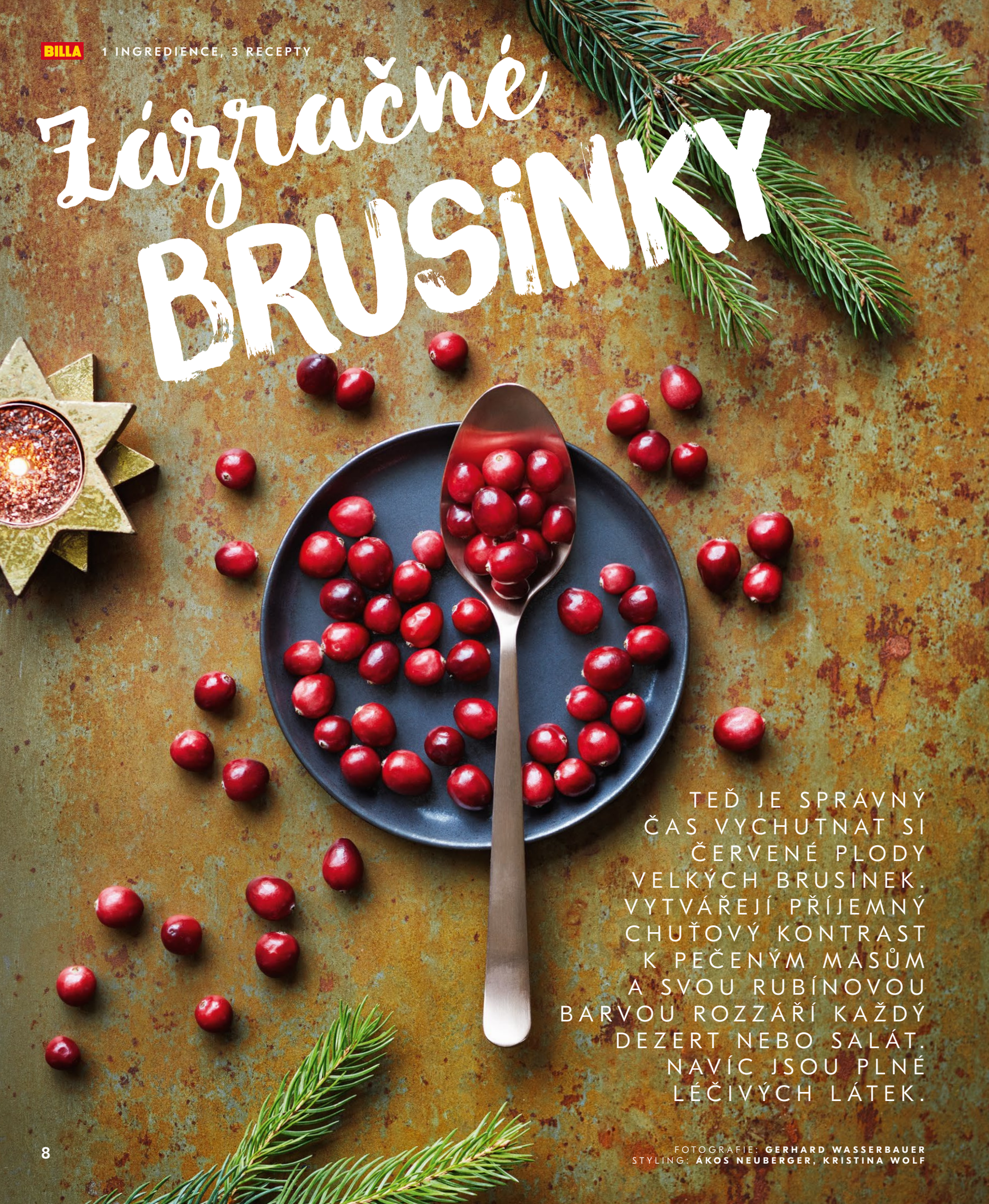
Značka BILLA Premium rozšiřuje své portfolio o produkty z kozího a ovčího mléka. **Kozí jogurt natur** (150 g) je vyrobený z českého kozího mléka, nestandardizovaného – tedy bez úpravy tučnosti. K dostání je také v jahodové příchuti. **Ovčí jogurt natur** (150 g) se také vyrábí z českého, nestandardizovaného ovčího mléka. Ochutnat můžete jeho ochucenou variantu – ovčí jogurt se slaným karamelem (150 g). Všechny výrobky pocházejí ze severní Moravy.

ZDRAVÉ VLASY I V ZIMĚ

Aby naše vlasy netrpěly v chladných měsících, vyvinul Schwarzkopf limitovanou edici Gliss Kur Winter Repair. Šampon chrání vlasy před vysoušením a má antistatický efekt. Jeho účinky umocní Gliss Kur Winter Repair balzám.

Nabídka výrobků z této dvoustrany platí na vybraných prodejnách a může být časově omezena.

Zázračné BRUSINKY



TEĎ JE SPRÁVNÝ ČAS VYCHUTNAT SI ČERVENÉ PLODY VELKÝCH BRUSINEK. VYTVÁŘEJÍ PŘÍJEMNÝ CHUŤOVÝ KONTRAST K PEČENÝM MASŮM A SVOU RUBÍNOVOU BARVOU ROZZÁŘÍ KAŽDÝ DEZERT NEBO SALÁT. NAVÍC JSOU PLNÉ LÉČIVÝCH LÁTEK.

FOTOGRAFIE: **GERHARD WASSERBAUER**
STYLING: **ÁKOS NEUBERGER, KRISTINA WOLF**

Špenátový SALÁT

s hruškami, brusinkami, pomeranči a brusinkovo-pomerančovou zálivkou

INGREDIENCE

2 *hrušky Abate*
čerstvě vymačkaná šťáva
z poloviny citronu ***Naše Bio***
2 *pomeranče, omyté teplou vodou*
130 g *baby špenátu* ***BILLA Easy***
50 g *sušených amerických brusinek*
BILLA, *namočených den předem*

ZÁLIVKA

4 lžíce *olivového oleje* ***BILLA***
čerstvě vymačkaná šťáva
z **1** *pomeranče*
1 lžíce *nakládaných lesních*
brusinek ***BILLA***
mořská sůl ***BILLA***
směs pepřů ***BILLA Premium***

4 PORCE · 15 MINUT · ★☆☆

Hrušky rozpulte, vyjměte jádřince a nakrájejte na tenké plátky. Zakapejte je citronovou šťávou, aby nezhnědly. Ze dvou pomerančů okrájejte kůru až na dužinu a ostrým nožem z nich po obvodu vyřezávejte jednotlivé dílky, takzvaná filátka. Cílem je získat klínky pomeranče bez bílých vláken a dužiny. Brusinky nechte okapat. Smíchejte hrušky s pomerančovými filátky, špenátem a brusinkami. Rozdělte na talíře.

Na zálivku prošlehejte olivový olej s pomerančovou šťávou a lesními brusinkami. Osolte a opepřete podle chuti. Salát pokapejte zálivkou.

VÍTE, ŽE...

...správný název pro brusinku americkou (nebo kanadskou) je klikva velkoplodá? Z našich horských lesů známe drobné červené plody brusnice brusinky, která se sterilizuje jako kompot a patří neodmyslitelně ke svíčkové omáčce. Výhodou velkých amerických brusinek je, že jsou k dostání na přelomu podzimu a zimy a poskytují zajímavé zpestření jídelníčku. Kromě použití na brusinkovou omáčku, což je tradiční doplněk krůty pečené na Den díkůvzdání, se dají tyto nádherné rudé plody využít do nádivek a paštik, jako náplň do koláčů, buchet a muffinů nebo do míchaných či horkých drinků.

BRUSINKY V BILLE

* V sezóně, která trvá od podzimu do ledna, koupíte na vybraných prodejnách BILLA čerstvé brusinky americké/kanadské (pod názvem klikva velkoplodá).
* Celoročně jsou k dispozici kompotované BILLA brusinky lesní, které jsou ručně sbírané. Neobsahují přidaná barviva a konzervanty. Výrobek se stal vítězem volby spotřebitelů 2016.
* Po celý rok jsou k dostání rovněž sušené americké brusinky BILLA.

BILLA
brusinky lesní
190 g

BILLA
americké brusinky
200 g

KRŮTÍ PRSA S JEMNOU PARMEZÁNOVOU OMÁČKOU A PŘELIVEM

z brusinek a granátového jablka

INGREDIENCE

600 g *krůtích prsou*
2 *stroužky česneku, oloupané a rozdrcené*
120 g *másla* ***BILLA***
směs čerstvých bylinek (rozmarýn, tymián, pažitka, petržel)
sůl a pepř

PŘELIV Z BRUSINEK A GRANÁTOVÉHO JABLKA

200 g *čerstvých amerických brusinek (nebo-li klikvy velkoplodé)*
80 g *třtinového cukru* ***BILLA***
špetka mořské soli ***BILLA***
1 *svitek skořice*
kůra z poloviny pomeranče, omytého teplou vodou
1 *granátové jablko*

PARMEZÁNOVÁ OMÁČKA

2 *lžíce hladké mouky*
200 ml *kuřecího vývaru z bujónu* ***Naše Bio***
100 ml *33% smetany* ***BILLA***
100 g *sýra Parmigiano Reggiano* ***BILLA Premium****, nastrouhaného najemno*
sůl a pepř

NÁŠ TIP
Zbytek pečených krůtích prsou využijte jako náplň do sendviče.

6 PORCÍ · 50 MINUT · ★★★

Smíchejte máslo s česnekem a bylinkami, ochuťte solí a pepřem. Polovinu směsi důkladně vetřete do krůtích prsou a maso vložte na plech vyložený pečicím papírem. Maso přikryjte alobalem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu 30 minut. Potom alobal odstraňte, maso obraťte a zvyšte teplotu na 210 °C. Pečte dalších 20 minut a v průběhu pečení maso přelévejte výpekem.

Mezitím připravte přeliv z brusinek a granátového jablka. Brusinky vložte do rendlíku společně s třtinovým cukrem, solí, skořicí a pomerančovou kůrou. Zalijte šálkem vody a přiveďte k varu. Směs duste, dokud brusinky nepopraskají a omáčka nezačne houstnout, asi 15–20 minut. Nad hlubokou mísou rozpulte granátové jablko a pomocí lžicky z něj vyloupejte semínka. Zbavte je zbytků bílé dužiny a společně s uvolněnou šťávou přimíchejte k brusinkové omáčce.

Na parmezánovou omáčku rozpusťte v pánvi zbytek česnekovo-bylinkového másla, přidejte mouku a připravte světlou jíšku. Všlehejte kuřecí vývar, smetanu a sýr. Dochuťte solí a pepřem a udržujte teplé až do okamžiku servírování. Pečená krůtí prsa nakrájejte na 1 cm silné plátky a na talíři přelijte parmezánovou omáčkou, dochuťte přelivem z brusinek a granátového jablka. Zbývající přeliv i parmezánovou omáčku umístěte do omáčníku, ať si každý svou porci doladí sám.

SNÍDAŇOVÝ BRUSINKOVÝ koláč

s pekanovými ořechy a cukrovou polevou

INGREDIENCE

4 *vejce* ***Naše Bio****, žloutky a bílky zvlášť*
180 g *moučkového cukru*
250 g *polohrubé mouky*
2 lžičky *kypřicího prášku*
kůra z poloviny citronu ***Naše Bio***
200 ml *mléka* ***BILLA***
100 ml *slunečnicového oleje* ***Naše Bio***
150 g *čerstvých amerických brusinek (nebo-li klikvy velkoplodé) +*
4 lžíce *třtinového cukru* ***Naše Bio***
100 g *pekanových ořechů* ***BILLA***
máslo a hrubá mouka na vymazání formy

CUKROVÁ POLEVA

4 lžíce *horkého mléka*
200 g *moučkového cukru*

10 PORCÍ 50 MINUT ★★☆

Žloutky vyšlehejte s moučkovým cukrem do pěny. Polohrubou mouku smíchejte s kypřicím práškem a citronovou kůrou. Do žloutků postupně zašlehávejte sypkou směs a zároveň tekuté ingredience (mléko a olej). Brusinky promíchejte se třtinovým cukrem a vmíchejte do těsta společně s pekanovými ořechy. Nakonec do směsi opatrně zapracujte sníh z bílků.

Dortovou formu o průměru 25 cm vymažte máslem a vysypte hrubou moukou. Troubu předehřejte na 180 °C. Těsto přelijte do formy a vložte do trouby. Pečte 45–50 minut podle výkonu trouby. Ke konci pečení zapíchněte do středu těsta špejli, pokud je po vytažení suchá, koláč je rovnoměrně propečený. Korpus uvolněte z formy a nechte vychladnout.

Na polevu prosejte do mísy cukr a postupně do něj zašlehávejte mléko. Třete tak dlouho, dokud poleva nezíská hladkou a lesklou konzistenci. Vychladlý koláč přelijte polevou.

O BRUSINKÁCH

Matka příroda nás brusinkami neobdarovala bezdůvodně. Červené bobule mají antiseptické účinky a výborně se osvědčují v boji proti zánětům močových cest. Kromě toho jsou plné vitaminu B5, vitaminu C, vitaminu K, beta-karotenu, kyseliny listové, vápníku, železa, fosforu, manganu, selenu a draslíku. Brusinky se často užívají jako doplňek při léčbě horečky, zažívacích problémů, otoků, onemocnění dásní, srdečních chorob a rakoviny.

L'OR
proč chtít
COKOLIV JINÉHO
NEŽ ZLATO
L'OR
CREMA ABSOLU
CLASSIQUE
BALANCED & SMOOTH
COFFEE BEANS
L'OR
ESPRESSO
FORZA
INTENSITY | 9
INTENSE & FIERY
COFFEE BEANS
L'OR
ESPRESSO
FORTISSIMO
INTENSITY | 10
SPICY & EXCITING
COFFEE BEANS
L'OR
CLASSIQUE
Smooth & Aromatic
L'OR
ESPRESSO
SOFT PACK
FRESHLY GROUND AROMA
L'OR
CLASSIQUE
INTENSITY | 7
BALANCED & REFINED
ROAST & GROUND
SOFT PACK
FRESHLY GROUND AROMA
L'OR
ESPRESSO
INTENSITY | 10
STRONG & ELEGANT
ROAST & GROUND
SUITABLE FOR FILTER & CAFETIÈRE

DOKONALÁ granola

GRANOLA JE CHUTNÁ A KŘUPAVÁ SMĚS, KTERÁ SE HODÍ DO JOGURTU NEBO JAKO ZÁCHRANA, KDYŽ VÁS PŘEPADNE CHUŤ NA SLADKÉ. JEJÍ PŘÍPRAVA JE SNADNÁ A VYPLATÍ SE MÍT JI POŘÁD PO RUCE. ABY BYLA GRANOLA JEŠTĚ ZAJÍMAVĚJŠÍ, VYZKOUŠEJTE RŮZNÉ KOMBINACE OŘÍŠKŮ A SUŠENÉHO OVOCE.

4 PORCE

1 VELKÁ SKLENICE

★☆☆

PŘÍPRAVA: 15 MINUT
PEČENÍ: 45 MINUT

ZÁKLADNÍ RECEPT

4 lžíce *květového medu* ***BILLA***
2 lžíce *agáve sirupu* ***Naše Bio***
2 lžíce *kokosového oleje*
špetka mořské soli ***BILLA***
150 g *ovesných vloček* ***Naše Bio***
150 g *pohankových vloček* ***Naše Bio***
100 g *rozinek trio sušených* ***BILLA***
100 g *směsi jader ořechů* ***BILLA***

1.

Všechny ingredience si připravte na pracovní plochu. Med, agáve sirup, kokosový olej a špetku soli rozpusťte v pánvi a nechte mírně zkaramelizovat. Ve velké míse promíchejte oba druhy vloček, rozinky a oříšky.

2.

Zalijte rozpuštěnou směsí a promíchejte.

3.

Plech vyložte pečicím papírem a hmotu na něj rovnoměrně rozprostřete.

4.

Vložte do trouby vyhřáté na 170 °C a pečte 40–45 minut.

5.

Granolu uložte do sklenice se šroubovacím uzávěrem, který dobře těsní, a uchovejte na chladném a suchém místě.

NÁŠ TIP

Koktejl dozlatova zapečených ovesných vloček, oříšků a rozinek je skvělým vánočním dárkem. Granolu přesypte do dekorativní sklenice, převažte stuhou, polepte ručně psanou etiketou, a máte dárek přichystaný s láskou!

SE SUŠENÝM OVOCEM, PISTÁCIEMI A KEŠU OŘECHY

K ZÁKLADNÍMU RECEPTU
ZE STRANY 13 PŘIDEJTE

50 g *sušeného ovoce (použijte například jahody, mango, meruňky, fíky, datle)*
50 g *nesolených loupaných pistácií*
50 g *kešu ořechů* ***BILLA***
čerstvé ovoce na ozdobu

K základní směsi přimíchejte před pečením sušené ovoce, pistácie a kešu. Před podáváním ozdobte čerstvým ovocem, které ladí s použitým sušeným ovocem.

NÁŠ TIP

Kešu ořechy můžete nahradit i jinými druhy ořechů – například pekanovými, lískovými nebo vlašskými.

S ČOKOLÁDOU

K ZÁKLADNÍMU RECEPTU
ZE STRANY 13 PŘIDEJTE

50 g *bílých čokoládových chipsů, nebo nalámané čokolády*
50 g *tmavých čokoládových chipsů, nebo nalámané čokolády*

Směs po upečení nechte vychladnout a přimíchejte do ní oba druhy čokoládových chipsů.

NÁŠ TIP

Jestliže nepočítáte kalorie, rozdrobte do granoly cookies BILLA.

VYZKOUŠEJTE NAŠE VÝROBKY:

Naše Bio
Ovesné vločky
500 g

Naše Bio
Pohankové vločky
250 g

FOTOGRAFIE: **GUNDA DITTRICH,** STYLING: **BERNADETTE WÖRNDL**

S EXOTICKÝM OVOCEM

K ZÁKLADNÍMU RECEPTU
ZE STRANY 13 PŘIDEJTE

50 g *sušených banánů*
50 g *sušeného ananasu*
50 g *sušené papáji*

K základní směsi přimíchejte před pečením sušené banány, ananas a papáju.

NÁŠ TIP

Tropický nádech přidá vanilka. Zkuste směs před pečením zakapat vanilkovým extraktem.

S KOKOSEM

K ZÁKLADNÍMU RECEPTU
ZE STRANY 13 PŘIDEJTE

50 g *kokosových lupínků*
50 g *strouhaného kokosu*
2 lžíce *javorového sirupu* ***Naše Bio***

K základní směsi přimíchejte před pečením kokosové lupínky, strouhaný kokos a javorový sirup.

NÁŠ TIP

Špetka skořice skvěle doladí chuť kokosu.

Naše Bio
Javorový sirup
250 ml

Naše Bio
Sirup z agáve
352 ml

BILLA
Rozinky trio
200 g

Naše Bio
Kešu ořechy
125 g

Naše Bio
Mix ořechů
125 g

BILLA regionálně

To nejlepší od Vašich regionálních dodavatelů

OCHUTNEJTE KRAJOVÉ SPECIALITY Z ČESKÝCH REGIONŮ. V RÁMCI PROJEKTU BILLA REGIONÁLNĚ SE SEZNÁMÍTE S TUZEMSKÝMI PRODUKTY VYROBENÝMI PODLE TRADIČNÍCH RECEPTUR TYPICKÝCH PRO DANÝ KRAJ NEBO S VYUŽITÍM SPECIFICKÝCH REGIONÁLNÍCH SUROVIN.

BILLA REGIONÁLNĚ V ČÍSLECH

Projekt spouštění a pokrývání jednotlivých regionů probíhal od 4. 2. 2015 do 1. 12. 2016. Dnes mají všechny kraje svůj regionální regál, který naleznete téměř ve všech prodejnách.

Počet aktivních položek v regionálních regálech: cca 640

Počet dodavatelů, kteří dodávají své výrobky do regionálních regálů: 113

Poklady z našich regionů

PROVĚŘENÁ ČESKÁ KVALITA

Na začátku roku 2015 spustila BILLA v České republice unikátní projekt. Oslovila malé regionální dodavatele a nabídla jim exkluzivní prostor pro prezentaci, potažmo prodej jejich výrobků. „Setkali jsme se s reakcemi veskrze pozitivními, což také dokazuje stále rostoucí počet dodavatelů, kteří se chtějí do projektu zapojit. ‚Konečně něco jiného, než co známe!' radují se," uvádí **Daniela Földeši, vedoucí projektu BILLA regionálně.** „Samozřejmě, pro řadu z těchto dodavatelů jde o novou zkušenost. BILLA má jasně stanovené podmínky spolupráce, které musí být dodržovány," připomíná Daniela Földeši. Tímto ojedinělým projektem se BILLE podařilo propojit lokální dodavatele a zákazníky se zájmem o poctivé české produkty. Zákaznící oceňují především to, že regionální výrobky naleznou na prodejně, kam chodí dennodenně nakupovat. Sortiment regionálních produktů je široký. V nabídce najdete pečivo, mléčné výrobky, uzeniny, piva, mošty, likéry, lihoviny, čaje a bylinky, marmelády nebo cukrovinky. „Pro BILLU je zcela přirozené podporovat lokální výrobce. V běžném sortimentu i v regionálních regálech u nás dnes najdete 1106 položek od 154 regionálních dodavatelů. A to nezapočítávám pivovary. Navíc výroba českých specialit má svou tradici. Při nákupu takových produktů si můžete být jisti původem, kvalitou i jedinečností v porovnání s běžnou produkcí dostupnou na trhu," uvádí vedoucí projektu. Zakoupením regionálního výrobku podpoříte lokální zemědělskou výrobu a posílíte sociální i ekonomickou stabilitu regionu, ve kterém žijete a nakupujete. Když zvolíte tuzemský produkt, pomáháte také snížit negativní dopad nákladové dopravy a složitých dodavatelských procesů.

SÁHNĚTE DO REGIONÁLNÍHO REGÁLU

Nakupování vám usnadní regionální regál. Jedná se o klasický čelní regál o šíři jednoho metru a výšce necelých dvou metrů. Regál použitými materiály evokuje český venkov a je doplněn o výrazný propagační prvek: nepřehlédnutelné čelo s motivy české krajiny. Na regionální původ českých potravin, jakými jsou např. mléčné produkty, maso, uzeniny nebo pivo, vás v rámci běžného sortimentu upozorní stylový stopper. Výrobky od lokálních pekařů jsou umístěny ve speciálně označených koších. BILLA hodlá podle Daniely Földeši podporovat regionální potraviny i v budoucnu: „Chceme v podpoře pokračovat rozšiřováním sortimentu a prostoru, kde jsou regionální položky nabízeny," uzavírá.

NA NÁSLEDUJÍCÍCH STRÁNKÁCH NAJDETE MEDAILONKY VYBRANÝCH REGIONÁLNÍCH DODAVATELŮ.

Zázrak JMÉNEM rakytník

RAKYTNÍK CVRČEK

LHOTA POD LIBČANY

KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

FOTOGRAFIE: **JULIAN MULLAN,** TEXT: **EVA RÝZNEROVÁ**

Ve vesnici Lhota pod Libčany sídlí rodinná firma manželů Cvrčkových. Ukazatel „Rakytník Cvrček – prodej ze dvora“ nás přivádí k domečku, za kterým se rozléhá malebný rakytníkový háj. Větve jsou obsypané dekorativními oranžovými plody. „V každé bobulce se skrývá zásoba vitaminu C, ale i vitaminů A, B, D, E a K a všechny aminokyseliny,“ uvádí Pavel Cvrček, majitel firmy. „Na Sibiři, odkud rakytník pochází, to byl jediný lék, kterým se léčilo všechno. O rakytníku jsem se dočetl poprvé v roce 1979, když jsem studoval ovocnářství. Postupně se začaly uvolňovat informace a ukázalo se, že rakytník užívali i sovětští kosmonauti. Já jsem se s ‚oblepichou‘, což je ruský název pro rakytník, setkal na Ukrajině, a protože na mě lezla chřipka, doporučili mi na potlačení příznaků divnou šedivou, zapáchající kaši. Netušil jsem, jestli tenhle lék dokážu pozřít, ale zkusil jsem to. Do rána mě chřipka přešla,“ vzpomíná majitel.

OBJEVITELÉ RAKYTNÍKU

„Rakytník je nesmírně zajímavá rostlina, protože se z ní může zpracovat úplně všechno. Do speciálního stroje se nasypou bobule, ven vychází šťáva, pak dřeň a nakonec semínka. Stoprocentní šťávu uzavřeme do lahví (v BILLE ji koupíte v balení po 250 ml), ze dřeně vaříme marmelády, semínka sušíme a lisujeme z nich olej. Zpracujeme tak celý plod,“ vysvětluje náš průvoce. V začátcích podnikání se Cvrčkovi věnovali výrobě marmelád, kterými zásobovali školní jídelny a „rakytník“ provozovali jako vedlejší činnost. Tehdy zpracovali 200 kg rakytníku ročně, dnes je to neuvěřitelných 50–60 tun! „V současnosti 99 % rakytníku nakupujeme z celé Evropy. Občas se stává, že se nám někdo ozve s tím, že má rakytníkovou plantáž, a tak tam pošleme partu brigádníků na sklizeň.“ Bobule na větvičkách vydrží dlouho, někdy až do února. Hlavní sklizeň probíhá v období od srpna do října. Se sklízením to není jednoduché, rakytník je totiž porostlý trny. „Větve se odstřihávají a zamrazí. Plody se potom oklepou,“ vysvětluje Táňa Cvrčková, která nás uvádí do provozních prostor, kde právě probíhá plnění marmelád do sklenic. „Sladíme jen fruktózou, zákazníci si to přejí v rámci zdravé výživy. Fruktóza má výraznější chuť a na její zpracování nepotřebuje tělo inzulín,“ vysvětluje Pavel Crček. „Naše marmelády mají trvanlivost jako domácí marmelády – 1 rok,“ doplňuje jeho manželka. „Teď půjdeme vedle na čaje,“ odvádí nás Táňa Cvrčková. „Plody drtíme a čaje ručně mícháme,“ uvádí Cvrčkovi. Sortiment rakytníkových produktů se neustále rozšiřuje, vyrábí se dokonce i rakytníkové tyčinky s mrkví, kterým ve výrobě neřeknou jinak než „mrkvinky“. „Do tyčinek přidáváme lokální mrkev z nedalekých Piletic,“ upřesňuje Táňa Cvrčková. „Fungujeme 21. rok a máme 18 zaměstnanců. Když jsme začínali vyrábět rakytníkové produkty, bylo naším cílem, aby si v sortimentu vybrali všichni, od dětí až po dědečky. A to se nám splnilo,“ uzavírají Cvrčkovi.

V regálech BILLA Regionálně pro Královéhradecký kraj a Liberecký kraj najdete tyto výrobky:

Rakytníková šťáva 100%, 250 ml
Rakytník nektar s fruktózou, 250 ml
Rakytník do jogurtu, 210 g
Extra výběrový rakytníkový džem, 220 g
Ovocný čaj s rakytníkem, 80 g
Rakytníkový čaj se zázvorem, 20 ks, 80 g
Rakytník na horký nápoj, 220 g
Brusinka na horký nápoj, 220 g
Rakytníková tyčinka s mrkví, 25 g

Vybrané výrobky zakoupíte i v pražských prodejnách.

VČELAŘENÍ JAKO poslání

MEDMORAVIA

BRNO

JIHOMORAVSKÝ KRAJ

FOTOGRAFIE: **ARCHIV MEDMORAVIA,** TEXT: **EVA RÝZNEROVÁ**

„Na začátku jsem byl sám s jedním včelstvem," začíná vyprávění Petr Opletal, většinový majitel a ředitel společnosti MEDMORAVIA s. r. o. – Včelařská stanice. Práce u včel venku je pro něj relaxem a odpočinkem, i když dnes má podobu práce. „Každý rok se opakují činnosti a úkony kolem včel jako jarní prohlídka, léčení, krmení, zazimování, kontroly, ale ani jedna sezóna není svým průběhem stejná jako předchozí. I když budu včelařit padesát let, mohu si být jist, že mě v jedenapadesáté sezóně ‚holky' něčím překvapí!' Petr Opletal je zkrátka srdeční včelař: „Včelařství je specifický obor. Když se mu chcete věnovat na profesionální úrovni, musíte mu propadnout, nejlépe s celou rodinou. Včelaření vyžaduje mnoho času. Potřebujete spoustu prostor, poměrně drahé jednoúčelové vybavení, o penězích ani nemluvě. Ale protože včely jsou moje srdeční záležitost, jsem odhodlaný vydržet ledacos,' usmívá se. První setkání se včelami prožil už jako školák, když pozoroval kočovný vůz plný úlů. „Zahrada za naším domem v Rajhradicích byla prostorná, a tak se moji rodiče dohodli se sousedem, že si může někde vzadu, na konci pozemku umístit svá včelstva. Čas plynul a jednou v září jeho maringotka zmizela. Stabilní včelstva tak zůstala opuštěná. A rodinná rada rozhodla, že se jim budu věnovat já," vysvětluje. „Potíž byla v tom, že nikdo z naší rodiny včelám nerozuměl. Nejednou jsme byli svědky zábavných scén a musím se dnes smát, jak jsme to tenkrát mastili!' líčí Petr Opletal. Vášeň pro včelaření se prohlubovala a Petr Opletal se rozhodl v oboru podnikat. „Zjistil jsem, že včelaření nemusí být jen hobby, ale může to být regulérní povolání. U mě je to spíš poslání. Poté, co jsem učil 10 let na hudební škole a 6 let včelařil, jsem se rozhodl posunout o krok dál. V září 2009 byla do obchodního rejstříku zapsána společnost MEDMORAVIA s. r. o.

ČESKÝ MED V NEJLEPŠÍ KVALITĚ

„Zásadně neděláme komerční výkup medu a vše, co prodáváme, je naše produkce.' Právě tato strategie zaujala BILLU, která oslovila společnost MEDMORAVIA jako dodavatele v rámci projektu BILLA Regionálně. „Mile mě překvapilo, že nás BILLA netlačí s cenami a kvalitou dolů. Dohodli jsme se na férových podmínkách vzájemné spolupráce a vybrali jsme tři druhy medu v gramáži 500 g. Kritéria byla jasná – med ve vynikající kvalitě a tuzemského původu. To je koneckonců to, na čem stavíme naši filozofii.' BILLA vycítila spotřebitelskou touhu po kvalitních regionálních produktech a v projektu BILLA Regionálně dala prostor středním, malým i úplně nejmenším výrobcům. „Byť naše zboží nedodáváme po paletách či celých kamionech, je pro nás BILLA stabilním partnerem,' shrnuje Petr Opletal.

PRODUKTY S PŘÍBĚHEM

V současné době produkuje společnost MEDMORAVIA med v řádu několika tun ročně. I přesto, že se včelaři obecně potýkají se včelími nemocemi a nestabilním počasím. Ke kvalitnímu medu si ale zákazníci dokážou cestu najít. „Těší mě, že se čím dál víc zákazníků obrací od levnějších nekvalitních výrobků k poctivým, tuzemským, od seriózních a prověřených dodavatelů. A to je dobře! Jsem přesvědčen, že starý a tradiční obor, jakým včelařství je, má i lidem v 21. století co nabídnout. A právě proto se mu věnuji," uzavírá Petr Opletal.

V regálech BILLA Regionálně pro jižní Moravu a na vybraných pražských prodejnách najdete tyto výrobky:

Med lipový, 500 g
Med lesní, 500 g
Med lípo-lesní, 500 g

MARMELÁDY ŠAFRÁNKA

ČTYŘKOLY
STŘEDOČESKÝ KRAJ

MARMELÁDY PLNÉ ČESKÉHO OVOCE

„Na začátku byla touha vařit mým dětem pouze kvalitní jídla," vzpomíná Romana Šafránková na první podněty k podnikání. „V obchodech jsem nedokázala najít žádný džem, který by připomínal, že je v něm ovoce. Vzpomínala jsem na chutě mnoha jídel, hlavně od dědečka – velkého gurmána a prvorepublikového hoteliéra – a když se můj syn na dovolené v Itálii zamiloval do palačinek s jahodovým džemem, už jsem neváhala a začala vařit džemy doma.
V roce 2002 vznikly první jahodové a borůvkové džemy bez chemie, bez pektinu, bez zavařování a vždy vydržely dobré až do dalšího jara. Džemy ochutnávali moji kamarádi a sousedé a navedli mě na myšlenku založit firmu a vyrábět kvalitní marmelády a džemy." A tak začala v roce 2014 Romana Šafránková vyrábět v Čtyřkolech, ve vesnici, kde bydlí, marmelády pod značkou Marmelády Šafránka.

Marmelády Šafránka byly oceněny jako Nejlepší řemeslný výrobce marmelád na světě. Získaly ocenění Šampión Šampiónů a dvojitou zlatou medaili na Světovém marmeládovém mistrovství v Anglii pro rok 2015.

Z OVOCE V BLÍZKÉM OKOLÍ

„Od začátku jsem si přála vařit jen ze surovin, které pocházejí z nejbližší oblasti, kde bydlíme. Protože jsem část svého života věnovala studiu zdravého stravování, došla jsem nakonec k závěru, že je pro nás nejlepší dodržovat principy takového stravování, na které jsme zvyklí po generace. Jíst střídmě a ideálně jen to, co vyroste v nejbližší oblasti a krajině kolem nás. Ovoce a zeleninu na zimu naši předci dokázali uchovávat bez chemie a dokonce bez sterilizace!" uvádí majitelka firmy. Pro BILLU vybrala Romana Šafránková ze svého sortimentu především extra džemy, které jsou uvařené z ovoce vypěstovaného v našich krajích. „Nadchlo mě, že BILLA jako první supermarket v Česku začala podporovat regionální výrobce a nabídla svým zákazníkům výrobky z jejich nejbližšího okolí. Dnes můžete v BILLE koupit produkty ateliéru Šafránka jako Černý rybíz či Višně v Pinot noir. Višně pro výrobu tohoto džemu jsou získavané pouze v sezóně, čerstvé od českého ovocnáře, který višně pěstuje a prodáva také do dětských přesnídávek. Do extra džemu Maliny s tequilou nakupujeme maliny od ovocnáře z Loun. Všechny naše džemy a marmelády jsou výjimečné vysokým obsahem ovoce a nízkým obsahem cukru. Každá sklenička 270 g džemu je uvařena ze 410 g či více gramů čerstvého ovoce. Vše je 100% ruční práce. Marmelády a džemy neobsahují přidané zahušťovadlo, pektin a chemii.

K výrobě džemů používáme jen ovoce z ekologického zemědělství," vysvětluje podnikatelka.

ŠAMPIÓNI NA SOUTĚŽÍCH

Některé džemy jsou pro vylepšení a ozvláštnění chuti dochucovány alkoholem. „Pro přidávání kvalitního alkoholu nebo bylinek do marmelád a džemů jsem se nadchla při soutěžích, do kterých jsme naše výrobky přihlašovali. Většina soutěžních kategorií vyžaduje nějaké ozvláštnění a je to vlastně podmínka přihlášení do soutěže. Když jsem tak vařila první soutěžní vzorky, bylo úžasné zjišťovat, jak kombinace ovoce s alkoholem chutná. Tak jsem u těchto variant zůstala," prozrazuje Romana Šafránková. „Inspiraci získávám vlastně všude. Někdy stačí koktejl, někdy návštěva jiné země a jejich snídaňová marmeláda nebo džem," dodává na závěr.

V regálech BILLA Regionálně pro Prahu a Říčany najdete tyto výrobky:

Černý rybíz extra džem, 270 g
Džem maliny s tequilou, 270 g
Džem borůvky s bourbonem, 270 g
Džem višně v Pinot noir, 270 g
Karamelovo-jablečný džem s ořechy, 270 g
Pomerančová marmeláda, 270 g
Rebarborový džem s Grand Marnier, 270 g

FOTOGRAFIE: **MICHAELA HOLLY PRO MARMELÁDY ŠAFRÁNKA,** TEXT: **EVA RÝZNEROVÁ**

ČESKÁ VEČEŘE VÁNOČNÍ

PŘEDSTAVUJEME VÁM TRADIČNÍ ČESKÉ VÁNOČNÍ MENU, KTERÉ SE UŽ PO NĚKOLIK GENERACÍ NEMĚNÍ. A PROČ? PROTOŽE SE NA NĚJ CELÝ ROK TĚŠÍME A PROTOŽE K NAŠIM VÁNOCŮM NEODMYSLITELNĚ PATŘÍ!

FOTOGRAFIE: **GERHARD WASSERBAUER,**
SETSTYLING: **KRISTINA WOLF,** FOODSTYLING: **BERNADETTE WÖRNDL**

RYBÍ KRÉM

s houskovými krutony

INGREDIENCE

RYBÍ VÝVAR

2 *kapří hlavy*
1 *cibule* ***Česká farma***
1 *mrkev* ***Česká farma***
2 *petržele* ***Česká farma***
2 *stonky řapíkatého celeru*
4 *kuličky nového koření*
2 *bobkové listy*

RYBÍ KRÉM

60 g *másla* ***BILLA***
1 *cibule, oloupaná a nakrájená nadrobno*
1 *mrkev, oškrábaná a nastrouhaná na hrubém struhadle*
1 *petržel, oškrábaná a nastrouhaná na hrubém struhadle*
jikry z jednoho kapra
1 *lžíce hladké mouky* ***Naše Bio***
špetka muškátového květu
sůl a pepř podle chuti

K PODÁVÁNÍ

krutony ze dvou housek nebo z toastového chleba
čerstvé bylinky (pažitka, petržel)

6 PORCÍ | 20 MINUT | ★★☆ + 40 MINUT NA VÝVAR

Nejdříve připravte rybí vývar. Do 1,5 l studené vody vložte kapří hlavy, zeleninu a koření. Přiveďte k varu a nechte zvolna táhnout 40 minut. Během varu sbírejte pěnu. Vývar nechte vychladnout a přeceďte. Z hlav oberte maso a později ho použijte jako vložku do polévky. Ve velkém hrnci zpěňte na másle cibuli. Až zezlátne, přidejte mrkev, petržel i jikry a vše opečte dozlatova. Zaprašte hladkou moukou a zlehka osmahněte. Přilijte vývar (cca 1 litr) a vařte do změknutí kořenové zeleniny, asi 20 minut. Polévku rozmixujte dohladka, dochuťte muškátovým květem, solí a pepřem. Nalijte do hlubokých talířů, do každého vložte maso z vývaru, povrch ozdobte krutony a čerstvými bylinkami.

NÁŠ TIP JAK NA KRUTONY

Housky nakrájejte na kostičky (nebo pomocí vykrajovátek do tvaru hvězdičky) a rozložte na plech vyložený pečicím papírem. Plech vložte do trouby vyhřáté na 190 °C. Upečte do křupava (asi 15 minut). Krutony můžete uložit do vzduchotěsné sklenice a v případě potřeby kdykoliv využít.

SMAŽENÝ KAPR

S BRAMBOROVÝM SALÁTEM

NÁŠ TIP

Kapra obalujte krátce před tepelnou úpravou, jinak by při smažení obal z ryby opadával.

BRAMBOROVÝ SALÁT

s kořenovou zeleninou

INGREDIENCE

1 kg *brambor* ***Česká farma*** *(typu A – salátové)*
2 *mrkve* ***Česká farma****, oškrábané*
2 *petržele* ***Česká farma****, oškrábané*
½ *menšího bulvového celeru* ***Česká farma****, oloupaného*
1 *cibule* ***Česká farma****, oloupaná a nakrájená nadrobno*
6 *nakládaných okurek, nakrájených na kostičky*
3 *vejce* ***Naše Bio****, uvařená natvrdo a nakrájená na kostičky*
250 g *majonézy* ***BILLA***
2 lžičky *bílého vinného octa*
1 lžíce *plnotučné hořčice*
1 lžička *třtinového cukru* ***BILLA***
mořská sůl ***BILLA***
směs pepřů ***BILLA Premium***
snítky kadeřavé petržele na ozdobu

10 PORCÍ | 15 MINUT | ★★☆ + 20 MINUT NA VAŘENÍ BRAMBOR

Ve velkém hrnci uvařte doměkka brambory ve slupce. Dobu varu upravte podle velikosti brambor, pohybuje se kolem 15–20 minut. Brambory nechte trochu zchladnout, oloupejte je a nakrájejte na kostičky (můžete použít také strunový kráječ). Zvlášť uvařte kořenovou zeleninu tak, aby zůstala tuhá na skus (asi 15 minut).

Ve velké míse promíchejte brambory s kořenovou zeleninou, cibulí, okurkami a vejci. Osolte a opepřete. V mističce prošlehejte majonézu s octem, hořčicí a cukrem a dresinkem zalijte nakrájené přísady. Zlehka promíchejte, salát ochutnejte a případně dolaďte solí, pepřem nebo octem.

Nechte odležet v chladu a před podáváním ozdobte čerstvou petrželí.

NÁŠ TIP

Místo bílého vinného octa můžete použít nálev z nakládaných okurek.

INGREDIENCE

1 *kapr (asi 2 kg), očištěný a zpracovaný na úhledné díly*
čerstvě vymačkaná šťáva z **1** *citronu* ***Naše Bio***
+ kůra z **1** *citronu* ***Naše Bio***
160 g *hladké mouky* ***Naše Bio***
6 *vajec* ***BILLA***
400 g *strouhanky*
10 *snítek tymiánu, lístky odrhnuté*
mořská sůl ***BILLA***
dostatek slunečnicového oleje ***Naše Bio*** *na smažení*

8 PORCÍ | 20 MINUT | ★★☆ + ČAS NA ODLEŽENÍ KAPRA

Den před přípravou lehce pokapejte filety kapra citronovou šťávou. Uložte je do vzduchotěsné nádoby a nechte přes noc odležet v chladu. Druhý den filety otřete kuchyňskou utěrkou a mírně osolte. Obalte je postupně v mouce, rozšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance, do které zamíchejte lístky tymiánu a citronovou kůru.

V pánvi s vysokým okrajem rozehřejte olej. Vrstva oleje by měla být na dva prsty vysoká. Vyzkoušejte jeho teplotu tím, že do oleje vhodíte drobek strouhanky. Když začne olej bublat, pusťte se do smažení. Filety vyskládejte do pánve a z obou stran rovnoměrně osmažte.

Smažené kapří filety odložte na kuchyňskou utěrku a nechte vsáknout přebytečný tuk.

Děkujeme zaměstnancům BILLY Báře Šicnerové, Martině Rackové, Martinu Dlouhému a Pavlu Jílkovi za účast na focení.

HOUBOVÝ KUBA

INGREDIENCE

200 g *ječných krup*
200 g *pohankových krup* ***Naše Bio***
80 g *sušených hub*
2 lžíce *sádla + další na vymazání pekáče*
1 *cibule* ***Česká farma****, oloupaná a nakrájená nadrobno*
4 *stroužky česneku, oloupané a rozdrcené*
250 g *žampionů* ***Česká farma****, nakrájených na tenké plátky*
1 lžička *majoránky*
sůl a pepř podle chuti

6 PORCÍ | 40 MINUT | ★★☆ + ČAS NA VAŘENÍ KRUP

Oba druhy krupek uvařte podle návodu na obalu, poté zceďte.

Mezitím zalijte sušené houby horkou vodou a nechte je nabobtnat. Pak je přeceďte, houby vymačkejte, nálev uschovejte.

V kastrolu rozpusťte sádlo a dozlatova na něm opečte cibuli a česnek. Přidejte sušené houby i čerstvé žampiony, podlijte houbovým nálevem a opékejte, dokud se tekutina nevsákne. Pak vmíchejte kroupy, ochuťte majoránkou, osolte a opepřete.

Pekáč nebo kulatou zapékací formu vymažte sádlem a přemístěte do něj připravenou směs. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu 30 minut, až se na povrchu vytvoří zlatavá kůrka.

JABLEČNÝ ZÁVIN

S ROZINKAMI A OŘECHY

INGREDIENCE

1 *hotové listové těsto* ***BILLA***
4 *lžíce strouhanky*
3 *jablka* ***Česká farma****, oloupaná, zbavená jádřinců a nakrájená na plátky*
50 g *rozinek* ***BILLA****, propláchnutých horkou vodou a zcezených*
50 g *vlašských ořechů* ***BILLA****, nasekaných*
4 lžíce *třtinového cukru* ***BILLA***
1 *vanilkový cukr* ***Naše Bio***
2 lžičky *skořice*
50 g *másla* ***BILLA****, rozpuštěného*
1 *vejce* ***BILLA***
15 g *mandlových lupínků*
moučkový cukr na posypání

8 PORCÍ 60 MINUT ★★☆

Listové těsto rozložte na pracovní plochu. Posypte ho strouhankou a do dvou třetin těsta rozprostřete jablka. Posypte je rozinkami, ořechy, oběma druhy cukru, skořicí a zakapejte rozpuštěným máslem. Těsto zaviňte, okraje utěsněte a přeneste na plech vyložený pečicím papírem. Vejce rozšlehejte a pomocí mašlovačky potřete ze všech stran celý závin. Povrch posypte mandlovými lupínky.

Vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte dozlatova, asi 40–50 minut.

Závin nechte vychladnout a pak nakrájejte na dílky. Podávejte ho posypaný moučkovým cukrem.

Snadné Vaření

Vaření s námi je radost

UVAŘTE SI SNADNO

véééélkou porci

BOLOŇSKÉ

třeba se špagetami

400g +200g NAVÍC

MEGA SUPER CENA 64,90 KS

10,82 KČ / 100 G

SUPER CENA 49,90 KS

2 KS ŘÍZKŮ = 370 G

13,49 KČ / 100 G

SUPER CENA 129,90 KG

SUPER CENA 99,90 KG

SUPER CENA 139,90 KG

PŘICHÁZÍ SEZÓNA

Vinné Klobásy

SKVĚLÉ ČESKÉ POCHOUTKY

GARANCE PŮVODU MASA

99,90 KG

Jak na to:

VINNOU KLOBÁSU SMOTEJTE DO SPIRÁLY, SEPNĚTE 2 ŠPEJLEMI A OBALTE V HLADKÉ MOUCE. OPEČTE NA PÁNVIČCE Z OBOU STRAN.

Jako netradiční přílohu doporučujeme salát s medem.

DRESING SI PŘIPRAVÍTE SMÍCHANÍM MEDU, HOŘČICE, OCTA A OLEJE. VAŠI OBLÍBENOU ZELENINU NAKRÁJEJTE NA VĚTŠÍ KOUSKY A TĚSNĚ PŘED PODÁVÁNÍM PROMÍCHEJTE S DRESINGEM.

SLAVNÝ PO CELÉM SVĚTĚ, DOMA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Budweiser Budvar

NE Z NÁS DĚLÁ TO, ČÍM JSME

TISÍC CHUTÍ THAJSKA

THAJSKÁ KUCHYNĚ SI VÁS DOKÁŽE ZÍSKAT BĚHEM NECELÉ PŮLHODINKY, KDY V PÁNVI ZPRUDKA OPÉKÁTE ZELENINU NAKRÁJENOU NA TENKÉ NUDLIČKY S KOUSKEM MASA ČI PLODY MOŘE. ÚŽASNÉ BAREVNÉ SMĚSI JSOU PODÁVANÉ LEHKÝM STYLEM A SETKÁTE SE S NIMI JAK V POULIČNÍCH BISTRECH V BANGKOKU, TAK V RESTAURACÍCH.

FOTOGRAFIE: **GUNDA DITTRICH**, STYLING: **BERNADETTE WÖRNDL**

Polévka TOM YUM

s kuřecím masem

NÁŠ TIP

Chcete-li polévku čirou, pak před přidáním hlívy ústřičné a kuřecího masa vývar přeceďte. Jasmínovou rýži podávejte zvlášť v mističkách.

INGREDIENCE

600 ml *vývaru ze zeleninového bujónu* ***Naše Bio***
4 *jarní cibulky, nakrájené na šikmé špalíčky*
8 *sušených limetkových listů*
3 *stonky čerstvé citronové trávy (odstraňte suché vnější listy) nebo*
2 lžíce *sušené citronové trávy*
3cm *kousek zázvoru, oloupaný a nasekaný nahrubo*
2 *červené chilli papričky, zbavené semínek a nasekané nadrobno + celé papričky na ozdobu*

6 PORCÍ · 30 MINUT · ★☆☆

4 *velká rajčata, nakrájená na kousky*
1 *plechovka kokosového mléka*
2 lžičky *červené kari pasty*
1–2 lžíce *ústřicové omáčky*
1–2 lžičky *třtinového cukru* ***BILLA***
200 g *hlívy ústřičné*
400 g *kuřecích prsou Vocílka*
čerstvě vymačkaná šťáva ze **2** *limetek*
hrst koriandru nebo thajské bazalky
vařená jasmínová rýže k podávání

Ve velkém hrnci prohřejte vývar, až dosáhne bodu varu, vložte do něj jarní cibulky, limetkové listy, citronovou trávu (pokud používáte čerstvé stonky, před vařením je podrťte tloukem), zázvor, chilli papričky, rajčata a kokosové mléko. Na mírném ohni vařte 20 minut. Potom dochuťte kari pastou, ústřicovou omáčkou a třtinovým cukrem podle vlastních preferencí. Vývar opět přiveďte k varu a vložte do něj hlívu ústřičnou pokrájenou na kousky o velikosti sousta a kuřecí prsa nakrájená na nudličky. Pět minut nechte táhnout. Na závěr dochuťte polévku limetkovou šťávou. Tekutinu rozdělte do hlubokých, nejlépe keramických misek tak, aby v každé porci byla hlíva ústřičná i kuřecí maso. Zdobte koriandrem či thajskou bazalkou a chilli papričkou.

SMAŽENÁ RÝŽE S KREVETAMI

s exotickým okurkovým salátem

INGREDIENCE

200 g *jasmínové rýže, uvařené podle návodu na obalu*
3 lžíce *arašídového oleje*
3 *stroužky česneku* ***Naše Bio****, oloupané a rozdrcené*
4 *jarní cibulky, nakrájené na šikmé špalíčky*
150 g *brokolice*
4 *čerstvé tygří krevety (očištěné, zbavené krunýře, hlavy a střívka) nebo*
100 g *mražených předvařených krevet*
2 *vejce* ***BILLA***
1 lžička *světlé sójové omáčky*
2 lžičky *rybí omáčky*

OKURKOVÝ SALÁT

1 *okurka, podélně rozpůlená, zbavená semínek a nakrájená na plátky*
1 lžíce *slunečnicového oleje*
2 lžíce *rýžového octa*
2 lžičky *třtinového cukru* ***BILLA***
1 *chilli paprička, zbavená jádřince a nadrobno nasekaná*
lístky čerstvého koriandru

2 PORCE · 20 MINUT · ★☆☆

V pánvi wok rozehřejte olej a dozlatova na něm osmažte česnek a jarní cibulku. Přidejte brokolici rozebranou na růžičky a zprudka ji opečte. Přidejte krevety a ze všech stran je dozlatova osmahněte. Směs odhrňte do stran a doprostřed woku vklepněte rozšlehaná vejce. Zprudka je osmahněte a promíchejte se směsí. Přidejte rýži a dvě minuty ji za stálého míchání prohřívejte. Ochuťte sójovou a rybí omáčkou. Na salát smíchejte všechny uvedené ingredience a podávejte se smaženou rýží.

METAXU 12* OBJEVUJETE VŠEMI SMYSLY

METAXA je unikátní řecký nápoj s tradicí od roku 1888. Zakladatel značky Spyros Metaxa upravil výrobní postup koňaku a vznikl tak nápoj nevšedního charakteru.

Jedinečné mistrovství a třicetiletá zkušenost Costase Raptise, Metaxa Mastera, přivedla na svět **METAXU 12***, jenž obsahuje vzácné vinné destiláty, pomalu zrající v sudech z francouzského limousinského dubu, a vynikající muškátová vína z egejského ostrova Samos, kde hrozny rostou na malých terasových vinicích a sklízejí se pouze ručně. Poslední tečkou je tajný buket májových růží a středomořských bylin. Nyní je k dostání i v nové ikonické lahvi, která odkazuje na její hrdý původ.

Tváří METAXY 12* se stává jeden z největších dobrodruhů dnešní doby, Mike Horn. Z jeho osobnosti a úspěchů sálá odvaha a opravdovost, což z něj dělá skvělého ambasadora, protože na mnoha úrovních ztělesňuje charakter a hodnoty značky. Mike je charismatický muž, který během svých expedic vlastními silami obeplul zeměkouli a úspěšně zvládl mnoho nebezpečných cest, včetně přechodu přes polární kruh a 18 měsíční expedice okolo rovníku. Tento jihoafrický dobrodruh žije svoje sny a uskutečňuje je s odvahou díky své vytrvalosti a ze všeho nejvíce díky své vnitřní touze po cestování a pro potěšení z cesty samotné.

METAXU 12* pijete, protože jste sběratelé nevšedních zkušeností. Protože dokážete mimořádné zážitky vychutnat všemi smysly. Protože umíte ocenit odvahu neobyčejných lidí – jako právě zakladatel značky Spyros Metaxa nebo Mike Horn.

NEPIJTE.
OBJEVUJTE.

– Mike Horn, OBJEVITEL

METAXA®
★★★★★★ 12 STARS ★★★★★★

pijsrozumem.cz

Pad THAI S TOFU

INGREDIENCE

400 g *plochých rýžových nudlí*
6 lžic *arašídového oleje*
2 *vejce* ***BILLA***
2 lžíce *rybí omáčky + další podle chuti*
1 lžička *třtinového cukru*
1 *tofu* ***Naše Bio****, nakrájené na kostky o hraně 1 cm*
100 g *sterilizovaných bambusových výhonků, propláchnutých vodou*
čerstvě vymačkaná šťáva z **1** *limetky + klínky limetky na ozdobu*
2 lžíce *nesolených arašídových oříšků, rozdrcených a nasucho opražených*
1 *čerstvá chilli paprička, zbavená semínek a nasekaná nahrubo (můžete vynechat)*
jarní cibulka nakrájená na šikmá kolečka, na ozdobení

4 PORCE | 30 MINUT | ★★☆ + ČAS NA NAMÁČENÍ NUDLÍ

Rýžové nudle zalijte studenou vodou tak, aby byly zcela ponořené, a nechte hodinu namáčet. V pánvi wok rozehřejte 3 lžíce oleje a zprudka na něm osmažte vajíčka, poté je vyjměte a odložte stranou. Do woku vložte namočené nudle a zalijte je 300 ml vroucí vody. Dochuťte rybí omáčkou a třtinovým cukrem a při vysoké teplotě restujte do změknutí nudlí (asi 15–20 minut). Mezitím rozehřejte v jiné pánvi zbývající olej (3 lžíce) a ze všech stran na něm dozlatova osmahněte tofu. K nudlím do woku přidejte bambusové výhonky, vejce a tofu. Nechte dvě minuty propojit. Nudle dochuťte limetkovou šťávou a případně rybí omáčkou. Jednotlivé porce posypte arašídovými oříšky, chilli papričkou (pokud nemáte rádi pálivá jídla, tak vynechte) a jarní cibulkou.

JAKO V THAJSKÉM BISTRU

K asijské kuchyni tradičně patří konzumace jídla pomocí dřevěných tyčinek. Zacházení s nimi je snazší, než si možná myslíte. Spodní tyčinku položte volně do dlaně a špičku zafixujte mezi prsteníčkem a prostředníčkem. Mezi palec a ukazovák vložte horní tyčinku – ta musí zůstat pohyblivá, protože s její pomocí saháte po soustech, dolní tyčinkou jídlo přidržujete.

UPEČTE SI LETOS O TROŠKU ZDRAVĚJŠÍ CUKROVÍ. CHUTNÁ VÝBORNĚ A VYPADÁ STEJNĚ SKVĚLE JAKO TO KLASICKÉ. „POKUD VYZKOUŠÍTE A OCHUTNÁTE TOHLE CUKROVÍ, VĚŘÍM, ŽE SI JE UPEČETE PŘÍŠTÍ ROK ZNOVU," ŘÍKÁ MARKÉTA PAVLEJE Z BLOGU KITCHENETTE.

FOTOGRAFIE A STYLING:
MARKÉTA PAVLEJE/KITCHENETTE, WWW.KITCHENETTE.CZ

PEČEME CUKROVÍ s Kitchenette

MARKÉTA PAVLEJE: KOLEM VÁNOC VYMÝŠLÍM VŠELIJAKÁ PŘEKVAPENÍ

NAHLÉDNĚTE DO VÁNOČNÍ KUCHYNĚ MARKÉTY PAVLEJE. PODĚLÍ SE S NÁMI O VÁNOČNÍ ATMOSFÉRU A PROZRADÍ, CO PRO NI A RODINU VÁNOCE ZNAMENAJÍ.

SLEDUJTE KITCHENETTE

Blog Kitchenette (www.kitchenette.cz) založila Markéta Pavleje v roce 2012, předtím pracovala 12 let jako vizážistka. Odmalička ji to táhlo k vaření a dnes je uznávanou blogerkou a fotografkou. Opakovaně boduje v soutěži Blogerka roku v oblasti Food. Vydala kuchařku Kitchenette, Rok v kuchyni a provozuje e-shop. Můžete ji sledovat také na Instagramu. Markéta Pavleje je vdaná, žije v Praze a má tři děti.

Jak prožíváte advent a jak máte naplánované přípravy na Vánoce?
Já vánoční svátky miluji a kladu si také za povinnost udělat je pro naše děti co možná nejvíce magické a nezapomenutelné. Nesmí chybět výzdoba, adventní kalendář, věnce, pečené cukroví, zdobení perníčků... Pak také kolem Vánoc vymýšlím všelijaká překvapení, která způsobují kouzelné bytosti. Třeba skřítci, co nám chodí na cukroví a nechají za sebou nepořádek. Minulý rok dokonce nechali otevřené okno a vytáhli také kus světelného řetězu. A tak dále...

Kdy začínáte s vánoční výzdobou a jaké dekorace máte ráda?
Většinou celkem brzy. I stromeček máme co možná nejdříve, ale tak, aby ještě na Štědrý den vypadal pěkně. Mám ráda staré ozdoby, třeba z dob první republiky. Každý rok sice nějaké nové nakoupím, ale soustředím se na ty kvalitní, precizní, staře vypadající a z přírodních materiálů.

Máte oblíbené adventní trhy? Jezdíte pro inspiraci do zahraničí?
Nemám ráda prodírat se davem, obzvlášť s dětmi, ale vidět všechna ta světýlka, obrovský vánoční strom... Děláme většinou procházku přes Kampu na Staroměstské náměstí a zpět. Občas zajedeme načerpat atmosféru i do zahraničí. Bývá to Norimberk, Drážďany nebo třeba Vídeň.

Chodí za dětmi Mikuláš?
Ano, ale každoročně, a tedy už tradičně, tento svátek pořádáme u kamarádů doma. Sejde se u nich vždycky velká partička děti a nebeská skupina je také složena ze známých.

Máte rodinný recept na vánoční cukroví, který si předáváte z generace na generaci?
Ano a už dávno není tajný. Byl to jeden z prvních vánočních receptů zveřejněný na blogu a je i v mé kuchařce. Jsou to čokoládové rohlíčky babičky Jiřinky, které všichni milují. Píší mi často i čtenáři blogu, jak s nimi tento recept putuje a že se stal i jejich rodinným pokladem. Receptů je ale samozřejmě víc.

Jaké vánoční cukroví máte v oblibě?
Už zmíněné čokoládové rohlíčky babičky Jiřinky, vanilkové rohlíčky. Musím říci, že recepty, které jsem pro Gusto letos připravila, rozhodně nebudou chybět na mém top seznamu. Košíčky s datlovo-mandlovou náplní i slepovaná kolečka se slaným karamelem jsou opravdu delikátní.

Jak prožíváte s rodinou Vánoce a jaké máte plány na ty letošní?
Často právě v zimě odjíždíme do tepla. Moc se nám to osvědčilo i s dětmi, protože jim sluníčko a čerstvé ovoce vždy posílí imunitu a nebývají nemocné. Pokud tedy jedeme do teplých krajin, Štědrý večer podle potřeby posouváme o pár dní dříve. Asi i proto dělám výzdobu vždy co nejdříve, abychom si té vánoční atmosféry užili do sytosti.

Jaké vánoční zvyky dodržujete?
Děti píšou dopis Ježíškovi a pak dodržujeme zvyky klasické. Zapalujeme svíčky na adventním věnci, zdobíme stromeček, krájíme jablíčka, pouštíme lodičky ze skořápek, posloucháme vánoční hudbu, schováváme si šupiny, dáváme si pusu pod jmelím. Samozřejmě hlavně kvůli dětem, ale já jsem přesvědčená, že to vtáhne a naladí i nás, dospělé. I moji rodiče vždycky říkají, že nejkrásnější Vánoce prožívali, když jsme byly my, děti, malé.

Jak vypadá vaše typické štědrovečerní menu?
Základ je tradiční – miluju rybí polévku, dále máme kapra, k němu bramborový salát. Pro mužskou část rodiny smažíme i vídeňské řízky. Každý rok ale menu trochu ozvláštníme. Jako předkrm například chystáme šneky nebo sváteční rybí předkrm, jako kaviár s bliny. Někdy připravím dezert, třeba kaštanový dort.

Co děláváte na svatého Štěpána a na Boží hod?
Koledovat nechodíme, spíš užíváme poklidu nebo jdeme na návštěvu...

Jak slavíte Silvestra?
Silvestra po narození dětí téměř vůbec neslavíme. Možná až vyrostou, začneme pořádat nějaké malé silvestrovské večírky, ale poslední roky jsme měli celkem plné ruce práce a byli jsme rádi, že děti spí a my můžeme také (smích).

Máte nějaký tip na sváteční silvestrovské menu?
Když zavzpomínám na časy, kdy byl Silvestr velkou věcí, připravovali jsme takové ty klasické věci, jako roastbeef, křenovou omáčku, ale i třeba jazyk po čínsku a mnoho dalších delikates.

Kde nakupujete suroviny a ingredience pro vánoční vaření a pečení?
Maso a ryby nakupujeme u našeho oblíbeného řezníka. Kolem Mikuláše oceňuji velký a pestrý výběr ovoce a dalších zdravých dobrot pro děti v BILLE, stejně tak široký sortiment ořechů a dalších ingrediencí na pečení.

MARKÉTA O RECEPTU

Myslím, že název i fotografie mluví za vše a není třeba vás příliš lákat.

KOLEČKA SE SLANÝM KARAMELEM

INGREDIENCE

TĚSTO

320 g *celozrnné jemně mleté mouky* ***Naše Bio***
nebo špaldové mouky ***Naše Bio***
160 g *jader vlašských ořechů* ***BILLA****, rozemletých*
160 g *moučkového cukru*
240 g *másla* ***BILLA***
3 lžíce *rumu*

KARAMELOVÝ KRÉM

150 g *třtinového cukru* ***BILLA***
250 ml *smetany ke šlehání 33%* ***BILLA***
250 g *másla* ***BILLA****, změklého*
jemná mořská sůl ***BILLA*** *podle chuti*

ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

160 g *hořké nebo mléčné čokolády* ***Naše Bio***
110 g *másla* ***BILLA***

NA OZDOBU

krystalová nebo vločková sůl

25–30 KUSŮ

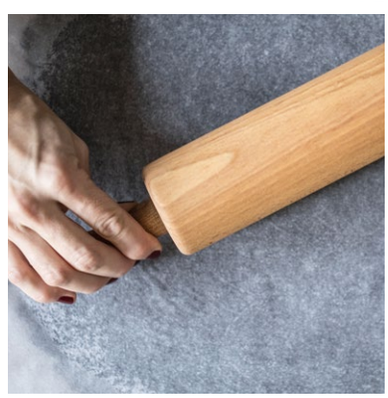
PŘÍPRAVA: 15 MINUT
+ ČAS NA ODLEŽENÍ TĚSTA
PEČENÍ: 20 MINUT
+ ČAS NA TUHNUTÍ POLEVY

Smíchejte všechny ingredience na těsto a v robotu nebo ručně vypracujte v kompaktní hmotu. Těsto zabalte do fólie a nechte odpočinout alespoň hodinu nebo i do druhého dne. Připravte si karamelový krém. Při nízké teplotě rozpusťte cukr v tenkostěném hrnci na karamel. Postupujte opatrně a raději pomalu, aby se cukr nepřepálil. Jakmile je karamel hotový, přidejte smetanu, sůl podle chuti a míchejte i lehce zahřívejte, dokud se vše nespojí v hladký karamelový krém. Nyní už zbývá jen krém nechat vychladnout a postupně vmíchat do předem vyšlehaného změklého másla. Troubu předehřejte na 170 °C a připravte si dva plechy vyložené pečicím papírem. Těsto vyválejte na lehce pomoučeném vále na plát silný přibližně 3–4 mm a vykrajujte kolečka. Pečte přibližně 20 minut. Jakmile kolečka vychladnou, můžete je spojovat krémem. Já ráda používám cukrářský sáček, ale klidně postupujte i postaru a krém roztírejte nožem. Připravte si polevu. Ve vodní lázni pomalu rozpusťte čokoládu s máslem. Promíchejte, nechte krátce prochladnout téměř až na tělesnou teplotu a slepené cukroví namáčejte v polevě, popřípadě ozdobte krystalky či vločkami soli. Odkládejte na plech vyložený pečicím papírem či rošt. Polevu nechte ztuhnout a pak už můžete cukroví odložit do dózy a uchovávat v chladu.

MARKÉTIN TIP
Karamelovou náplň můžete připravit předem.

MARKÉTIN TIP

Přišla jsem na jediné úskalí, a to je podmíněno tím, jak moc nebo málo je mák namletý. Mohlo by se stát, že mák bude namletý nahrubo, pak bude těsto suché a nespojí se v pěknou kompaktní hmotu. Pokud si budete mlít mák doma sami, například v robotu s vysokým výkonem a rychlými otáčkami, nebojte se docílit lepivější konzistence. Pak se vám s těstem bude lépe pracovat. A pokud si mák kupujete už namletý a stane se, že je těsto sušší, přidejte ještě kapku rumu nebo víc bílků tak, aby se ingredience pěkně spojily.



BEZLEPKOVÉ MAKOVÉ TYČINKY

s citrónovou polevou

INGREDIENCE

TĚSTO

250 g *mletého máku*
350 g *moučkového cukru*
1 lžička *vanilkové dřeně, vyškrábnuté z lusku*
1 lžíce *rumu*
2 *bílky z vajec* ***Naše Bio***
špetka soli

CITRÓNOVÁ POLEVA

1/2 *bílku z vejce* ***Naše Bio***
75 g *cukru moučka*
1 *polévková lžíce citrónové šťávy*

25–30 KUSŮ

★☆☆

PŘÍPRAVA: 15 MINUT
PEČENÍ: 15 MINUT

Ve velké míse smíchejte mletý mák, cukr, vanilkovou dřeň a rum. V druhé nádobě ušlehejte sníh ze dvou bílků se špetkou soli a následně jej propojte s makovou směsí. Nyní si připravte polevu. Z poloviny bílku, cukru a citrónové šťávy ušlehejte hladkou polevu. Troubu předehřejte na 160 °C. Na vále mezi dvěma listy pečicího papíru vyválejte těsto na 3 mm tenký plát. Tento plát rovnoměrně potřete polevou a pomocí rádýlka nebo nože jej rozkrájejte na malé obdélníčky. Mohou to být například i malé tyčky či čtverečky, jen nezapomeňte, že se při pečení zvětší. Vykrájené kousky přeneste na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě na 160 °C přibližně 15 minut. Hotové tyčinky by měly uvnitř zůstat lepivější a poleva by si měla zachovat bílou barvu. Pokud byste cukroví pekli déle, budou tyčinky vyschlé jako sněhové pusinky. Hotové tyčinky skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

MARKÉTA O RECEPTU

Tento recept je u nás doma teprve druhým rokem a věřím, že si i mezi vámi najde své milovníky. Ať už proto, že máte rádi mák, který je plný vápníku, nebo proto, že tyto makové tyčky jsou bezlepkové. Budete je mít hotové coby dup, což se o Vánocích také hodí.

Celozrnné KOŠÍČKY

s mandlovou náplní a čokoládovou polevou

MARKÉTA O RECEPTU

Snažila jsem se upéct opravdu lahodné cukroví plněné krémem, ale za použití zdravějších ingrediencí. Košíčky jsou z celozrnné mouky, ale myslím si, že opravdovou výhrou je náplň z mandlového másla, slazená pouze datlemi. Takové košíčky můžete nabídnout bez výčitek svědomí i dětem a ani ostatní nezaznamenají, že to není tak úplně „tradiční a nezdravé" cukroví!

INGREDIENCE

TĚSTO

250 g *másla* ***BILLA****, změklého*
2 *žloutky z vajec* ***Naše Bio***
120 g *třtinového cukru* ***BILLA***
2 *polévkové lžíce vanilkového cukru*
kůra z jednoho citrónu ***Naše Bio***
350 g *celozrnné jemně mleté mouky* ***Naše Bio***

MANDLOVÁ NÁPLŇ

1 *vanilkový pudink svařený s* **250 ml** *mléka a bez cukru*
250 g *datlí bez pecek*
200 g *másla* ***BILLA****, změklého*
dřeň z 1 vanilkového lusku
2 lžíce *rumu nebo koňaku*
200 g *mandlového másla*

ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

140 g *hořké nebo mléčné čokolády* ***Naše Bio***
100 g *másla* ***BILLA***

NA ZDOBENÍ

mandlové lupínky
kandované ovoce
dekorativní posypy, např. hvězdičky, plátky jedlého zlata, jedlá perleť

40 KOUSKŮ

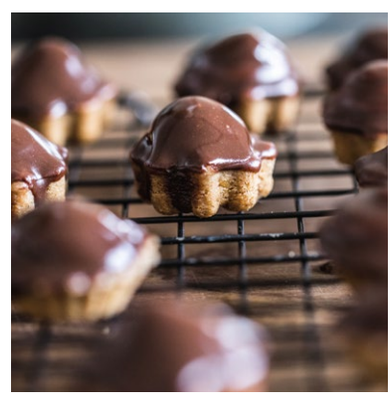
PŘÍPRAVA: 15 MINUT
+ ČAS NA ODLEŽENÍ TĚSTA
PEČENÍ: 15 MINUT
+ ČAS NA PLNĚNÍ A ZDOBENÍ

Máslo utřete se žloutky, oběma druhy cukru a citrónovou kůrou. Přidejte mouku, propracujte na kompaktní hladké těsto a zabalené do fólie nechte v lednici uležet do druhého dne. Troubu předehřejte na 150 °C. Těsto nakrájejte na přiměřené kousky a přizpůsobte je velikosti formiček. Prsty těsto vtlačujte do formiček tak, aby měly košíčky tenké stěny. Počítejte s tím, že při pečení těsto nabyde. Pečte asi 15 minut do zrůžovění. Připravte si náplň. Uvařte vanilkový pudink podle návodu, ale vynechte cukr a použijte jen poloviční množství mléka, tedy 250 ml. Pudink pak bude velmi hustý. Ještě než úplně vychladne, dejte jej do robotu spolu s datlemi, změklým máslem, vanilkou, mandlovým máslem a rumem. Rozmixujte vše na hladký krém a nechte vychladnout. Na polevu rozpusťte ve vodní lázni čokoládu spolu s máslem. Promíchejte a nechte krátce vychladnout. Upečené košíčky naplňte krémem pomocí cukrářského sáčku a namáčejte do čokoládové polevy. Každý košíček můžete ještě podle libosti ozdobit. Uchovávejte v chladu.

MARKÉTIN TIP

JAK SI DOMA VYROBIT MANDLOVÉ MÁSLO

Nechte rozehřát troubu na 180 °C. Oloupané mandle (asi 250 g) rozprostřete na plech a 8–10 minut je pečte v troubě, získají tak plnější chuť. Po vychladnutí je přesypejte do robotu s vysokým výkonem, přidejte 6 lžic javorového sirupu Naše Bio, 1 lžíci vanilkového extraktu, 2–3 lžíce vody nebo rumu. Začněte mixovat při rychlých otáčkách. Po chvíli mixér vypněte, pomocí stěrky seškrábněte krém ze stěn a opět zapněte. S výkonným spotřebičem vykouzlíte velmi hladké mandlové máslo během pěti minut.



PALMOLIVE

Užijte si kouzelné CHVÍLE POTĚŠENÍ

Užijte si chvíle radosti

se svými nejbližšími

Univerzální čistící prostředek s vůní konvalinek
Vám pomůže s úklidem Vaší domácnosti

Jak správně prát prádlo ve třech krocích:

Ariel. Kapsle na praní číslo 1 v České republice*

Na základě prodejů

slevový kupon v magazínu Gusto

Až 12 týdnů svěžejší vůně**

Dodá měkkost, hebkost a chrání oblečení před 3 projevy stárnutí***

NOVINKA V BILLE

VŽDY UCHOVÁVEJTE MIMO DOSAH DĚTÍ.

*Odhad společnosti Procter & Gamble Czech Republic s.r.o. vycházející z reportovaných dat spol. Nielsen v kategorii Pracích prostředků, segmentu Kapslí na praní v prodané hodnotě a objemu za období 06/2016 – 05/2017 v České republice.
(Copyright © 2017, The Nielsen Company)
**při uskladnění prádla v šatníku
*** ztráta tvaru, blednutí a tvorba žmolků
© A.I.S.E. Více na: www.keepcapsfromkids.eu

KAM NA ADVENTNÍ TRHY

VYPRAVTE SE ZA SLAVNOSTNÍ ATMOSFÉROU VÁNOČNÍCH TRHŮ. KUPTE SI NA ZAHŘÁTÍ SVAŘÁK A PROJDĚTE SE EVROPSKÝMI MĚSTY ZAHALENÝMI DO POHÁDKOVÉHO VÁNOČNÍHO KOUZLA. VYCHUTNEJTE SI TYPICKÉ ADVENTNÍ DOBROTY A OBDIVUJTE ŘEMESLNÉ VÝROBKY.

1. NORIMBERK, MĚSTO PERNÍKU

Slavný Lebkuchen nebo-li perník se peče v Norimberku už přes 600 let. Na vánočních trzích ho dostanete ve všech možných tvarech a velikostech, s rozmanitými polevami a zdobením. Perníčky se prodávají v nádherných baleních a zároveň poslouží jako skvělý dárek. Když už jsme u kulinárních dobrodružství, dejte si určitě „3 im Weggla“, tři druhy opečených klobásek vložených do nahřáté housky. Norimberské vánoční trhy začínají 1. prosince a končí 24. prosince a jsou otevřené od 10 do 21 hodin.

2. DRÁŽĎANSKÝ STRIEZELMARKT

Striezelmarkt je nejstarším vánočním trhem v celém Německu a letos se jeho brány otevřou už po 583.! Tradičně se trh otevírá každou středu před 1. adventní nedělí, což letos vychází na 29. listopadu. Existuje jedna pochoutka, kterou si z trhu musíte přivézt – drážďanská vánoční štóla. Tahle německá verze naší vánočky se chlubí ochrannou známkou původu a podle přísných potravinářských norem musí obsahovat dostatek másla, rozinek, pomerančové a citronové kůry a mandlí. Není dovoleno používání margarínů, umělých aromat ani konzervačních látek.

3. VÍDEŇ TRHY ŽIJE

Mezi největší zážitek patří návštěva trhu na Radničním náměstí (Rathausplatz). Najdete tady kolem 150 stánků, kluziště a dětský vánoční svět. Nedaleko odtud se nachází vánoční vesnička na náměstí Marie Terezie, kde stojí na 70 stánků s tradičními výrobky uměleckých řemesel a originálních dárků. Kulturní a vánoční trh před zámkem Schönbrunn nabízí romantiku císařského sídla. Působivou barokní atmosférou se může pochlubit vánoční vesnička u zámku Belvedér. Umělecký adventní trh na Karlově náměstí nabízí kromě pestrého programu pro děti zejména prodejní stánky s výtvory řemeseslníků. Rozmanitý program doplňují instalace uměleckých děl, workshopy a koncerty.

4. BUDAPEŠŤ PLNÁ PŘEKVAPENÍ

V centru maďarské metropole, na náměstí Vörösmarty, můžete navštívit kolem 100 stánků s řemeslnými a uměleckými výrobky. Na fasádě oblíbené kavárny Gerbeaud je umístěný obrovský adventní kalendář a každý den se otevírá jedno okénko s překvapením. Doplnit energii můžete langošem, štrúdlem nebo trdelníkem, kterému se tady říká kürtöskalács.

5. DUCH STŘEDOVĚKU V KRAKOVĚ

Návštěvu trhu na náměstí Rynek Glowny uprostřed starého města musíte začít zakousnutím do obwarzanku – tradičního pečiva ve tvaru prstence, posypaného solí, kmínem nebo mákem. V dřevěných stáncích dostávají prostor především řemeslníci a k vidění jsou polské textilní výrobky, keramika a především kulaté skleněné ozdoby z foukaného skla a ručně zdobené ornamenty.

6. MODERNA V BERLÍNĚ

Na Alexandrově náměstí voní pečené kaštany, pražené mandle a kolemjdoucí přitahuje vánoční pyramida. V přízemí této účelové stavby se návštěvníci posilňují durynskou klobásou, a kdo vystoupí do patra, užije si výhled na náměstí. V Berlíně si můžete dopřát doslova okružní túru po vánočních trzích. Za návštěvu stojí i adventní trhy na Potsdamském náměstí, kouzelný je nostalgický trh u Berlínské státní opery, na slavném bulváru Pod lipami. Nedaleko můžete navštívit oblíbený vánoční trh na Gendarmenmarkt, kde vystupují akrobati, žongléři a taneční skupiny.

RÉMY MARTIN

ONE LIFE / LIVE THEM

Rémy Martin VSOP představuje kompozici více jak 200 eaux-de-vie, které zrají 4–15 let. Nový projev koňaku Rémy Martin VSOP pochází ze závěrečné fáze eaux-de-vie, která se odehrává po závěrečném míchání, na konci procesu zrání. Po dobu jednoho roku se eaux-de-vie skladují výhradně ve vyzrálých dubových sudech Limousin, které jsou více než 20 let staré a které zvýrazňují jejich ovocné podtóny: tento proces se nazývá Mature Cask Finish – tedy „dokončení ve vyzrálém sudu“.

VŮNĚ / Dominantní vůně vanilky doplněná zralou měruňkou, pečeným jablkem a elegantní květinovou vůní.

CHUŤ / Dokonalá harmonie mezi pevným charakterem zralého ovoce a jemnými tóny lékořice. Dlouho přetrvávající chuť.

CHARAKTER / Skvěle vyvážený a strukturovaný. Zakulacené a ovocné vůně, zesílené ročním dozráváním v sudech z limousinského dubu.

KOŇAK FINE CHAMPAGNE / VYTŘÍBENÝ / IKONICKÝ

pij s rozumem · cz

7.

KARNEVALOVÝ REJ V MADRIDU

Na jednom z nejkrásnějších náměstí starého Madridu, na Plaza Mayor, je rozestavěno 104 stánků. Španělské Vánoce působí karnevalově a vesele, a tak prodejci nabízejí spoustu multifunkčních hraček, ale i cukrářské speciality jako turrón (nugát, který se prodává na váhu) nebo roscon de reyes (věnec z kynutého těsta zdobený kandovaným ovocem). Celý Madrid se koncem listopadu zahalí do rafinovaných světelných dekorací, které můžete obdivovat až do svátku Tří králů.

8.

BAROKNÍ ŘÍM

Barokní náměstí Piazza Navona patří k nejpodmanivějším římským místům. Loňského roku se rozhodla radnice zakročit a stávající vánoční trhy začala přísně regulovat. A tak se ve stáncích mezi dvěma Berniniho fontánami prodávají už jen certifikované řemeslné výrobky s vánoční tematikou (nejoblíbenějším vánočním suvenýrem je figurka čarodějnice Befany) a produkty malých italských firem. Důraz se klade na uměleckou hodnotu předmětů a pro děti je k dipozici dřevěný kolotoč.

DALŠÍ TIPY

Staré estonské hanzovní město **TALLINN** je obklopené středověkými hradbami a zasněžené náměstí Raekoja před radnicí je ideální kulisou pro romantické trhy.

Světelná show a útulné stánky, ze kterých voní glogg, to jsou Vánoce v **KODAŇSKÝCH ZAHRADÁCH TIVOLI.**

Na jezeře **WOFGANGSEE v Rakousku** pluje velká lucerna a vy si můžete dopřát výlet lodí mezi půvabnými vesničkami Strobl, St. Wolfgang a St. Gilgen. Zahřát se můžete voňavým punčem.

Poutní rakouské městečko **MARIAZELL** v nadmořské výšce 868 metrů každoročně otevírá pohádkové trhy přímo před bazilikou. Navštívit můžete živé jesličky, děti se mohou svézt na poníkovi a ochutnat musíte medový perník z věhlasné pekárny Pirker, kde nabízejí fantastická dárková balení.

FOTOGRAFIE: **GERHARD WASSERBAUER**
STYLING: **ÁKOS NEUBERGER, KRISTINA WOLF**

DORT z ČERNÉHO LESA

PŘÍPRAVA: 20 minut
PEČENÍ: 45 minut
+ čas na chladnutí korpusu a krému

STAL SE Z NĚJ SYMBOL NĚMECKÉHO CUKRÁŘSKÉHO UMĚNÍ, A PRÁVEM. NADÝCHANÝ KAKAOVÝ KORPUS NASÁKNE ŠŤÁVU Z NAKLÁDANÝCH VIŠNÍ I PÁLENKY A CELOU TU NÁDHERU KORUNUJE VELKORYSÁ PORCE ŠLEHAČKY. SCHWARZWALDSKÝ DORT JE ZKRÁTKA NEODOLATELNÝ A SLÁVU SKLÍZÍ PO CELÉM SVĚTĚ.

INGREDIENCE

TĚSTO

125 g *másla* ***BILLA****, změklého*
240 g *moučkového cukru*
2 *vanilkové cukry* ***Naše Bio***
7 *vajec* ***BILLA****, žloutky a bílky zvlášť*
180 g *polohrubé mouky*
3 lžičky *kypřicího prášku do pečiva*
70 g *solamylu*
25 g *kakaa* ***Naše Bio***
máslo a hrubá mouka na vysypání formy

TŘEŠŇOVÝ PŘELIV

500 g *kompotovaných třešní*
30 g *solamylu*
25 g *moučkového cukru*
3 lžíce *třešňové pálenky*

ŠLEHAČKOVÁ NÁPLŇ

750 ml *smetany ke šlehání 33%* ***BILLA***
150 g *moučkového cukru*
1 *vanilkový cukr* ***Naše Bio***
3 *ztužovače šlehačky*

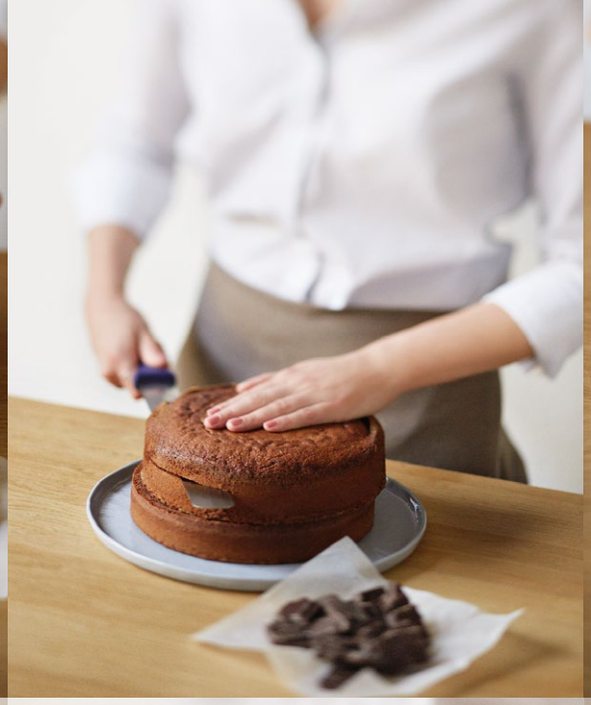
ČOKOLÁDOVÝ PŘELIV

400 g *čokolády na vaření*
100 g *másla* ***BILLA***

NA DOKONČENÍ

100 g *čokoládových hoblinek*
hrst čerstvých třešní na ozdobu

12 PORCÍ ★★★



1. Máslo vyšlehejte s oběma druhy cukru do pěny a po jednom zapracujte žloutky. Sypké ingredience (mouku, kypřicí prášek, solamyl a kakao) prosejte do mísy. Sypkou směs po lžících zapracujte do tekutého základu. Bílky vyšlehejte dotuha a opatrně vetřete do těsta. Rozkládací dortovou formu o průměru 20 cm vymažte máslem a vysypejte moukou. Nalijte do ní těsto a vložte do trouby vyhřáté na 180 °C. Pečte 40–45 minut podle výkonu trouby. Před dokončením zapíchněte do těsta špejli. Pokud je po vytažení suchá, těsto je dobře propečené.

2. Korpus nechte 5 minut chladnout a poté širokým nožem obkružte okraj. Uvolněte korpus z formy a nechte zcela vychladnout. Potom pomocí vlnkového nože nebo prořezávací pilky dvakrát vodorovně rozřízněte korpus. Dlaní přidržujte vrchní část, korpusem otáčejte a opatrně prořezávejte. Vzniknou tak 3 díly.

3. Připravte si třešňový přeliv (viz Jak na třešňový přeliv) a smetanu vyšlehejte s oběma druhy cukru a ztužovači tak, aby byla tuhá, hladká a lesklá. Spodní plát potřete pomocí paletového nože třešňovým přelivem (použijte polovinu).

4. Až se tekutina vsákne, naneste polovinu šlehačkové náplně. Ozdobte v pravidelných rozestupech kompotovanými třešněmi, přiklopte prostředním dílem a přitiskněte.

5. Na prostřední díl rozprostřete zbývající třešňový přeliv, druhou polovinu šlehačkové náplně a zbývající třešně. Přiklopte vrchním dílem.

6. Ve vodní lázni rozpusťte čokoládu s máslem.

7. Paletovým nožem naneste na povrch dortu čokoládový přeliv.

8. Posypte čokoládovými hoblinkami.

9. Ozdobte čerstvými třešněmi.

JAK NA TŘEŠŇOVÝ PŘELIV

Třešně vyklopte na cedník (budete je potřebovat při zdobení dortu) a do mísy zachyťte tekutinu. Odměřte 250 ml pro další použití. Smíchejte 4 lžíce tekutiny se solamylem a cukrem, důkladně prošlehejte. V rendlíku přiveďte pozvolna k varu zbývající tekutinu a vlijte do ní solamyl rozmíchaný s cukrem. Pět minut povařte a odstavte. Ochuťte třešňovou pálenkou a nechte prochladnout. Třešňový přeliv můžete připravit i den předem!

Pečivo pro každé roční období

Kaiserka cereální

patří k velice oblíbenému druhu pečiva v prodejnách BILLA. Pro kaiserku cereální je důležitou složkou vysoký obsah cereálií společně s vyšším obsahem vláknin, které přináší příjemný pocit nasycenosti. Kaiserka je poctivé pečivo z prvotřídních surovin.

Sedlácká bageta

je vícezrnné pečivo, oblíbené pro vysoký obsah pšeničné a žitné trhanky, praženého ječmene a žita, slunečnice, lnu a sojových bobů. Peče se tradičním způsobem na kamenných deskách z pravé italské žuly. Dokonalá chuť a trvanlivost je jistotou této bagety.

Dalamánek

jedná se o tradiční, české pečivo s určitou nostalgií chutí k našemu dětství. Křupavá a dozlatova vypečená kůrka, typická vůně a chuť, která je zvýrazněna kmínem a solí.

Slunečnicová bulka

peče se tradičním způsobem, na kamenných deskách z pravé italské žuly. Je zárukou dokonalosti chuti, trvanlivost a křupavosti. Naprosto výjimečný je i vrchní a spodní bohatý posyp, čímž chuť pečiva více vyniká.

Specialista na zdravé pečivo

Mladá dynamická společnost Profrost a. s. (www.profrost.cz) patří k nejvýznamnějším potravinářským producentům České republiky a řadí se k nejmodernějším výrobním závodům ve střední evropě, přičemž technologie splňují nejnáročnější kritéria zařízení určených pro výrobu potravin tak, aby bylo dosaženo nejvyšší kvality a bezpečnosti potravin.

ProFrost

www.profrost.cz

BALÍČEK PLNÝ překvapení

NAKUPTE DELIKATESY, KTERÉ MAJÍ VAŠI BLÍZCÍ RÁDI, A VYTVOŘTE DÁRKOVÉ KOŠE NA MÍRU JEJICH CHUTÍM. PRO DEKOROVÁNÍ MŮŽETE POUŽÍT OŠATKY, KOŠÍKY, STUŽKY, PŘÍRODNÍ MATERIÁLY, SUŠENÉ BYLINKY… INSPIRACI NAJDETE NA DALŠÍCH STRANÁCH.*

* Dárkové balíčky, které najdete na následujících stranách, slouží jako inspirace k vlastní tvorbě. Není je takto možné zakoupit v prodejnách BILLA.

PRO BABIČKU A DĚDEČKA

Všechny produkty naskládejte do ošatky na pečení chleba nebo do proutěného košíku. V domácnosti prarodičů najdou další využití.

- *Kitl Sirup bezový květ* *
- *Medovina Agnes* *
- *Babiččin šálek* ***Naše Bio***
- *Extra jam jahodový* ***BILLA***
- *Med lesní* ***BILLA***
- *Máslové sušenky hořké* ***BILLA***
- *Čaj bylinný máta s jahodou* ***BILLA***

ZVLÁŠTNÍ TIP:

Poukázky do BILLY v hodnotě 100 a 500 Kč umožní prarodičům libovolný výběr.

PRO MAMINKU NEBO KAMARÁDKU

Vybírejte produkty, které k sobě dobře ladí také obalem. Lahůdky můžete naaranžovat do drátěného košíku, ten později poslouží třeba jako obal na květináč.

- *Bohemia sekt Ryzlink rýnský*
- *Kandované amarena třešně v hořké čokoládě* ***BILLA Premium***
- *Truffles s pomerančovou kůrou* ***BILLA Premium***
- *Mix ořechů Fantastico* ***BILLA Premium***
- *Irish cream arabika* ***Naše Bio***

ZVLÁŠTNÍ TIP:

Vytvořte speciální pánský balíček pro tatínky! Radost jim udělá přívlastkové červené víno, černé olivy kalamata BILLA, sušená rajčata BILLA, uherský salám BILLA, Twist máslové tyčinky se sýrem BILLA.

* Tyto výrobky jsou k dispozici v rámci regionálního regálu v příslušném kraji.

PRO MILOVNÍKY ZDRAVÉHO ŽIVOTNÍHO STYLU

Vylaďte produkty vyrobené s ohledem k životnímu prostředí s košíkem z přírodních vláken, jako je lýkové nebo kokosové.

- *Zelený čaj* ***Naše Bio***
- *Krekry se sýrem* ***Naše Bio***
- *Tyčinka naturka* ***Naše Bio***
- *Sirup z agáve* ***Naše Bio***
- *Javorový sirup* ***Naše Bio***
- *Mix ořechů* ***Naše Bio***
- *Snídaně Inků* ***Naše Bio***
- *Křupavé müsli* ***Naše Bio***

ZVLÁŠTNÍ TIP:

V BILLE zakoupíte i produkty od populární značky Alnatura, která nabízí široký sortiment výrobků v bio kvalitě.

PRO NADŠENÉ KUCHAŘE A GURMÁNY

Ideální nosič pro kulinární nezbytnosti představuje dřevěná paletová bedýnka, která se dá po Vánocích použít k uskladnění zeleniny nebo ovoce.

- *Víno Tarapaca Gran Reserva*
- *Olivový olej extra virgin* ***BILLA***
- *Aceto balsamico* ***BILLA***
- *Lasagne* ***BILLA***
- *Fusilli* ***BILLA***
- *Zelené olivy s mandlí* ***BILLA***
- *Sušená rajčata* ***BILLA***
- *Mlýnek mořská sůl* ***BILLA Premium***
- *Mlýnek pepř čtyř barev* ***BILLA Premium***

ZVLÁŠTNÍ TIP:

Nové Gusto se spoustou zimních a svátečních receptů!

FOTOGRAFIE: **GUNDA DITTRICH,** STYLING: **BERNADETTE WÖRNDL**

všichni se těší NA MASO

NA SILVESTRA JSME ZVYKLÍ NA SPOUSTU DROBNÉHO OBČERSTVENÍ. NOC JE ALE DLOUHÁ A KOLEM PŮLNOCI PŘICHÁZÍ VELKÝ HLAD. NEJLÉPE HO ZAŽENETE POŘÁDNOU PORCÍ MASA! VÝŽIVNÝ PŮLNOČNÍ NÁŠUP MŮŽE MÍT MNOHO PODOB, ALE JEDNO MAJÍ VŠECHNY RECEPTY SPOLEČNÉ – NAVODÍ POCIT ABSOLUTNÍ POHODY.

CHILLI CON CARNE

INGREDIENCE

4 lžíce *olivového oleje* ***BILLA***
2 *červené cibule, oloupané a nasekané nadrobno*
4 *stroužky česneku, oloupané a rozdrcené*
500 g *mletého hovězího masa* ***Vocílka***
500 g *mletého vepřového masa* ***Vocílka***
420 g *(1 plechovka) fazolí v rajčatové omáčce* ***BILLA***
326 g *(***1** *plechovka) kukuřice* ***BILLA****, slité*
400 g *sekaných rajčat* ***BILLA***
300 g *rajčatové passaty* ***BILLA***
2 lžičky *drceného římského kmínu*
1 lžičk*a uzené papriky*
sůl a pepř podle chuti

K PODÁVÁNÍ

kukuřičné nachos
zakysaná smetana Naše Bio
nastrouhaný sýr čedar
avokádo, rozpůlené, bez pecky a nakrájené na klínky
čerstvý koriandr a klínky limetky

4 PORCE | 40 MINUT | ★★☆

Ve velkém hrnci zpěňte na olivovém oleji cibuli a česnek. Opečte dosklovita a přidejte oba druhy masa. Pomocí vařečky maso rozmělněte, přidejte fazole a kukuřici. Promíchejte a zahustěte sekanými rajčaty a passatou. Směs dochuťte římským kmínem, uzenou paprikou, solí a pepřem. Přiklopte pokličkou a na mírném ohni duste do změknutí masa, asi 40 minut. Občas promíchejte. Do mističek rozdělte nachos, zakysanou smetanu, sýr, avokádo, koriandr a limetky. Svou porci si dolaďte podle chuti a nálady.

NÁŠ TIP:
Chilli con carne můžete podávat také s kukuřičnými tortillami. Placky před podáváním nahřejte v mikrovlnce. Kdo chce, může do středu navršit omáčku, posypat sýrem a zarolovat.

FOTOGRAFIE: **GERHARD WASSERBAUER**
STYLING: **ÁKOS NEUBERGER, KRISTINA WOLF**

Hovězí ROASTBEEF

INGREDIENCE

4 lžíce *olivového oleje* ***BILLA***
2 *kg hovězího vysokého roštěnce*
snítky rozmarýnu
mořská sůl ***BILLA***

PŘÍLOHA

400 g *drobných brambor typu B, očištěných kartáčkem*
300 g *baby karotky*
300 g *růžičkové kapusty*
4 lžíce *olivového oleje* ***BILLA***
1 lžíce *javorového sirupu* ***Naše Bio***
sůl a pepř podle chuti

10 PORCÍ | 1 HODINA | ★★☆ + ČAS NA ODPOČÍVÁNÍ

Maso vyndejte z ledničky minimálně 30 minut před úpravou. V pánvi s vysokým okrajem rozehřejte 2 lžíce olivového oleje a ze všech stran na něm opečte hovězí maso. Přendejte ho do pekáče i s výpekem, obložte snítkami rozmarýnu a potřete ze všech stran zbývajícím olejem. Vložte do trouby vyhřáté na 200 °C. Ihned snižte teplotu na 100 °C a maso pomalu dopékejte další hodinu. Jakmile bude maso hotové, zabalte ho do alobalu a nechte 30 minut odpočívat. Vypečenou šťávu udržujte teplou. Maso krájejte ostrým nožem na co nejtenčí plátky, podle chuti osolte a zakapejte horkou šťávou z pečeně.

Mezitím připravte přílohu. Do zapékací nádoby vložte brambory, mrkev a růžičkovou kapustu. Osolte, opepřete, vydatně zakapejte olivovým olejem a javorovým sirupem. Přikryjte alobalem nebo víkem a pečte 1 hodinu při 180 °C.

NÁŠ TIP:

Dobu pečení masa upravte podle toho, jak máte rádi roastbeef propečený. V naší úpravě bude maso ‚well done', tedy dobře propečené.

PIKANTNÍ GULÁŠ *z kližky*

INGREDIENCE

4 lžíce *sádla*
500 g *cibule Česká farma, oloupané a nakrájené nadrobno*
2 lžíce *sladké papriky*
2 lžičky *mleté chilli papriky* ***Billa Premium***
3 *čerstvé chilli papričky, podélně rozříznuté a zbavené semínek*
1 kg *hovězí kližky Vocílka, nakrájené na kostky o hraně 3 cm*
1 lžička *kmínu*
2 lžičky *majoránky*
500–700 ml *světlého piva*
sůl a pepř podle chuti
2 *plátky tvrdého chleba, nastrouhaného*

K PODÁVÁNÍ

1 *červená cibule, oloupaná a nakrájená na tenká kolečka*
kváskový chléb, nakrájený na plátky

10 PORCÍ | 2 HODINY | ★★☆

Na sádle zpěňte cibuli a dozlatova ji opečte. Zasypte sladkou paprikou i chilli paprikou, přidejte čerstvé chilli papričky a na mírném ohni asi minutu opékejte. Do základu vložte kostky hovězího masa, ochuťte kmínem, majoránkou a podlijte pivem. Osolte a opepřete podle chuti. Přiklopte pokličkou a hodinu duste na mírném ohni. Poté přidejte nastrouhaný chléb a duste další hodinu. Občas promíchejte, a pokud je třeba, podlijte horkou vodou. Jednotlivé porce posypte cibulí a podávejte s čerstvým chlebem.

NOVINKA

Skvělá chuť o 50 % méně tuku*

Lay´s přináší novinku v podobě unikátních pečených chipsů, které si můžete vychutnat ve dvou příchutích: klasické solené nebo s příchutí jogurtu a bylinek.

*v porovnání se smaženými bramborovými lupínky Lay's

KAŽDÝ DEN CHUTNÁ LÉPE S Lay's

INZERCE

Maggi

Vychutnej si pořádnou polévku!

MAGGI polévky Dobrý hostinec jsou vyrobeny z kvalitních surovin od pečlivě vybraných dodavatelů. Obsahují tři vydatné a bohaté porce, které Vám připomenou oblíbené chutě Vašeho dobrého hostince.

Novinka!

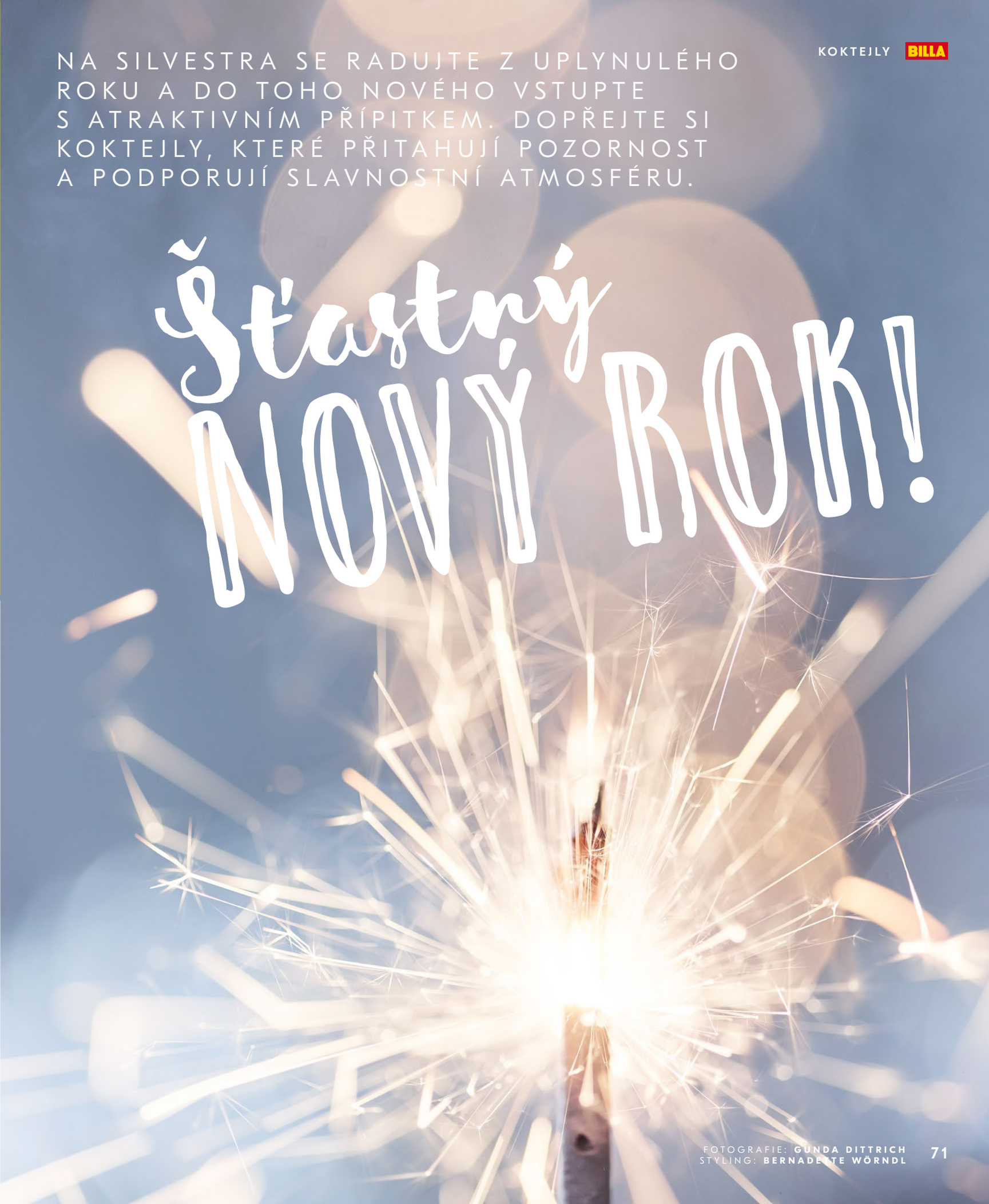
OCHUTNEJ ZDRAVÝ* SNACK!

SNACKITO JE RYCHLÁ, CHUTNÁ A ZDRAVÁ* SVAČINA, KTERÁ TI DÍKY KVALITNÍMU SLOŽENÍ POMŮŽE ZVLÁDNOUT KAŽDODENNÍ FRMOL!

*Snackito Thajská kari čočka obsahuje vysoký podíl bílkovin, které přispívají k udržení normálního stavu kostí. Je nutné dbát na zdravý životní styl a vyváženou stravu.

NA SILVESTRA SE RADUJTE Z UPLYNULÉHO ROKU A DO TOHO NOVÉHO VSTUPTE S ATRAKTIVNÍM PŘÍPITKEM. DOPŘEJTE SI KOKTEJLY, KTERÉ PŘITAHUJÍ POZORNOST A PODPORUJÍ SLAVNOSTNÍ ATMOSFÉRU.

Šťastný NOVÝ ROK!



FOTOGRAFIE: **GUNDA DITTRICH**
STYLING: **BERNADETTE WÖRNDL**

SHIRLEY TEMPLE

se šampaňským

INGREDIENCE

20 ml *grenadiny*
60 ml *šampaňského nebo sektu*
20 ml *perlivé citronové nebo limetkové limonády*
kostky ledu

NA OZDOBU

koktejlová třešinka

1 KOKTEJL · 10 MINUT · ★☆☆

Na dno vysoké sklenice nasypte led. Přelijte grenadinou, doplňte šampaňským a citronovou limonádou. Promíchejte koktejlovým míchátkem a ozdobte koktejlovou třešinkou.

NÁŠ TIP

NEALKO SHIRLEY TEMPLE

Originální recept na koktejl Shirley Temple je nealkoholický a místo šampaňského se používá zázvorová limonáda. Tahle varianta výborně chutná i s nealkoholickým pivem se zázvorovou příchutí.

VÁNOČNÍ KOKTEJL S BRUSINKAMI

INGREDIENCE

20 ml *ginu*
20 ml *jablečného džusu*
100 ml *perlivé vody*
čerstvě vymačkaná šťáva z **1** *klínku limetky*
lžička mražených brusinek
kostky ledu (nemusí být)

NA OZDOBU

svitky skořice
plátky jablek

1 KOKTEJL · 10 MINUT · ★☆☆

Do široké sklenice nalijte gin a jablečný džus. Doplňte perlivou vodou a zastříkněte limetkovou šťávou. Přidejte brusinky a led, chcete-li. Zlehka promíchejte a ozdobte skořicí a plátkem jablka.

NÁŠ TIP

BRUSINKY V LEDU

Čerstvé brusinky nasypte do tvořítka na led a zalijte vodou. Nechte zamrazit a poté použijte do koktejlu.

WINEnMODERATION.com
Art de Vivre

Opravdová Rioja

Pagos del Rey je jedno z největších španělských vinařství v oblasti La Rioja. Nachází se vedle starobylého říčního koryta s překrásným výhledem na vrcholky pohoří Rioja Alavesa. Vinařství bylo postaveno tak, že se v něm prolínají tradiční a moderní prvky stavební architektury.

Socha ženy, nesoucí koš plný hroznů, stojí hrdě u vchodu do vinařství Pagos del Rey, symbol úcty k dlouhotrvajícím vinařským tradicím regionu.

Odborní enologové v Pagos del Rey vytváří kombinací původních výrobních postupů a moderních technologií vynikající vína, typická pro oblast Rioja.

Objevte vína z Rioja, vína proslulá svým Terroir, vína respektující tradice.

CASTILLO DE ALBAI TEMPRANILLO

Červené víno sytě višňové barvy s nafialovělými odlesky, s vůní po ovoci, jahodovém jogurtu a květinách. Víno je na patře svěží, s příchutí červeného ovoce a intenzivní čistou dochutí. Doporučujeme k těstovinovým salátům, rýži a masitým pokrmům.

CASTILLO DE ALBAI VIURA BLANCO

Bílé víno zlatožluté barvy se zelenkavými odlesky, s vůní po tropickém ovoci a příjemnou dlouhou svěží dochutí. Doporučujeme k lehkým zeleninovým salátům, pokrmům z drůbeže, rybím specialitám a pokrmům z mořských plodů.

PAGOS
DEL REY SL

To nejlepší z každé země

www.pagosdelrey.com

Bílé MOJITO

s granátovým jablkem

INGREDIENCE

20 ml *bílého rumu*
10 ml *tuzemského rumu*
100 ml *kokosového mléka*
1 lžička *třtinového cukru BILLA*
čerstvě vymačkaná šťáva z **1** *limetky*
perlivá voda podle potřeby
kostky ledu

NA OZDOBU

lístky čerstvé máty
vyloupaná granátová semínka

1 KOKTEJL · 10 MINUT · ★☆☆

Do šejkru nebo do mixéru vložte oba druhy rumu, kokosové mléko, třtinový cukr a limetkovou šťávu. Protřepte, případně několika pulsy promixujte, a přes sítko přeceďte do sklenice na punč. Doplňte kostkami ledu a perlivou vodou podle potřeby. Ozdobte čerstvou mátou a granátovými semínky.

NÁŠ TIP

JAK VYLOUPAT GRANÁTOVÁ SEMÍNKA

Vyberte pevné granátové jablko s nepoškozenou slupkou. Rozpulte ho a dužinu vydlabejte pomocí lžíce do mísy. Jednotlivá zrníčka očistěte od zbytků bílé dužiny.

MADETA
NIVA
Blatácké zlato
MADELAND
jedinečná chuť originálu
SÝR HOLANDSKÉHO TYPU
MAXI
250 g
PLÁTKY
PRIMATOR
MORAVSKÝ BOCHNÍK
TYLŽSKÝ SÝR
TYLŽSKÝ SÝR
UZENÝ
plátky
100 g
Kámadel
2018

SILVESTROVSKÁ PÁRTY S MADETOU

OSLAVTE POSLEDNÍ VEČER V ROCE VELKOLEPÝM SÝROVÝM POHOŠTĚNÍM. SVÉHO FAVORITA SI MEZI SÝRY Z MADETY NAJDE KAŽDÝ. PORADÍME VÁM, S JAKÝMI VÍNY NEJLÉPE PÁROVAT KVALITNÍ ČESKÉ SÝRY.

Pokud jste zastánci české kvality na světové úrovni a tradičních receptur, jsou jasnou volbou výrobky z jihočeské Madety. Madeta je na trhu více než 115 let a je největším zpracovatelem mléka v České republice zabývajícím se výrobou přírodních a plísňových sýrů. Na výrobě jihočeských sýrů se podílejí nejlepší mistři sýraři, kteří si předávají sýrařské řemeslo od počátků Madety takříkajíc z otce na syna. Tomu, aby byly sýry opravdu kvalitní, napomáhají mimo jiné také nejmodernější výrobní technologie. O tom se lze přesvědčit na www.otevrenamadeta.cz, kde můžete vidět, jak se vyrábí například Blaťácké zlato nebo on-line nahlédnout přímo do závodů Madety.

KAMADET KRÁLOVSKÝ SÝR

Delikátní sýr typu camembert zrající v chladu je charakteristický mléčnou až smetanovou barvou vláčného sýrového těsta s kontrastní bělostnou plísní na povrchu. Vyniká houbově sýrovou až pikantní chutí a vůní, k níž se výborně hodí vyzrálá červená vína.

NIVA PRÉMIUM

Prémiová varianta sýra s ušlechtilou modrozelenou plísní, která má oproti ostatním plísňovým sýrům delší dobu zrání a díky tomu výraznější chuť. V porovnání s „klasickou" Jihočeskou nivou je díky vyššímu obsahu tuku krémovější a jemnější. Skvěle se hodí k červeným vínům z pozdních sběrů.

BLAŤÁCKÉ ZLATO

Opravdový poklad mezi jihočeskými sýry, pro nějž sýraři v Madetě našli inspiraci v roce 1938, kdy si ze slunné Itálie přivezli sýr Bel Paese. Poloměkký sýr zlatooranžové barvy a pařeným těstem pružné konzistence vyniká sýrově mléčnou chutí, v dalších dvou variantách pak navíc pikantními příchutěmi po přísadách, jimiž jsou zelený pepř či vlašské ořechy. Chuť Blaťáckého zlata bez příchuti se skvěle snoubí se svěžími bílými víny typu Müller Thurgau nebo Veltlínské zelené. Blaťácké zlato se zeleným pepřem je pikantně ostré, a proto je zapotřebí zvolit opulentnější vína, nejlépe s vyšším obsahem alkoholu. Zralejší bílá a červená vína budou vhodným společníkem k Blaťáckému zlatu s vlašskými ořechy.

TYLŽSKÝ SÝR

Prémiový polotvrdý sýr nesoucí název podle města Tilsit, česky Tylže, se vyznačuje příjemnou mléčně nakyslou chutí, výraznou sýrovou vůní a malými kavernami na řezu. Chuť Tylžského sýru vynikne s bílými víny. Vychutnat si ho můžete po uzení na pravých bukových štěpkách také v uzené variantě. Ta se nejlépe snoubí s chutí bílých vín v podobě Ryzlinku vlašského či Rulandského bílého.

MORAVSKÝ BOCHNÍK

Původem český tvrdý sýr bez ok s vysokodohřívanou sýřeninou je přírodní zrající sýr, který se vyznačuje jemnou chutí. Hodí se stejně dobře k přípravě chuťovek, zapékaných chlebíčků, salátů jako pro použití v teplé kuchyni v kombinaci s masem, brambory, rybami či k zapékání pokrmů. Vzhledem k nižšímu obsahu soli je vhodný pro děti nebo starší konzumenty.

MADELAND

Vysoce kvalitní polotvrdý sýr holandského typu s tvorbou ok uvnitř hmoty se vyznačuje vláčnou a pružnou konzistencí a delikátní oříškovo-mandlovou chutí. Vychutnat si ho můžete kromě klasické i v odlehčených variantách Light a Fitness nebo ve variantě uzené. Chuťové vlastnosti sýra Madeland vyniknou ve společnosti bílých vín typu ryzlink, sylvánské či burgundské.

PRIMATOR

Patří mezi tvrdé sýry ementálského typu, svou kvalitou a chutí se rovná špičkovým švýcarským sýrům. Je lahůdkou pro náročné labužníky díky své jemné, mandlově nasládlé chuti, která je výsledkem moderní technologie a dlouhodobého zrání. Středně plná červená vína dají nejlépe vyniknout jeho chuti – Frankovka, Rulandské modré, Beaujolais.

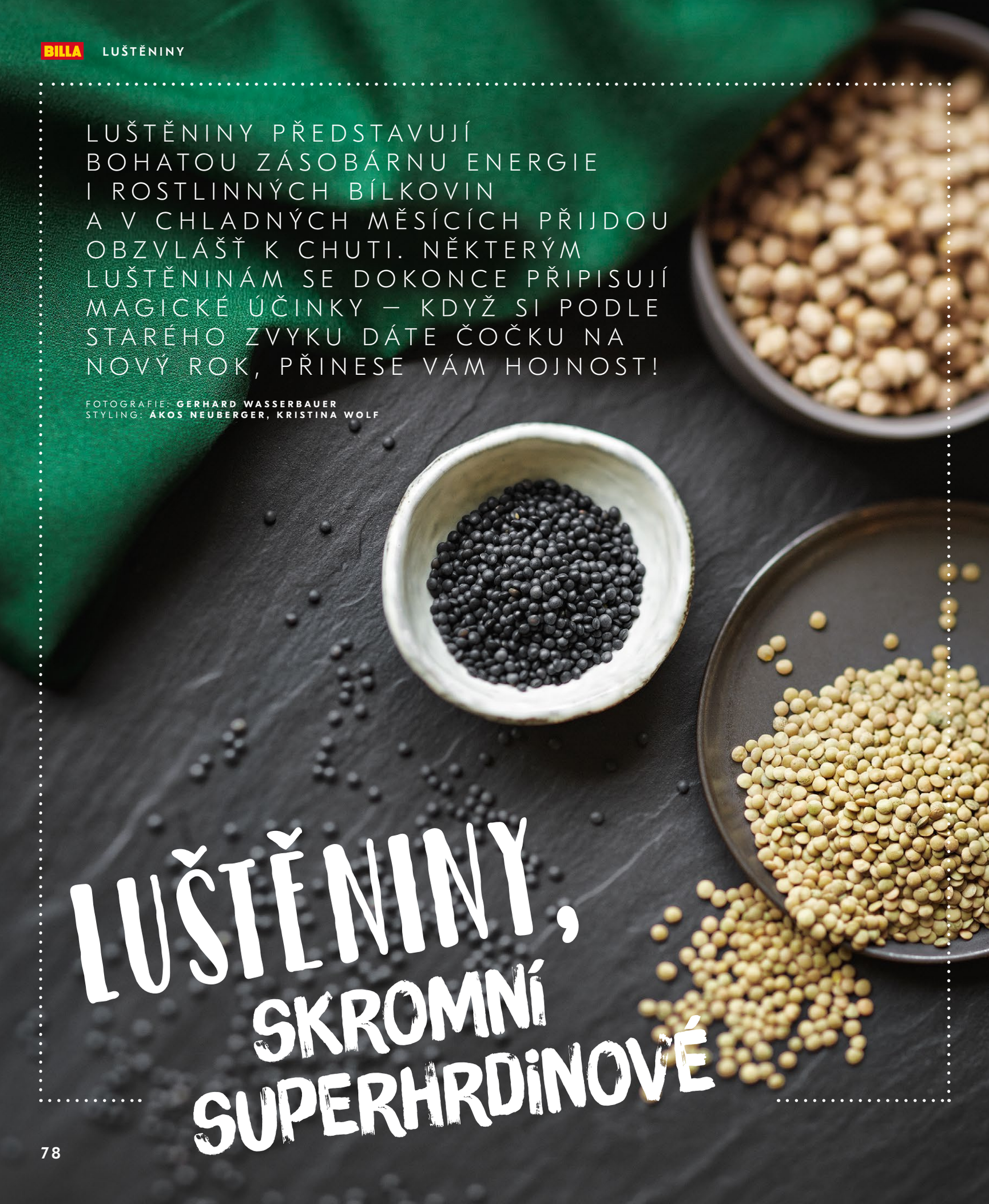
JAK SI POCTIVÝ SÝR OD MADETY VYCHUTNAT NEJLÉPE

Každý sýr má svůj typický tvar, přesto existuje jedno pravidlo, které platí pro všechny. Každá porce ukrojeného sýra by měla být stejně velká a měl by na ní být stejný podíl kůrky. Pak bude každý kousek chutnat stejně. Sýry by se měly porcovat od kraje ke středu, právě tam totiž bývá chuť jemnější a méně výrazná. Rozpoznání těchto chuťových rozdílů je pointou správného porcování sýrů a podstatou správného vychutnání. Pokud si chcete svůj oblíbený sýr opravdu vychutnat, nezapomeňte ho asi deset až patnáct minut před konzumací vyndat z ledničky, rozbalit a nechat vydýchat. Jen tak se plnvě uvolní a rozvine typické aroma a gurmánskému zážitku nestojí nic v cestě.

FOTOGRAFIE: **GERHARD WASSERBAUER**
STYLING: **ÁKOS NEUBERGER, KRISTINA WOLF**

LUŠTĚNINY PŘEDSTAVUJÍ BOHATOU ZÁSOBÁRNU ENERGIE I ROSTLINNÝCH BÍLKOVIN A V CHLADNÝCH MĚSÍCÍCH PŘIJDOU OBZVLÁŠŤ K CHUTI. NĚKTERÝM LUŠTĚNINÁM SE DOKONCE PŘIPISUJÍ MAGICKÉ ÚČINKY – KDYŽ SI PODLE STARÉHO ZVYKU DÁTE ČOČKU NA NOVÝ ROK, PŘINESE VÁM HOJNOST!

FOTOGRAFIE: **GERHARD WASSERBAUER**
STYLING: **ÁKOS NEUBERGER, KRISTINA WOLF**



LUŠTĚNINY, SKROMNÍ SUPERHRDINOVÉ

ZIMNÍ CIZRNOVÝ SALÁT S MEDOVOU ŘEPOU *a kozím sýrem*

INGREDIENCE

420 g *cizrny ve slaném nálevu* ***BILLA***
hrst polníčku ***BILLA Easy***
100 g *čerstvého kozího sýra* ***Naše Bio***
250 g *vařené a loupané červené řepy* ***BILLA Easy***

ZÁLIVKA

6 lžic *olivového oleje* ***BILLA***
1 lžíce *květového medu* ***BILLA***
2 lžičky *aceto balsamico* ***BILLA***
sůl a pepř podle chuti

4 PORCE | 15 MINUT | ★☆☆ + ČAS NA MARINOVÁNÍ ŘEPY

Cizrnu přeceďte a vložte do mísy. Na ni rozprostřete polníček a rozdrobený kozí sýr. Řepu vyjměte z obalu, nechte okapat a pomocí mandolíny nakrájejte na tenké plátky. Na zálivku prošlehejte všechny uvedené ingredience. Plátky řepy přelijte zálivkou a nechte minimálně 30 minut marinovat. Plátky řepy vyjměte a přidejte k salátu. Zbývající marinádou zakapejte salát.

CHVÁLA CIZRNĚ

Po hrachu a fazolích je cizrna třetí nejrozšířenější luštěninou na světě. Velkou popularitu získala díky orientálním jídlům jako hummus nebo falafel, která se u nás těší velké oblibě. Suchá cizrna se musí před použitím namočit přes noc, k dostání je ale také cizrna konzervovaná, která je již předvařená a tedy vhodná k přímému použití.

VYZKOUŠEJTE
BILLA
Cizrna ve slaném nálevu, 400 g

PAPRIKY NADÍVANÉ RAGÚ Z ČERNÉ ČOČKY s rajčatovou omáčkou

INGREDIENCE

4 *velké červené papriky*
4 lžíce *olivového oleje* ***BILLA***
1 *žlutá cibule* ***Česká farma****, oloupaná a nakrájená nadrobno*
2 *stroužky česneku* ***Česká farma****, oloupané a rozdrcené*
2 *stonky řapíkatého celeru, nakrájené na 1 cm velké kousky*
2 *mrkve* ***Česká farma****, oškrábané a nakrájené na kostičky*
200 g *drobnozrnné černé čočky (například beluga), propláchnuté*
250 ml *vývaru ze zeleninového vývaru* ***Naše Bio***
sůl a pepř podle chuti

OMÁČKA

1 *žlutá cibule* ***Česká farma***
4 *stroužky česneku* ***Česká farma****, oloupané a rozdrcené*
3 *bobkové listy*
6 *kuliček nového koření*
sůl a pepř podle chuti
600 g *loupaných rajčat* ***BILLA***

NA POSYPÁNÍ

60 g *sýru Parmigiano Reggiano*
lístky čerstvé bazalky

4 OSOBY | 60 MINUT | ★★☆

Z paprik odkrojte vršek se stopkou (uchovejte na později) a pomocí malé lžičky vydlabejte semínka. Ve velké pánvi rozehřejte olej a dozlatova na něm zpěňte cibuli a česnek. Přidejte řapíkatý celer a mrkev a 10 minut poduste. Čočku sceďte a přidejte ke směsi. Podlijte vývarem, osolte a opepřete a 40 minut duste. Připravené čočkové ragú použijte jako nádivku do paprik. Odříznutými vršky přiklopte nadívané papriky. Na omáčku rozehřejte v kastrolu olivový olej a dozlatova na něm osmahněte cibuli a česnek. Přidejte rajčata, bobkové listy, nové koření, sůl a pepř a 5 minut povařte. Do omáčky vložte plněné papriky, přiklopte pokličkou a 10 minut duste. Poté omáčku opatrně promíchejte, přiklopte a duste dalších 10 minut. Dušené papriky přelijte na talířích rajčatovou omáčkou, posypte nastrouhaným parmezánem a lístky bazalky.

ČOČKA BELUGA

Zrnka černé čočky se podobají černému kaviáru, odtud je odvozený název této zvláštní odrůdy. Čočka obecně obsahuje vysoký podíl bílkovin (ze všech rostlin má třetí největší podíl bílkovin — neuvěřitelných 26 %) a sacharidů. Pro vegetariány a vegany je proto cenným zdrojem bílkovin, ale ani lidé s běžným stravovacím režimem nepřijdou zkrátka. Čočka se od sebe liší velikostí semen a také barvou. U nás se běžně používá zelená čočka, která se ovšem musí před použitím namáčet. Stále větší oblibě se těší také červená čočka, která namáčení nevyžaduje.

ČOČKA NA sladkokyselo

s uzeným masem a smaženou cibulkou

INGREDIENCE

400 g *zelené čočky, namočené přes noc*
2 *bobkové listy*
60 g *másla* ***BILLA***
1 *žlutá cibule* ***Česká farma****, oloupaná a nakrájená nadrobno*
250 ml *vývaru ze zeleninového bujónu* ***Naše Bio***
1 lžička *mořské soli* ***BILLA***
2 lžíce *bílého vinného octa*
1 lžíce *krystalového cukru*

JÍŠKA

100 g *másla* ***BILLA***
120 g *hladké mouky*

K SERVÍROVÁNÍ

4 *plátky libového uzeného masa, uvařeného*
2 *žluté cibule* ***Česká farma****, oloupané a nakrájené na kolečka*
slunečnicový olej ***Naše Bio***

4 PORCE · 60 MINUT · ★☆☆

Přes noc namočenou čočku propláchněte, vložte do velkého hrnce a zalijte vodou. Přidejte bobkové listy a přiveďte k varu. Při mírném varu uvařte ne zcela doměkka, asi 45 minut podle druhu čočky. Čočku slijte, bobkové listy odstraňte. Mezitím připravte v rendlíku jíšku. Nejdříve rozpusťte máslo, a jakmile začne pěnit, vmíchejte do něj mouku. Za stálého míchání opražte mouku dozlatova. Ve velkém kastrolu rozehřejte máslo a dozlatova na něm osmažte cibuli. Přisypte vařenou čočku a jíšku, vše zalijte vývarem. Na mírném ohni duste 15 minut a ke konci dochuťte solí, octem a cukrem. V pánvi s vysokým okrajem rozehřejte slunečnicový olej a dozlatova na něm osmažte kroužky cibule. Odložte je na papírovou utěrku a nechte odsát přebytečný tuk. Čočku podávejte s plátkem uzeného masa a podle libosti posypte smaženou cibulí.

TASTE THE FEELING

KUP JAKÉKOLIV MALÉ BALENÍ NÁPOJŮ COCA-COLA, POŠLI SMS A VYHRAJ **EXOTICKÝ ZÁJEZD NA KAPVERDSKÉ OSTROVY**

KAŽDÝ TÝDEN HRAJEME NAVÍC O HODNOTNÉ CENY.

POUKAZ 5.000 Kč

Soutěž probíhá od 30.10. do 24.12.2017
Více informací na **www.vyhrajdovolenousnu.cz**

Platí pro:

Logo Coca-Cola a tvar láhve Coca-Cola jsou registrované ochranné známky společnosti The Coca-Cola Company.

INZERCE

Ochutnejte novinku s bohatou náplní

Nadýchané těsto muffinu a kvalitní čerstvý krém z poctivé Jihočeské smetany a tvarohu uvnitř.

MADETA Lipánek

Muffin s vanilkovým Lipánkem

Muffin s kakaovým Lipánkem

Vše v jednom

DÁRKOVÁ SADA S KOSMETICKÝMI PRODUKTY POTĚŠÍ ÚPLNĚ KAŽDÉHO. PRAKTICKOU TAŠTIČKU MŮŽETE NAVÍC VYUŽÍT PŘI CESTOVÁNÍ.

1. SCHAUMA TAŠKA PRO KLUKY, SPRCHOVÝ GEL 250 ml, ŠAMPON 250 ml, ZUBNÍ PASTA VADEMECUM 50 ml; **2. DÁMSKÁ TAŠKA DOVE,** SPRCHOVÝ GEL 250 ml, TĚLOVÉ MLÉKO 250 ml, SPRAY 150 ml; **3. SCHAUMA TAŠKA PRO HOLKY,** SPRCHOVÝ GEL 250 ml, ŠAMPON 250 ml, ZUBNÍ PASTA VADEMECUM 50 ml; **4. PÁNSKÁ KAZETA GILLETTE,** GILLETTE MACH3 EXTRA COMFORT + 2 NÁHRADNÍ HLAVICE, GEL NA HOLENÍ GILETTE 75 ml; **5. DÁMSKÁ KAZETA PALMOLIVE,** SPRCHOVÉ MLÉKO 250 ml; TEKUTÉ MÝDLO 300 ml; **6. PÁNSKÁ KAZETA NIVEA**, ANTIPERSPIRANT SPRAY 150 ml, SPRCHOVÝ GEL 250 ml, NIVEA KRÉM 30 ml; **7. DÁMSKÁ TAŠKA NIVEA,** SPRCHOVÝ GEL 250 ml, VÝŽIVNÉ TĚLOVÉ MLÉKO 250 ml, KULIČKOVÝ ANTIPERSPIRANT 50 ml, LABELLO BALZÁM NA RTY 4,8 g

FOTOGRAFIE: **MOODLEY BRAND IDENTITY; CLEMENS SCHNEIDER**

UDĚLEJTE SI DOMA

SKVĚLÝ STEAK

Z MLADÉHO ČESKÉHO BÝKA

Od řezníků z Kostelce

GARANCE ČESKÉHO PŮVODU HOVĚZÍHO MASA

34 90 / 100 G

Novinka

VYSOKÝ ROŠTĚNEC

ŠŤAVNATÝ KUS ČESKÉHO HOVĚZÍHO VÁZANÝ SE SNÍTKOU ROZMARÝNU

32 90 / 100 G

MILUJI NAŠE SKVĚLÉ A ŠŤAVNATÉ ČESKÉ STEAKY

LE & CO
VÝROBA UZENIN®

... žijeme s chutí.

Šunka dušená v páře

Nejvyšší jakost

95 % masa

- příznivé nutriční hodnoty
- bez lepku
- nízký obsah přídatných látek „E“

NOVINKA

Najdete u obsluhovaného pultu v oddělení lahůdek a v chladicích regálech s plátkovanými výrobky.

www.sunka.cz

Liptov

Z HORSKÉHO MLIEKA

Chuť zrodená z horského mlieka

100 % prírodný charakter

vhodné pre celiatikov

údene na bukovom dreve

SK

slovenský pôvod mlieka

kravské mlieko horského pôvodu

ovcie mlieko horského pôvodu

VIAC INFO NA WWW.NASLIPTOV.SK A FACEBOOK.COM/NASLIPTOV

LAHŮDKY Palma ZALOŽENO 1993
můj Chlebíček

Váš dodavatel lahůdek

Nakupujte online na www.mujchlebicek.cz

Česneková pomazánka s Goudou

Lahůdky - Palma, spol. s r.o., Litovická 448/27, Praha 6, 161 00
www.lahudky-palma.cz

INZERCE

Máte rádi džemy?

Vychutnejte si Relax 100% z ovoce!

K výrobě Relax 100% z ovoce bylo použito 100 g ovoce, které si vychutnáte v každém soustu. Neobsahuje žádný přidaný cukr, je totiž slazený POUZE jablečnou šťávou.

Relax 100% z ovoce… To je nový rozměr mezi džemy.

www.biohovezi.cz

České biohovězí... podlehněte inspiraci!

bio park BILLA naše bio

INZERCE

Moje Maso®

TELECÍ ŘÍZEK
PREMIUM QUALITY
TELECÍ MLÉČNÉ MASO

TELECÍ RAGÚ
PREMIUM QUALITY
TELECÍ MLÉČNÉ MASO

TELECÍ MEDAILONKY
PREMIUM QUALITY
TELECÍ MLÉČNÉ MASO

Telecí mléčné maso... co lepšího?

MLÉKÁRNA KUNÍN

JOGURT ŘECKÉHO TYPU

- Plný chuti a přírodní
- Hustá a krémová textura
- Dvoukomorový kelímek pro větší variabilitu a potěšení
- Obsah tuku 7 %
- Zdroj bílkovin

www.mlekarna-kunin.cz

INZERCE

LIMITOVANÁ EDICE

S KONOPNÝM SEMÍNKEM

WWW.OLMA.CZ

R. JELÍNEK

TY PRAVÉ OVOCNÉ DESTILÁTY

UŽ OD ROKU 1894

Horké hrušky

4 cl Hruškovice R. JELÍNEK
hruškový džus, horká voda, kousky kompotované hrušky, med

pij s rozumem · cz

www.rjelinek.cz

INZERCE

Někdo po doušcích, jiný míchá, každý vychutnává.
Nezáleží na způsobu, jak ji pijete…

PIJTE JI, JAK JI MÁTE RÁDI

Ballantine's®

NEJPRODÁVANĚJŠÍ SKOTSKÁ WHISKY V EVROPĚ*

NEJVYŠŠÍ HODNOCENÍ VE WHISKY BIBLE**

*IWSR 2015.

** Hodnocení Ballantine's Finest ve vydání Whisky Bible 2017 v kategorii BLENDED SCOTCH – No Age Statement.

www.pijsrozumem.cz

REJSTŘÍK RECEPTŮ

Bezlepkové makové tyčinky s citronovou polevou **48**
Bílé mojito s granátovým jablkem **75**
Bramborový salát s kořenovou zeleninou **29**
Celozrnné košíčky s mandlovou náplní a čokoládovou polevou **51**
Čočka na sladkokyselo s uzeným masem a smaženou cibulkou **81**
Granola, základní recept **13**
Granola s čokoládou **14**
Granola s exotickým ovocem **15**
Granola se sušeným ovocem, pistáciemi a kešu ořechy **14**
Granola s kokosem **15**
Horká čokoláda **5**
Houbový kuba **31**
Hovězí roastbeef **69**
Chilli con carne **67**
Jablečný závin s rozinkami a ořechy **34**
Kolečka se slaným karamelem **47**

REJSTŘÍK RECEPTŮ

Krůtí prsa s jemnou parmezánovou omáčkou a přeliv z brusinek a granátového jablka **10**
Pad thai s tofu **43**
Papriky nadívané ragú z černé čočky s rajčatovou omáčkou **80**
Pikantní guláš z kližky **69**
Polévka tom yum s kuřecím masem **40**
Rybí krém s houskovými krutony **27**
Shirley Temple se šampaňským **73**
Schwarzwaldský dort **58**
Smažená rýže s krevetami a exotickým okurkovým salátem **41**
Smažený kapr **29**
Snídaňový brusinkový koláč s pekanovými ořechy a cukrovou polevou **11**
Špenátový salát s hruškami, brusinkami, pomeranči a brusinkovo-pomerančovou zálivkou **9**
Vánoční koktejl s brusinkami **73**
Zimní cizrnový salát s medovou řepou a kozím sýrem **79**

PŘÍŠTÍ ČÍSLO ČASOPISU GUSTO VYCHÁZÍ

1. 3. 2018

VŮNĚ SVÁTKŮ S NOVÝMI SVÍČKAMI AIRWICK

Barton & Guestier
DEPUIS 1725
Barton & Guestier
RESERVE
WINE & DINE, IT´S B&G TIME
B&G
BARTON & GUESTIER
SAUVIGNON BLANC
RESERVE
2015
Product of France
CHARDONNAY
RESERVE
2014
Product of France
ROSÉ
RÉSERVE
2016
Product of France
CABERNET SAUVIGNON
RESERVE
2015
Product of France
MERLOT
RESERVE
2015
Product of France
ESTABLISHED SINCE 1725
With almost three centuries experience in winemaking, Barton & Guestier is considered as a benchmark for fine French wines all over the word.
www.adveal.cz

INZERCE

SENSI
18K
Vítejte v první třídě!
SENSI
ROSECCO
PRODOTTO IN ITALIA
BRUT
www.adveal.cz

ŠŤASTNÉ A EXTRA CHMELENÉ Vánoce

www.staropramen.cz

Určeno osobám starším 18 let. Vychutnávejte zodpovědně. Děkujeme.

INZERCE

Vždycky pro vás

Vždycky na vaší straně

VLASTA vychází každou středu

INZERCE

NEW

PODÍVEJ SE LIŠCE DO OČÍ

JEDEN POHLED NESTAČÍ

STAŇ SE SOUČÁSTÍ FASCINUJÍCÍHO PŘÍBĚHU A NECH SE ZLÁKAT RAFINOVANOU CHUTÍ ELIXÍRU Z VYBRANÝCH BYLIN S KAPKOU POMERANČE.

CHUTNÁ NEJLÉPE DOBŘE VYCHLAZENÝ.

www.pijsrozumem.cz

HERBAL FUSION

The legendary BLACK FOX

PANZANI

NOVINKA
Special Sauce

TĚSTOVINY VYROBENÉ TAK, ABY NA NICH DÍKY HRUBŠÍMU POVRCHU ULPĚLO VÍCE OMÁČKY!

INZERCE

Penam

TVOŘÍME PŘÍBĚH PEČIVA

KAŽDÝ DEN PRO VÁS TVOŘÍME PŘÍBĚH PEČIVA, KTERÝ SI MŮŽETE VYCHUTNAT A DÁT MU TAK TEN PRAVÝ SMYSL.

Z ČESKÝCH POLÍ

DO VLASTNÍCH MLÝNŮ

A NAŠICH PEKÁREN

PŘÍMO K VÁM

PORTO BONUM 1994

HEROLD®

originální český sýr

Tvrdý sýr HEROLD se vyrábí v jihlavské mlékárně Moravia Lacto, ležící v čistém prostředí Českomoravské vrchoviny. Impulzem zrození sýru HEROLD byl sen našich sýrařských mistrů dát naší zemi poctivý český tvrdý sýr s originální chutí. Sýr, který se právě pro svoji jedinečnou chuť stane v budoucnosti legendou, která obstojí i v náročné konkurenci sýrů světoznámých značek.

K zakoupení v sýrových pultech prodejen Billa.

KVALITU SÝRU GARANTUJE MISTR SÝRAŘ Jana Doláková

ZLATÁ SALIMA 2016
byla udělena sýru HEROLD
Vyrábí Moravia Lacto, a. s.

člen skupiny INTERLACTO czech group

každý gurmán ocení

Moravia

www.moravialacto.cz

INZERCE

ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC

EST. 1873

Vinařství získalo

5x titul Šampiona

Národní soutěže vín

Salonu vín

www.zameckevinarstvi.cz

VYZKOUŠEJTE
nové zeleninové směsi

POD MASÍČKO
pro rychlé a snadné vaření

BEZ LEPKU GLUTEN FREE

TIP

Recept pro Vás

Dejte vařit rýži podle návodu. Kuřecí maso nakrájejte na kousky a opečte na pánvi na rozehřátém oleji. Když je maso opečené, zalijte ho zeleninovou směsí **Pod masíčko Sojanka**. Promíchejte a nechte prohřát. Rýži posypejte bylinkami a hned podávejte s hotovým masem a omáčkou.

Suroviny:

- Sojanka Pod masíčko 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Bylinky 1 hrst
- Pepř dle chuti
- Kuřecí prsa 500 g
- Rýže 400 g
- Sůl dle chuti

ZELENINA PRO RYCHLÉ VAŘENÍ

- ✓ Bez zahušťovadel
- ✓ Bez konzervantů
- ✓ Bez lepku

www.zelenina-znojmia.cz

Vodňanská kachna
Tradice české kuchyně

VODŇANSKÁ KACHNA
Vždy čerstvá, vždy chutná!

✓ Jistota kvality
✓ Český původ masa
✓ Český zpracovatel
✓ Garance čerstvosti

www.vodnanskadrubez.cz

INZERCE

NOVINKA

Zkus to malinově

Žít aktivním životním stylem je fenoménem dneška. Jedná se o životní postoj, kdy komplexně myslíme na své zdraví, svou tělesnou zdatnost, ale i duševní rovnováhu a pohodu. Aktivně se bráníme stresu a všem dopadům současné hektické a uspěchané doby. Zaměstnání, osobní život, starost o naše blízké na nás klade stále větší úkoly a nároky. Stres, pocit vyhoření, únava, deprese, ale i podzimní počasí mají neblahý vliv na naše rozpoložení a kondici.

Jedním ze způsobů, jak těmto problémům čelit, je právě aktivní životní styl. Jeho nedílnou a možná i nejvýznamnější součástí je vyvážená strava. Ideálně by měla být složena z kvalitních potravin přinášejících optimální poměr živin, proteinů, vitaminů a minerálů. Strava má být rozdělena podle nutričních studií nejlépe do 5 jídel denně. Velké, hlavní jídlo je doplněno o několik menších jídel, která můžeme pro zjednodušení nazývat svačinka.

Jestli chcete mít jistotu, že tělu dodáte svačinkou potřebnou porci energie a svěžesti i pro podzimní a zimní období, máme pro vás řešení!

Vyzkoušejte chlazenou tyčinku Joghurt Schnitte s novou malinovou příchutí. Základem oblíbené tyčinky jsou dva delikátní piškoty s kakaovou příchutí, mlékem, jogurtovým krémem a malinovou příchutí z pravých malin. Podle výzkumů patří právě malinová chuť k nejoblíbenějším příchutím mezi spotřebiteli.

Klasický Joghurt Schnitte i Joghurt Schnitte Malina se vyrábí v německé pobočce společnosti Ferrero ve Stadtallendorfu.

Žijte aktivním životem.

Zkuste to malinově a smlsněte si na Joghurt Schnitte Malina!

Kořením provoněné Vánoce vám přináší

Avokádo

INZERCE

Sbírejte moukáty a nadělte si pohádkové dárky

Pusťte se do svátečního pečení s láskou jako z pohádky. Na našem webu nyní najdete spoustu zajímavých vánočních receptů, stejně jako mnoho další skvělé inspirace na sváteční pečení. Tím však letošní nadílka zdaleka nekončí. **Sbírejte moukáty** za každý nákup mouky Babiččina volba **a získejte úžasné dárky** pro sebe a své nejbližší.

Vyberte si je na **www.babiccinavolba.cz**.

Moukáty získáte za nákup jakékoliv mouky Babiččina volba.

Palais de France

FINE WINE FRANCE DOPORUČUJEME

www.unitedbrands.cz

INZERCE

VIÑA

TARAPACÁ

DESDE 1874

Vinařství VIÑA TAPARACÁ leží v údolí MAIPO VALLEY a bylo založeno v roce 1874 donem F. de Rojas y Salamanca. Ten zde začal pěstovat francouzské odrůdy révy CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC a SEMILLON. Pro vína bílá jsou charakteristické světlé svěží barvy, odrůdově typická vůně a chuť s pikantními kyselinami. Červená vína se vyznačují vyššími barvami, plnou ovocnou tříslovitou chutí, mají vyšší obsah alkoholu. Chuťové vlastnosti vybraných červených vín jsou příznivě ovlivňovány ležením v barikových sudech.

NEJPRODÁVANĚJŠÍ CHILSKÉ VÍNO V ČESKÉ REPUBLICE

VARIETAL - RESERVA - GRAN RESERVA

Mlýnský pramen

Mlýnský pramen vyvěrá v srdci nejvýznamnějších českých lázní. Minerální vody v Karlových Varech jsou používány k pitným kúrám v případě obtíží s trávicím traktem. Karlovarské prameny jsou rovněž indikovány na choroby látkové výměny, mimo jiné i na diabetes mellitus.

KARLOVY VARY

MAGNESIA EXTRA

Magnesia Extra je bohatým zdrojem přírodního hořčíku. Hořčík podporuje soustředění – přispívá ke snížení míry únavy a vyčerpání. Je vhodný proti křečím – přispívá k normální činnosti svalů. Pomůže vám zvládat stres – hořčík přispívá k normální činnosti nervové soustavy a k normální psychické činnosti.

NATURALIS AQUA MINERALIS

EXTRA SÍLA PŘÍRODNÍHO HOŘČÍKU

Magnesia Extra obsahuje 31,2mg hořčíku / 100ml, 8,3% referenční hodnoty příjmu.
Příznivých účinků hořčíku při pití Magnesie Extra dosáhnete v rámci zdravého životního stylu a vyváženého pitného režimu.

INZERCE

ST. NICOLAUS
KLASIK

POCTIVÝCH 40%

www.pijsrozumem.cz

Dreamies

Pedigree

PRO JEJICH RADOST POD STROMEČKEM

22,90 Kč

~~35,90 Kč~~ 100 g = 38,17 Kč

Dreamies
pochoutky pro kočky
60 g, různé druhy

-36 %

8 590344 708295

Platnost kupónu je od 1. 12. do 31. 12. 2017 a je platný pouze v prodejnách BILLA. Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

BILLA

19,90 Kč

~~29,90 Kč~~ 100 g = 18,09 Kč

Pedigree
DentaStix Small
funkční pochoutky pro psy, 110 g

-33 %

8 590344 708318

Platnost kupónu je od 1. 12. do 31. 12. 2017 a je platný pouze v prodejnách BILLA. Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

BILLA

99,90 Kč

~~199,90 Kč~~ 1 kg = 18,85 Kč

Catsan
stelivo pro kočky
5,3 kg

-50 %

8 590344 708301

Platnost kupónu je od 1. 12. do 31. 12. 2017 a je platný pouze v prodejnách BILLA. Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

BILLA

19,90 Kč

~~26,90 Kč~~ 100 g = od 11,37 Kč

Frolic
pochoutky pro psy
různé druhy, od 140 g

-26 %

8 590344 708325

Platnost kupónu je od 1. 12. do 31. 12. 2017 a je platný pouze v prodejnách BILLA. Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

BILLA

BILLA

gusto

1. 12. 2017 DO 31. 12. 2017

Veselé Vánoce A ŠŤASTNÝ NOVÝ ROK!

BILLA -25%

8 590344 708240

Old Spice
deodoranty, různé druhy
Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA -29%

8 590344 708233

Meridol
zubní pasta, 75 ml
Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA od -39%

8 590344 708264

Friskies
pochoutka pro psy
Funtastix, 175 g; Beggin Strips, 120 g; Dental Fresh, 180 g
Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA -20%

8 590344 708257

Lenor
vonné perličky, 275 g
Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA -28%

8 590344 708288

Cherry queen
višně v čokoládě, 132 g
Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA -20%

8 590344 708271

Lanza
tekutý čistič pračky, 250 ml
Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

gusto

1. 12. 2017 DO 31. 12. 2017

Veselé Vánoce A ŠŤASTNÝ NOVÝ ROK!

BILLA Bonus club

-29%

běžná cena 114,00 Kč

79,90

100 g = 106,53 Kč

Meridol

zubní pasta, 75 ml

Platnost kupónu je od 1. 12. 2017 do 31. 12. 2017 a je platný pouze v prodejnách BILLA.

BILLA Bonus club

-25%

běžná cena 99,90 Kč

74,90

100 ml = od 59,92 Kč

Old Spice

deodoranty, různé druhy

Platnost kupónu je od 1. 12. 2017 do 31. 12. 2017 a je platný pouze v prodejnách BILLA.

BILLA Bonus club

-20%

běžná cena 189,00 Kč

149,90

100 g = 54,51 Kč

Lenor

vonné perličky, 275 g

Platnost kupónu je od 1. 12. 2017 do 31. 12. 2017 a je platný pouze v prodejnách BILLA.

BILLA Bonus club

od -39%

běžná cena od 57,90 Kč

34,90

100 g = od 19,39 Kč

Friskies

pochoutka pro psy

Funtastix, 175 g; Beggin Strips, 120 g; Dental Fresh, 180 g

Platnost kupónu je od 1. 12. 2017 do 31. 12. 2017 a je platný pouze v prodejnách BILLA.

BILLA Bonus club

-20%

běžná cena 99,90 Kč

79,90

100 ml = 31,96 Kč

Lanza

tekutý čistič pračky, 250 ml

Platnost kupónu je od 1. 12. 2017 do 31. 12. 2017 a je platný pouze v prodejnách BILLA.

BILLA Bonus club

-28%

běžná cena 63,90 Kč

49,90

100 g = 37,80 Kč

Cherry queen

višně v čokoládě, 132 g

Platnost kupónu je od 1. 12. 2017 do 31. 12. 2017 a je platný pouze v prodejnách BILLA.