BILLA Gusto, zima 2018, vydání číslo 25

BILLA Bonus club

BILLA

gusto

MAGAZÍN CLUBU

SLADKÉ PŘEKVAPENÍ
ručně vyrobené vánoční dárečky

ŠKOLA VAŘENÍ
YULE LOG KROK ZA KROKEM

19,90 Kč
PRO ČLENY CLUBU ZDARMA

VÁNOČNÍ MENU
tabule inspirovaná Skandinávií

LAHODNÉ DORTY
dezerty pro sváteční příležitost

VITAMINOVÁ BOMBA
svěží saláty s citrusy

Hřejivá
ZIMNÍ ATMOSFÉRA

8 590344 709681

Budweiser
Budvar

OBSAH

12 5 večeří v jedné tašce

17 Sváteční menu chuť plná emocí

36 Škola vaření yule log

46 Ručně vyrobený adventní kalendář

48 Horké nápoje na zahřátí

50 Gusto junior děti a cukr

59 Svěží příloha saláty s citrusy

72 Jídlo pro štěstí novoroční tradice

SEVERSKÉ VÁNOCE

Na Štědrý večer si u bohatě prostřené tabule pochutnejte na čtyřchodovém menu sestaveném z tradičních jídel typických pro nejsevernější kouty Evropy. Chutí a vůní skandinávských zemí zaručeně příjemně překvapíte celou rodinu.

BILLA
PŘESNĚ PODLE MÉHO GUSTA.

TIRÁŽ

VYDAVATEL:
BILLA s.r.o.
Modletice 67
251 01 Říčany u Prahy
IČO: 00685976

NÁKLAD:
300 000 kusů

VYCHÁZÍ:
čtyřikrát ročně

DATUM VYDÁNÍ:
1. 12. 2018

POŘADOVÉ ČÍSLO:
4/2018

ROČNÍK:
vydání 25

REWE INTERNATIONAL:
Sara Simon Leon

SPECIALISTA MARKETINGU:
Katarína Beňová

MEZINÁRODNÍ PRODUKCE:
Nišni medijski sadržaji d.o.o.
director: Andrea Marković
www.nisa.com.hr

LOKÁLNÍ PRODUKCE:
Bison & Rose, s.r.o.
koordinátor: Gita Jílková
www.bisonrose.cz

FOTO:
Maja Danica Pečanić,
Monte-Video, s.r.o. (Tina Palu,
Yana Yushkevich, Lisa Gershkovich),
iStock, Shutterstock

FOODSTYLING:
Tamara Ganoci Frisch, Yana Yushkevich,
recepty: Daniel Hilovský

TEXTY:
Gita Jílková

TISK:
MORAVIAPRESS s.r.o.
Hybernská 24
110 00 Praha
MK ČR E 20913
Tiskové chyby vyhrazeny.

LE&CO
VÝROBA UZENIN®

Šunka dušená v páře

... žijeme s chutí.

Nejvyšší jakost

95 % masa

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

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

www.sunka.cz

to nejlepší z obsahu…

cukroví podle Kitchenette BLOGZINE

Blogerka Markéta Pavleje si pro vás připravila své tři nejoblíbenější recepty na vánoční cukroví. Vyzkoušejte křehké mandlové tyčinky, čokoládovo-citronové sušenky nebo slepované stromečky s černým sezamem. Věříme, že si najdou místo mezi stálicemi na vašem vánočním stole mezi tradičním cukrovím.

Čas adventu si přímo říká o rodinná setkání nad dobrým jídlem. Dodejte vánočním shledáním punc sváteční atmosféry neodolatelnou sladkou tečkou z naší rubriky Život je sladký a vychutnejte si dezerty plné kvalitní čokolády nebo šťavnatého ovoce.

CHLEBÍČKY NA SILVESTRA

České oslavy posledního dne roku se bez chlebíčků zkrátka neobejdou. Vyzkoušejte letos modernější odlehčené varianty této klasické pochoutky. Hosty určitě potěšíte lahodnými kombinacemi chutí a příprava vám nezabere víc než pár minut.

DÁREK OD SRDCE

Ukažte svým nejbližším, jak moc vám na nich záleží, a schovejte jim pod stromeček ručně vyrobený sladký dárek. Poradíme vám i s originálním způsobem, jak ho zabalit. Vy se už jen ujistěte, že si dáte stranou pár kousků navíc jako krásnou vánoční dekoraci na stůl.

CHUŤOVKY K NAKOUSNUTÍ

Zima je perfektním obdobím pro návštěvy, které si užijete nejvíc, pokud jsou spojené s vynikajícím jídlem. Naším vegetariánským pohoštěním potěšíte všechny strávníky včetně zatvrzelých masožravců.

ZIMA u BILLE

Zpestřete si předvánoční atmosféru dobrotami ze sortimentu BILLY. Věříme, že ze široké nabídky novinek si vybere skutečně každý.

RYCHLÁ RODINNÁ VEČEŘE

Při výrobě pokrmů řady Bonduelle Bon Menu se dbá na pečlivý výběr zeleniny, která se připravuje na kvalitním olivovém oleji a dochucuje omáčkou a bylinkami tak, aby výsledek potěšil svou souhrou chutí, vůní a barev všechny vaše smysly. Během každodenního vaření se můžete inspirovat třemi novinkami – Bonduelle Bon Menu Delicate, Rustica nebo Provencale. Více informací nebo ukázky receptů najdete na stránkách www.bonduelle.cz.

SVÁTKY S ČISTOU HLAVOU

Zlatopramen má dva nové nealkoholické přírůstky do rodiny radlerů. Novinky kombinují pivní hořkost, vůni chmelu, osvěžující chuť ovoce a příjemné aroma bylinek ve dvou jedinečných příchutích Zlatopramen Citron a bezový květ s mátou a Zlatopramen Černý rybíz s levandulí. Na rozdíl od jiných radlerů neobsahují žádné konzervanty, barviva ani alkohol. V půllitrových plechovkách si tedy vychutnáte skutečně přírodní nápoj.

VOŇAVÁ KÁVA PRO CHVÍLE POHODY

Patříte mezi milovníky lahodné kávy a bez vůně čerstvě namletých zrnek si nedovedete představit začátek dne? Pak si určitě oblíbíte novinky z portfolia značky BILLA – zrnkovou kávu Crema, kterou tvoří z 55 % arabika a 45 % robusta a 100% arabiku zrnkovou kávu Espresso. Obě kávy mají delikátní, velmi příjemné aroma a hodí se pro použití v automatických kávovarech či pro přípravu v moka konvičce.

DARY BALTSKÉHO MOŘE

Uzené sardinky v oleji značky Riga Gold se do BILLY dovážejí z Lotyšska, kde se vyrábějí tradiční metodou už od roku 1947. Firma stále v rámci výroby zachovává vysoký podíl ruční práce, takže se na váš stůl dostane jen ten nejkvalitnější výběr ryb z Baltského moře. Neobsahují GMO a jsou bohaté na omega-3 mastné kyseliny, prospěšné pro naše zdraví. Využít je můžete v teplé i studené kuchyni, třeba při přípravě občerstvení na Silvestra.

MLSÁNÍ BEZ VÝČITEK

Honí vás mlsná? Sáhněte po zdravější alternativě ve formě sušeného ovoce. Sušené švestky značky BILLA uspokojí váš mlsný jazýček svou sladkou a šťavnatou chutí. Nejsou sířené a koupíte je v balení už vypeckované, takže si na nich můžete pochutnat ihned po otevření.

KUS POŘÁDNÉHO MASA

V oddělení čerstvého masa zapátrejte po vepřové panence značky BILLA Premium. Pěkně opracované vepřové z českých chovů se pyšní logem Česká potravina a je ideální na přípravu svátečních pokrmů. Dopřejte si gurmánský zážitek z kvalitního šťavnatého masa.

ZDRAVÉ VLASY NAVZDORY MRAZŮM

Během zimních měsíců potřebují vlasy láskyplnou péči. Mráz, studený vítr, nošení čepic a suché teplo z topení totiž negativně ovlivňují jejich kvalitu. Proto Schwarzkopf vyvinul speciální řadu vlasové kosmetiky Gliss Kur Winter Care, která díky pečujícímu séru regeneruje vlasy během zimního období a chrání je před vysoušením.

SVAČINKA NA CESTY

Balení tří velkých poctivých sendvičů najdete nově v chladicích boxech pod značkou BILLA Easy. Oceníte je během hektických dnů, kdy nemáte čas na přípravu domácího jídla, nebo při cestování. Těšit se můžete na tři delikátní kombinace. Pochutnejte si na sendviči s vepřovou šunkou, pomazánkou a okurkou či kombinaci vejce, majonézy a pečené slaniny nebo si dopřejte variantu se sýrem eidam, pomazánkou a sterilovanou paprikou.

LAHODNÉ KOBLÍŽKY

Sortiment pečiva v BILLE obohatily dva nové druhy lákavých mini donutů se sladkou polevou a hvězdičkovým posypem, kterým zkrátka neodoláte. Skočte si pro ně hned po ránu a vychutnejte si je s šálkem kávy k snídani. Ale neváhejte moc dlouho, v nabídce budou jen během období adventu.

SLADKÝ DÁREČEK

Chcete svým blízkým udělat radost sladkou dobrotou nebo sháníte pochoutky do vánočního dárkového koše? V portfoliu BILLA Premium nově najdete neodolatelné kandované třešně zabalené do kvalitní hořké čokolády. Ta se vyrábí z certifikovaného UTZ kakaa s obsahem kakaové sušiny min. 70 %.

CELEROVÝ SALÁT S KAPARY A MAJONÉZOVÝM DRESINKEM

Doba přípravy: 15 minut / 2 porce

- **2 lžíce majonézy BILLA**
- **1 lžíce zakysané smetany BILLA**
- **1 lžička dijonské hořčice**
- **šťáva a nastrouhaná kůra z 1 limety**
- **špetka soli BILLA**
- **špetka čerstvě namletého pepře BILLA Premium**
- **1 velká celerová bulva Česká farma**
- **3 lžíce kaparů BILLA**
- **1 lžíce nasekaných petrželových lístků**

V malé misce smíchejte majonézu se zakysanou smetanou a hořčicí, přidejte kůru a šťávu z limety, sůl a pepř a pořádně promíchejte.

Oloupejte celer a nakrájejte ho na tenké hranolky.

Celerové hranolky přesypejte do velké mísy, přidejte kapary, zalijte připraveným majonézovým dresinkem a rozdělte do dvou misek. Před podáváním salát posypejte nasekanými listy petržele.

TIP: SALÁT MŮŽETE OZDOBIT NASTROUHANÝM JABLKEM A OPRAŽENÝMI VLAŠSKÝMI OŘECHY NEBO Z NĚJ PŘIDÁNÍM VYSTYDLÝCH PEČENÝCH KUŘECÍCH PRSOU VYTVOŘTE VYDATNĚJŠÍ JÍDLO.

Obyvatelé starověkého Egypta nechávali celer v pyramidách, aby zesnulý našel cestu k věčnému životu, jedli ho také na pohřebních hostinách a v časech Homéra byl celer symbolem radosti a krásy. Proto není divu, že právě celer zmiňuje Homér ve svých básních Ilias a Odysseia, protože louky plné violek a divokých rostlin celerů neboli mořiků obklopovaly jeskyni neodolatelné Kalypsó. Karel Veliký nařídil pěstovat celer v každé domácnosti, nicméně později se začal využívat jako hřbitovní květina a symbolizoval slzy a žal. Římané jeho reputaci napravili, proměnili ho totiž v symbol vítězství a vítězných oslav, když z jeho natě začali plést věnce na hlavy vítězů. I Hippokratés doporučoval pojídat tuto léčebnou rostlinu.

Celerové řapíky, listy a celerová bulva připomínající vodnici se pěstují jako bylinka a jsou důležitou aromatickou surovinou pro přípravu polévek, salátů, masa a dalších pokrmů. Často slýcháme, že je celer zdravý, ale už jste ho zařadili do svého jídelníčku? Protože kromě polévek a svíčkové, kde celerovou bulvu využíváme, bychom tuhle zeleninu měli konzumovat mnohem častěji, a to nejen jako dochucovadlo.

Polévky a tepelně upravené pokrmy z celeru zvyšují chuť k jídlu a posilují obranyschopnost těla. Syrový celer připravte tak, že nastrouháte část bulvy, smícháte ji s nastrouhaným jablkem, a přidáte nasekané vlašské ořechy a cukr. Před přípravou očistěte celerovou bulvu kartáčem ve studené vodě, odkrojte vrchní část a oloupejte hrubý povrch. Nakrájejte celer na plátky, kostičky nebo ho nastrouhejte, pokapejte citronovou šťávou či krátce namočte ve vodě spolu s citronovou šťávou, aby si zachoval barvu.

Se syrovým celerem se nejčastěji setkáte v salátech. Nejznámějším z nich je waldorfský salát připravovaný z celeru a jablek nakrájených na nudličky, smíchaných s majonézou, zakysanou smetanou a nasekanými vlašskými ořechy. Ve Švédsku celerovou bulvu krájejí na tenké nudličky, ke kterým přimíchávají majonézu, hořčici a smetanu ke šlehání, a pak salát podávají na žitném chlebu nebo jako přílohu k masu a rybám. Celer chutná výborně také v salátu s pečenou řepou, kořením a citronovou šťávou, posypaném vlašskými ořechy.

Celer však, stejně jako ostatní kořenovou zeleninu, najdeme nejčastěji v masových vývarech. Zkuste něco nového – celerové pyré s trochou tymiánu, které se pravděpodobně stane vaším oblíbeným jídlem. Celer lze také připravit stejným způsobem jako bramborovou kaši, bramborový salát, karbanátky s cibulí, navrstvit do pekáčku s uzenou rybou nebo ho zalít smetanou, zasypat nastrouhaným sýrem a zapéct v troubě. Když už jsme u pečení, celer můžete připravit v troubě spolu s další kořenovou zeleninou a bramborami okořeněnými rozmarýnem, opéct s česnekem a kuřetem nebo s jinou zeleninou v různých masových pokrmech, hodí se perfektně také ke zvěřině. Celer dodá originální aroma rizotu s pórkem a lze ho také podávat spolu s pestem.

Pokud máte v oblibě jídlo z pánve wok, určitě nezapomeňte přidat celerovou nať. Využijte ji také do vývarů, při ochucování salátů, v nádivce nebo jí před podáváním dozdobte grilované maso a ryby.

Kromě bulvy, řapíků a lístků můžete v kuchyni využít i celerová semínka. Zamíchejte je do chlebového těsta, případně jimi posypejte slané dezerty, saláty nebo vařenou zeleninu těsně před servírováním. Jen buďte opatrní s množstvím, protože mají nahořklou chuť.

CELER

Zázračná rostlina

Česká farma
celer

Celer je kořenová zelenina s úžasnými vlastnostmi. Obsahuje totiž pouhých 40 kalorií na 100 gramů, což je dvakrát méně, než se nachází ve stejném množství brambor. Je tedy skvělou volbou pro všechny, kteří chtějí shodit nadbytečná kila.

Varmuza

Anno 1913

K dostání v prodejnách Billa.

DELIMAX

SMAŽENÉ BRAMBORY A CELER S PIKANTNÍ RAJČATOVOU OMÁČKOU

Doba přípravy: 35 minut / 4 porce

- 500 g brambor **Česká farma**
- 500 g celerové bulvy **Česká farma**
- 1 lžička himálajské soli
- čerstvě namletý pepř **BILLA Premium**
- 2 lžičky mletého sušeného česneku (nebo granulovaného)
- ½ lžičky uzené papriky
- 100 ml oleje na smažení **BILLA**

Omáčka:

- 1 lžíce olivového oleje **BILLA Premium**
- 1 stroužek česneku **Česká farma**
- 250 ml rajčatové passaty
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- menší hrst tymiánu
- špetka chilli koření
- ¼ lžičky soli **BILLA**
- ¼ lžičky pepře

Brambory a celer oloupejte a nakrájejte na tenké hranolky, přesypejte je do velké mísy, přidejte sůl, pepř, mletý česnek a uzenou papriku. Pořádně promíchejte.

V hluboké pánvi rozehřejte olej na smažení a smažte okořeněné brambory a celer. Abyste docílili rovnoměrného opečení zeleniny, nevkládejte jí do pánve velké množství najednou. Po usmažení vyjměte bramborové a celerové hranolky z pánve pěnovačkou a položte je na papírové utěrky, aby odsály přebytečný tuk.

Pak si připravte omáčku. V jiné pánvi na olivovém oleji krátce orestujte prolisovaný česnek, přilijte rajčatovou passatu, přidejte rajčatový protlak, tymián a chilli a povařte, dokud se omáčka trochu nezredukuje, průběžně promíchávejte. Na závěr ochuťte solí, pepřem a chilli podle chuti.

Ještě teplé celerové a bramborové hranolky podávejte spolu s pikantní rajčatovou omáčkou.

BRAMBORY A CELER MŮŽETE UPÉCT V TROUBĚ, A POUŽÍT TAK MNOHEM MÉNĚ OLEJE NEŽ PŘI SMAŽENÍ.

POLÉVKU MŮŽETE PODÁVAT TAKÉ S PEČIVEM NEBO S OCHUCENÝMI KŘUPAVÝMI KRUTONY.

CELEROVÁ KRÉMOVÁ POLÉVKA S KŘUPAVOU PANCETTOU

Doba přípravy: 35 minut / 4 porce

- 800 g celerové bulvy **Česká farma**
- 1 brambora **Česká farma**
- 1 cibule **Česká farma**
- 2 lžíce olivového oleje **BILLA**
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 500 ml vody
- ½ lžičky soli **BILLA**
- ¼ lžičky pepře
- 150 ml smetany na vaření **BILLA**
- 10 tenkých plátků pancetty

Celer a bramboru oloupejte a nakrájejte na kostky. Cibuli nasekejte a orestujte ji v hrnci na olivovém oleji dozlatova, přidejte celer, bramboru a tymián a ještě několik minut restujte.

Přilijte vodu, přidejte špetku soli a pepře a povařte na nízkém plamenu.

Vařte, dokud zelenina nezměkne, pak odstavte z plamene, rozmixujte polévku tyčovým mixérem, přilijte smetanu na vaření a další minutu zahřívejte na středním plamenu.

Zatímco se polévka vaří, do rozehřáté pánve vložte tenké plátky pancetty. Pokud je to potřeba, přidejte několik kapek olivového oleje a usmažte pancettu dokřupava.

Při podávání každou misku polévky posypejte rozdrobenou křupavou pancettou.

5 večeří v jedné tašce

V naší pravidelné rubrice najdete pět receptů na jednoduché a rychlé večeře, na kterých si pochutná celá rodina a které nijak nezatíží váš rozpočet. Za nákup surovin na všech pět jídel totiž nezaplatíte více než 1 000 Kč a zároveň si vše pohodlně odnesete z BILLY domů v jedné nákupní tašce.

BILLA České máslo 84 %

Clever špagety bezvaječné 500 g

Clever tvaroh měkký 250 g

Vocílka kuřecí stehna

BILLA Grana Padano

UŽ 27 LET
JSME VAŠIMI EXPERTY
NA ČERSTVOST

DÝŇOVÉ RISOTTO SE SLANINOU

Doba přípravy: 45 minut / 4 porce

Vývar:
- 1 cibule **Česká farma**
- 1 mrkev **Česká farma**
- 1 petržel **Česká farma**
- slunečnicový olej **BILLA**
- 1 l studené vody

Risotto:
- 1 šalotka
- olivový olej **BILLA**
- 350 g rýže na rizoto **BILLA Premium**
- sůl **BILLA**
- dýně hokaido **Česká farma**
- 1 lžíce medu **BILLA**
- pepř
- 1 lžíce másla **BILLA**
- 100 g sýra **BILLA** Grana Padano
- 200 g plátkové slaniny **Vocílka**
- hrst dýňových semínek

Šalotku nakrájejte najemno a restujte ji na malém množství olivového oleje po dobu 3 minut dozlatova. Pak do pánve přidejte nepropláchnutou rýži a krátce ji za stálého míchání restujte společně s šalotkou. Poté rýži zalijte zeleninovým vývarem tak, aby byla úplně ponořená, a osolte ji. Za občasného míchání a dolévání vývaru vařte rýži na mírném plamenu 20 minut nebo do změknutí.

Troubu si předehřejte na 200 °C. Dýni omyjte a nakrájejte na malé kostky, vložte je do pekáče, zakápněte olivovým olejem, přidejte med, sůl, pepř a pečte 15–20 minut doměkka. Upečenou dýni dejte do mixéru, přidejte máslo, umixujte hladké pyré a vmíchejte je do hotového risotta spolu s nastrouhaným sýrem.

Slaninu nakrájejte na kostky a smažte ji v pánvi, dokud nebude křupavá. Poté ji dejte bokem a ve stejné pánvi nasucho restujte dýňová semínka zhruba 1–2 minuty. Risotto servírujte posypané plátky slaniny a orestovanými semínky.

ZELENINOVÝ VÝVAR

Mrkev a petržel oškrábejte a nakrájejte na větší kostky. Celou cibuli zbavte slupky a překrojte ji napůl. Vložte ji do rozpáleného hrnce a nechte ji nasucho zatáhnout, dokud neztmavne. Pak přidejte malé množství slunečnicového oleje, mrkev a petržel. Chvíli je za stálého míchání restujte. Zeleninu zalijte litrem studené vody, přiveďte k varu a poté vařte na mírném plamenu přibližně půl hodiny. Osolte, okořeňte a nakonec nechte vychladnout. Přeceďte vývar přes cedník.

ŽEMLOVKA

Doba přípravy: 60 minut / 4 porce

- 250 g měkkého tvarohu **Clever**
- 100 g moučkového cukru + 1 lžíce na posypání + 3 lžíce na sněhovou krustu
- 1 vanilkový cukr **BILLA Naše BIO**
- hrst rozinek **BILLA Naše BIO**
- 5 ks 2–3 dny starých housek
- 2 vejce **BILLA**
- 300 ml mléka **Clever**
- 2 lžičky skořice
- 3 lžíce másla **BILLA**
- strouhanka **Clever** na vysypání pekáče
- 3 jablka **Česká farma**
- 3 hrušky
- hrst nasekaných vlašských ořechů **BILLA**

V misce smíchejte tvaroh, polovinu moučkového cukru, vanilkový cukr a spařené rozinky. Pečivo nakrájejte na tenké plátky. V další misce smíchejte mléko, žloutky, zbylý cukr (lžičku cukru si nechte stranou), lžičku skořice, lžíci másla a prošlehejte. Do mléka postupně namáčejte plátky pečiva a skládejte je do pekáče vymazaného máslem a vysypaného strouhankou. Ovoce oloupejte, zbavte jádřinců, nakrájejte na tenké plátky, smíchejte se lžičkou cukru a lžičkou skořice a pokládejte na pečivo. Vrstvu jablek s hruškami pokryjte tvarohovou směsí a posypejte vlašskými ořechy. Tímto způsobem vytvořte tři vrstvy. Poslední vrstvu pečiva lehce posypejte moučkovým cukrem a pokapejte rozpuštěným máslem. Žemlovku pečte v troubě předehřáté na 180 °C 35 minut. Z bílků a tří lžic cukru ušlehejte sníh, rozetřete ho na žemlovku a pečte dalších 5–8 minut.

ŠPAGETY AGLIO OLIO

Doba přípravy: 60 minut / 4 porce

Trocku jinak

Vývar:
- 1 cibule **Česká farma**
- 1 mrkev **Česká farma**
- 1 petržel **Česká farma**
- slunečnicový olej **BILLA**
- 1 l studené vody

Špagety:
- 500 g špaget **Clever**
- sůl **BILLA**
- 1 palice česneku **Česká farma**
- olivový olej **BILLA**
- svazek hladkolisté petržele
- pepř

Nejdříve si připravte zeleninový vývar podle návodu v receptu na risotto. V dalším hrnci přiveďte k varu vodu, osolte ji, přidejte špagety a vařte je zhruba 4 minuty. Česnek oloupejte, nakrájejte na tenké plátky a restujte na olivovém oleji na mírném plamenu za stálého míchání zhruba 2–3 minuty. Do pánve přidejte hrst najemno nakrájené hladkolisté petržele, špetku soli, špetku pepře a promíchejte. Základ zalijte velkou naběračkou připraveného zeleninového vývaru a přidejte předvařené špagety spolu s malým množstvím vody z hrnce, ve kterém se vařily. Díky vyvařenému škrobu získá základ krémovější konzistenci. Špagety průběžně podlévejte vývarem a vařte je v pánvi spolu se základem přibližně 7 minut, nebo dokud nezměknou. Servírujte dozdobené nasekanou hladkolistou petrželí.

VYZKOUŠEJTE PIKANTNÍ VARIANTU – ŠPAGETY AGLIO OLIO E PEPERONCINO. DO ZÁKLADU K ČESNEKU PŘIDEJTE NAKRÁJENOU SUŠENOU CHILLI PAPRIČKU.

KUŘECÍ STEHNA SE SMETANOVOU MRKVÍ

Doba přípravy: 45 minut / 4 porce

Smetanová mrkev:
- 0,5 kg mrkve **Česká farma**
- 1 cibule **Česká farma**
- 1 lžíce slunečnicového oleje **BILLA**
- 1 lžíce másla **BILLA**
- sůl **BILLA**
- pepř
- snítka tymiánu
- 200 ml 33% smetany **BILLA**
- šťáva z ½ citronu **BILLA Naše BIO**
- hrst hladkolisté petržele

Kuřecí stehna:
- 4 ks kuřecích stehen **Vocílka**
- sůl **BILLA**
- pepř
- slunečnicový olej **BILLA**
- snítka rozmarýnu

Mrkev oškrábejte a nakrájejte na větší kostky. Cibuli nakrájejte najemno. Mrkev restujte na másle spolu se lžící oleje na mírném plamenu po dobu 10 minut. K ní pak přidejte nakrájenou cibuli a restujte další 3–4 minuty. Zeleninu na pánvi dochuťte špetkou soli a pepře a tymiánem. Vše zalijte smetanou a směs přiveďte k varu. Poté stáhněte z plamene a dochuťte citronovou šťávou. Před servírováním posypejte nasekanou hladkolistou petrželí. Troubu si předehřejte na 200 °C. Předem osolená a opepřená kuřecí stehna restujte kůží dolů spolu se snítkou rozmarýnu na malém množství slunečnicového oleje přibližně 5–7 minut. Pak je otočte a restujte další 3 minuty. Stehna vložte do pekáče a dopékejte je v troubě zhruba 10–15 minut.

KUŘECÍ PRSA S FAZOLOVÝM SALÁTEM

Doba přípravy: 60 minut / 4 porce

Salát:
- 250 g červených fazolí
- 250 g bílých fazolí
- sůl **BILLA**
- pepř
- vinný ocet dle chuti
- 100 g plátkové slaniny **Vocílka**
- ½ červené cibule
- hrst hladkolisté petržele

Kuřecí prsa:
- 4 ks kuřecích prsou s kůží **Vocílka**
- sůl **BILLA**
- pepř
- slunečnicový olej **BILLA**
- snítka tymiánu

Fazole uvařte podle návodu v neosolené vodě, propláchněte je studenou vodou, smíchejte dohromady a dochuťte solí, pepřem a vinným octem. Slaninu nakrájejte na kostičky, restujte na pánvi zhruba 5 minut dokřupava a pak ji přidejte k fazolím. Nakonec oloupejte červenou cibuli a na kráječi zeleniny nastrouhejte na tenká kolečka, která přidáte do salátu. Ten dozdobte najemno nasekanou hladkolistou petrželí. Troubu předehřejte na 220 °C. Kuřecí prsa osolte, opepřete a restujte společně se snítkou tymiánu na slunečnicovém oleji nejdříve kůží dolů zhruba 5–7 minut, pak je otočte a restujte další 3–4 minuty. Maso poté vložte do pekáče a pečte v troubě dalších 10 minut.

NEJUROZENĚJŠÍ KOŇAK

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

RÉMY MARTIN

pijsrozumem.cz

Chuť PLNÁ EMOCÍ

Začněte horkým risottem s ořechovými tóny, pokračujte tradiční pečení s křupavou kůrkou, doplněnou neobvyklou přílohou s úžasnými chia semínky, a na konec hostiny se rozmazlete ovocným dezertem.

GLAZOVANÁ VEPŘOVÁ PEČENĚ

Doba přípravy: 2 hodiny a 30 minut / 6 porcí

- 1,5 kg vepřové plece s kůží
- 2 lžíce soli **BILLA**
- 2 lžíce dijonské hořčice
- 1 lžička hřebíčku
- 3 lžíce slunečnicového oleje **BILLA Naše BIO**
- 300 g pomerančové marmelády
- 1 lžíce strouhaného zázvoru
- 2 prolisované stroužky česneku **Česká farma**
- 3 lžíce třtinového cukru **BILLA**
- 1 lžíce medu **BILLA**
- 200 ml vody
- 50 ml bourbonu

Předehřejte troubu na 180 °C. Maso ze všech stran osolte a část bez kůže potřete jednou lžící hořčice. Kůži nařízněte na malé čtverce nebo kosočtverce, pak do každého z nich zapíchněte jeden hřebíček a maso vložte do pekáče vymazaného olejem. Pečte v předehřáté troubě asi 30 minut. Mezitím v malém hrnci smíchejte marmeládu se zbytkem hořčice a nastrouhaným zázvorem, přidejte prolisovaný česnek, třtinový cukr, med a vodu a povařte na středním plamenu asi 15–20 minut, dokud omáčka nezhoustne. Odstavte z plamene a přilijte bourbon. Maso vytáhněte z trouby, přelijte polovinou připravené směsi, přikryjte alobalem a vraťte do trouby. Pečte maso další hodinu, vytáhněte z trouby, odstraňte alobal a zalijte zbytkem glazury. Vraťte zpět do trouby a pečte dalších 30 minut.

Trochu jinak

TIP: NEZAPOMEŇTE VYTÁHNOUT MASO Z LEDNICE MINIMÁLNĚ 30 MINUT PŘED PEČENÍM A NECHTE HO ODPOČÍVAT PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ. MASO TAK BUDE LÉPE A ROVNOMĚRNĚJI PROPEČENÉ.

RISOTTO S MANDLEMI A KŘUPAVÝMI ŠALVĚJOVÝMI LÍSTKY

Doba přípravy: 35 minut / 6 porcí

- 2 cibule **Česká farma**
- 2 lžíce olivového oleje **BILLA**
- 2 stroužky česneku **Česká farma**
- 350 g rýže na risotto **BILLA Premium**
- 200 ml bílého vína
- 1 l zeleninového vývaru
- 50 g strouhaného parmezánu **BILLA Premium**
- 80 g plátků mandlí
- ½ lžičky čerstvě mletého pepře **BILLA Premium**
- lžička soli **BILLA**
- 30 g másla **BILLA**
- 10–15 šalvějových lístků

V hrnci rozehřejte olivový olej, přidejte najemno nakrájenou cibuli a za občasného míchání restujte asi 3 minuty. Přidejte nasekaný česnek, a jakmile se na oleji rozvoní, přisypte do hrnce rýži. Za stálého míchání restujte dvě minuty na středním plamenu. Přilijte víno a vařte, dokud ho rýže zcela nevstřebá, poté zalijte asi 200 ml horkého zeleninového vývaru, povařte ještě asi 15–20 minut, průběžně promíchávejte a přilévejte další vývar. Jakmile je rýže uvařená, odstavte hrnec z plamene a přidejte nastrouhaný parmezán, předem připravené opečené mandlové plátky, čerstvě namletý pepř, a pokud je potřeba, i trochu soli. Nezapomeňte ale, že vývar, ve kterém se rýže vařila, byl už osolený. Do risotta přidejte oříšek másla, vše zamíchejte, přikryjte pokličkou a nechte pár minut odpočívat. Mezitím si v pánvi rozehřejte olivový olej, přidejte šalvějové lístky a krátce je orestujte dokřupava. Před podáváním ozdobte risotto křupavými lístky šalvěje a posypte strouhaným sýrem podle chuti.

BILLA Premium rýže na risotto

Užitečné

TIP: ABY MĚLO RISOTTO JEŠTĚ KRÉMOVĚJŠÍ KONZISTENCI, POUŽÍVEJTE RÝŽI S VYŠŠÍM OBSAHEM ŠKROBU, JAKO JE RÝŽE ARBORIO NEBO CARNAROLI.

PUDINKOVÝ KOLÁČ S BANÁNY

Doba přípravy: 90 minut / 6–10 porcí

Sušenky:
- 5 vajec **BILLA**
- 300 g cukru krystal
- 2 lžíce vanilkového extraktu
- 400 g hladké mouky **Clever**
- 1 lžíce kakaa

Krém:
- 3 sáčky vanilkového pudinku
- 9 lžic cukru
- 1 l mléka **BILLA**
- 150 g + ¼ lžičky másla **BILLA**
- 2 lžíce zakysané smetany **BILLA**
- 4 banány **BILLA Naše BIO**

Krém Chantilly:
- 300 ml smetany ke šlehání **BILLA**
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 2 lžíce moučkového cukru

BILLA Naše BIO banány

Užitečné

TIP: POKUD NESTÍHÁTE UPÉCT DOMÁCÍ SUŠENKY, MŮŽETE MÍSTO NICH POUŽÍT KUPOVANÉ ITALSKÉ SUŠENKY BISCOTTI.

Nejdříve si připravte sušenky. Do mísy vyklepněte vejce a přidejte cukr, pak misku umístěte na menší hrnec s trochou vroucí vody. Nad vodní lázní šlehejte metličkou vajíčka s cukrem asi 3 minuty. Odstraňte z plamene, přidejte vanilkový extrakt a dále šlehejte elektrickým šlehačem, poté do směsi stěrkou vmíchejte mouku smíchanou s kakaem. Opatrně promíchejte, dokud se všechny ingredience nespojí. Směs vložte do cukrářského sáčku s kulatou trezírovací špičkou a nastříkejte na plech vyložený pečicím papírem kolečka ve tvaru sušenek. Nechejte mezi jednotlivými sušenkami mezeru, aby se během pečení neslepily. Plech vložte do trouby předehřáté na 190 °C a pečte 10–12 minut.

Připravte si pudinkový krém. Promíchejte pudink s cukrem a 200 ml studeného mléka. V hrnci zahřejte zbylých 800 ml mléka. Jakmile mléko začne vřít, snižte plamen, metličkou rychle vmíchejte připravenou pudinkovou směs a za stálého míchání vařte 3–4 minuty, dokud krém nezhoustne. Odstavte hrnec s pudinkem z plamene, přidejte máslo nakrájené na kousky a míchejte, dokud se ve směsi nerozpustí, pak přidejte zakysanou smetanu a krátce promíchejte. Lehce vymažte dno keramické nádoby ¼ lžičky másla, vyskládejte na dno polovinu sušenek, potřete polovinou krému, pokladte banány nakrájenými na kolečka a potřete zbytkem krému. Koláč nechte vychladnout.

Připravte si krém Chantilly. Vyšlehejte vychlazenou smetanu ke šlehání spolu s vanilkovým extraktem a moučkovým cukrem, poté touto směsí potřete vychlazený koláč. Ozdobte zbývajícími sušenkami a podávejte.

NEPIJTE. OBJEVUJTE.

Intenzivní, ale jemná chuť, která graduje s počtem hvězdiček

★★★★★★★★★★★★

130 let výroby z ušlechtilých muškátových vín, stařených vinných destilátů a řeckých bylin a koření.

★★★★★★★★★★★★

BARVA jantarová s měděnými odlesky
VŮNĚ fíky, pomerančová kůra
CHUŤ tmavá čokoláda
DOCHUŤ káva

Guillaume Néry
OBJEVITEL

pijsrozumem.cz

METAXA®

Trochu jinak

TIP: NA TENTO RECEPT LZE MÍSTO DÝNĚ HOKAIDO POUŽÍT I MÁSLOVOU DÝNI.

BILLA chia semínka

DÝNĚ SE SEZAMOVÝMI A CHIA SEMÍNKY

Doba přípravy: 60 minut / 6 porcí

- 1 dýně hokaido **Česká farma**
- 5 lžic sezamového oleje
- 1 lžíce medu **BILLA**
- 1 stroužek česneku **Česká farma**
- 1 lžička strouhaného zázvoru
- 2 lžíce chia semínek **BILLA**
- 2 lžíce sezamových semínek
- špetka soli **BILLA**

Předehřejte troubu na 200 °C. Dýni omyjte a rozpulte, vydlabejte vláknitou dužinu i se semínky a zbylou dýni nakrájejte na tenčí plátky. Vyložte plech pečicím papírem a rozložte na něj kousky dýně. V misce smíchejte sezamový olej s medem, přidejte prolisovaný česnek, nastrouhaný zázvor, sezamová a chia semínka a sůl a směsí přelijte plátky dýně. Zakryjte alobalem, vložte do předehřáté trouby a pečte 35 minut. Pak odstraňte alobal a pečte ještě dalších 5 minut.

VÁNOČNÍ MENU *inspirované* SKANDINÁVIÍ

Vyměňte letos českého smaženého kapra a bramborový salát za nápadité menu složené z tradičních pochoutek severské kuchyně. Začněte dva dny marinovaným lososem, pak si pochutnejte na rybí polévce a tresce s finským salátem a nakonec si vychutnejte sladkou tečku v podobě kakaového dortu s medovým mascarpone.

TIP: GRAVLAX CHUTNÁ SKVĚLE PODÁVANÝ S NAKLÁDANOU CIBULÍ. V HRNCI PŘIVEĎTE K VARU 200 ml VODY, PŘIDEJTE 50 g CUKRU, BOBKOVÉ LISTY, KULIČKY KORIANDRU, ČERNÉHO PEPŘE A ČERVENOU CIBULI NAKRÁJENOU NA KOLEČKA. VAŘTE DVĚ MINUTY, NALIJTE DO ZAVAŘOVACÍ SKLENICE A NECHTE PŘES NOC ODSTÁT V LEDNICI.

POHŘBENÝ LOSOS GRAVLAX A OMÁČKA AIOLI

Doba přípravy: 48 hodin / 4 porce

Gravlax:
- 2 šálky cukru krystal
- 2 šálky soli
- hrst kopru
- 2× filet z lososa s kůží **BILLA**
- čerstvě mletý pepř **BILLA Premium**

Aioli:
- 2 žloutky z vajec **BILLA**
- 3 stroužky česneku **BILLA Naše BIO**
- 50 ml olivového oleje
- šťáva z 1 citronu **BILLA Naše BIO**
- špetka soli
- špetka pepře

BILLA losos gorbusa porce

Na dno mísy nasypte polovinu cukru, soli a nasekaného kopru. Do připraveného základu vložte filety lososa kůží dolů a zasypejte zbytkem surovin. Naloženého lososa zatižte a vložte do lednice, kde ho nechte marinovat po dobu 48 hodin. Po 24 hodinách rybu otočte, znovu zatižte a vraťte do chladu. Po dvou dnech lososa vyjměte z marinády, zbavte kůže a nakrájejte na tenké plátky. Nakonec si připravte aioli. V misce metličkou šlehejte žloutky a za stálého šlehání k nim postupně přidávejte prolisovaný česnek, olivový olej, citronovou šťávu, sůl a pepř. Vše míchejte tak dlouho, dokud se ingredience nespojí. Gravlax servírujte dochucený pepřem a čerstvým koprem společně s malou miskou aioli.

RYBÍ KRÉM S KREVETOU A OKURKOU

Doba přípravy: 30 minut / 4 porce

- 1 cibule **Česká farma**
- 2 mrkve **Česká farma**
- 400 g lososa **BILLA**
- 3 lžíce slunečnicového oleje **BILLA**
- ½ l zeleninového vývaru
- 2 špetky soli
- 2 špetky pepře
- šťáva z ½ citronu **BILLA Naše BIO**
- 1 salátová okurka nakrájená na tenké dlouhé nudličky
- 4 tygří krevety

Tip: Recept na domácí zeleninový vývar najdete na straně 13.

Cibuli oloupejte a nakrájejte nahrubo. Mrkev omyjte, oškrábejte a nakrájejte na kostičky. Lososa zbavte kůže a nakrájejte ho na větší kostky. V hrnci na slunečnicovém oleji restujte přibližně 7 minut mrkev, pak přidejte cibuli a restujte další 3 minuty. Nakonec přidejte nakrájenou rybu, zalijte připraveným vývarem, dochuťte solí, pepřem, citronovou šťávou a nechte 20 minut vařit. Mezitím na pánvi na slunečnicovém oleji krátce orestujte osolené a opepřené krevety dorůžova. Poté polévku rozmixujte tyčovým mixérem dohladka. Polévku servírujte dozdobenou okurkou a krevetami.

FINSKÝ ZELENINOVÝ SALÁT ROSOLLI

Doba přípravy: 45 minut / 4 porce

- ½ kg brambor **Česká farma**
- 4 vejce **BILLA**
- 1 cibule **Česká farma**
- 1 mrkev **Česká farma**
- ½ kg vařené červené řepy **BILLA Easy**
- sklenice nakládaných okurek **BILLA**
- 50 g nakládaných filet ze sledě
- kelímek zakysané smetany **BILLA**
- špetka soli
- špetka pepře **BILLA Premium**

Brambory oloupejte a vařte v hrnci v osolené vodě zhruba 20 minut doměkka. Poté je slijte a přesypte do mísy. V dalším hrnci přiveďte k varu vodu, do které vložte vejce a vařte je přibližně 8–10 minut. Pak vejce vyjměte z vody, nechte vychladnout, oloupejte a nakrájejte na čtvrtiny. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno, mrkev oškrábejte a nakrájejte na kostičky, vařenou řepu, okurky a filety ze sledě také nakrájejte na kostičky a vše přidejte do mísy k bramborám. Poté si připravte zálivku. Smíchejte zakysanou smetanu, šťávu z červené řepy, sůl a pepř. Zálivku přidejte do salátu a dobře promíchejte. Servírujte dozdobené předem připravenými měsíčky vajec.

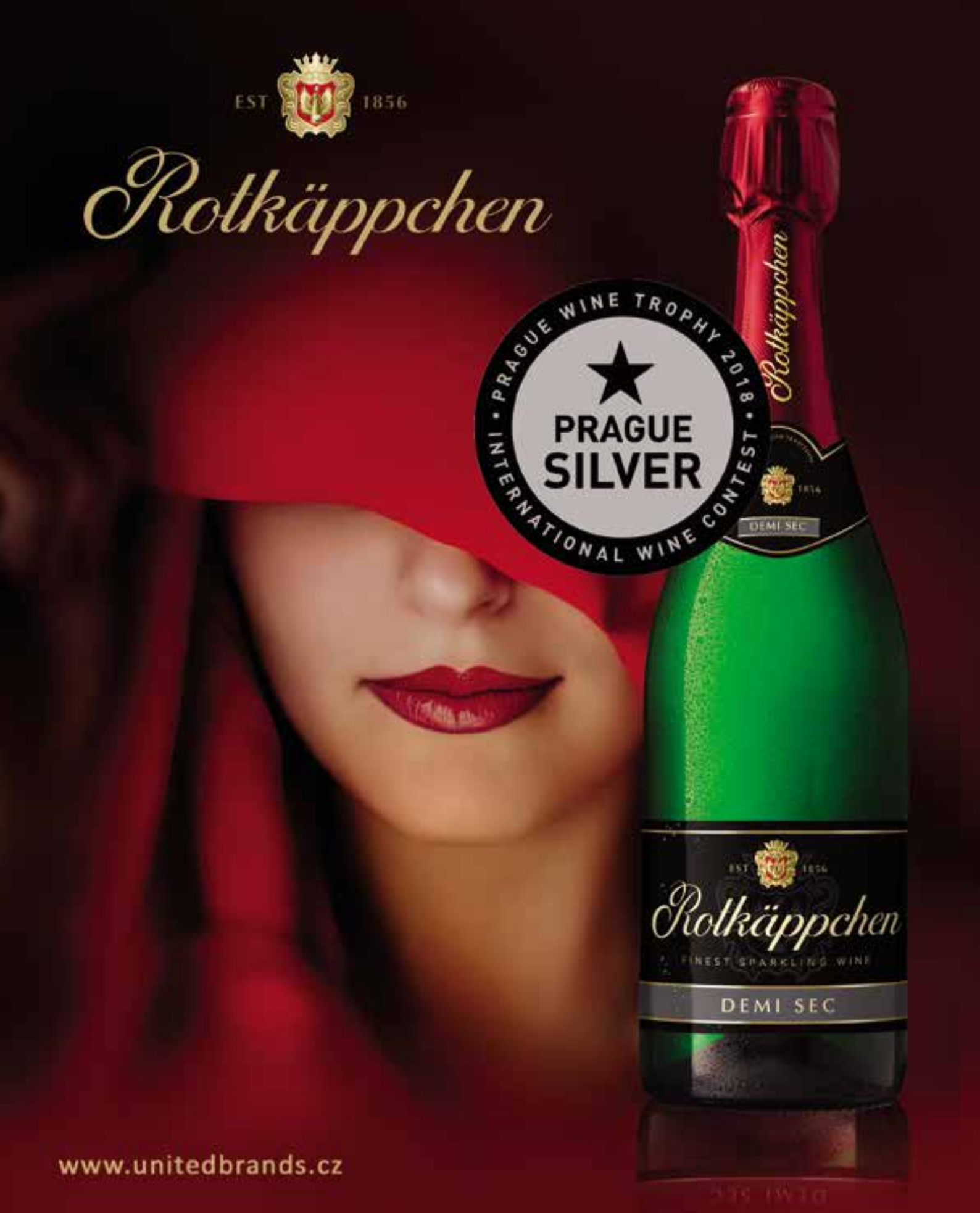
BILLA Easy
Červená řepa

TRESKA S KŘENOVÝM MÁSLEM A FAZOLOVÝMI LUSKY

Doba přípravy: 25 minut / 4 porce

- 520 g mražených fazolových lusků
- 2 lžíce slunečnicového oleje **BILLA**
- lžíce vinného octa
- špetka soli
- špetka pepře **BILLA Premium**
- 4× 200 g filet tresky s kůží
- lžíce másla **BILLA**
- lžička nastrouhaného křenu

V pánvi na slunečnicovém oleji 5 minut restujte fazolové lusky ochucené solí, pepřem a vinným octem. Filety osušte papírovou utěrkou, dochuťte solí a pepřem a smažte je na slunečnicovém oleji nejdříve kůží dolů po dobu 5 minut, poté je otočte a smažte je z druhé strany zhruba 3 minuty. Pak si připravte máslovou omáčku. V malém hrnci přiveďte k varu malé množství vody (zhruba 3 lžíce). Poté ji stáhněte z plamene, přidejte do ní vychlazené máslo a krouživými pohyby ho nechte v hrnci rozpustit. Nakonec do omáčky přidejte nastrouhaný křen, sůl a pepř. Rybu servírujte na lůžku z osmažených fazolových lusků politou máslovou omáčkou.


EST 1856
Rotkäppchen
PRAGUE WINE TROPHY 2018
INTERNATIONAL WINE CONTEST
PRAGUE
SILVER
Rotkäppchen
DEMI SEC
EST 1856
Rotkäppchen
FINEST SPARKLING WINE
DEMI SEC
www.unitedbrands.cz

KAKAOVÝ DORT S MEDOVÝM MASCARPONE, VLAŠSKÝMI OŘECHY A CITRUSY

Doba přípravy: 3 hodiny / 8 porcí

Těsto na 3 korpusy:
- 12 vajec **BILLA** – bílky a žloutky zvlášť
- lžička soli
- 12 lžic cukru moučka
- 3 lžíce oleje **BILLA**
- 12 lžic polohrubé mouky
- 3 sáčky prášku do pečiva
- 6 lžic kakaa **BILLA Naše BIO**

Krém:
- 1 balení 33% smetany ke šlehání **BILLA**
- 2 balení mascarpone **BILLA**
- 2 balení tvarohu
- šťáva z 1 citronu **BILLA Naše BIO**
- 5 lžic medu **BILLA**
- 5 lžic strouhaného kokosu
- 1 sáček vanilkového cukru **BILLA Naše BIO**

Na ozdobení:
- 3 lžíce cukru krystal
- 1 bílek
- 3 lžičky cukru moučka
- 2 kiwi **BILLA Naše BIO**
- 1 pomeranč
- 1 limetka
- 1 citron **BILLA Naše BIO**

Troubu předehřejte na 180 °C. Bílky vyšlehejte se špetkou soli do tuhého sněhu. Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny a poté k nim přidejte olej. Mouku prosejte s kypřicím práškem a kakaem přes jemné síto a směs pomalu přimíchejte metličkou k vyšlehaným žloutkům. Nakonec do těsta lehce vmíchejte připravený sníh tak, aby neztratilo objem. Těsto rozdělte na tři stejné díly a nalijte ho do kulatých forem na pečení. Korpusy pečte v předehřáté troubě zhruba 20 minut. Po upečení je nechte vychladnout a mezitím si připravte krém.

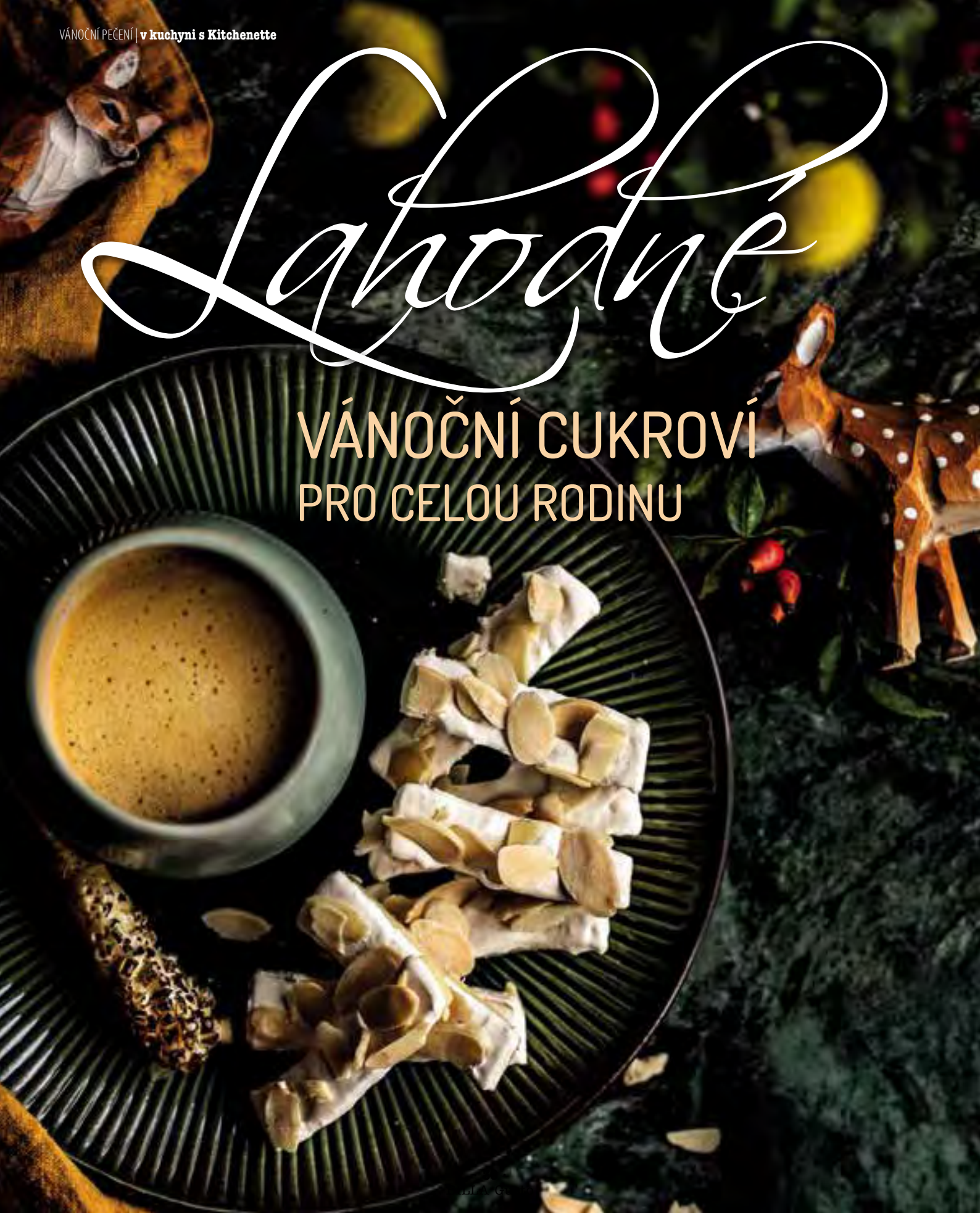
V mixéru nebo pomocí šlehače vyšlehejte smetanu. K ní přidejte mascarpone, tvaroh, citronovou šťávu, med, kokos a vanilkový cukr a vše dobře promíchejte. Krém uložte na 30 minut do lednice. Poté ho rozdělte na dvě části a promazáním jednotlivých korpusů sestavte dort.

Nakonec si připravte karamelové vlásky a sněhové pusinky na ozdobu. Na pánvi za stálého míchání rozpusťte 3 lžíce cukru. Poté karamel stáhněte z plamene a nechte ho 1–2 minuty tuhnout. Po celou dobu tuhnutí karamel míchejte lžící. Až začne vytvářet tenké pramínky, začněte je natahovat přes rukojeť vařečky, aby se vytvořily jednotlivé karamelové vlásky. Ty nechte ztuhnout.

Poté si předehřejte troubu na 100 °C. Bílky vyšlehejte do tuhého sněhu spolu s moučkovým cukrem prosetým přes jemné sítko. Směs dejte do cukrářského zdobicího sáčku, pomocí kterého na plech vyložený pečicím papírem vytvarujete jednotlivé pusinky. Ty pečte v předehřáté troubě zhruba 10 minut. Následně snižte teplotu na 50 stupňů a nechte pusinky dalších 10 minut sušit. Nakonec nakrájejte ovoce na tenké plátky a dozdobte dort.

Lahodné

VÁNOČNÍ CUKROVÍ
PRO CELOU RODINU



Kitchenette
BLOGZINE

Text a fotografie:
Markéta Pavleje / Kitchenette

Markéta Pavleje z blogu Kitchenette pro vás připravila několik variant zdravého vánočního cukroví, které chutná a vypadá stejně skvěle jako to tradiční. Vyzkoušejte jednoduché a rychlé čokoládovo-citronové sušenky s pistáciemi a kandovanou citrusovou kůrou, netradiční slepované stromečky s černým sezamem nebo recept na křehké mandlové tyčinky, který Markéta zdědila po své babičce. Věříme, že si originální chuťové kombinace zamilujete natolik, že se stanou stálicemi na vašem sváteční stole.

KŘEHKÉ MANDLOVÉ TYČINKY

Doba přípravy: 55 minut / 2 plechy

Těsto:
- **160 g hladké mouky BILLA Naše BIO**
- **140 g vychlazeného másla BILLA**
- **1 žloutek z čerstvého vejce BILLA Naše BIO**
- **1 lžíce studené vody**
- **1 lžíce octa**
- **hladká mouka na posypání válu**

Sníh:
- **1 bílek z čerstvého vejce BILLA Naše BIO**
- **70 g cukru**
- **špetka soli BILLA**

Na ozdobu:
- **80 g mandlových plátků nebo nasekaných mandlí BILLA**

Všechny ingredience na těsto kromě vody a octa dejte do mísy a pomocí nože nebo kráječe na těsto máslo spolu s ostatními ingrediencemi pokrájejte na malé kousky velikosti hrášku. Jde o to, aby se máslo příliš nezahřálo a tvořilo malé hrudky, které podobně jako máslo v těstě na croissanty vytvoří po vyválení vrstvičky a zajistí křehkost a křupavost těsta. Přidejte studenou vodu i ocet a těsto spojte v kompaktní kouli, příliš ho nepřepracovávejte, zabalte do fólie a dejte do lednice odpočinout alespoň na 2 hodiny. Pak předehřejte troubu na 150 °C na program horký vzduch. Mezitím šlehejte ve vodní lázni (nad horkou párou) bílek spolu s cukrem a špetkou soli, dokud nezačne houstnout. Pak vychlazené těsto rozdělte na dva díly, které vyválejte na pomoučeném vále nebo pomoučeném pečicím papíře na pláty tenké přibližně 3 mm. Potřete jej rovnoměrně polovičním množstvím sněhu a pomocí rádýlka nebo nože nakrájejte těsto na požadované tyčinky. Práci si usnadníte, pokud po každém řezu nůž nebo rádýlko namočíte. Jednotlivé tyčinky opatrně přeneste na plech, rozmístěte je s mírnými rozestupy vedle sebe a ozdobte je plátky mandlí. Tyčinky pečte dorůžova přibližně 15–18 minut.

Trochu jinak

Místo kandované citrusové kůry můžete přidat například sušené višně, brusinky, překrájené švestky nebo rozinky. Pistáciové oříšky lze nahradit mandlemi či lískovými, vlašskými nebo pekanovými ořechy, drcenými lněnými semínky nebo chia semínky.

ČOKOLÁDOVO-CITRONOVÉ SUŠENKY

Doba přípravy: 40 minut / 2 plechy

- 175 g pšeničné mouky **BILLA Naše BIO** nebo špaldové celozrnné mouky
- 90 g másla **BILLA**
- 70 g třtinového cukru **BILLA**
- vanilka (z lusku nebo esence), případně vanilkový cukr
- 1 čerstvé vejce **BILLA Naše BIO**
- ½ lžičky prášku do pečiva z vinného kamene
- 120 g strouhané čokolády **BILLA Naše BIO**
- kůra z 2 citronů **BILLA Naše BIO**
- špetka soli **BILLA**

Volitelné:

- 40 g kandované citrusové kůry
- 70 g pistáciových oříšků

Všechny ingredience kromě ořechů a sušeného ovoce smíchejte do řídké hmoty. K ní pak přidejte ořechy a sušené ovoce, dobře promíchejte a těsto rozdělte na čtyři stejné díly. Z každého vyválejte úzký váleček o průměru 2 cm. Jednotlivé válečky zabalte každý zvlášť do potravinářské fólie a dejte je do mrazáku. Ztuhlá hmota s pevnými ořechy se pak bude lépe krájet na kolečka. V momentě, kdy jsou válečky dostatečně zmrzlé, předehřejte troubu na 160 °C na program horký vzduch. Válečky nakrájejte na plátky silné přibližně 0,5 cm a pečte přibližně 15 minut na plechu vyloženém pečicím papírem. Kolečka se pečením příliš nezvětší, takže mezi nimi nemusíte na plechu dělat velké rozestupy. Při pečení sušenky hlídejte, sušené ovoce by se totiž při delším pečení mohlo spálit.

TIP: POKUD SI SUŠENKY ZAMILUJETE, BUDETE MÍT V RUKÁVU CELOROČNÍ RECEPT, SE KTERÝM MŮŽETE RŮZNĚ IMPROVIZOVAT. VYZKOUŠEJTE SUŠENKY JEN ZE ZÁKLADNÍHO TĚSTA A PAK PŘIDEJTE VAŠE OBLÍBENÉ OŘÍŠKY, SEMÍNKA NEBO SUŠENÉ OVOCE.

SEZAMOVÉ STROMEČKY

Doba přípravy: 80 minut / 2 plechy

Těsto:
- 320 g celozrnné pšeničné mouky **BILLA Naše BIO** nebo špaldové mouky
- 160 g mletých černých sezamových semínek
- 160 g moučkového cukru
- 240 g másla **BILLA**
- 3 lžíce rumu
- hladká mouka na posypání válu

Krém:
- 1 balení vanilkového pudinku (nebo 40 g kukuřičného škrobu)
- 250 ml mléka **BILLA**
- 125 g změklého másla **BILLA**
- 1 lžička mleté vanilky
- 50 g mletých černých sezamových semínek
- 80 g moučkového cukru (nebo 250 g datlí)
- mořská sůl **BILLA**

Poleva:
- 100 g čokolády **BILLA Naše BIO**
- 80 g másla **BILLA**

Na ozdobu:
- sezamová semínka

Smíchejte všechny ingredience na těsto a v kuchyňském robotu nebo ručně vypracujte vše do kompaktní hmoty. Zabalte ji do fólie a nechte odpočinout alespoň hodinu nebo do druhého dne. Mezitím si připravte pudink, ale oproti návodu na obalu použijte jen poloviční množství mléka a vynechte cukr. Pudink nechte vychladnout. Troubu předehřejte na 160 °C na program horký vzduch a plechy na pečení vyložte pečicím papírem. Těsto vyválejte na lehce pomoučeném vále na plát silný přibližně 3–4 mm, vykrájejte z něj pomocí formiček požadované tvary a pečte v předehřáté troubě přibližně 20 minut. Do mixovací nádoby robotu dejte změklé máslo na krém, vanilku, mletá sezamová semínka a dobře promixujte, aby bylo máslo nadýchané. Pak přidejte i cukr nebo rozmixované datle jako zdravější alternativu a špetku mořské soli. V průběhu mixování postupně přidávejte do směsi vychladlý pudink. Jakmile stromečky zchladnou, můžete je začít pomocí cukrářského sáčku nebo nože plnit krémem. Pak si připravte polevu. Ve vodní lázni pomalu rozpusťte čokoládu spolu s máslem, promíchejte, nechte krátce vychladnout téměř až na tělesnou teplotu a krémem slepené cukroví pocákejte polevou a posypejte sezamovými semínky. Nechte polevu ztuhnout, pak uložte cukroví do dózy a skladujte na chladném místě.

Trochu jinak

ČERNÝ SEZAM ZABARVÍ TĚSTO DO TMAVÉ BARVY. POKUD CHCETE RADĚJI VYTVOŘIT SVĚTLÉ CUKROVÍ NEBO NEMŮŽETE ČERNÝ SEZAM SEHNAT, POUŽIJTE TEN BÍLÝ, BĚŽNĚ DOSTUPNÝ.

TIP: DATLE ROZMIXUJTE V MIXÉRU SPOLU S VYCHLADLÝM PUDINKEM. BUDOU SE LÉPE MIXOVAT, A PŘEDEJDETE TAK HRUDKÁM, KTERÉ BY SE V PUDINKU MOHLY VYTVOŘIT.

Vánoční poleno

KROK ZA KROKEM

Moderní verze tradičního dezertu yule log, bez kterého se neobejdou svátky v řadě evropských zemí, si každého získá svou netradiční chutí, která ozvláštní klasickou vánoční večeři.

BILLA Naše BIO hořká čokoláda

Doba přípravy:
2 hodiny + čas na vychladnutí / na 8–10 porcí

Pomerančové želé
- 5 g želatiny + 1 lžíce vody
- 200 ml čerstvé šťávy z pomerančů **BILLA BON VIA**
- 50 g cukru
- 50 ml vody

Piškot:
- 2 vejce **BILLA**
- špetka soli **BILLA**
- 50 g cukru
- 30 g hladké mouky s vysokým obsahem lepku
- 30 g opražených mletých lískových oříšků **BILLA**
- 20 g rozpuštěného másla **BILLA**

Čokoládová pěna:
- 10 g želatiny + 2 lžíce vody
- 250 g hořké čokolády **BILLA Naše BIO**
- 100 ml mléka **BILLA**
- 400 ml smetany ke šlehání **BILLA**
- 1 lžička vanilkového extraktu

Lesklá poleva:
- 4 plátky želatiny
- 125 ml vody
- 200 g cukru
- 150 g bílé čokolády
- 65 ml smetany ke šlehání **BILLA**
- bílé potravinářské barvivo

Na posypání:
- 3 lžíce kokosu

Na ozdobení:
- 2 lžíce semen z granátového jablka
- 2 lžíce kokosových plátků

Připravte si pomerančové želé. Do malého množství vody nasypejte želatinu a nechte ji 10 minut odpočívat, než pořádně nabobtná (postupujte podle návodu na obalu). V menším hrnci zahřejte pomerančovou šťávu s cukrem a vodou a krátce povařte na mírném plamenu. Odstavte z ohně. Do horké směsi přilijte připravenou želatinu a míchejte, dokud se nerozpustí. Nalijte tekutinu do dlouhé úzké formy. Počkejte, až želatina vychladne na pokojovou teplotu, a poté ji dejte na 2 hodiny do mrazničky. Mezitím si připravte piškot.

Předehřejte si troubu na 200 °C. Oddělte žloutky od bílků. Vaječné bílky šlehejte se špetkou soli a postupně k nim přidávejte 25 g cukru, dokud směs nezačne vytvářet špičky.

Utřete žloutky se zbylým cukrem (25 g), dokud směs nezesvětlá, trvá to několik minut.

Část bílkového sněhu stěrkou vmíchejte ke žloutkům a postupně přimíchávejte zbylé bílky.

Promíchejte mouku s mletými lískovými oříšky a poté k vyšlehaným vejcím střídavě přidávejte vždy část moučné směsi a část rozpuštěného másla.

Ručně promíchejte a přidejte zbytek mouky a másla.

Těsto lehce promíchejte. Nalijte směs na plech s vysokým okrajem vyložený pečicím papírem a vložte do předehřáté trouby.

Pečte cca 10 minut při 200 °C. Upečený piškot ihned odstraňte z plechu tak, že jej překlopíte na jiný plech. Poté z piškotu opatrně stáhněte pečicí papír. Jakmile piškot vychladne, vykrojte z něj tvar, který velikostně odpovídá dnu vaší podlouhlé formy na biskupský chlebíček.

Pak připravte čokoládovou pěnu. Zalijte želatinu vodou a nechte 10 minut odpočívat, než nabobtná. Čokoládu nakrájejte na menší kousky. Zahřejte mléko, 100 ml smetany ke šlehání a vanilkový extrakt a těsně předtím, než směs začne vřít, ji odstavte z plamene. Přidejte želatinu a míchejte, dokud se nerozpustí.

Do směsi přidejte kousky čokolády a míchejte, dokud se vše pořádně nespojí. Zbytek smetany vyšlehejte na šlehačku a lehce vmíchejte do čokoládové směsi.

Pokud je to potřeba, vyložte podlouhlou formu na biskupský chlebíček potravinovou fólií, pak do formy nalijte polovinu čokoládové pěny a dejte do lednice, aby trochu ztuhla. Jakmile pěna mírně ztuhne, opatrně doprostřed formy vložte zmražené pomerančové želé a poté potřete po celé ploše zbytkem čokoládové pěny.

Nakonec horní část zakryjte vykrojeným piškotem a zatlačte tak, aby byl povrch dezertu rovný. Uložte ho do lednice a nechte vychladit přes noc. Tento proces můžete urychlit uložením v mrazničce. Vychlazený dezert vyjměte z formy a polijte polevou.

Nakonec si připravte polevu. Želatinu namočte do studené vody a nechte ji nabobtnat. Do jiného hrnce nalijte 125 ml vody, přidejte cukr a zahřejte na 104 °C. Odstavte z plamene, přidejte čokoládu a metličkou pořádně promíchejte. Přidejte smetanu ke šlehání, promíchejte a poté nechte vychladnout na 60 °C. Přidejte želatinu zbavenou přebytečné vody, bílé barvivo a vše pořádně promíchejte, přeceďte a rozmixujte tyčovým mixérem. Nechte vychladnout a polevou opatrně přelijte vychlazený/zmrazený dezert. Před poléváním položte dezert na mřížku, kterou dejte nad pekáč, aby do něj přebytečná poleva skapala.

Na závěr posypejte dezert kokosem a podle chuti ozdobte semeny z granátového jablka a kokosovými plátky.

ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM

Doba přípravy: 60 minut / 10 porcí

Korpus:
- 5 vajec **BILLA**
- 120 g cukru
- 50 g hladké mouky **Clever**
- 30 g kakaa
- 1 lžička kypřicího prášku
- 50 ml mléka **BILLA**

Krém z arašídového másla:
- 200 ml smetany ke šlehání **BILLA**
- 200 g jemného arašídového másla
- 150 g moučkového cukru
- 2 lžičky vanilkového extraktu

Čokoládový krém:
- 150 ml smetany ke šlehání **BILLA**
- 150 g hořké čokolády **BILLA Naše BIO**

Čokoládová poleva:
- 50 g hořké čokolády
- 1 lžička oleje **BILLA**

Na ozdobení:
- 3 lžíce nasekaných nesolených arašídů **BILLA**

Oddělte žloutky od bílků.

Bílky s cukrem vyšlehejte dotuha a pak k nim za stálého šlehání postupně přidávejte žloutky.

V jiné míse smíchejte mouku s kakaem a kypřicím práškem, pak vše lehce přimíchejte k vaječné směsi a nalijte do pekáče o velikosti 25 × 35 cm vyloženého pečicím papírem. Vložte do předehřáté trouby a pečte 15 minut při 180 °C.

Vytáhněte korpus z trouby a nechte ho vychladnout, pak ho pomocí mašlovačky potřete mlékem, aby zvlhnul.

Vyšlehejte smetanu ke šlehání, přidejte k ní arašídové máslo, moučkový cukr a vanilkový extrakt a šlehejte, dokud nevznikne hladká směs.

Arašídovým krémem potřete upečený korpus.

V malém rendlíku zahřejte 150 ml smetany ke šlehání, a těsně předtím, než začne vřít, ji odstavte z plamene a přidejte kousky čokolády. Nechte čokoládu jednu až dvě minuty rozpouštět a poté míchejte, dokud nevznikne hladký krém. Nechte krém trochu vychladnout, přelijte jím koláč a nechte ztuhnout.

Mezitím v horké lázni nebo mikrovlnné troubě rozpusťte 50 g hořké čokolády, přidejte olej, zamíchejte a přelijte ji do zdobicího sáčku.

Koláč před podáváním nakrájejte na trojúhelníky, polijte čokoládovou polevou a posypejte nasekanými arašídy.

TIP: DO ČOKOLÁDOVÉHO KRÉMU MŮŽETE PŘIDAT LŽÍCI RUMU.

Máte chuť na dort?

Žádná oslava by nebyla kompletní bez chutného dezertu, který navíc skvěle vypadá. Na takový zážitek stojí za to vynaložit i trochu úsilí – připravit s láskou krém a vyhrát si s krásným zdobením. Skutečný požitek ideální na oslavu narozenin našich nejbližších, pro sváteční příležitosti nebo nové začátky.

ČOKOLÁDOVÝ DORT S GRANÁTOVÝM JABLKEM

Doba přípravy: 2 hodiny / 10 porcí

Korpus:
- máslo **BILLA** na vymazání forem
- 250 g mouky s vysokým obsahem lepku
- 100 g kakaa
- 300 g cukru
- 2 lžičky jedlé sody
- 1 lžička kypřicího prášku
- špetka soli **BILLA**
- 3 vejce **BILLA**
- 200 ml podmáslí
- 150 ml teplé vody
- 5 lžic oleje **BILLA**
- 1 lžíce vanilkového extraktu

Krém:
- 500 g mascarpone
- 4 lžíce nejtučnější zakysané smetany
- 180 g moučkového cukru
- 2 lžíce vanilkového extraktu
- nastrouhaná kůra z 1 pomeranče

Čokoládová poleva:
- 150 ml smetany ke šlehání **BILLA**
- 100 g hořké čokolády **BILLA Naše BIO**
- 1 lžička vanilkového extraktu

Na ozdobení:
- čokoládové hobliny, sušenky Oreo, čerstvá semena z granátového jablka

Předehřejte troubu na 180 °C.

Máslem vymažte dvě stejné formy na dort (o průměru 18 cm) a dno každé z nich vyložte pečicím papírem.

Ve velké míse smíchejte mouku, kakao, cukr, jedlou sodu, kypřicí prášek a sůl. V mixéru zapnutém na nejnižší otáčky do suchých ingrediencí postupně zašlehejte vejce, podmáslí, vodu, olej a vanilkový extrakt a šlehejte, dokud nevznikne hladké těsto.

Těsto nalijte do obou dortových forem a pečte 35–40 minut. Po vyjmutí z trouby nechte korpusy vychladnout a pak každý z nich v polovině vodorovně překrojte, abyste získali 4 tenká patra.

Poté si připravte krém. Ušlehejte mascarpone se zakysanou smetanou, moučkovým cukrem a vanilkovým extraktem, pak jemně přimíchejte nastrouhanou pomerančovou kůru.

Jednotlivá patra skládejte na sebe a každou vrstvu rovnoměrně potírejte krémem. Zbytkem krému pak potřete celý dort. Uložte ho do lednice a připravte si čokoládovou polevu.

V hrnci rozehřejte smetanu ke šlehání, přidejte k ní kousky čokolády a nechte chvilku prohřát, aby se čokoláda rozpustila. Přidejte vanilkový extrakt a nechte vychladnout.

Dort vytáhněte z lednice a poté pomocí lžičky nebo zdobicího sáčku ozdobte polevou a nechte ji nerovnoměrně stékat po stranách dortu.

Na závěr dort ozdobte sušenkami Oreo, čokoládovými hoblinami a čerstvými semeny z granátového jablka.

TIP: DOMÁCÍ ALTERNATIVU PODMÁSLÍ SI MŮŽETE PŘIPRAVIT TAK, ŽE DO 200 ml MLÉKA PŘIDÁTE LŽÍCI CITRONOVÉ ŠŤÁVY, PROMÍCHÁTE A NECHÁTE 5–10 MINUT ODPOČÍVAT PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ.

POMERANČOVÝ DORT S MANDARINKAMI

Doba přípravy: 2 hodiny / 10 porcí

Korpusy:
- 6 bílků z vajec **BILLA** v pokojové teplotě
- 300 g cukru
- 200 g opražených, najemno namletých lískových oříšků **BILLA**
- 2 lžíce kakaa

Krém Chantilly:
- 350 ml smetany ke šlehání **BILLA**
- 2 lžíce moučkového cukru
- dužina z 1 vanilkového lusku

Čokoládový krém:
- 150 g hořké čokolády **BILLA Naše BIO**
- 120 g krémového sýra typu Philadelphia
- 1 lžička rumu
- 5–6 mandarinek **BILLA BON VIA**

Nejdříve začněte šlehat bílky a postupně k nim přisypávejte cukr. Když jsou vyšlehané dotuha, přidejte najemno nasekané lískové oříšky smíchané s kakaem a jemně promíchejte.

Na 2 kusy pečicího papíru si načrtněte 4 kruhy o průměru 18–20 cm. Papíry položte popsanou stranou dolů na 2 plechy a pomocí zdobicího sáčku naneste bílkový krém na plochu načrtnutých kruhů.

Plechy vložte do horkovzdušné trouby a pečte při 130 °C asi 45 minut.

Korpusy vytáhněte a nechte vychladnout. Mezitím si připravte krém. Šlehejte smetanu ke šlehání s moučkovým cukrem, přidejte dužinu z vanilkového lusku a vyšlehejte dotuha.

Z korpusů opatrně sejměte pečicí papír, jednotlivá patra natřete krémem a sestavte dort. Dejte ho do lednice.

Zatímco se dort chladí, připravte si čokoládový krém.

Čokoládu nalámejte na menší kousky a rozpusťte ji ve vodní lázni nebo v mikrovlnné troubě. Do rozpuštěné čokolády přidejte krémový sýr a rum a lžící zamíchejte, aby se ingredience spojily.

Oloupejte mandarinky a rozdělte je na měsíčky. Vyjměte dort z lednice, ozdobte ho mandarinkami a pomocí zdobicího sáčku s kulatou špičkou ozdobte střed dortu čokoládovým krémem.

TIP: POUŽIJTE VYCHLAZENOU SMETANU KE ŠLEHÁNÍ, ABY ŠLEHAČKA DOBŘE DRŽELA TVAR.

PROČ CHTÍT COKOLIV JINÉHO NEŽ ZLATO

KAPSLE KOMPATIBILNÍ S NESPRESSO®* KÁVOVARY

*Ochranná známka třetí osoby, není ve spojení s JACOBS DOUWE EGBERTS. Podrobný seznam kompatibilních strojů najdete na www.lorespresso.com

dárek od srdce

TIP: DO UPEČENÉ VYCHLADLÉ GRANOLY MŮŽETE PŘIDAT SUŠENÉ OVOCE NEBO KOUSKY ČOKOLÁDY.

Recept na další straně

Vlastnoručně vyrobený a zabalený dárek toho o vás obdarovaným prozradí mnoho. Vynaložené úsilí na výrobu jedinečné nadílky jim totiž ukáže, jak moc jsou pro vás důležití. Každá chvilka strávená výrobou sladkých dobrot pro vaše nejbližší přátele vám připomene, co pro vás lidé okolo znamenají, a obklopí vás hřejivými vzpomínkami.

BILLA Naše BIO ovesné vločky

DOMÁCÍ GRANOLA

Doba přípravy: 30 minut / 4 zavařovací sklenice

- 200 g ovesných vloček **BILLA Naše BIO**
- 50 g nasekaných vlašských ořechů **BILLA**
- 50 g nasekaných mandlí **BILLA Naše BIO**
- 80 g kokosu
- 3 lžíce sezamových semínek
- 3 lžíce slunečnicových semínek **BILLA Naše BIO**
- 2 lžíce medu **BILLA**
- 2 lžíce třtinového cukru **BILLA**
- 2 lžíce rozpuštěného kokosového oleje
- 1 lžíce vanilkového extraktu
- 2 lžíce vody

Předehřejte troubu na 150 °C a vyložte plech pečicím papírem. V misce smíchejte všechny suroviny na granolu a přesuňte je na plech. Pečte asi 20 minut, dokud granola nezezlátne. Jednou nebo dvakrát směs během pečení promíchejte. Po vytažení z trouby ji nechte na plechu vychladnout, pak ji uzavřete do zavařovacích sklenic a ty posléze ozdobte stuhou.

TIP: KARAMELKY MŮŽETE POSYPAT ZRNÍČKY MOŘSKÉ SOLI FLEUR DE SEL

KARAMELKY Z WHISKY

Doba přípravy: 30 minut + čas na vychladnutí / 30 karamelek

- trochu oleje **BILLA**
- 300 g cukru
- 300 ml smetany ke šlehání **BILLA**
- 30 g másla **BILLA**
- 60 g medu **BILLA**
- 3 lžíce medové whisky (medového alkoholu)
- 1 lžička vanilkového extraktu

Vyložte pekáč o velikosti 20 × 20 cm pečicím papírem a potřete ho tenkou vrstvou oleje. Do silnostěnného hrnce nasypte cukr, přidejte smetanu ke šlehání, máslo, medovou whisky, med a vanilkový extrakt. Pořádně promíchejte a mírně směs zahřejte, aby se cukr rozpustil. Zahřívejte na nízkém plamenu asi 10 minut, dokud směs nezíská krásnou karamelovou barvu a nezhoustne. Odstavte z plamene a ihned nalijte na připravený pekáč, pak nechte trochu vychladnout. Opatrně ze ztuhlého, ještě teplého karamelu sundejte pečicí papír, pomocí nože namaštěného olejem nakrájejte na špalíčky a uschovejte v lednici, aby karamelky úplně ztuhly. Vychlazené karamely zabalte do pečicího papíru.

TIP: POKUD TĚSTO PŘES NOC PŘÍLIŠ ZTUHNE, NECHTE HO PŘED VÁLENÍM KULIČEK ODPOČNOUT PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ.

POPRASKANÉ ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY

Doba přípravy: 30 minut + čas na vychladnutí / cca 40 sušenek

- **200 g hořké čokolády BILLA Naše BIO**
- **50 g másla BILLA**
- **200 g hladké mouky Clever**
- **½ lžičky kypřicího prášku**
- **špetka soli BILLA**
- **2 vejce BILLA**
- **100 g třtinového cukru BILLA**
- **1 lžička vanilkového extraktu**
- **cukr krystal a moučkový cukr na obalení sušenek**

V míse nad hrncem s horkou vodou rozpusťte čokoládu s máslem. Nechte trochu vychladnout. V jiné míse promíchejte mouku s kypřicím práškem a špetkou soli. V další míse vyšlehejte vejce spolu s cukrem, přidejte vanilkový extrakt a jemně přimíchejte čokoládu s máslem a poté i mouku s ostatními suchými ingrediencemi. Vše dobře promíchejte, přikryjte potravinovou fólií a uložte do lednice na 3–4 hodiny nebo přes noc. Těsto vám možná bude připadat hodně měkké, ale v lednici ztuhne. Troubu předehřejte na 180 °C a plech vyložte pečicím papírem. Z vychlazeného těsta vytvořte kuličky o velikosti menších vlašských ořechů a každou z nich vyválejte nejprve v cukru krystal a pak v moučkovém cukru. Sušenky naskládejte na plech, mezi jednotlivými sušenkami nechávejte mezeru. Vložte do předehřáté trouby a pečte asi 10 minut. Povrch sušenek by měl popraskat, ale uvnitř zůstanou měkké. Po vychladnutí budou výrazně pevnější.

BILLA třtinový cukr

ČEKÁNÍ NA Ježíška

Začátek adventu se pomalu blíží a s ním i odpočítávání dnů do Vánoc. Nechte v sobě letos ožít kreativního ducha a zpříjemněte svým ratolestem čekání na Štědrý večer vlastnoručně vyrobeným adventním kalendářem, do kterého schováte malý dáreček na každý den. Kromě toho, že uděláte radost dětem, může takový adventní kalendář posloužit i jako krásná vánoční dekorace.

TIP: ADVENTNÍ KALENDÁŘ MŮŽE MÍT MNOHO PODOB. MÍSTO LÁTKOVÝCH PYTLÍČKŮ POUŽIJTE BAREVNÉ OBÁLKY, MALÉ PAPÍROVÉ SÁČKY NEBO KRABIČKY, DÁRKOVÉ TAŠTIČKY, RŮZNÉ BAREVNÉ PONOŽKY NEBO TŘEBA PLECHOVKY. FANTAZII SE MEZE NEKLADOU.

1

Na výrobu kalendáře budete potřebovat 24 látkových pytlíčků. Skvěle vypadají hlavně přírodní materiály. Pořídit můžete sáčky z juty, režné bavlny a lnu nebo zvolit jiný materiál podle svého vkusu či ve stylu ostatních vánočních dekorací, kterými plánujete vyzdobit svůj byt. Vhodné jsou třeba saténové sáčky nebo ty z klasické bavlny či sametu. Seženete je buď v galanterii, nebo ve specializovaných e-shopech. Pokud jste zruční a máte na výrobu kalendáře dostatek času, můžete pytlíčky na dárky sami ušít. Na malé sáčky o velikosti 10 × 10 cm budete potřebovat přibližně 1,2 metru vybrané látky o šíři 1,5 metru.

2

Každý sáček je potřeba opatřit číslem od 1 do 24. Pokud jste si vybrali sáčky z přírodní látky, použijte čísla ve stejných neutrálních odstínech nebo je opatřete čísly jasně červené barvy, typické pro vánoční období. Co se týče materiálu, můžete volit z několika variant. Ideální jsou čísla z plsti, která na sáčky našijete. Pokud chcete ušetřit čas, vyberte čísla nažehlovací, očíslované dřevěné štítky, které na sáčky přichytíte, nebo je jednoduše popište fixem na textil.

3

Nachystejte si 24 drobných dárků, které do kalendáře schováte. Dětem můžete udělat radost například oblíbenými čokoládovými tyčinkami, bonbony, sušenkami, lízátky a žvýkačkami nebo můžete dát přednost zdravější variantě v podobě ovoce, ořechů či sladkostí připravených doma. Nejmenší členy rodiny určitě potěší i pastelky, bublifuky nebo malé hračky. Pro kluky pořiďte autíčka, holčičkám se určitě budou líbit sponky do vlasů nebo bomby do koupele. Skvělý nápad je darovat zážitek. Co třeba vstupenky do zoo nebo lístky do kina na nový animovaný film?

4

Teď už stačí jen sáčky zavázat ozdobnou stužkou v červené barvě, na zeď nebo nástěnku připevnit dlouhý provázek a sáčky na něj pověsit pomocí dekorativních kolíčků. Na závěr můžete kalendář dozdobit vánočními ozdobami, větvičkami nebo světýlky.

Tip: Recepty na domácí alternativy sladkostí pro děti se sníženým obsahem cukru najdete v rubrice Gusto junior na stranách 52 a 53.

HORKÝ BANÁNOVÝ MILKSHAKE S KOKOSEM

Doba přípravy: 10 minut / 2 porce

- **0,8 l mléka BILLA**
- **2 banány BILLA Naše BIO**
- **2 lžíce strouhaného kokosu**

Na ozdobu

- **skořice**
- **kokosové plátky**

Mléko ohřejte v hrnci nebo v mikrovlnné troubě, banány oloupejte a nakrájejte na kolečka. Obojí smíchejte v mixéru spolu se strouhaným kokosem a rozmixujte dohladka. Nalijte do sklenic a ozdobte podle chuti skořicí a kokosovými plátky.

HORKÉ ZIMNÍ pochoutky

V čase adventu si udělejte čas na přípravu horkých nápojů, které nádherně provoní váš domov skořicí, naladí vás na vánoční atmosféru nebo zahřejí po dlouhé zimní procházce. Máme pro vás dvě varianty – sladký milkshake pro děti a čaj s kapkou alkoholu pro dospělé.

VÁNOČNÍ PEČENÝ ČAJ S RUMEM

Doba přípravy: 70 minut / 2 porce

- **1 pomeranč BILLA BON VIA**
- **1 citron BILLA Naše BIO**
- **1 limeta**
- **1 hruška Abate BILLA Premium**
- **1 jablko Česká farma**
- **2 ks celé skořice**
- **lžička hřebíčku**
- **2 velké panáky rumu (0,08 l)**
- **cukr dle chuti**

Nejdříve si předehřejte troubu na 200 °C. Citrusy oloupejte, jablka a hrušky omyjte a zbavte jádřinců. Všechno ovoce pak nakrájejte na malé kousky, dejte na plech vyložený pečicím papírem společně se skořicí a hřebíčkem a pečte zhruba hodinu. Pak směs vyjměte z trouby, rozdělte do dvou velkých hrnků, zalijte vařící vodou, přidejte rum, dosladťe dle chuti a podávejte.

TIP: PEČENÝ ČAJ SI MŮŽETE PŘIPRAVIT I DO ZÁSOBY. JEŠTĚ TEPLOU OVOCNOU SMĚSÍ NAPLŇTE MALÉ SKLENIČKY, UZAVŘETE JE A OBRAŤTE NA 20 MINUT DNEM VZHŮRU. SKLENIČKY S PEČENÝM ČAJEM SKLADUJTE NA SUCHÉM CHLADNÉM MÍSTĚ, VYDRŽÍ VÁM CELOU ZIMU.

UŽ 27 LET
JSME VAŠIMI EXPERTY NA ČERSTVOST

BILLA Premium hruška Abate

Podle doporučení Světové zdravotnické organizace by denní příjem cukru neměl překročit 10 % celkového energetického příjmu. Kvůli vzrůstajícímu počtu osob s obezitou se doporučuje omezit toto množství dokonce pod 5 % celkového energetického příjmu. Pro děti mladší 8 let je to zhruba 30 gramů cukru denně, pro předpubertální děti do 47 g denně a pro pubertální mládež 60 g denně (1 lžička odpovídá 5 g cukru). Kromě cukru v čisté podobě konzumujeme další „skrytý" cukr v různých nápojích, sladkostech a průmyslově zpracovaných potravinách. Dlouhodobě zvýšený příjem cukru a sladkostí má za následek vznik nadbytečné tělesné hmoty, a to jak v dětství, tak v dospělosti, a kromě toho může způsobit špatnou kvalitu života a vznik neinfekčních chronických onemocnění, jako je například cukrovka.

Sladkostem a cukru se v dětství vyhnout prakticky nelze. Pro děti je přirozené, že mají v oblibě sladké a vyhýbají se hořkým chutím. Je to vrozená vlastnost a děti si pak na základě pozitivních a negativních interakcí s okolím vybírají, jaké jídlo jim chutná a kterému se raději vyhýbají.

Problém vzniká v případě časté a nadbytečné konzumace cukru, kdy se u dětí vytváří návyk a neodbytná touha po jednoduchých cukrech. Proto je důležité vést děti k řádné výživě již od útlého věku a naučit je vybírat si zdravější potraviny.

Rodiče mohou jít pozitivním příkladem pravidelnou konzumací zdravějších pokrmů nebo například zařazením ovoce místo svačiny mezi jídly. Negativní interakce je naopak založena na využívání jídla jako odměny nebo jako trestu ve formě zákazu sladkostí. Úplný zákaz sladkostí totiž obvykle nevede u dětí ke kýženým výsledkům. Doporučuje se zejména omezit konzumaci sladkostí před jídlem, aby si děti dopřály dobré, kvalitní a výživově bohaté jídlo a mohly si pak dát jen malý pamlsek. Navíc by pro ně sladkosti neměly být snadno dostupné, takže se snažte doma neshromažďovat velké množství cukrovinek. Sladkosti dětem nenabízejte, pokud si o ně samy neřeknou, a pokud se tak stane, omezte přijímané množství. Dítě se musí naučit, proč je v případě konzumace cukru a sladkostí důležitá střídmost a jaké jsou dopady nadměrného příjmu na jeho organismus, než aby muselo čelit úplnému zákazu veškerého cukru.

PŘÍPRAVA ZDRAVÝCH DOMÁCÍCH SLADKOSTÍ

Kromě energie nedodává rafinovaný bílý cukr našemu organismu žádné důležité živiny. Najdeme ho v potravinách, jako je čokoláda, cukrovinky, sušenky a džusy, ale i tam, kde ho obvykle nečekáme, třeba v ovocných jogurtech, cereáliích, pečivu, ovocných kompotech, ale také ve slaných potravinách, jako jsou instantní polévky a kečup.

Abychom u dětí omezili konzumaci cukrovinek z obchodu, můžeme společně s nimi připravovat domácí dezerty z čerstvých, průmyslově nezpracovaných, nutričně bohatých potravin. Tak dohlédnete na kvalitu použitých ingrediencí a zároveň naučíte děti jíst domácí dobroty.

Na přípravu domácích dezertů vybírejte spíše čerstvé potraviny než zpracované zdroje cukru – sladťe medem, datlemi, sirupem z agáve, ječmenným sladem nebo rýžovým sirupem, které kromě doslazení dezertu dodají tělu potřebné vitaminy a minerály. I bílou mouku můžete nahradit například moukou celozrnnou pšeničnou, ječnou, žitnou nebo jáhlovou. Místo klasických sladkostí nabídněte dětem ořechy a čerstvé ovoce, nejlépe lokální ze sezonní nabídky. Čerstvé sladké ovoce, jako jsou banány, ananas, mango a lesní plody, můžete zmrazit a pak z nich vytvářet skvělé dezerty bohaté na vitaminy a minerály. Řecký jogurt lze použít jako základ pro přípravu originálních mražených dobrot, stačí ho jen smíchat s čerstvým ovocem, oříšky nebo kousky hořké čokolády. Obiloviny, jako jsou vločky, žito, špalda a pohanka, využijte pro přípravu různých horkých i studených kaší, které pak podávejte s čerstvým ovocem. Pro ty, kteří dávají přednost méně sladkým dezertům, jsou skvělou volbou dýňové a mrkvové dortíky, které můžete dětem servírovat jako výbornou svačinku. Sušené ovoce je dostupné po celý rok a hodí se perfektně například do koláčů nebo jako samostatná svačina společně s ořechy.

Díky domácí přípravě dezertů dohlédnete na to, že se vaše děti budou stravovat v souladu se zásadami zdravé výživy a zároveň se seznámí se všemi druhy zdravých potravin.

Abyste dětem usnadnili výrobu a přijetí zdravějších alternativ k běžným cukrovinkám, je potřeba vyvinout trochu úsilí: buďte kreativní, používejte různé barvy a zajímavé struktury spolu s jejich oblíbenými sladkostmi pro vytvoření nových chutí, nabídněte dětem širokou škálu možností, aby si vybraly, co jim nejvíce vyhovuje, připravujte si domácí džusy z čerstvého ovoce a zejména se snažte jíst zdravě a dejte tím dětem dobrý příklad.

Není tedy potřeba dětem zakazovat sladkosti. Jen je musíme naučit, jak často a kolik pamlsků si mohou dopřát, a ukázat jim, jak domácí dobroty samostatně připravovat.

O Vánocích se většinou scházíme se svými blízkými nad spoustou dobrého jídla. V tomto období děti jedí větší množství čokolády, cukroví a zákusků, které jsou nedílnou součástí sváteční tabule.

DĚTI A cukr

alternativní sladidlo

BILLA Naše BIO javorový sirup

na gratobu

TIP: NAMÍSTO POTRAVINÁŘSKÉHO BARVIVA MŮŽETE NA OBARVENÍ ČOKOLÁDOVÉ POLEVY POUŽÍT MÁTOVÝ EXTRAKT.

ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES S JAVOROVÝM SIRUPEM

Doba přípravy: 50 minut / 12 porcí

- 120 g hladké mouky **BILLA Naše BIO**
- špetka soli **BILLA**
- ¼ lžičky jedlé sody
- 1 lžíce kakaa
- 200 g hořké čokolády **BILLA Naše BIO**
- 100 g másla **BILLA**
- 2 vejce **BILLA**
- 120 g javorového sirupu **BILLA Naše BIO**
- 1 lžíce vanilkového extraktu

Na ozdobení:

- 100 g bílé čokolády
- 2 lžíce smetanového sýra typu Philadelphia
- zelené potravinářské barvivo
- 1 lžíce hvězdiček na zdobení dortů
- barevná brčka nebo tyčky

Troubu předehřejte na 170 °C.

Pekáč o velikosti 25 × 25 cm vyložte pečicím papírem.

V míse smíchejte mouku, sůl, jedlou sodu a kakao. Do jiné mísy dejte čokoládu nalámanou na kousky a máslo a rozpusťte je ve vodní lázni nebo v mikrovlnné troubě. Nechte trochu vychladnout a pak za stálého míchání přidávejte jedno po druhém vejce, javorový sirup, vanilkový extrakt a připravenou sypkou směs.

Těsto nalijte do pekáče a v předehřáté troubě pečte asi 25 minut.

Vyjměte koláč z trouby, a jakmile vychladne, nakrájejte ho na trojúhelníky / vánoční stromečky, do spodní strany každého stromečku zapíchněte barevné brčko nebo tyčku a ozdobte polevou.

Bílou čokoládu nalámejte na kousky a rozpusťte v mikrovlnné troubě. Do rozpuštěné čokolády přimíchejte smetanový sýr a zelené potravinářské barvivo a nepřestávejte míchat, dokud se ingredience zcela nespojí v hladkou směs. Poté ji přelijte do zdobicího sáčku a odstřihněte špičku. Ozdobte vánoční stromečky čokoládovým krémem, posypejte hvězdičkami a podávejte.

VÁNOČNÍ SUŠENKY SE ZÁZVOREM

Doba přípravy: 2 hodiny / 30 sušenek

Máslovovanilkový krém – bez cukru:

- 1 malý sáček vanilkového pudinku bez cukru
- 250 ml smetany ke šlehání **BILLA**
- ¼ lžičky stévie
- 200 g másla **BILLA** pokojové teploty

Těsto:

- 200 g másla **BILLA** pokojové teploty
- 3 lžíce medu **BILLA** nebo 2 lžíce sirupu z agáve **BILLA Naše BIO**
- 300 g hladké mouky **BILLA Naše BIO**
- špetka soli **BILLA**
- 1 lžíce mletého zázvoru
- 1 lžíce kakaa
- 1 lžička vanilkového extraktu

Nejdřív si připravte krém. V hrnci smíchejte pudinkový prášek a smetanu ke šlehání, přidejte stévii a za stálého míchání metličkou vařte 5–7 minut, dokud nevznikne hustý sladký krém. Odstavte krém z plamene, přelijte ho do misky, přikryjte potravinovou fólií a dejte stranou, aby vychladl.

V míse šlehejte 3–5 minut máslo, dokud nezíská krémovou konzistenci, přidejte vychladlý pudink a míchejte, dokud se všechny ingredience nespojí.

Rozdělte připravený máslovovanilkový krém do menších misek a do každé dejte trochu potravinářského barviva – červené, zelené, žluté, černé atd.

Pak si připravte sušenky. Šlehejte máslo s medem (nebo sirupem z agáve), dokud nevznikne směs krémové konzistence.

Přidejte mouku a špetku soli a pořádně promíchejte. Přidejte zázvor, kakao a vanilkový extrakt, poté směs lehce promíchejte, zakryjte potravinovou fólií a nechte přibližně hodinu v lednici.

Vyložte plech pečicím papírem.

Pracovní plochu poprašte moukou a vyválejte vychlazené těsto dotenka. Vykrajujte tvary pomocí vykrajovátek na cukroví a skládejte je na připravený plech.

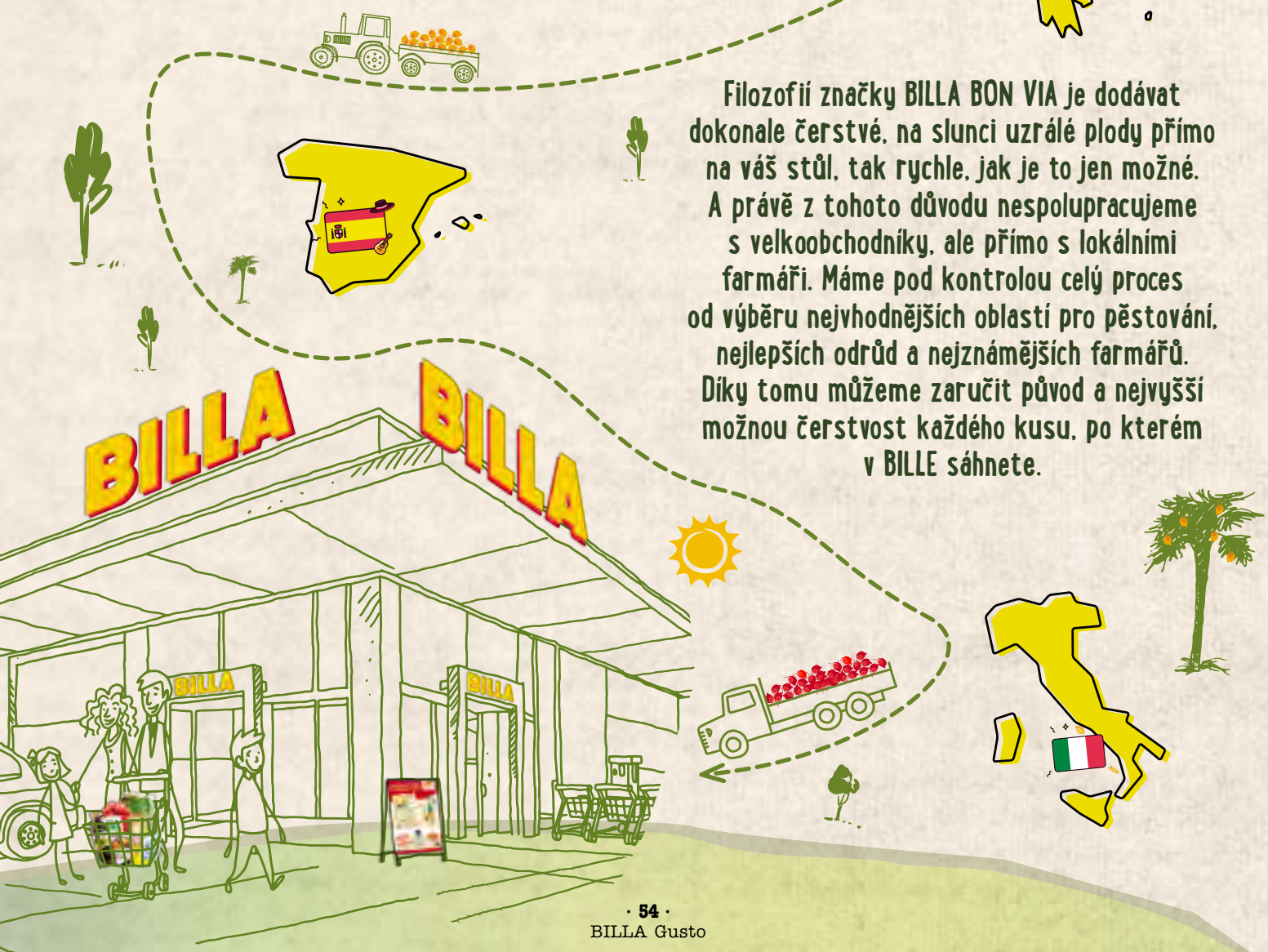
Vložte do předehřáté trouby a pečte při 180 °C 5–7 minut (nebo dokud okraje sušenek nezezlátnou).

Po vychladnutí sušenky ozdobte pomocí zdobicího sáčku s ozdobnou špičkou máslovovanilkovým krémem, který jste si předem připravili a obarvili ho potravinářskými barvivy.

Schutí přímo k vám

BILLA BON VIA

Kromě plodin od českých regionálních farmářů, které v BILLE najdete pod značkou Česká farma, jsou nyní v oddělení čerstvého ovoce a zeleniny k dostání produkty naší nové privátní značky BILLA BON VIA. Ty pocházejí od prověřených dodavatelů ze slunných oblastí Evropy.



Filozofií značky BILLA BON VIA je dodávat dokonale čerstvé, na slunci uzrálé plody přímo na váš stůl, tak rychle, jak je to jen možné. A právě z tohoto důvodu nespolupracujeme s velkoobchodníky, ale přímo s lokálními farmáři. Máme pod kontrolou celý proces od výběru nejvhodnějších oblastí pro pěstování, nejlepších odrůd a nejznámějších farmářů. Díky tomu můžeme zaručit původ a nejvyšší možnou čerstvost každého kusu, po kterém v BILLE sáhnete.

Naši farmáři ze slunného Španělska

Vypěstováno, sklizeno a kontrolováno

spolu s našimi farmáři

Každý den se experti na zemědělství pohybují po polích našich dodavatelů ve Španělsku, v Řecku, Itálii, Turecku a dalších zemích a kontrolují kvalitu produktů, které pod hlavičkou značky BILLA BON VIA prodáváme. Ovoce a zelenina se sklízejí vždy v ten správný čas, aby se k vám plodiny dostaly v té nejlepší kondici. Od našich partnerských farmářů pak putují bez zbytečných mezikroků rovnou do BILLY.

Ochutnejte šťavnatá rajčata, exotické kaki, lahodné papriky nebo sladké mandarinky a pomeranče vypěstované pod pečlivým dohledem našich farmářů podle standardů značky BILLA BON VIA a přesvědčte se o jejich nedostižné chuti a špičkové kvalitě.

Chuť exotických dálek

Chuť a vůni cizokrajných destinací si snadno přenesete do své kuchyně i v zimě. Stačí zavřít oči a pochutnat si na některém z čerstvých plodů běžně dostupných v našich obchodech. Jsou přímo nabité vitaminem C, který chrání váš imunitní systém, a navíc jsou neuvěřitelně lahodné. Inspirujte se naším výběrem a v BILLE si do košíku nezapomeňte přidat některou z exotických pochoutek.

KUMQUAT

Kumquat, též nagami nebo počeštěně kumkvát, je ovoce příbuzné citrusům a připomíná miniaturní oválné pomeranče. Do Evropy k nám dorazil z Číny, která patří mezi největší světové producenty tohoto exotického ovoce. Na našem kontinentu je doma například v Řecku, kde se z něj vyrábí stejnojmenný alkoholický likér. Plod měří zhruba 2–4 centimetry a jedlá je jak jeho dužina, tak oranžová slupka. Ta má nasládlou chuť, která tvoří příjemný kontrast s aromatickou, mírně nahořklou dužinou. Před konzumací stačí kumquat omýt a odstranit stopku. Trpasličí pomeranče se používají také nakrájené na poloviny nebo čtvrtiny při pečení masa, pro přípravu sladkokyselých omáček k masu, marmelád, pečených dezertů, jako ozdoba koktejlů nebo do fondue.

PAPÁJA

Středoamerická papája svým hruškovitým tvarem na první pohled připomíná tykev. Obvykle v obchodě objevíte plody o délce zhruba 10–15 centimetrů, které poznáte podle zelenožluté slupky. Po rozkrojení plodu objevíte medově sladkou růžovooranžovou dužinu strukturou připomínající žlutý meloun a v jeho středu malá kulatá černá semínka. Před konzumací je vydlabejte lžičkou a zbavte papáju slupky. Vynikající je stejně jako ostatní tropické ovoce syrová bez úprav, pokapaná limetou nebo citronem, v jogurtu, jako přísada ovocných i zeleninových salátů, do dezertů, džemů, kompotů nebo nápojů. V asijské kuchyni se běžně využívá podobně jako zelenina a chutnou kombinaci tvoří například s kari, plody moře a drůbeží.

MARACUJA

Maracuju najdete na pultech našich obchodů, kam obvykle putuje ze slunné Jižní Ameriky, také pod názvem mučenka nebo passion fruit. Plod maracuji je kulatá až oválná bobule o velikosti 5–7 centimetrů s tuhou slupkou, kterou je potřeba před konzumací odstranit. Existují dvě odrůdy tohoto exotického ovoce, na první pohled velmi dobře rozpoznatelné podle barvy slupky. První je ve zralém stavu jasně žlutá, druhá temně fialová. Vnitřek plodu je šťavnatý, s velkým množstvím malých semínek. Osvěžující maracuja je oblíbenou součástí ovocných džusů, výborná je též čerstvá, příjemně doplní bílé jogurty, tvarohy nebo dozdobí smetanové koláče. Můžete také zkusit přidat ji do ovocných limonád.

KARAMBOLA

Exotickou karambolu poznáte na první pohled podle její voskově lesklé slupky a hvězdicovitého tvaru, díky němuž si vysloužila přezdívku „starfruit". Pochází z Malajsie a hojně se pěstuje také v dalších částech jihovýchodní Asie. Zralé plody jsou velké přibližně šest až dvanáct centimetrů, mají žlutozelenou barvu a jejich šťavnatá dužina chuťově připomíná sladkokyselou chuť angreštu. Před konzumací stačí oloupat hnědá žebra nacházející se na vnější části plodu a nakrájet karambolu na plátky. Tak získáte dekorativní pěticípé hvězdičky, které nejlépe využijete čerstvé jako dekoraci různých nápojů, dortů, ovocných pohárů, zmrzlin a jiných dezertů nebo ovocných salátů.

PHYSALIS

S physalis jste se už určitě setkali pod názvem mochyně nebo židovská třešeň. Plody jsou šťavnaté, sladkokyselé a chuťově vzdáleně připomínají ananas. Mají podobu zelenožlutých až žlutooranžových třešniček, které mají velikost i tvar cherry rajčat a jsou uzavřené v lampionu tvořeném suchým okvětním kalichem, díky němuž je toto ovoce netradiční dekorací rozmanitých jídel. Konzumuje se nejčastěji čerstvé jako ozdoba obložených mís, dezertů, masových pokrmů, salátů nebo drinků. Plody physalis si ale zamilujete i ve formě zavařenin nebo marmelád.

TAMARIND

Opravdovou specialitou mezi exotickým ovocem je tamarind pěstovaný v Indii. Pokud často a rádi experimentujete v kuchyni, neměl by vám uniknout. Tyto podlouhlé, až 20 centimetrů dlouhé lusky obsahují semena obalená tmavou červenohnědou hustou dření se sladkokyselou chutí připomínající švestková povidla. Tamarind je nedílnou součástí tradiční asijské kuchyně, používá se jako přísada do nápojů, marmelád, dezertů a hlavně jako surovina do speciálních kořeněných omáček. Dochucují se jím různé druhy indických čatní a přidává se do klasických indických nebo thajských pokrmů z rýže a masa nebo do polévek. Pochutnáte si ale i na čerstvém tamarindu, který můžete zařadit do jídelníčku jako netradiční zpestření.

KAKI

Kaki je zářivě oranžové ovoce s lesklou slupkou, které se svým tvarem a velikostí podobá rajčeti. V obchodech ho můžete najít také pod názvem churma, tomel, čínská švestka nebo korejské mango. Toto ovoce pochází původně z Číny, odkud se rozšířilo do celého světa. K nám se dováží například ze Španělska. Jeho chuť připomíná kombinaci sladkých broskví, jablek, meruněk a melounu s jemnou vůní vanilky a v kuchyni se s ním velmi dobře pracuje. Nemá totiž žádné pecky ani jadérka, jeho pevná dužina se dobře krájí a slupka snadno loupe. Využijete ho na mnoho způsobů při přípravě ovocných salátů, dezertů, zavařenin a omáček.

MANGO

Další lahodnou pochoutkou z jižní a jihovýchodní Asie, běžně dostupnou v nabídce našich obchodů, je mango. Plody ledvinovitého tvaru dosahují velikosti 10–15 cm a hrají všemi barvami od zelené přes žlutou a oranžovou až po sytě červenou. Mango před přípravou zbavte slupky a dřevnaté pecky a konzumujte jen jemnou sytě žlutooranžovou dužinu, chutí podobnou broskvím. Využití manga je velmi všestranné. Výtečné je jak samotné, tak i jako součást ovocných salátů, zmrzlinových pohárů, alkoholických i nealkoholických koktejlů, moučníků, zmrzlin, domácích zavařenin a oblíbené je i ve formě čatní jako zpestření masitých pokrmů. Mango je také jedním ze symbolů asijské kuchyně, kde se přidává do vařených i smažených jídel propojujících v perfektní harmonii sladké, slané a pikantní chutě.

PAPEI

Dlouhé zimní období je tady. Je potřeba zásobit se vitaminy. Udělejte to právě teď!
Nejlepší přítel vaší snídaně, svačiny, vašeho vydatného dne...
Hummus umí zázraky. Hummus zázrak je.

Pomazánky **Hummus Olivy** a **Hummus Červená řepa**
Vysoká výživová hodnota. Vhodné pro vegetariány.

www.papei.cz

NOVINKA

VEGE RYBY DELIKATESY LAHŮDKY VEJCE

citrusová BOMBA

Milujeme zimu. A vy? Kouzelné období spojené s mrazivými teplotami a napadaným sněhem dokáže pokazit snad jen zimní chřipka. Proto nezapomeňte pečovat o své zdraví a zařaďte do jídelníčku hodně vitaminů, abyste posílili svou imunitu. Čerstvé ovoce a zelenina by na vašem stole neměly chybět ani v zimě. Dopřejte si je třeba formou netradičních salátů.

Fazolový salát s řepou a jablkem

TIP: ZVOLTE SPÍŠE KYSELÝ DRUH JABLKA, NEJLÉPE GRANNY SMITH.

Doba přípravy: 10 minut / 4 porce

- 400 g uvařených červených fazolí
- 1 jablko **Česká farma** nakrájené na plátky
- 2 vařené řepy **BILLA Easy** nakrájené na plátky
- 2 lžíce nasekaných lístků petržele
- 2 lžíce šťávy z citronu **BILLA Naše BIO**
- 1 lžička hořčice **BILLA**
- 1–2 lžíce dýňového oleje **BILLA Premium**
- špetka soli **BILLA**
- špetka pepře

V míse smíchejte fazole, plátky jablka a řepy a nasekané lístky petržele. Do uzavíratelné nádoby (například zavařovací sklenice) vymačkejte šťávu z citronu, přidejte hořčici, dýňový olej, sůl a pepř, sklenici uzavřete a důkladně ji protřepejte, aby se ingredience spojily. Pak zálivku nalijte na salát, promíchejte a podávejte.

Salát z čekanky a červeného zelí

Doba přípravy: 5 minut / 4 porce

- 200 g červeného zelí **Česká farma**
- 1 velká mrkev **Česká farma**
- 100 g červené salátové čekanky
- 1 granátové jablko
- 2 lžíce olivového oleje **BILLA Premium**
- sůl **BILLA**
- šťáva ze 2 limetek
- 150 g sýra feta **BILLA**
- hrst vlašských ořechů **BILLA**

Nastrouhejte zelí a mrkev, oddělte od sebe jednotlivé čekankové listy a vše dejte do mísy. Přidejte vyloupaná semena z granátového jablka, olivový olej, sůl a limetovou šťávu a promíchejte. Na závěr do salátu nadrobte kousky sýra feta, posypte vlašskými ořechy a podávejte.

TIP: SALÁT BUDE JEŠTĚ CHUTNĚJŠÍ, POKUD VLAŠSKÉ OŘECHY KRÁTCE OPRAŽÍTE NASUCHO NA PÁNVI.

Salát se špenátem, pomeranči a sýrem cottage

Doba přípravy: 5 minut / 2 porce

- 2 pomeranče **BILLA BON VIA**
- 100 g baby špenátu **BILLA Easy**
- 80 g nasekaných listů římského salátu
- 2 lžíce nasekaných petrželových lístků
- 1 lžíce olivového oleje **BILLA Premium**
- 1 lžíce šťávy z citronu **BILLA Naše BIO**
- špetka soli **BILLA**
- 150 g sýra cottage **BILLA**

Oloupejte pomeranče a nakrájejte je na plátky. V míse smíchejte špenát a římský salát, přidejte nasekané petrželové lístky, olivový olej, citronovou šťávu a špetku soli. Přidejte sýr cottage a nakrájené pomeranče, vše promíchejte a ihned podávejte.

BILLA Easy špenát

TIP: TENTO SALÁT CHUTNÁ SKVĚLE I S MANDARINKAMI.

{ KAŽDÝCH 30 MINUT }

KAŽDÝCH 30 MINUT ČERSTVĚ NAPEČENO

HORKÉ PŘÍMO Z PECE

Dovedete si představit den bez lahodného, ještě teplého chleba nebo křupavých housek? My v BILLE ne, a proto vás nově ve všech prodejnách vítáme vůní čerstvě rozpečeného pečiva, a to dokonce každých 30 minut.

Rozplývající se croissanty, chléb s propečenou kůrkou, měkoučké rohlíky, rozmanité druhy baget, křupavé housky se semínky a dalších více než třicet druhů sladkého i slaného pečiva pro vás každý den chystají zkušení zaměstnanci pekárny BILLA. Starají se o to, aby od rána do večera byly na pultech každé prodejny neustále čerstvé výrobky, které jsou několikrát denně k dostání ještě teplé, protože se rozpékají v pecích přímo v prodejnách každou půl hodinu.

Vybírat můžete z pšeničného, žitného a vícezrnného pečiva s pestrou paletou chutných lněných, slunečnicových nebo dýňových semínek. Určitě si pochutnáte také na netradičních novinkách, například pečivu s populární quinoou.

Společně se sortimentem čerstvě rozpékaného pečiva najdete v nabídce prodejen BILLA také široký výběr baleného pečiva nebo například výrobky lokálních pekařů. Ti dodávají do nejbližších prodejen ve svém regionu pečivo ze své vlastní produkce vyrobené v malé místní pekárně z poctivých českých surovin.

Nechte se zlákat vůní linoucí se z oddělení pečiva ve vaší nejbližší BILLE a zastavte se pro své oblíbené pochoutky.

VYZPOVÍDALI JSME LADISLAVA CHMELU Z ÚSEKU PEČIVA V PRODEJNĚ V ŘÍČANECH U PRAHY:

- **Jíte doma pečivo?**
  Ano, moje rodina si bez čerstvého křupavého pečiva neumí představit ráno. Děti milují čerstvý chléb namazaný máslem a plátkem sýra a šunky.
- **Proč byste zákazníkům doporučil nakupovat pečivo v BILLE?**
  Protože sám s pečivem každý den pracuji, vím, že zákazník u nás vždy najde čerstvé a dozlatova upečené pečivo, ať na nákup dorazí v kteroukoliv denní dobu. Dopékáme ho totiž každou půlhodinu.
- **Každou půlhodinu tedy nabízíte čerstvě dopečené pečivo? Co se děje mezitím?**
  Přesně tak. Mezitím kontroluji, které druhy pečiva v prodejně docházejí, a připravuji pece podle toho, co bude potřeba. U nás v Říčanech používáme čtyři pece. V jedné se mi například dopékají celozrnné bagety, v druhé už mi dochází sýrový šnek a v další si už připravuji meruňkové kapsy.
- **Který je váš nejoblíbenější druh pečiva?**
  Mně nejvíce chutná žitný chléb, manželka si nejvíce pochutná na cereální kaiserce a děti milují meruňkovou kapsu.
- **Který druh pečiva je u zákazníků nejoblíbenější?**
  Zákazníci nejvíce kupují kváskový a konzumní chléb. Oblíbené jsou také kaiserky a máslový croissant.

PROfrost
Tradiční pečivo
od českého výrobce

BILLA
Připraveno u nás
1 BAGETA S ČESNEKOVÝM MÁSLEM 165 g
2 BAGETA SE SLANINOU
3 VÍCEZRNNÁ BAGETA NIZZA 320 g
4 RUSTIKÁLNÍ BAGETA S KVÁSKEM
1
2
3
4
UŽ 27 LET JSME VAŠIMI EXPERTY NA ČERSTVOST

Nesmrtelná

KLASIKA V MODERNÍM PROVEDENÍ

UŽ 27 LET JSME VAŠIMI EXPERTY NA ČERSTVOST

Dovedete si představit oslavy nového roku bez tradičních chlebíčků? My na tenhle český unikát rozhodně nedáme dopustit. Kromě klasické bílé veky, salátu, plátku šunky a vejce jim sluší i kreativnější kombinace ingrediencí. Inspirujte se naším výběrem odlehčených chlebíčkových variací, které potěší chuťové buňky všech strávníků na silvestrovském večírku.

čerstvé bagety z BILLA pekárny

TIP: PRO PŘÍPRAVU CHLEBÍČKŮ DOPORUČUJEME BAGETU SE SLANINOU, RUSTIKÁLNÍ BAGETU S KVÁSKEM, VÍCEZRNNOU BAGETU NIZZA NEBO BAGETU S ČESNEKOVÝM MÁSLEM.

CHLEBÍČEK S RICOTTOU, ŠUNKOU A SUŠENÝMI RAJČATY

Doba přípravy: 10 minut / cca 8 chlebíčků

- **1 rustikální bageta s kváskem**
- 1 kelímek (250 g) ricotty
- sůl **BILLA**
- pepř **BILLA Premium**
- 1 balení parmské šunky Proscuitto di Parma **BILLA Premium**
- 1 sklenice polosušených rajčat **BILLA Premium**
- hrst čerstvé petržele

Bagetu nakrájejte na příčné plátky široké zhruba 2 cm. Riccotu v kelímku dochuťte solí a pepřem a potřete jí plátky bagety. Parmskou šunku natrhejte na kousky, sušená rajčata nakrájejte na menší kostičky a obojí naskládejte na chlebíčky. Před servírováním chlebíčky dozdobte nasekanou petrželí.

CHLEBÍČEK S MRKVOVOU POMAZÁNKOU A UZENÝM LOSOSEM

Doba přípravy: 10 minut / cca 8 chlebíčků

- **1 vícezrnná bageta NIZZA**
- 1 mrkev **Česká farma**
- 1 kelímek (200 g) tradičního pomazánkového
- šťáva z ½ citronu **BILLA Naše BIO**
- sůl **BILLA**
- pepř **BILLA Premium**
- 1 balení uzeného lososa **BILLA**
- hrst čerstvého kopru

Bagetu nakrájejte na příčné plátky široké zhruba 2 cm. Mrkev oškrábejte a nastrouhejte najemno. V menší misce smíchejte pomazánkové máslo, nastrouhanou mrkev, citronovou šťávu, sůl a pepř. Směs dobře promíchejte a natřete ji na připravené plátky bagety. Chlebíčky dozdobte plátky lososa a nasekaným koprem.

CHLEBÍČEK S ČERVENOU ŘEPOU A BALKÁNSKÝM SÝREM

Doba přípravy: 10 minut / cca 8 chlebíčků

- **1 bageta se slaninou**
- 1 balení vařené červené řepy **BILLA Easy**
- 1 lžíce medu **BILLA**
- šťáva z ½ citronu **BILLA Naše BIO**
- sůl **BILLA**
- pepř **BILLA Premium**
- 1 balení sýra Feta **BILLA**

Bagetu nakrájejte na příčné plátky široké zhruba 2 cm. Řepu oloupejte, nakrájejte na malé kostičky a v misce smíchejte s medem, citronovou šťávou, solí a pepřem. Připravenou směs dejte na plátky bagety a na ni nadrobte kousky balkánského sýra.

BILLA
Premium
ŠPIČKOVÁ KVALITA
PRO KAŽDÉHO
PREMIUM
Quality
PREMIUM
SPECK ALTO ADIGE
PARMIGIANO REGGIANO
PROFITEROLLS
COOKIES WITH HAZELNUT CREAM FILLING
BUTTER CHEESE BAGUETTES
FANCY TRUFFLES
FANTASTICO MIX

NOVOROČNÍ *přípitek*

Pořádáte letos silvestrovský večírek pro přátele? Abyste roli hostitele zvládli na jedničku, musíte se postarat jak o chutné občerstvení, tak o přípravu míchaných drinků, které k oslavám nového roku neodmyslitelně patří. Nechte se inspirovat trojicí jednoduchých, hravých a barevných koktejlů. Své hosty zaručeně potěšíte, a nepotřebujete k tomu ani extra vybavený bar. Na zdraví!

PROSECCO S ANANASOVÝM DŽUSEM

Doba přípravy: 5 minut / 1 koktejl

- 1 dcl prosecca
- 1 dcl ananasového džusu
- ¼ limety

Na ozdobu:
- plátek limety nebo citronu **BILLA Naše BIO**

Do sklenice na víno nasypte kostky ledu a nalijte do ní vychlazené prosecco a ananasový džus. Na závěr do drinku vymačkejte šťávu z limety a přidejte tenké plátky kůry. Sklenici dozdobte plátkem limety nebo citronu.

RUM S JABLEČNÝM DŽUSEM

Doba přípravy: 5 minut / 1 koktejl

- 40 ml rumu
- 150 ml jablečného džusu
- ¼ jablka **Česká farma**
- ¼ limety
- 1 celá skořice

Do sklenice na whiskey dejte kostky ledu a nalijte do ní rum a jablečný džus. Přidejte šťávu z limety a jablko nakrájené na tenké plátky. Nakonec do sklenice přidejte skořici.

VODKA S JAHODOVÝM DŽUSEM A SODOU

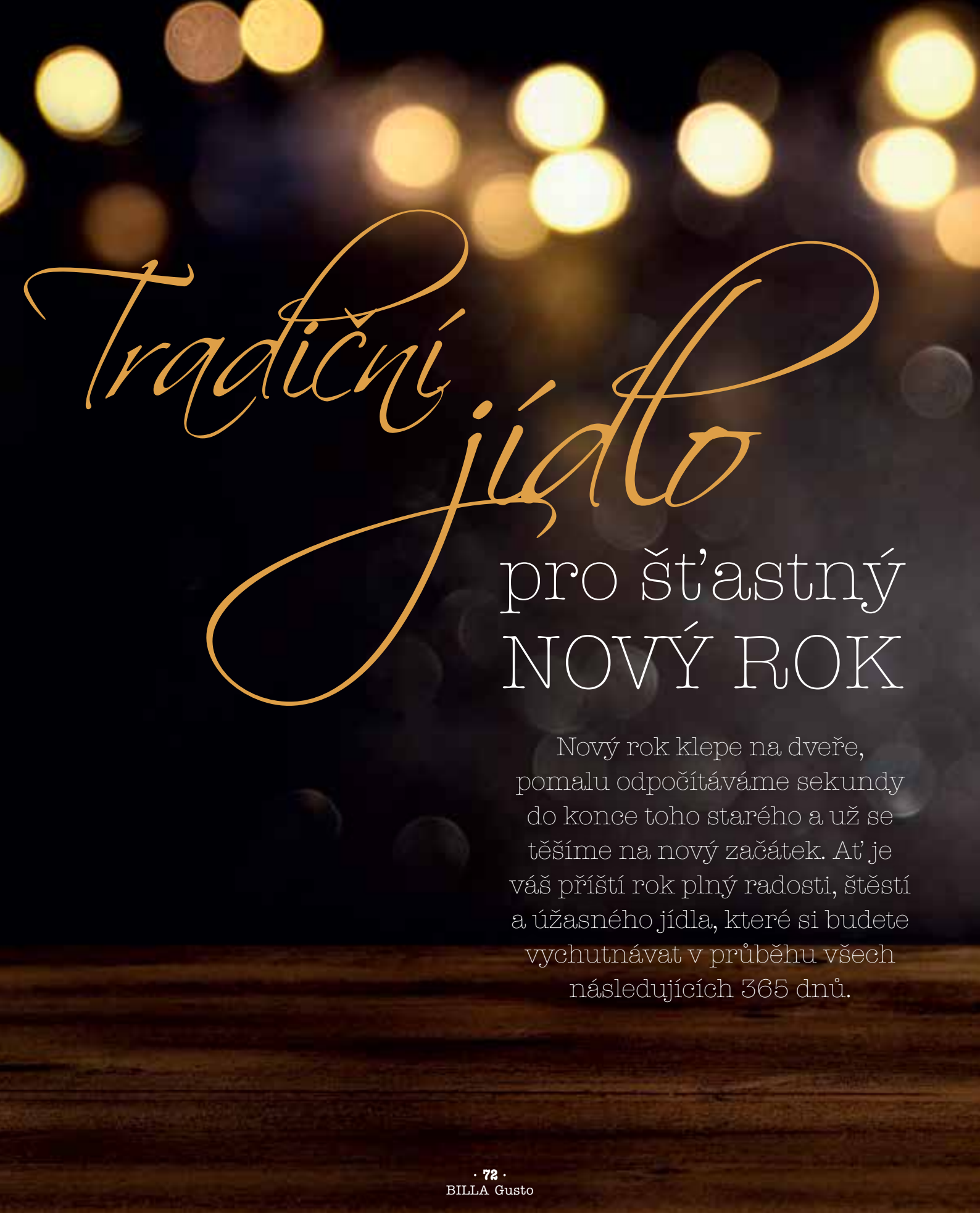
Doba přípravy: 5 minut / 1 koktejl

- 20 ml vodky
- 100 ml jahodového džusu
- 1 dcl sody
- ¼ citronu **BILLA Naše BIO**
- 2 jahody

Na ozdobu:

- plátek citronu nebo limety
- lístky máty

Ve sklenici na martini smíchejte vychlazenou vodku, jahodový džus a sodu. Na závěr do drinku přidejte jahody nakrájené na měsíčky, vymačkanou šťávu z citronu a kostky ledu. Podle vkusu můžete dozdobit plátkem citronu či limety nebo natrhanými lístky máty.



Tradiční jídlo pro šťastný NOVÝ ROK

Nový rok klepe na dveře, pomalu odpočítáváme sekundy do konce toho starého a už se těšíme na nový začátek. Ať je váš příští rok plný radosti, štěstí a úžasného jídla, které si budete vychutnávat v průběhu všech následujících 365 dnů.

Říká se, že šťastný a bohatý nový rok zajistí správný výběr tradičního jídla, které si připravíme hned první den. Lidé po celém světě si proto prvního ledna pochutnávají na pokrmech, které symbolizují blahobyt. Pojďme se podívat na ukázky novoročních dobrot z různých koutů planety.

JÍDLO KULATÉHO TVARU

Na Silvestra se po celém světě podávají pokrmy, které mají kulatý tvar – ať už jsou to dorty, ovoce, nebo slaná jídla. Symbolizují úplnost kruhu neboli konec minulého a začátek nového roku. Ve středomořských státech je zvykem schovávat do dortů minci nebo mandli. Na ty, kteří je najdou, čeká podle tradice v novém roce štěstí a blahobyt. Pro novoroční hodování je vhodné i kulaté ovoce.

VEPŘOVÉ

Maso, které by mělo být naprosto nedílnou součástí vaší silvestrovské večeře, je jednoznačně vepřové. Prase je totiž symbolem štěstí a prosperity, a existují dokonce dvě teorie, proč tomu tak je. První z nich říká, že tohle zvíře nikdy nechodí pozpátku, zatímco druhá teorie tvrdí, že prase postupuje kupředu, když si hledá potravu. Vepřové je oblíbenou potravinou ve spoustě zemí, jako je Kuba, Rakousko, Portugalsko, Maďarsko a Španělsko. V některých zemích, jako třeba v Chorvatsku, jedí o svátcích drůbež. Tradice totiž říká, že ten, kdo sní drůbeží maso, odhodí za sebe vše špatné z loňského roku, podobně jako za sebe kuřata a další drůbež odhrabávají hlínu při hledání potravy.

RYBY

Ryby podle tradice také patří mezi jídla, která přináší štěstí. Jejich stříbrné šupiny totiž připomínají šperky a mince, a navíc plavou neustále směrem dopředu. V Číně věří, že pokud snědí celou rybu od hlavy až po ocas, budou mít zaručené štěstí od začátku roku až do jeho konce. V některých částech Evropy, například ve skandinávských zemích nebo v Německu a Polsku, jsou přesvědčeni, že blahobyt zajistí sleďovité ryby. V jihoevropských zemích, zejména v Portugalsku, zase dávají přednost tresce.

LISTOVÁ ZELENINA

Vzhledem k tomu, že zelená listová zelenina připomíná balík dolarovek, je celkem jasné, proč je žádoucí tuhle zeleninu zařadit do svátečního menu. Do této kategorie patří i zelí. Běžně ho konzumují v jižní části Spojených států, většinou blanšírované. Zelné listy plněné mletým masem, nejlépe vepřovým, jsou zase tradičním novoročním pokrmem v mnoha evropských zemích.

ČOČKA A DALŠÍ LUŠTĚNINY

Tyto potraviny jsou také velice oblíbenou součástí novoročního menu, protože symbolizují bohatství a hojnost. Je to proto, že během vaření bobtnají, takže jsou spojovány s rostoucím blahobytem. Thajci jedí luštěniny hned po půlnoci, většinou s masem nebo je podávají samotné. V Thajsku je považují za velice hodnotnou potravinu už od starověku, dříve je dokonce poslední den v roce lidé dávali jako dar svým přátelům. Maďaři a Brazilci jedí pro štěstí čočku, zatímco Američané si připravují fazole „černé oko“ se zelenou zeleninou a kukuřičným chlebem. Řídí se totiž místním pořekadlem: „Fazole přináší mince, zelenina dolary a kukuřičný chleba zase zlato.“

NUDLE

Nudle, které jsou nedílnou součástí zejména asijské kuchyně, symbolizují dlouhověkost a lidé v této části světa věří, že čím delší nudle je, tím delší bude život strávníka. Proto nudle při jídle nepřekrajují, protože to prý přináší smůlu.

GRANÁTOVÉ JABLKO A HROZNOVÉ VÍNO

Věří se, že granátové jablko přináší štěstí, protože jeho barva symbolizuje srdce, plodnost a zdraví. Velké množství semen tohoto plodu je zase spojováno s prosperitou. Neobejdou se bez něj novoroční hostiny v Řecku a Turecku. Hroznové víno by se podle tradice mělo jíst o půlnoci. Celkem 12 kuliček před půlnocí pojídají v Mexiku, ve Španělsku, v Portugalsku a na Filipínách. Každá jednotlivá kulička hroznu představuje jeden měsíc, takže pokud chutná trpce, bude hořký i příslušný měsíc.

OLIEBOLLEN — TRADIČNÍ NIZOZEMSKÉ KOBLÍŽKY

Doba přípravy: 2 hodiny / cca 30 koblížků

- 400 ml teplého mléka **BILLA**
- 2 lžíce cukru
- 15 g droždí
- 500 g hladké mouky **BILLA Naše BIO**
- 1 lžička soli
- 1 vejce **BILLA**
- 100 g rozinek **BILLA**
- 1 jablko **Česká farma**, oloupané a nastrouhané
- olej na smažení **BILLA**
- moučkový cukr na posypání

Do malého množství vlažného mléka nasypte cukr a droždí, promíchejte a nechte odpočívat 5–10 minut, dokud se na povrchu nevytvoří pěna.

Do mísy nasypte mouku a sůl, zamíchejte, uprostřed vytvořte důlek a vyklepněte do něj vejce, přidejte drožďovou směs a přilijte zbytek teplého mléka. Míchejte, dokud nevznikne hladké těsto. Přidejte rozinky a nastrouhané jablko, pořádně promíchejte a nechte zakryté utěrkou asi hodinu kynout.

Rozehřejte si olej na smažení a pak pomocí dvou lžic tvořte z těsta malé kuličky ve tvaru koblížků a smažte je 3–5 minut dozlatova.

Usmažené koblížky položte na papírové ubrousky, aby odsály přebytečný tuk.

Před podáváním posypte oliebollen silnější vrstvou moučkového cukru.

TIP: DO TĚSTA MŮŽETE PŘIDAT SKOŘICI, POMERANČOVOU KŮRU NEBO MALÉ KOUSKY KANDOVANÉHO OVOCE.

BILLA Premium parmigiano reggiano

TIP: SALÁT CHUTNÁ NEJLÉPE, POKUD HO NECHÁTE PÁR HODIN ODLEŽET. PŘIPRAVTE HO PROTO O DEN DŘÍVE A NECHTE PŘES NOC V LEDNICI, ABY SE CHUTĚ PROPOJILY.

SLEĎ V KOŽICHU – LUXUSNÍ RUSKÝ SALÁT

Doba přípravy: 90 minut / 4 porce

- 2 brambory typu A **Česká farma**
- 2 bulvy červené řepy
- 2 mrkve **Česká farma**
- 1 červená cibule
- 3 vejce **BILLA**
- 250 g osolených sleďových filetů
- ½ hrnku majonézy **BILLA**
- špetka soli
- menší hrst čerstvého kopru a lístků petržele

Neloupané brambory, řepu i mrkev uvařte, poté oloupejte a nastrouhejte. Na každý druh zeleniny použijte odlišnou nádobu a nemíchejte je dohromady.

Cibuli oloupejte a nakrájejte najemno.

Vejce uvařte natvrdo a nakrájejte je na malé kousky.

Nakonec nasekejte sledě.

Naaranžujte salát tak, že začnete spodní vrstvou nasekaného sledě, na něj položíte vrstvu nakrájené cibule, pak nastrouhané brambory, mrkev, vejce a nakonec řepu jako horní vrstvu. Jednotlivé vrstvy lehce potírejte majonézou, aby se ingredience slepily a držely na sobě. Přidávejte sůl podle potřeby, ale dávejte pozor, protože sleď je slaný sám o sobě.

Horní vrstvu salátu ozdobte čerstvým koprem a nasekanými petrželovými lístky.

Salát podávejte zastudena.

SLANINOVÉ KOŠÍČKY S VEJCI

Doba přípravy: 25 minut / 12 košíčků

- 12 plátků toastového chleba **BILLA**
- 12 tenkých plátků slaniny **Vocílka**
- 3 vejce **BILLA**
- ½ hrnku zakysané smetany **BILLA**
- ½ hrnku nastrouhané goudy **BILLA**
- 1 menší paprika
- 2 lžíce nasekané pažitky
- 1 lžíce nasekaných lístků petržele **Česká farma**
- ½ lžičky soli **BILLA**
- ¼ lžičky pepře
- ¼ lžičky oregana
- 20 g strouhaného parmezánu **BILLA Premium**

Troubu předehřejte na 200 °C a připravte si formu na muffiny.

V každém plátku chleba vykrojte sklenicí kolečko, které umístíte na dno jednotlivých formiček na muffiny.

Slaninou vyložte boční strany jednotlivých formiček, abyste vytvořili 12 „košíčků".

V míse rozšlehejte vejce, přidejte zakysanou smetanu, nastrouhaný sýr, nadrobno nakrájenou papriku, pažitku, petržel, sůl, pepř a oregano. Zamíchejte a směsí vyplňte jednotlivé košíčky, na závěr je posypte parmezánem.

Vložte formu do předehřáté trouby a pečte asi 15 minut.

TIP: DO VAJEČNÉ SMĚSI MŮŽETE PŘIDAT I HOUBY, ŠPENÁT, CUKETU NEBO JARNÍ CIBULKU.

KŘUPAVÉ AVOKÁDO UPEČENÉ V TROUBĚ

Doba přípravy: 30 minut / 4 porce

- 2 avokáda **BILLA Premium**
- ½ hrnku hladké mouky
- 2 vejce **BILLA**
- ½ hrnku strouhanky
- 1 lžíce strouhaného parmezánu **BILLA Premium**
- ¼ lžičky soli **BILLA**
- špetka pepře
- špetka kajenského pepře
- 1 lžička mletého česneku
- 1 lžíce olivového oleje **BILLA Premium**

Jogurtový dresink:

- 300 ml jogurtu **BILLA Naše BIO**
- 1 prolisovaný stroužek česneku **Česká farma**
- 1 lžíce nasekaných lístků petržele **Česká farma**
- špetka soli **BILLA**

Troubu předehřejte na 200 °C. Avokádo zbavte pecky, oloupejte a nakrájejte na plátky.

Do hlubokého talíře nasypte mouku, v druhém rozšlehejte vejce a ve třetím smíchejte strouhanku s parmezánem, solí, pepřem, kajenským pepřem a mletým česnekem.

Plátky avokáda obalte v mouce, pak ve vajíčku a na závěr v ochucené strouhance.

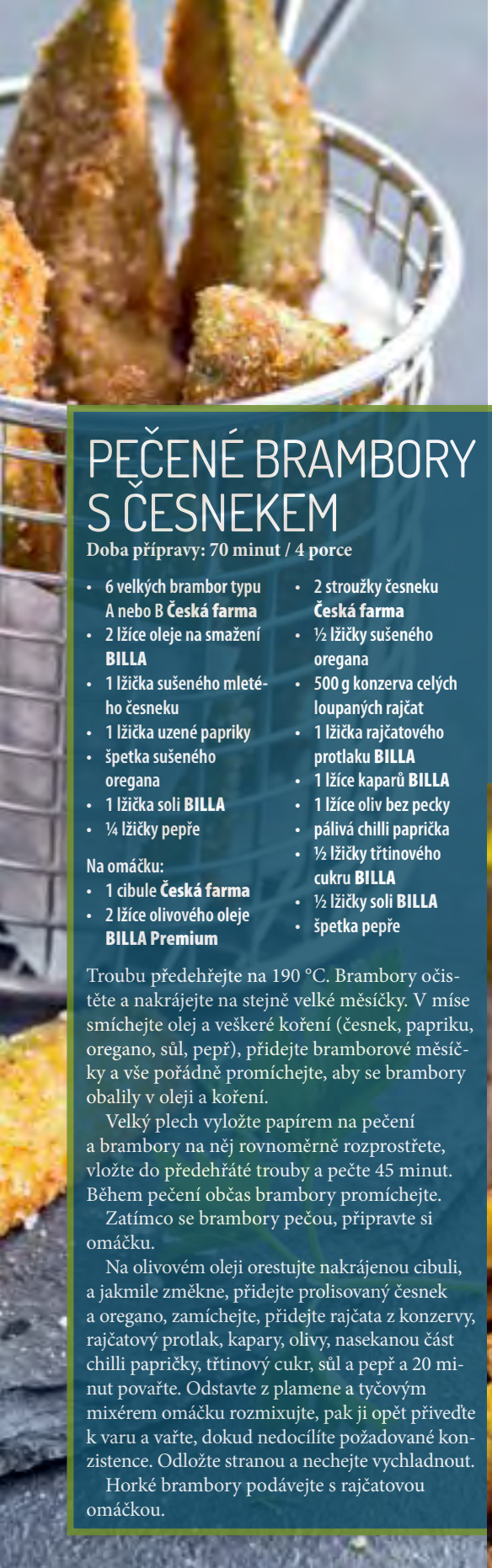
Avokádo naskládejte na plech vyložený pečicím papírem, pokapejte olivovým olejem a vložte do předehřáté trouby. Pečte 15 minut, a pokud je potřeba, jednotlivé plátky v průběhu pečení obraťte, aby se opekly z obou stran dokřupava.

Podávejte s jogurtovým dresinkem. Ten připravte tak, že do jogurtu přidáte prolisovaný česnek, nasekané petrželové lístky a sůl. Vše promíchejte a podávejte spolu s křupavým avokádem.

Užitečné

TIP: PRO PŘÍPRAVU DIPU MŮŽETE NAMÍSTO OLIVOVÉHO OLEJE POUŽÍT ROZPUŠTĚNÝ KOKOSOVÝ OLEJ.

BILLA Premium avokádo



Skvělý snack

s dokonalým dipem

Zdravé zeleninové svačinky s chutnými domácími omáčkami jsou ideální variantou rychlého originálního jídla, které můžete servírovat během večerního posezení. Vaši hosté budou rozhodně nadšení.

PEČENÉ BRAMBORY S ČESNEKEM

Doba přípravy: 70 minut / 4 porce

- 6 velkých brambor typu A nebo B **Česká farma**
- 2 lžíce oleje na smažení **BILLA**
- 1 lžička sušeného mletého česneku
- 1 lžička uzené papriky
- špetka sušeného oregana
- 1 lžička soli **BILLA**
- ¼ lžičky pepře

Na omáčku:

- 1 cibule **Česká farma**
- 2 lžíce olivového oleje **BILLA Premium**
- 2 stroužky česneku **Česká farma**
- ½ lžičky sušeného oregana
- 500 g konzerva celých loupaných rajčat
- 1 lžička rajčatového protlaku **BILLA**
- 1 lžíce kaparů **BILLA**
- 1 lžíce oliv bez pecky
- pálivá chilli paprička
- ½ lžičky třtinového cukru **BILLA**
- ½ lžičky soli **BILLA**
- špetka pepře

Troubu předehřejte na 190 °C. Brambory očistěte a nakrájejte na stejně velké měsíčky. V míse smíchejte olej a veškeré koření (česnek, papriku, oregano, sůl, pepř), přidejte bramborové měsíčky a vše pořádně promíchejte, aby se brambory obalily v oleji a koření.

Velký plech vyložte papírem na pečení a brambory na něj rovnoměrně rozprostřete, vložte do předehřáté trouby a pečte 45 minut. Během pečení občas brambory promíchejte.

Zatímco se brambory pečou, připravte si omáčku.

Na olivovém oleji orestujte nakrájenou cibuli, a jakmile změkne, přidejte prolisovaný česnek a oregano, zamíchejte, přidejte rajčata z konzervy, rajčatový protlak, kapary, olivy, nasekanou část chilli papričky, třtinový cukr, sůl a pepř a 20 minut povařte. Odstavte z plamene a tyčovým mixérem omáčku rozmixujte, pak ji opět přiveďte k varu a vařte, dokud nedocílíte požadované konzistence. Odložte stranou a nechejte vychladnout.

Horké brambory podávejte s rajčatovou omáčkou.

Madeťáci OTEVŘENĚ o Madetě

otevrenamadeta.cz

Dění můžete sledovat na webu a také na Facebooku a Instagramu společnosti Madeta, kde se dozvíte spoustu zajímavostí o produktech, o lidech, kteří v Madetě pracují, a budete vždy v obraze.

Kvůli přísným hygienickým požadavkům výroby není Madeta schopna vyhovět zájemcům o exkurze do výrobních prostor. Jak ale přiblížit co nejlépe, jak to v Madetě vypadá? Touto otázkou se opravdu pečlivě zabýval celý marketingový tým a kreativní agentury. Jasnou odpovědí pak byla jednoznačně myšlenka Otevřené Madety.

TRADIČNÍ POSTUPY A MODERNÍ TECHNOLOGIE

Otevřená Madeta je projekt, ve kterém se „madeťáci" snaží ukázat Madetu tak, jak ji vidí sami, otevřít pomyslné dveře a ukázat, že není co skrývat. Madeta je společnost, která si zakládá na tradičních, ověřených postupech a recepturách, které jdou ruku v ruce s nejmodernějšími technologiemi, a hlavně schopnostmi a zkušenostmi těch nejlepších mistrů sýrařů a mlékařů.

DALI JSME SI ZÁLEŽET

Natáčení spotů a příprava kampaně si vyžádaly několik dní a probíhaly s velkým nasazením všech zúčastněných od brzkých ranních do pozdních večerních hodin. Vše se odehrávalo ve výrobních závodech, a to v Jindřichově Hradci a Plané nad Lužnicí. Na průběh celého natáčení dohlížel marketingový tým, který udával správný směr, aby bylo možné Madetu co nejvíce přiblížit těm, na nichž nejvíce záleží, tedy vám, spotřebitelům.

NAKOUKNĚTE NÁM PŘES RAMENO

Na webových stránkách otevrenamadeta.cz můžete nyní prostřednictvím webových kamer sledovat dění ve výrobě. S pocitem „Velkého bratra" můžete být u zrodu oblíbených hrdinů Madety. V hlavních rolích se vám představí například „vyvoněný" Romadur, čerstvý sýr Jihočeský cottage, oblíbený smetanovotvarohový dezert Lipánek a další.

Díky každému z vás Madeta i nadále zůstává taková, jaká je – jedinečná, tradiční, a teď už i otevřená.

Madeta – tak chutná mléko.

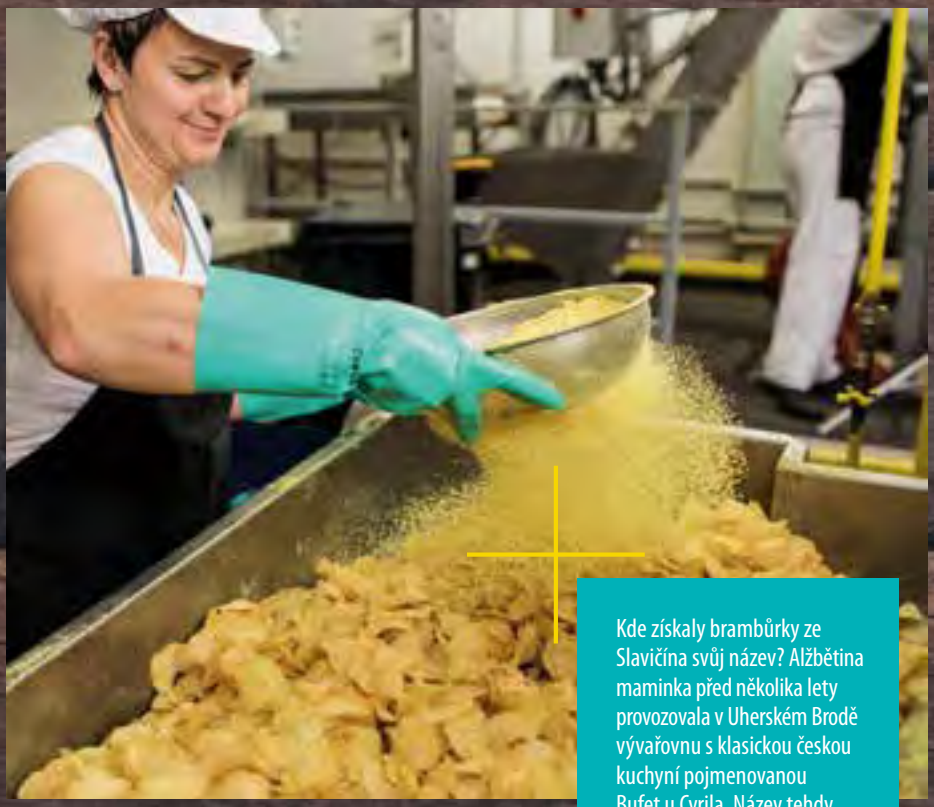
Cesta ke zlatavému brambůrku

V městečku Slavičín ve Zlínském kraji, jen malý kousek od slovenských hranic, najdete rodinnou firmu Krajči, která se už více než 23 let věnuje výrobě jedné z nejoblíbenějších českých pochoutek – tradičním smaženým bramborovým lupínkům.

O zdejší výroby jsme se vypravili i my, abychom se podívali, jak probíhá výroba Cyrilových brambůrků, které znáte z regionálního regálu BILLY.

„Pojďte dál," vítá nás Alžběta Kubišová, která se ve firmě Krajči stará kromě jiného i o marketing, a nabízí nám misku čerstvých, ještě teplých, právě dosmažených brambůrků. Oproti klasickým chipsům je jejich chuť výrazně bramborová a nenajdete v nich žádná umělá dochucovadla.

Firmu Krajči vlastní Alžbětini rodiče a kromě ní tu pracují ještě její dva bratři. Jakub má na starosti výrobu, Matěj logistiku. Firma si na rodinné tradici zakládá a je i jedním z klíčů k jejímu úspěchu. „Pracovat v rodinné firmě má spoustu výhod. Navíc mi často ani nepřijde, že jsem v práci, když jsem neustále obklopená příbuznými," směje se Alžběta a vede nás přímo do výroby.



Kde získaly brambůrky ze Slavičína svůj název? Alžběta maminka před několika lety provozovala v Uherském Brodě vývařovnu s klasickou českou kuchyní pojmenovanou Bufet u Cyrila. Název tehdy vymýšlela celá rodina Krajči společně. Ke jménu Cyril si proto všichni vytvořili silný vztah a rozhodli se pojmenovat tak i sedláka na etiketě svých tradičních smažených bramborových lupínků.

VÝROBA BRAMBŮRKŮ SE BEZ LIDSKÝCH RUKOU NEOBEJDE

Celý proces začíná u pečlivého výběru odrůdy brambor. Ne všechny jsou totiž vhodné na smažení brambůrků. „Brambory bereme nejraději od českých dodavatelů, hlavně z okolí Zlína, z Vysočiny, jižních Čech nebo třeba Polabí," vysvětluje Alžběta. Jednotlivé odrůdy vyžadují individuální přístup, ať už se jedná o dobu smažení, nebo tloušťku plátků. Proto každou z nich nejdříve testují a potom přizpůsobují mezikroky výrobního procesu dané odrůdě.

Brambory putují od dodavatelů do Slavičína ve velkých pytlích a následně se uskladňují v kontejnerech, kterým se říká bunkry. Zavážky probíhají několikrát týdně, aby zásoba brambor byla neustále čerstvá. Každá brambora projde nejdříve nádrží s vodou a pak se na lince přesouvá do škrabky neboli kruhovité nádoby, kde se pomocí odstředivé síly, vody a abrazivního materiálu po obvodu a na dně nádoby zbavuje slupky.

Po škrabce se brambory lehce opláchnou vodou a padají na inspekční pás, kde už každou jednotlivou bramboru bedlivě kontroluje jedna z pracovnic, zbavuje je kazů a krájí všechny brambory na přibližně stejně velké kusy. „Naše výroba je sice z velké části automatizovaná, ale při procesu stále zachováváme vysoký podíl ruční práce. Tak to plánujeme zachovat i do budoucna, naše technologie by se bez lidského faktoru neobešla," komentuje naše průvodkyně.

UNIKÁTNÍ TECHNOLOGIE SE PODOBÁ DOMÁCÍ FRITÉZE

Brambory teď na cestě výrobní linkou čeká další propláchnutí vodou, aby se zbavily vyplaveného škrobu a nelepily se k sobě při smažení. Právě technologie smažení odlišuje Cyrilovy brambůrky od klasických chipsů. Ty se ještě před smažením blanšírují neboli krátce povaří, aby se zbavily nadbytečného škrobu a cukru. „Každá odrůda se pak při smažení chová stejně, ale je to na úkor poctivé bramborové chuti," vysvětluje Alžběta a dodává: „U nás se samotný proces smažení v podstatě neliší od toho, když si brambůrky připravujete doma ve friťáku. Smaží se na povrchu olejové lázně při teplotách do 170 stupňů zhruba dvě minuty a každou várku opět kontrolují naši pracovníci."

Pro výrobu Cyrilových brambůrků se používá řepkový olej, který je na smažení nejvhodnější, protože se přepaluje až při vysokých teplotách, a jeho chuť je navíc pro Cyrilovy brambůrky typická.

Ihned po usmažení se zlatavé brambůrky koření. Slavičínská rodinná firma nabízí tři příchutě – sůl, česnek a svou vyhlášenou hořčici. Složení brambůrků tvoří jen tři suroviny – brambory, olej a sůl, sušený česnek nebo směs koření v případě hořčicové příchutě.

ČERSTVOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Ochucené brambůrky putují do balírny, kde se připraví denně až 50 tisíc sáčků, které pak cestují za svými zákazníky na Moravu i do Čech. Sklad ve Slavičíně v podstatě nepotřebují. „Slouží nám spíš jako překladiště. Filozofií naší firmy je nabízet brambůrky neustále čerstvé, protože tak jsou nejchutnější. Tomu operativně přizpůsobujeme i výrobu. Dva dny dopředu obvoláváme zákazníky a podle jejich objednávek jsme schopni celý proces naplánovat," přibližuje Alžběta.

Na přelomu podzimu a zimy chystá firma Krajči rozšíření své výroby. „Momentálně máme úplně plnou kapacitu. Plánujeme ale otevřít novou halu, díky které budeme moci začít experimentovat s novými příchutěmi," uzavírá Alžběta. Na které novinky se můžeme těšit, však neprozradila. Zkuste po nich zapátrat v regionálních regálech BILLY, až budete nakupovat brambůrky na silvestrovskou party.

VAJEČNÉ BÍLKY JSOU JEDINOU POTRAVINOU S TÉMĚŘ 100% VYUŽITELNOSTÍ BÍLKOVIN.

ZÁKLADNÍ STAVEBNÍ KÁMEN NAŠEHO *organismu*

Jak významnou roli pro správné fungování našeho těla hrají bílkoviny, slýcháme na každém kroku. Stále častěji se také objevují nové stravovací režimy založené na vysokém příjmu proteinů. Stejně jako v jakémkoliv jiném případě ale platí, že nic se nemá přehánět. Bílkoviny je důležité konzumovat s mírou, abychom mohli co nejlépe využít jejich přínos.

Základní funkcí proteinů neboli bílkovin je tvorba tkání, svalů, hormonů a dalších látek potřebných pro fungování našeho organismu. Kromě toho jsou bílkoviny nutné pro tvorbu energie při fyzické námaze, například během vysoce intenzivního tréninku. Bílkoviny se skládají z aminokyselin, kterých je v lidském těle celkem 20, ale 9 z nich si tělo nedokáže vytvářet samo, takže je musíme přijímat z potravy. Známe je pod názvem esenciální aminokyseliny a můžeme je najít v rostlinných i živočišných potravinách.

Přestože se v minulosti doporučovalo konzumovat hlavně bílkoviny živočišného původu, protože jsou podobné těm v našem těle, v současné době jsou za stejně prospěšné považované také bílkoviny rostlinné. Nejdůležitější je konzumovat vyváženou stravu, tedy správnou kombinaci potravin. Obecně platí, že dospělí by měli přijmout přibližně 60 g bílkovin denně, zatímco příjem u dětí by se měl pohybovat mezi 1 a 1,5 g bílkovin na každý 1 kg tělesné váhy.

Pokud tedy nepřijímáte doporučené množství bílkovin ze živočišných potravin, můžete je nahradit těmi rostlinnými. Nejlepšími zdroji živočišných proteinů jsou maso, mléko a mléčné produkty; u rostlinných jsou to pak luštěniny, obilniny a semínka. Ty by měli do jídelníčku zařadit vegani, vegetariáni a osoby, které se masu vyhýbají. Tito strávníci pak nebudou mít žádný problém se získáním potřebného množství bílkovin, pokud mezi sebou rostlinné zdroje vhodně nakombinují.

Stejně, jako je tomu u jiných látek, existují u bílkovin problémy spojené s nadměrnou i nedostatečnou konzumací. Abyste poznali, jestli váš příjem bílkovin není příliš nízký, nebo naopak vysoký, stačí poslouchat své tělo. Náš organismus přeměňuje přebytečné bílkoviny na tuk, což vede k nežádoucímu nárůstu váhy, anebo je odstraní skrze ledviny. Příliš mnoho proteinů má také za následek předčasné stárnutí. Vylučování bílkovin močí spotřebovává vápník a jiné minerály, což může zapříčinit tvorbu ledvinových kamenů. Je důležité zmínit, že tyto principy platí pro průměrný organismus. U sportovců, kteří mají více svalové hmoty, se naopak doporučuje zvýšený příjem bílkovin, protože proteiny se rychle přeměňují na svalovou hmotu, a nevzniká tak jejich přebytek.

Na druhou stranu i nedostatek bílkovin může mít nepříjemné následky. Mezi ty nejčastější patří vypadávání vlasů, chudokrevnost, chronická únava, vracející se rýma a jiná infekční onemocnění, náladovost, častá a intenzivní chuť na sladké a podobně. Nicméně pokud trpíte nedostatkem proteinů, nesnažte se ho dohnat jejich nadměrnou konzumací, mohlo by to vyvolat šok v játrech a ledvinách. Začněte je přijímat postupně a vaše tělo se rychle přizpůsobí.

Soustřeďte se na výběr potravin bohatých na obsah bílkovin a nezapomeňte do svého jídelníčku zařadit například tuňáka, sledě a lososa, ale také sóju a fazole – zejména ty černé, čočku i další luštěniny, pohanku, quinou, chia semínka, mléko a nízkotučné mléčné produkty, oříšky atd. Dodají vašemu tělu dostatečné množství výživných látek včetně bílkovin.

GARANCE ČESKÉHO PŮVODU HOVĚZÍHO MASA

UDĚLEJTE SI DOMA

SKVĚLÝ STEAK

Z MLADÉHO ČESKÉHO BÝKA

Od řezníků z Kostelce

34,90 / 100 G

Novinka

VYSOKÝ ROŠTĚNEC

ŠŤAVNATÝ KUS ČESKÉHO HOVĚZÍHO VÁZANÝ SE SNÍTKOU ROZMARÝNU

32,90 / 100 G

JEDEN Z PROTEINŮ V NAŠEM TĚLE SE NAZÝVÁ PIKACHURIN. POJMENOVÁN BYL PODLE KRESLENÉ POSTAVIČKY PIKACHU ZE SERIÁLU POKÉMON. STEJNĚ JAKO PIKACHU MÁ TOTIŽ TENTO PROTEIN BLESKOVĚ RYCHLÉ POHYBY A SCHOPNOST VYTVÁŘET ELEKTRICKÉ ŠOKY.

PRO JEŠTĚ LEPŠÍ VYVÁŽENOST BÍLKOVIN KOMBINUJTE MEZI SEBOU RŮZNÉ DRUHY POTRAVIN JAKO NAPŘÍKLAD KUŘECÍ MASO, RÝŽI A HRÁŠEK.

LIDSKÉ TĚLO KROMĚ VODY TVOŘÍ HLAVNĚ BÍLKOVINY, A TO Z 18 AŽ 20 PROCENT.

SLOVO PROTEIN POCHÁZÍ Z ŘECKÉHO SLOVA „PROTEIOS“, KTERÉ ZNAMENÁ „ZÁKLADNÍ“ NEBO „TO NA PRVNÍM MÍSTĚ“, A POPRVÉ BYLO POUŽITO V ROCE 1883.

LIDSKÉ TĚLO OBSAHUJE KOLEM 100 000 RŮZNÝCH TYPŮ BÍLKOVIN.

V JEDNOTLIVÝCH VLASECH SE TVOŘÍ DISULFIDICKÉ VAZBY (VAZBY MEZI DVĚMA ATOMY SÍRY). ČÍM VÍCE TAKOVÝCH VAZEB SE VE VLASU NACHÁZÍ, TÍM KUDRNATĚJŠÍ VLAS JE.

TAK ČISTÉ, AŽ ZÁŘÍ

finish

QUANTUM MAX

S OHROMUJÍCÍ SILOU GELU

Voňavé POTĚŠENÍ

Dárková kosmetická sada pod stromečkem zaručeně udělá radost každému. Potěšte své blízké praktickou kazetou nebo taštičkou, kterou navíc mohou využít při cestování.

1. DÁMSKÁ KAZETA PALMOLIVE, sprchový gel AROMA SENSATION SO LUMINOUS 250 ml, sprchový gel So Fabulous 250 ml; **2. DÁMSKÁ TAŠKA DOVE**, sprchový gel 250 ml, tělové mléko 250 ml, antiperspirant 40 ml; **3. DÁMSKÁ TAŠKA NIVEA**, sprchový gel 250 ml, výživné tělové mléko 400 ml, kuličkový antiperspirant 50 ml, Labello balzám na rty 4,8 g; **4. FA TAŠKA PRO HOLKY**, sprchový gel 250 ml, šampon a balzám 250 ml, zubní pasta Vademecum 50 ml; **5. PÁNSKÁ KAZETA GILLETTE FUSION5**, gel na holení 75 ml, holicí strojek Fusion5 ProShield, cestovní pouzdro na strojek; **6. PÁNSKÁ KAZETA NIVEA MEN ACTIVE CARE**, sprchový gel 250 ml, antiperspirant spray 150 ml; **7. FA TAŠKA PRO KLUKY**, sprchový gel 250 ml, šampon a balzám 250 ml, zubní pasta Vademecum 50 ml

Snadné vaření

UDĚLALI JSME PRO VÁS

Skvělé ŠPÍZY

Z VEPŘOVÉ KÝTY & BŮČKU

- ✓ POLOŽENÉ NA ČERSTVÉ ZELENINĚ
- ✓ RYCHLÁ VEČEŘE - ŠETŘÍ VÁŠ ČAS
- ✓ Z NEJLEPŠÍCH ČERSTVÝCH SUROVIN

Jaroslav Janoušek
Garant kvality a šéf závodu CZ15, CZ333

NEJLÉPE CHUTNAJÍ PŘÍMO Z KLACÍKU

SKVĚLÁ & RYCHLÁ

NOVINKA

MEGA SUPER CENA 199,90 KG

SUPER CENA 64,90 KS

10,82 KČ / 100 G

SUPER CENA 129,90 KG

SUPER CENA 99,90 KG

SUPER CENA 139,90 KG

PŘICHÁZÍ SEZÓNA

Vinné Klobásy

GARANCE PŮVODU MASA

99,90 KG

SKVĚLÉ ČESKÉ POCHOUTKY

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.

CHYTNE VÁS

Nechte se unášet chutí
Atlantiku, to je albariño

PAGOS
DEL REY

To nejlepší z každé země

www.pagosdelrey.com

Více na Pagos del Rey

méně je více

Objevte víno v jeho
nejčistší podobě

MUCHO
MÁS

RED BLEND

WINE-MODERATION

PRAVIDELNÁ POMOC MÁ SMYSL

Bez léků a pomůcek se neobejdou jediný den

Teodorka (6), nádor ledviny

Samík (6), nemoc motýlích křídel

Růženka (7), cystická fibróza

Jirka (9), svalová dystrofie Duchenne

S vážným onemocněním se potýkají řadu let.
Díky pravidelné pomoci je pro ně každý den snazší.

Staňte se Dobrým andělem na www.dobryandel.cz
a podporujte rodiny v těžké situaci. Děkujeme!

DOBRÝ ANDĚL

Za podpory Smetanové cukrárny a.s.

MÁJKA

ZLATÉ DĚDICTVÍ

www.zlatededictvi.cz

Hamé

novinka

Sedlčanský

HERMELÍN
ČESNEK S PEPŘEM

lehce pikantní chuť

Palais de France

FINE WINE
FRANCE
DOPORUČUJEME

www.unitedbrands.cz

Ty nejjemnější Vánoce

Vánoční zboží Milka je dostupné jen na vybraných prodejnách Billa.

Milka

Jemnost najdeš uvnitř.

Avokádo

KOŘENÍ, KTERÉ ZAHŘEJE

OBJEVTE NOVINKU FLAT WHITE

SAMETOVÝ ŠÁLEK KÁVY

NESCAFÉ Dolce Gusto

PROTOŽE KÁVA NENÍ JENOM ČERNÁ

VÁNOČKA

z mouky na kynuté těsto

Ingredience na těsto:

- 500 g mouky na kynuté těsto Babiččina volba
- 2 žloutky
- 110 g změklého másla
- 110 g cukru
- citronová kůra
- hrst rozinek namočených v rumu
- vanilkový cukr
- 1/2 balení sušeného droždí
- 250 ml teplého mléka
- špetka soli
- vlašské ořechy

Postup:

Žloutky a máslo utřete dohladka, přidejte vanilkový cukr, sůl a citronovou kůru. Do druhé mísy nasypte mouku a udělejte do ní důlek. V něm rozmíchejte droždí s mlékem. Přidejte i směs z utřených žloutků, nasekané ořechy a rozinky i s trochou rumu a vše měchačkou zpracujte v těsto. To vyklopte na vál a hněťte rukama tak dlouho, dokud nebude krásně hladké a pružné. Těsto vložte do mísy, překryjte utěrkou a nechte kynout na teplém místě asi 2 hodiny. Z vykynutého těsta zapleťte vánočku (spodní patro 4 prameny, střední patro 3 prameny, horní patro 2 prameny). Horní prameny by měly být nejužší. Vánočku položte na plech vyložený pečicím papírem, zpevněte ji na několika místech špejlemi a nechte ji ještě asi půl hodiny kynout v teple. Poté ji potřete rozšlehanými vejci a povrch posypejte pokrájenými ořechy. Vložte do trouby předehřáté na 150 °C a po 15 minutách teplotu snižte na 140 °C. Pečte přibližně 75 minut nebo dle vaší trouby. Po vytažení ještě z teplé vánočky vyjměte špejle, na kterých ulpívá troška těsta. Vánočku nechte vychladnout na mřížce.

Více receptů na **www.babiccinavolba.cz**.

Orion 1896
MISTROVSKÁ EDICE
PROBUDÍM TVÉ SMYSLY
JSEM INTENZIVNÍ A JEMNÁ
VYROBENO V OLOMOUCI
K dostání ve vybraných prodejnách Billa.

NEPŘESTÁVEJTE
LOVIT
-18°C
Jägermeister
SELECTED 56 BOTANICALS
COLD MACERATED ELIXIR
MATURED IN OAK
pijsrozumem.cz

UNITED BRANDS
FINE WINES AND SPIRITS
THE BARMAN'S Choice
www.unitedbrands.cz
Captain
GOLD SPICED
A SPIRIT DRINK WITH CARIBBEAN RUM SPICES AND FLAVOURS
AZUCAR DE CAÑA DESTILADO PREMIUM
RON
CARIBA
ORIGINAL FINEST QUALITY CANE RUM
DISTILLED FROM CARIBBEAN SUGAR CANE
Barman's Choice
70CL
37,5%VOL.

Kouzelné vánoce
se sklenkou šampaňského
GREMILLET…

www.adveal.cz

Naše Rulandské bílé promění jídlo v hostinu

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

vína z Moravy
vína z Čech

Na život jako víno!

Vánoce v noblesní společnosti...

ZVB
EST. 1873

ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC

Držitel ocenění:

SALON VÍN ČESKÉ REPUBLIKY
2011 · 2013 · 2014
2015 · 2017

2017 PRAGUE WINE TROPHY BEST WINERY

2016 PRAGUE WINE TROPHY BEST WINERY

VINAŘ ROKU 2016
ČESKÉ REPUBLIKY

LOVE LETTERS
FROM FRANCE

B&G

www.adveal.cz

BARTON & GUESTIER v novém

SENSI

18K

Vítejte v první třídě!

www.adveal.cz

KEEP IT SIMPLE.

BEEFEATER®
LEMON ORANGE & TONIC

Pijte #Beefeater&Tonic s rozumem.

BeefeaterCZ

R. JELÍNEK

TY PRAVÉ OVOCNÉ DESTILÁTY
UŽ OD ROKU 1894

www.rjelinek.cz

pij s rozumem · cz

ST. NICOLAUS

Chuť zažít víc

Vychutnejte si extra jemnou **Nicolaus vodku** čistou nebo s příchutí brusinek, limety a nově také manga.

NOVINKA

NICOLAUS VODKA
NICOLAUS VODKA
NICOLAUS Cranberry VODKA
NICOLAUS Lime VODKA

@nicolausvodkacr | nicolaus.cz

Telecí maso patří k tradičním svátkům Vánoc.

MojeMaso®

www.biohovezi.cz

České biohovězí... podlehněte inspiraci!

bio park

BILLA naše BIO

La Lorraine
Pečení je naše vášeň

Ochutnejte prémiové pečivo, plné semínek v netradičním tvaru.

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.

Čerstvé…
Samo sebou!

UGO Freshbar a Salaterie i u vás doma.

www.ugo.cz

LEHKÝ CHLEBÍK
PRO SLADKÝ SPÁNEK

NOVINKA

VEČERNÍ CHLEBÍK SE SUŠENÝM OVOCEM

- STÁLE POŘÁDNÁ DÁVKA BÍLKOVIN A VLÁKNINY
- SUŠENÉ OVOCE = SKVĚLÝ ZDROJ VITAMÍNŮ A MINERÁLŮ
- SLADKÁ CHUŤ BEZ VÝČITEK

Penam Fit den

www.penam.cz

LAHŮDKY Palma
ZALOŽENO 1993
můj Chlebíček

Váš dodavatel lahůdek

Nakupujte online na www.mujchlebicek.cz

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

PANZANI

Mnoho neodolatelných možností na každý den

Ukaž se!

VODŇANSKÉ KUŘE

Vždy čerstvé, vždy chutné!

Česká tradice ve Vaší kuchyni!

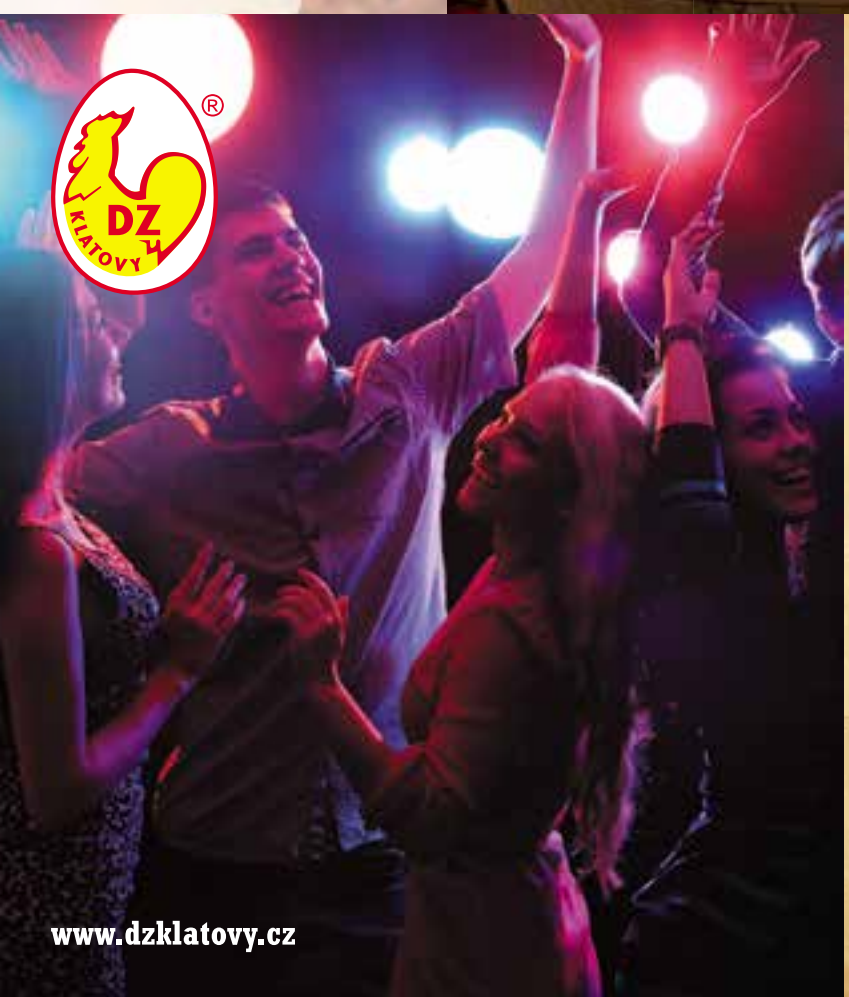
VYRŮSTALO NA ČESKÉ FARMĚ

KRMIVO OD ČESKÝCH VÝROBCŮ

DOSLEDOVATELNÝ PŮVOD

STÁLÁ VETERINÁRNÍ KONTROLA

ZPRACOVÁNO ČESKÝM VÝROBCEM



DZ KLATOVY®

www.dzklatovy.cz

VYCHUTNEJTE SI KONEC ROKU S PŘÁTELI!

DOBRÉ KUŘE Z KLATOV

KUŘECÍ MASO V BYLINKOVÉ A PIKANTNÍ MARINÁDĚ

RYCHLÁ A SNADNÁ PŘÍPRAVA

PEČTE V TROUBĚ 30 - 40 MIN.

NOVINKA Lenor

PRACÍ PROSTŘEDEK 3V1:

1. ČISTOTA
2. SVĚŽEST
3. HEBKOST

Kupon na slevu na tyto výrobky najdete na zadní straně katalogu.

Výrobky jsou dostupné ve vybraných prodejnách.

Vždy uchovávejte mimo dosah dětí.

© A.I.S.E. Více:
www.keepcapsfromkids.eu

S LENOREM SE CÍTÍM SKVĚLE.

Lenor
PRACÍ PROSTŘEDEK

ZÁŘIVĚ ČISTÉ NÁDOBÍ I MYČKA

POUZE VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH

Užijte si chvíle radosti

se svými nejbližšími

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

PALMOLIVE

· Šťastné okamžiky ·

SE SKLÁDAJÍ Z MALIČKOSTÍ

Bohemia
Z PEČE
BRAMBOROVÉ
KREKRY
Bohemia
Z PEČE
RAMBOROVÉ
KREKRY
Bohemia
NOVINKA
BRAMBOROVÉ, LEHKÉ, PEČENÉ

NIVEA
24h
HYDRATACE
KRÉM,
KTERÝ SI ZAMILUJETE!
INTENZIVNĚ VYŽIVUJE
BEZ POCITU MASTNÉ
POKOŽKY
Care

NIVEA
MEN
Official
Sponsor
VSAĎTE NA DEEP
JAKO REAL
NOVÁ
ŘADA DEEP
NIVEA
MEN
DEEP
CLEAN
NIVEA
MEN
DEEP

VYHRAJ
1x ZÁJEZD
za 100.000 Kč

8x zážitky
za 10.000 Kč

8x voucher
za 2.000 Kč

Coca-Cola

KUP JAKÉKOLIV BALENÍ NÁPOJŮ
COCA-COLA DO 1 L VČETNĚ A VYHRAJ.

Akce platí od 29.10. do 23.12.2018. Více na www.vyhrajradost.cz

PRVNÍ NOVINOVÁ SPOLEČNOST – VÁŠ DISTRIBUTOR TISKU

Přinášíme vám nejen noviny 6 dní v týdnu po celý rok.

- Jsme největším distributorem tisku na trhu a monopolním dodavatelem denního tisku.
- Zajišťujeme dodávky tisku, ale také elektronických médií a doplňkového sortimentu do téměř 15 000 prodejních míst.
- Působíme po celé České republice a zásobujeme nejhustší síť prodejních míst v Evropě.

- Jsme s vámi již od roku 1953

www.pns.cz

PNS

Dreamies

DOPŘEJTE VAŠIM MAZLÍČKŮM VESELÉ A MLSNÉ VÁNOCE!

BILLA Bonus club

běžná cena 199,90 Kč

-50%

99,90

1 kg = 18,85 Kč

8 590344 708844

Catsan stelivo pro kočky
5,3 kg

Platnost kupónu je od 1. 12. do 31. 12. 2018
a je platný pouze v prodejnách BILLA.
Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

BILLA Bonus club

běžná cena 32,90 Kč

-39%

19,90

100 g = 33,17 Kč

8 590344 708837

Dreamies pochoutky pro kočky
60 g

Platnost kupónu je od 1. 12. do 31. 12. 2018
a je platný pouze v prodejnách BILLA.
Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

BILLA Bonus club

běžná cena 25,90 Kč

-34%

16,90

100 g = 39,30 Kč

8 590344 708868

Pedigree Schmackos
43 g

Platnost kupónu je od 1. 12. do 31. 12. 2018
a je platný pouze v prodejnách BILLA.
Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

BILLA Bonus club

běžná cena 39,90 Kč

-42%

22,90

100 g = 11,45 Kč

8 590344 708851

Pedigree Biscrok
200 g

Platnost kupónu je od 1. 12. do 31. 12. 2018
a je platný pouze v prodejnách BILLA.
Sleva bude odečtena na pokladně při předložení vystřiženého kupónu.

BILLA Bonus club

gusto

Platnost kupónů je od 1. 12. 2018 do 31. 12. 2018

BILLA Bonus club

-25%

8 590344 708806

Old Spice deodoranty

od 50ml, různé druhy

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA Bonus club

-27%

8 590344 708813

Gin Beefeater

0,7l

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA Bonus club

-30%

8 590344 708790

Lenor gel na praní nebo gelové kapsle

20 dávek / 14 ks

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA Bonus club

-41%

8 590344 708776

Lukana fritovací olej

1 l

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA Bonus club

-29%

8 590344 708820

Meridol zubní pasta

75 ml

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA Bonus club

-20%

8 590344 708783

Lanza tekutý čistič pračky

250 ml

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA Bonus club

gusto

Platnost kupónů je od 1. 12. 2018 do 31. 12. 2018

BILLA Bonus club

běžná cena 439,00 Kč **-27%**

319,00

1 l = 455,72 Kč

Gin Beefeater
0,7 l

Platnost kupónu je od 1. 12. 2018 do 31. 12. 2018

BILLA Bonus club

běžná cena 99,90 Kč **-25%**

74,90

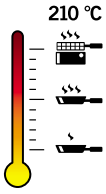
100 ml = od 59,92 Kč

Old Spice deodoranty
od 50 ml, různé druhy

Platnost kupónu je od 1. 12. 2018 do 31. 12. 2018

BILLA Bonus club

běžná cena 59,90 Kč **-41%**



34,90

100 ml = 3,49 Kč

Lukana fritovací olej
1 l

Platnost kupónu je od 1. 12. 2018 do 31. 12. 2018

BILLA Bonus club

běžná cena 159,90 Kč **-30%**

111,00

1 dávka = 5,55 Kč / 7,93 Kč

Lenor gel na praní nebo gelové kapsle
20 dávek / 14 ks

Platnost kupónu je od 1. 12. 2018 do 31. 12. 2018

BILLA Bonus club

běžná cena 99,90 Kč **-20%**

79,90

100 ml = 31,96 Kč

Lanza tekutý čistič pračky
250 ml

Platnost kupónu je od 1. 12. 2018 do 31. 12. 2018

BILLA Bonus club

běžná cena 114,00 Kč **-29%**

79,90

100 g = 106,53 Kč

Meridol zubní pasta
75 ml

Platnost kupónu je od 1. 12. 2018 do 31. 12. 2018