



Deluxe

Zdroj: letaky.NajdiSlevu.cz
FAVORINA

To se vyplatí.

**Veselé
Vánoce**

**Úžasné věci
se vyplatí
každý den.**

Platí od pondělí 27. 10. 2025

Sváteční nálada zabalená do oblíbených cukrovinek



Marcipánový kmen
175 g, v hořké čokoládě,
100 g = 28,51 Kč

49.90



**Marcipánové
kuličky**

125 g,
100 g = 26,32 Kč

32.90



**Norimberské
perníčky**

300 g, v hořké čokoládě
s ořechy, s chráněným
zeměpisným označením,
1 kg = 249,67 Kč

74.90



**Vánoční
sušenky
v dóze**

600 g,
různé druhy,
1 kg = 199,83 Kč

119.90



**Perníčky
s náplní**

300 g, povidlová/
jahodová náplň,
1 kg = 266,33 Kč

79.90



Od pondělí 27. 10.



49.90 **Vánoční cukrovinka**
225 g, fondán/želé,
100 g = 22,18 Kč

Florentinky s mandlemi

125 g,
v mléčné/hořké
čokoládě,
100 g = 63,92 Kč



79.90

**Novinka
v Lidlu!**

Vanilkové rohlíčky

150 g,
100 g = 39,93 Kč

59.90



**Novinka
v Lidlu!**

Gingerbread Stars
Apple & Plum
Dark Chocolate

Perníčky s náplní

800 g, jablečno-švestková, v čokoládě, 1 kg = 187,38 Kč

149.90

**Vánoční
klasika**



Mini Panettone

100 g,
jemné pečivo
s rozinkami
a kandovanou
pomerančovou kůrou

34.90



**Čokoládová lízátká**

10 x 15 g, 2 druhy, 100 g = 39,93 Kč

59.90**Mikulášská nadílka**171 g,
z mléčné čokolády,
100 g = 43,80 Kč**74.90****Čokoládové penízky**150 g,
z mléčné čokolády,
100 g = 33,27 Kč**49.90****Vánoční figurka**200 g,
různé druhy,
s dražé,
100 g = 49,95 Kč**99.90****Hrací autíčko s perníčky**200 g, s hořkou
a mléčnou
čokoládou,
v hrací dóze,
100 g = 134,95 Kč**269.90****Adventní kalendář**75 g,
z mléčné čokolády,
100 g = 66,53 Kč**49.90**

Od pondělí 27. 10.



Čokoládové bonbony

200 g, s náplní a křupinkami, 2 druhy,
100 g = 29,95 Kč

59.90



Nugatové kostky

125 g,
různé druhy,
z lískových
ořechů,
100 g = 47,92 Kč

59.90



Výrobky Favorina obsahují kakao s certifikací Fairtrade.

U výrobků s touto známkou poznáte, že pěstitelé kakaa dostávají za svou práci férově zaplacenou, přistupují šetrně k životnímu prostředí a na farmách se dodržují lidská práva.

To se vyplatí.



Dánské máslové sušenky v dóze

750 g, obsahuje různé
druhy sušenek, 1 kg = 199,87 Kč

149.90



Sušenky spekulatius

600 g,
1 kg = 83,17 Kč

49.90



Marcipánové máslové mini štolky

350 g,
různé druhy,
1 kg = 285,43 Kč

99.90

Favorina | 5

Nabídka zboží platí do vyprodání zásob. Chyby v tisku vyhrazeny. Ceny jsou bez dekorace. Lidl si vyhrazuje právo změny v balení a variantě nabízeného zboží. Odběr možný jen v obvyklém množství.

Zimní tvoření

Sobí krabíčka



Od pondělí 27. 10.

Tato roztomilá dekorační krabička vykouzlí tu pravou vánoční atmosféru. A navíc ukrývá malé dárky přímo v bříšku.

Budete potřebovat:

- Červený, hnědý a bílý karton
- Šablony na krabičku a parohy
- Lepidlo
- Nůžky
- Tenký fix
- Červená bambulka
- Samolepicí pohyblivé oči

Krok 1: Příprava šablony

Nůžkami vystříhnete šablony krabičky a parohů a nalepte je na barevný karton. Tím bude krabička pevná a krásně barevná.

Krok 2: Vystřihování a skládání

Podle naznačených čar vystříhnete krabičku a přehnete ji na označených místech. Parohy také vystříhnete a nalepte je zevnitř na krabičku.

Krok 3: Ozdobení a dokončení

Ted' dostane sob svůj obličej. Nalepte mu pohyblivé oči a červenou bambulku jako nos. Pokud nemáte pohyblivé oči a bambulku, vystříhnete z červeného papíru malý kroužek na nos a z bílého dva na oči, které můžete domalovat černou fixou.

02



01



03



Naplnění krabičky

Nakonec krabičku naplňte dobrotami, přehnete obě strany papíru přes parohy a je to! Ted' můžete potěšit své blízké roztomilým sobíkem se sladkým překvapením uvnitř.

Vánoční figurky
125 g,
různé druhy,
100 g = 55,92 Kč

69.90





Jak skladovat vánoční cukroví



Tipy na skladování cukroví

- Cukroví skladujte vždy v uzavřené nádobě – ideálně plechové nebo plastové. Pokud je okolní teplota nižší než 5 °C, můžete cukroví výjimečně uložit i do papírové nádoby.
- Dózy není nutné vykládat, ale pokud je chcete vyložit, použijte pečicí papír. Papírový ubrousek se pro tento účel nehodí.
- Plněné cukroví skládejte nastojato, aby se nedeformovalo. Neplněné, sušší cukroví – například kokosky – můžete skládat na sebe.
- Cukroví obalované v moučkovém cukru skladujte v samostatné krabičce, aby se cukrem neznečistily ostatní druhy.
- Cukroví potřebuje sucho a chladno, proto ho neskladujte na balkoně, kde je teplota kolem 10 °C.
- Pokud je cukroví stále tvrdé, přidejte do krabičky měsíček jablka.

Tip: Stačí opravdu jeden měsíček. Pokud použijete více, cukroví bude rozmočené.



- Pečte cukroví v doporučeném předstihu – ani příliš brzy, ani příliš pozdě. Každý druh potřebuje, i při správném skladování, odlišnou dobu na rozležení. S tím vám pomůže náš pečicí kalendář.
- Pečte nejlépe jen tolik cukroví, kolik se zkonsumuje do Silvestra. Poté už cukroví ztrácí na chuti.
- Neukládejte cukroví do mrazáku – snadno přejímá pachy ostatních potravin.
- Další tipy a recepty na vánoční cukroví od Mirky van Gils Slavíkové najdete na stránkách kuchynelidlu.cz

Další tipy a recepty na vánoční cukroví od Mirky van Gils Slavíkové najdete na stránkách kuchynelidlu.cz





Vánoční hrachová polévka s uzeným tofu



Doba přípravy:
45 minut



Porce:
4



Obtížnost:
Jednoduchá

Zde se podívejte
na celý recept



Suroviny:

- 150 g žlutého hrachu Campo Largo
- 100 ml bio extra panenského olivového oleje Primadonna
- 4 stroužky česneku
- 1 cibule
- 30 g mrkve
- 35 g petržele
- 35 g celeru
- asi 500 ml zeleninového vývaru
- keramický mlýnek s mořskou solí Kania
- keramický mlýnek s pepřem Kania
- 1 citron (kůra)
- 100 g vařené cizrny Freshona
- 180 g uzeného tofu Vemondo
- lahůdková cibulka
- chlebové krutony
- 50 g listové petržele
- 50 g slunečnicového oleje Vita D'or

Postup přípravy

Hrách zalijeme vodou, aby byl těsně ponořený, a necháme 24 hodin odstát.

V rozeřtátém hrnci s olivovým olejem (asi 50 ml) orestujeme nejmenno nakrájený česnek a cibuli a na kostky nakrájenou kořenovou zeleninu. Přidáme namočený hrách i s vodou, přilijeme vývar a vaříme doměkka asi 25 minut. Uvařený hrách osolíme, opepříme, ochutíme citronovou kůrou, 50 ml olivového oleje a rozmixujeme.

Na talíř naservírujeme trochu vařené cizrny, tofu nakrájené na kostičky, lahůdkovou cibulku nakrájenou na kolečka a zalijeme uvařenou polévkou. Dozdobíme chlebovými krutony a petrželkovým olejem připraveným ze slunečnicového oleje a listové petržele, které společně rozmixujeme nejmenno a scedíme.

Jak připravit chlebové krutony?

Ideálně den starý chléb nakrájíme na kostky. V pánvi rozeřejeme máslo, přidáme česnek dle chuti, pečivo, osolíme, opepříme a opečeme dozlatova. Ke konci opékání přidáme nasekanou listovou petržel.

Tip: Jak na přípravu krutonků do polévky, zjistíte ve videu Kulinařské akademie Lidlu.

Cukrové věnečky Rousquilles



Doba přípravy:
90 minut



Porce:
15



Obtížnost:
Pokročilý

Těsto:

- 90 g cukr moučka Belbake
- 90 g máslo Pilos
- 3 žloutky
- ½ citron (kůra)
- 2 g mletá vanilka
- 2 g sůl Kania
- 30 g med Maribel
- 150–200 g plnotučné mléko Pilos (podle tuhosti těsta)
- 300 g hladká mouka Belbake + na podsypávání
- 6 g kypřicí prášek do pečiva Belbake

Poleva:

- ½ bílek
- 170 g cukr moučka Belbake
- na posypání lyofilizované jahody
- na posypání lyofilizované mango

Postup přípravy

Těsto:

1. Do mísy robota vložíme moučkový cukr, máslo, žloutky, nastrohanou citronovou kůru, mletou vanilku, sůl a med a utřeme dohladka.
2. Pěnu setřeme ze stěn mísy, vlijeme mléko a opatrně rozmícháme.
3. Rychle vmícháme prosátou mouku smíchanou s kypřicím práškem do pečiva. Vzniklé těsto je poměrně řídké.
4. Těsto přendáme do misky, přikryjeme folií a necháme alespoň 3 hodiny zchladit v lednici.
5. Vychlazené těsto vyválíme na plát silný 1 cm a vykrajujeme větší kolečka, která pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Až na plechu vykrojíme středy.

Tip: Věnečky můžete také vytvarovat. Těsto rozdělíte na kousky, z každého vyválejte váleček a stočte ho do tvaru věnečku.

6. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C 10–14 minut.

Poleva:

7. Bílek vyšleháme s cukrem. Cukr přidáváme postupně podle toho, jak bude poleva houstnout.
 8. Polevu přendáme do menší misky a vychladlá kolečka v polevě namáčíme. Můžeme posypat rozdrčeným lyofilizovaným ovocem.
 9. Věnečky vložíme do sušit trouby na 100 °C. Poleva musí být suchá.
- Tip:** Věnečky můžete také posypat oříšky nebo přestříkat čokoládou.
- 10 Na hotové věnečky navážeme stužky a pověsíme na stromček.



Zpátky ke kořenům: Červená řepa

V zimních měsících vám dodá tahle červená kořenová zelenina tolik potřebnou energii. Je křehká, plná živin a její nasládlá, zemitá chuť přinese do vašeho jídelníčku barvu i sílu.

Nadčasová surovina

Už staří Římané používali červenou řepu jako léčivou rostlinu i zeleninovou přílohu. Také ve středověku byla oblíbená pro své účinky, tedy dlouho předtím, než se stala moderní „superpotravinou“. Původně se ale nejedla bulva, nýbrž zelené listy, které se i dnes skvěle hodí například do smoothie nebo pesta.

Zelenina plná železa

Červená řepa je bohatá na kyselinu listovou, železo a betanin. Tato kombinace prospívá nejen ke krvetvorbě, ale i k lepší imunitě. Pravidelná konzumace červené řepy podporuje tvorbu červených krvinek a dodává tělu přirozenou dávku energie během zimního období.

Blahodárné účinky

Výrazný červený odstín řepy pochází z rostlinného barviva betaninu. Ten má antioxidační a protizánětlivé účinky, navíc může pomáhat snižovat krevní tlak a podporovat činnost jater. Šťáva z červené řepy, jablka a zázvoru nejen skvěle chutná, ale také posiluje imunitní systém.

Vařená, pečená, restovaná a mnohem víc

Červená řepa je snad nejuniverzálnější z kořenových zelenin. Její výrazná chuť se skvěle doplňuje například s feta sýrem, jablkem, křenem nebo pomerančem. Při pečení v troubě se její chuť ještě zintenzivní. Hodí se do salátů, polévek či zapékaných pokrmů a jako carpaccio představuje veganskou alternativu roastbeefu. Klasikou jsou i sladkokyselé kostičky nebo čerstvě lisovaná šťáva z červené řepy a jablek. A pro ty, kdo rádi experimentují a tvoří poslouží šťáva z řepy i jako přírodní barvivo. Například na textil, balzám na rty nebo třeba originální razítka na dárkové visačky.

Tip z východoevropské kuchyně

Kdo chce ochutnat červenou řepu v její tradiční podobě, měl by vyzkoušet **barszcz s uszkami**, neboli boršč s oušky. Aromatickou polévku z červené řepy s plněnými taštičkami. Recept najdete hned na další straně!



Fakta

o červené řepě

01

Řepa není jen červená. Existují i žluté a pruhované odrůdy, které vykouzlí na talíři pestrou a překvapivou podívanou.

02

Červená řepa skvěle ladí s kořením, jako římský kmín, skořice nebo koriandr. Pár kapek citronu její chuť ještě podtrhne.

03

Červená řepa patří do čeledi laskavcovitých, stejně jako špenát nebo mangold.

Boršč s plněnými taštičkami



Doba přípravy:
60 Minut



Porce:
4



Obtížnost:
Snadná

Na dozdobení:

- 1/2 svazku kopru
- 400 g zakysané smetany

Na polévku:

- 800 g červené řepy
- 100 g cibule
- 20 g sušených hříbků
- 4 bobkové listy
- 2 l hovězího vývaru
- 500 ml šťávy z červené řepy
- sůl a pepř

Na plněné taštičky:

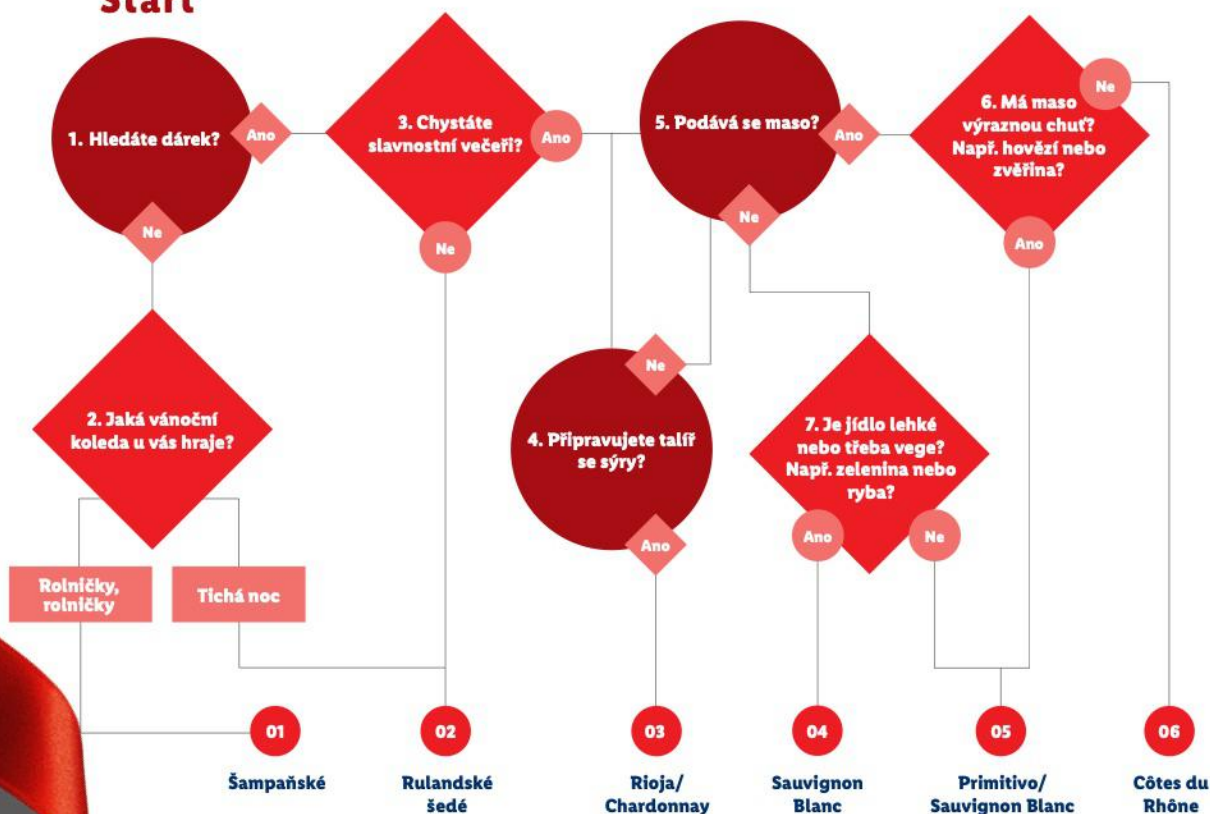
- 250 ml vody
- 500 g hladké mouky
- 1 kg směsi hub
- 100 g cibule
- 100 g strouhanky
- 400 ml rostlinného oleje
- sůl a pepř

A co výběr vína?

**Jak vybrat to správné víno na Vánoce?
Prozkoumejte našeho průvodce a objevte
víno, které se na sváteční stůl hodí nejlépe.**



Start





Jak servírovat víno

Bez vína si sváteční čas nedokážeme představit, ale své plné aroma rozvine pouze při ideální teplotě podávání. Takto si ho vychutnáte naplno:

O Vánocích rozhodují i ty nejmenší detaily, které vytvářejí tu pravou atmosféru. U chuti vína rozhoduje například správná teplota, při které víno podáváte. Pokud je víno příliš studené, jeho aroma zůstává „v zimním spánku“. Teplejší naopak působí těžce a příliš výrazně.

Aby vaše víno chutnalo co nejlépe, připravili jsme pro vás několik jednoduchých tipů:

Šampaňské a perlivá vína

Jeich chuť vynikne při teplotě 6–10 °C. Čím sladší víno, tím více chladu snese.

Rosé

Nejlépe rozvine svou chuť při teplotě 6–8 °C.

Bílá vína

- Lehké odrůdy s vyšším obsahem kyselin jako Riesling: 6–8 °C
- Aromatická vína jako Sauvignon Blanc: 8–10 °C
- Bílá vína s plnější chutí jako Chardonnay: 14–16 °C

Červená vína

- Často se říká, že se mají podávat při pokojové teplotě. Tím se ale myslí někdejší pokojová teplota ve francouzských zámcích, tedy asi 16–18 °C, nikoli našich dnešních 22 °C.
- Lehká ovocná červená vína si můžete vychutnat i při chladnějších teplotách: 14–16 °C.

Kolik vína patří do sklenice?

I množství tekutiny ve sklenice hraje výraznou roli. Obecné pravidlo zní: Sklenka se má naplnit po její nejširší část (u šumivých vín o něco méně). Tak zůstane dostatek prostoru pro zakroužení se skleničkou a rozvonění krásného aromatu. To je to pravé potěšení z vína!



Sváteční pohoda v každém soustu

Lyofilizované
ovoce v čokoládě
100 g, různé druhy

69.90



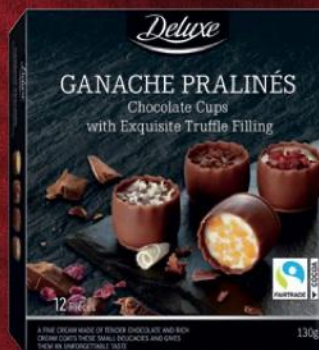
Olivový olej
750 ml, extra panenský,
s chráněným zeměpisným
označením, 1 l = 333,20 Kč

249.90



Pralinky
130 g, směs bonbonů
z mléčné čokolády s náplní,
100 g = 61,46 Kč

99.90



Od pondělí 3. 11.



**Dárkové
balení medů**
4 x 60 g,
akátový med,
lesní med,
med z lípy
a med z netvařce,
100 g = 83,29 Kč

199.90



Turecký med
100 g, různé druhy

49.90



Výběr terin

6 x 90 g, z různých
druhů mas, ochucené,
1 kg = 296,11 Kč

159.90



Salám Fuet

160 g, s bylinkami/
pepřem/česnekem,
100 g = 37,44 Kč

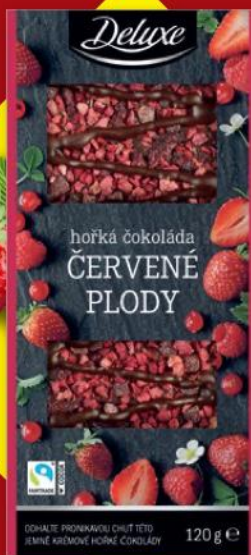
59.90



Ovocné čatni

3 x 75 g, různé druhy,
vhodné k masům a sýrům,
100 g = 22,18 Kč

49.90



69.90 **Hořká čokoláda**
120 g, s červenými plody /
s kandovanou
pomerančovou kůrou,
100 g = 58,25 Kč



**Hořká
čokoláda**
250 g, hořká/mléčná,
směs na přípravu horkého
nápoje, 1 kg = 719,60 Kč
179.90



Bourbon vanilka
2 kusy, lusk z Madagaskaru,
1 ks = 49,95 Kč
99.90

Od pondělí 3. 11.

Zdroj: letaky.NajdiSlevu.cz

Olej z ořechů

250 ml,
z lískových / vlašských /
makadamiových ořechů,
1 l = 399,60 Kč

99.90



Mlýnek s pepřem

85 g / 100 g,
různé druhy,
znovuplnitelný,
100 g = 141,06 Kč

119.90



Mlýnek se solí

70 g / 180 g,
různé druhy,
znovuplnitelný,
100 g = 128,43 Kč /
100 g = 49,94 Kč

89.90



74.90

Kandované ovoce v hořké čokoládě

150 g, různé druhy, 100 g = 49,93 Kč

Datle Medjool

180 g, sušené,
100 g = 33,28 Kč

59.90



Zeleninové chipsy s mořskou solí

100 g

39.90



Zelené olivy

395 ml, různé druhy, ve slaném nálevu,
100 g = 32,51 Kč/PP

69.90

Malá sousta, velká chuť

Kdo říká, že se o Vánocích musíme rozhodovat jen mezi cukrovím a brambůrkami? Tapas přinášejí na stůl nové zážitky, které potěší každého gurmána.

A to nejlepší? Připravíte je raz dva, chutnají skvěle a jsou ideální pro večer s rodinou i přáteli. Ať už sáhnete po šunce, pestu, paštice nebo křehkém listovém těstě, „jednohubky“ promění každou sešlost v oslavu chutí. Protože dobré jídlo spojuje. A když ho s někým sdílíte, chutná ještě lépe.





Druh vína

šumivé víno extra suché



Původ

Itálie, sever oblasti Prosecco



Teplota podávání

6 - 8 °C



Hodí se k

lehkému jídlu jako jsou
mořské plody a ryby,
těstoviny, zeleninové
pokrmky nebo
i sladké dezerty

