



## 34–53

*Jak budou vypadat nejlepší jídla  
blízké budoucnosti*



## 64–76

*Putování za jídlem z Velké Británie  
přes čtrnáct států až do Indie*

### 6–12 **Yotam Ottolenghi**

Původní rozhovor s kuchařskou superstar z Londýna. S ikonou vegetariánského stravování o mase, o rodném Jeruzalémě a o budoucnosti našeho vaření i stravování

### 14–19 **Anketa**

Jaké trendy panují v dnešní gastronomii, co nás čeká a na co se těšit? Tři otázky pro osmnáct osobností tuzemské gastronomické scény.

### 20–28 **Trendy**

Jídlem budoucnosti se zřejmě nestanou amarouny vymačkané z tuby, ale čistý produkt přírody, koncentrát přirozené chuti. Třeba mrkev. Nebo řepa.

### 30–33 **Slovníček gastronomických trendů**

Trocha terminologie nikoho nezabije. Vše, co teď hýbe světem jídla, od fer-

mentace přes tasting menu a Buddha bowls po zero waste.

### 34–53 **Jídla budoucnosti**

V originální food foto story představujeme naši vizi ideálního pokrmu. Inspirovali jsme se v dalekých zemích i u našich prababiček. Heslo? Přirozeně, pestře, jednoduše. A krásně.

### 54–62 **Na vlastní kůži v řeznictví**

Ženou za pultem v kantýně – přesněji ve staroměstské Kantýně. Reportážní popis dvou dnů, v nichž namísto očekávaného potu, krve a slz nastoupily vůně, chutě a pohoda.

### 64–76 **Jak se jí daleko a ještě dál**

Z Británie přes čtrnáct států do Indie, dobrodružně a ve společnosti inspirativních, lahodných, lokálních pokrmů. Právě odsud přichází inspirace

k nám do Evropy. Co všechno se dá sníst na mototreku po Hedvábné stezce?

### 78–85 **Gastronomická síň slávy**

Nigella. Jamie. Gordon. Ale taky Julia. Hugh. A René. Představujeme vám dvanáct gastronomických gigantů z pomyslné kulinářské Síně slávy.

### 86–95 **Vrchní, neprchej!**

Jak je důležité mít číšníka, a to ideálně dobrého. Proměny číšníka obecného v kostce s fotografiemi výstavních zástupců tohoto početného, a přesto ohroženého živočišného druhu.