

OBSAH

- 11 PROČ TATO KNIHA VZNIKLA
- 13 VŠECHNO JE V KUCHARĚKÁCH
- 15 KDO JSEM
Směs frangipane * Pilaf
- 16 KDO JE MAX
Názvy jídel: ‚Pytláková schovanka‘ vs. ‚Tournedos Rossini‘ *
Metodologie pojmenovávání hospod
- 18 KDO JE MAX II aneb O svíčkové I
Chuť svíčkové omáčky
- 18 O LHANÍ
Co kuchaři jedí * Nadhoz pánví * Nástroje & vybavení *
Sušená rajčata
- 21 O SVÍČKOVÉ II
Postupy při výrobě svíčkové omáčky *
Smetanová omáčka postní * Vaření je sexy
- 23 ZPRÁVA O VÝHŘE
- 24 O FAKTECH, ZPĚVU A RADOSTI
Skryté souvislosti * Kouzlo babiččina koláče *
Rodinné školy první republiky vs. poválečné učňáky *
Talent na vaření * Kuchařská francouzština * Cizí jazyky
v kuchyni * Kuchařský Mistr a tzv. noblesní kuchařina *
Vztah kuchaře a zákazníka * Potíže s prostorem a nový svět
- 29 JAK JSME BALILI
Brambory a bramborový škrob * Patron kuchařů
- 30 MAXOVA CESTOVNÍ PŘIKÁZÁNÍ



- 32 O POMÍJIVOSTI
Broskev Melba * Australský dezert Pavlova
- 33 MENU PRO PREZIDENTA
Sestavování jídelníčku * Asociace kuchařů a cukrářů *
Chefs de Chefs
- 37 MNICHOV
Šéfkuchař na venku * Schwabing * Dallmayr *
Turecký med alias turrón
- 41 FINSKO
Čokolády Fazer * Pendrek a lékorky * Finské pivo * Káva
- 43 VÁNOCE BEZ CUKROVÍ A GROG BEZ ALKOHOLU
Šunka * Kaše * Losos * Hrachová polévka * Hořčice * Sledi *
Mléko * Chléb * Grog
RECEPT: Lesní plody se smetanou
- 51 LAPONSKO
Slunovrat u severního pólu * Vodka *
Komáři a neúprosná příroda * Pálenka * Mléčný chléb *
Brusinky * Sob stokrát jinak
RECEPT: Laponská polévka
- 59 ŠVÉDSKO
Herynky * Kopr * Smetana * Vodka Absolut *
Restaurace Operakallaren



61 PONĚKUD DELŠÍ ŠVÉDSKÉ POST SCRIPTUM

Trhy a tržnice Ostermans Saluhall *

Švédský prejt * Švédský stůl * Gustaviánský styl *

Restaurace Mistral a klub hotelu Rival

RECEPT: Tatarský biftek z lososa

69 POLSKO

Houby * Tvarohový koláč sernik * Cibulačka *

Bigos * Řízky z brambor

RECEPT: Tvarohový koláč

75 BAVORSKO

Zemitá kuchyně * Pohanka a pohanková polévka *

Polníček * Pastiňák * Přepuštěné máslo * Šťovík *

Bedrník * Kdoule * Husa a kachna * Knedlíky bez mouky *

Pomerančové suchárky: Ulmský chlebíček * Medové perníčky

81 FRANCIE: PAŘÍŽ

Italská inspirace: Kateřina Medicejská * Břicho Paříže *

Rungis * Olivovník a (provensálský) olivový olej * Lanýže *

Paul Bocuse & Alain Ducasse * Restaurace Ostapé

a Chez La Vieille * Topinambur *

Merlán s omáčkou z loupaných rajčat a těstovinami

RECEPTY: Hovězí na provázku

Cibulačka



91 MONTE CARLO čili KARLOVA HORA

Karel IV. a jeho vlastní životopis * La cucina Toscana *
Kateřina Medicejská * Artyčoky * Piniová jádérka *
(Toskánský) olivový olej

RECEPT: Focaccia

97 ŘECKO

Stifado * Gyros * Řecké restaurace a taverny *
Kykladské ostrovy * Sluníčko zlaté *
Tymián & rozmarýn * Králík na skořici *
Mavrodafni * (Řecký) olivový olej * Tzatziki

RECEPT: Králičí stifado

103 ŠPANĚLSKO

Gazpacho * Ženy na pokraji nervového zhroucení * Tortilla *
Tapas a tapasbary * Sherry * Sušená šunka a chorizo *
Lanýže * Sedmnáct pilířů španělské kuchyně *
Druhá snídaně * Luštěniny * (Španělský) olivový olej

RECEPT: Gazpacho

111 STARÁ DOBRÁ ANGLIE

Roastbeef * Kurzy vaření * Pudink *
Koláč s citronovým krémem * Sýry * Med

RECEPTY: Hovězí v kabátku,
Citronový koláč



119 ŠVÝCARSKO

Cukrové pusinky * Meyring * Engadinský pravý
ořechový koláč * Čokoláda * Královna kráva * Cholera

RECEPTY: Ořechový koláč

Koláč cholera

131 BULHARSKO

Čubrica * Čevabčiči * Bulharská vejce

RECEPT: Zelenina s vejci a sýrem

137 RUMUNSKO

Transylvánské vlivy * Drákula * Pravá rumunská svatba *

Hovězí vývar * Kukuřičná kaše * Mici * Sarmale *

Pečený kapr * Kachna v kysaném zelí * Sladké cukroví *

Slané pověry * Plněné papriky v rajske omáče a historické
souvislosti

RECEPT: Masové šištičky

146 DOVĚTEK

147 SLOVNÍČEK POJMŮ