

Exotické bylinky čerstvé na stůl

Jedná-li se o „lepší“ nebo „hezčí“ vaření, jsou čerstvé bylinky nepostradatelné. I na našem trhu se objevuje stále více kuchyňských bylinek z Asie, Ameriky a Afriky. Kdo zná nároky těchto rostlin, může si je sám bez velkých problémů vypěstovat. Při použití v kuchyni je pak třeba projevit více kreativity.

Pochut po asi



Aroma v ro
Zelené salát,

Proměnlivá bazalka	12
Šalvěj: od trpké až po ovocnou	14
Vůně skromných hospod: citronová tráva	16
Dálněvýchodní hojnost chutí	18
Zázvor: aroma a lék	22
Kari – polyglotní směs	24
Bylinky s chutí kari	26



Informace

Informace62–63



Vaření v asijském stylu	20
Jemná aroma z Japonska ..	28

Exkurz do Asie: Jak vykouzlíme zvláštní asijskou atmosféru na tabuli, jaká aroma koření a zeleniny se k tomu hodí?

Od jemných po palčivé

Bylinky z Nového světa	32
Univerzální: kardamom	34
Citrusově svěží aroma	36
Čajové rostliny pro požitkáře	38
Příbuzní kuchyňské cibule	42
Pálivé jako pepř až jemné jako paprika	44
Čistě věc chuti: koriandr	46

Pěstovat, sklízet, pochutnávat si

Sklízíme a skladujeme bylinky	52
Pěstujeme exotické bylinky	56
Kontrola jako ochrana rostlin	58
Zachovat aroma	60

Městská knihovna
knih. 1 odd. 1

Z 5123

Z2d ex. 2



SPECIÁL

Bylinky k slazení	40
Odvaha k bylinkové kuchyni!	28

Chuťový zážitek od sladké po ostrou:
Dozvíte se, co všechno mají bylinky
a koření „v sobě“.

SPECIÁL

Zmlazujeme a množíme ..	54
Zdobíme jedlými květy ..	64

Jak udržíte své bylinky stále mladé a svě-
ží a ozdobíte svá jídla exotickými květy.

Obsah