



- Slovo úvodem 7
Jak a proč vznikly pokrmy „à la“ 9
- 21. 1.—19. 2. Vodnář**
Vodnářova specialita — mladé výhonky 14
Osobnost světové gastronomie — Paul Bocuse 16
Sir Francis Bacon 17
Osobnost naší gastronomie — Magdalena Dobromila Rettigová 17
František Smotlacha 18
Pokrmy „à la“ 20
Menu ve znamení Vodnáře a předpisy k němu: 23
Zimní omeleta s cibulí a slaninou 24
Salát z mladých výhonků, ořechů a ředkviček 25
Jablečný koláč 25
Malinový šampaňský koktajl 26
- RECEPTÁŘ**
Salát z mladých výhonků, salátové okurky a ředkviček 26
Salát z mladých výhonků a pečeného masa 26
Čekankový salát 27
Vodnářův únorový salát 27
Nákyp z mladých výhonků, vajec a sýra 28
Omeleta s mladými výhonky 28
Vepřové maso se sójovou omáčkou a mladými výhonky 29
Katalánská polévka Bohuše Záhorského 30
Polévka z ředkvičkových lístečků 30
Ředkvičková polévka 30
Telecí polévka — hašé 31
Polévka ze sleziny 31
Krémová polévka z černého kořene 31
Brukvová polévka pro labužníky 32
Polévka z červené řepy 32
Ruský boršč 33
Arabská tvarohová polévka 33
Celerová polévka s opečenou houskou 34
Polévka z růžičkové kapusty s mortadelou 34
Zimní jídelníček podle M. D. Rettigové: 35
Chlebová polévka se zeleninou a vejci 35
Skopová kýta po vídeňsku 35