

Koktejl

- 3 ÚVODNÍK
- 6 REJSTRÍK + NÁVOD
NA POUŽITÍ APETITU
- 10 UVÍZLO V SÍTI
- 12 RECEPT Z RESTAURACE
cheesecake z čokoládovny Herufek
- 14 NOVINKY
koktejl namíchaný z tipů na nákupy
- 18 INTERVIEW
s Pavlem Drdelem, šéfkuchařem
strakonické restaurace Sůl a řepa

Pro každý den

- 20 5 VEČEŘÍ SKORO BEZ MASA
polévka s pelmeněmi, ryba se
zeleninou a další odlehčené pokrmy
- BILLA** VYDATNÁ SVAČINA
tvarohové houstičky se salátem z řepy

Škola vaření

- 32 GRANÁTOVÉ JABLKO
lahodně natrpklé plody znali už
starověcí Egypťané i Římané
- 34 LEGENDY O JÍDLE
kdy vzniklo hovězí Stroganov, které
získalo název podle člena ruského
šlechtického rodu?
- 36 UČÍME SE OD MISTRA
slavný dezert caramelia krok
za krokem

Sezona

- 40 CO JÍST V LISTOPADU
vyzkoušejte různé druhy dýní
v zajímavých úpravách
- 50 HUSA
zpracovat ji můžete od zobáčku
po ocásek i třeba jen po dílech: stehna
a prsa zvlášť a k tomu skvělá paštika

Na víkend

- 64 ZÁZVOROVÉ ZÁZRAKY
zapudíte bacily i špatnou náladu –
zázvor chutná nasladko i naslano
- 72 ZAPEČTE TO!
hřejivý páj, zapečené brambory,
pekanový koláč a další jídla z trouby
- 84 POMALU TAŽENÝ PODZIM
vytáhněte pomalý hrnec a uvařte si
maso, které se rozplývá na jazyku
- 98 ÚSPORNÁ BIBLE
Jana Florentýna Zatloukalová vás
v nové knize naučí vařit chytře

Vše kolem jídla

- 114 GLOSA ANNY GROSMANOVÉ
Ema má pořád maso a autorka názor
na náhražky všeho možného
- 116 NA NÁVŠTĚVĚ
dokonalé propojení kuchyně a zahrady
- 120 OD RESTAURACE K ŘEPĚ
příběh manželů, kteří vyrábějí
netradiční lahůdky z červené řepy
- 126 TEST: RUČNÍ ŠLEHAČE
které obstály a podle čeho je vybírat?
- 130 POHLEDNICE ZE ŠVÝCARSKA
- 138 SLADKÁ TEČKA
Knedlíčkové fondue

na obálce

Husí stehno s ragú str. 54

FOTO: MAREK KUČERA

FOOD STYLING: MAREK VŠETEČKA

DEKOR STYLING:

MARKÉTA ZINDULKOVÁ

