

Koktejl

ze světa gastronomie

8 ŽHAVÉ NOVINKY

Tipy pro všechny, kteří hledají, co by ještě ugrilovali a jaké nástroje na to použijí.

10 ŠÉFKUCHAŘ O MASE

Jaký kousek masa by si Jan Punčochář ugriloval, kdyby měl být jeho poslední? A kdy maso ne/solit a proč?

Inspirace

Co všechno se dá grilovat a jaký druh paliva zvolit?

12 CO DOVEDE GRIL

Nejen maso, ale klidně i pizzu či božské ovocné zákusky.

24 KRÁLOVSKÁ DISCIPLÍNA

Staňte se mistrem steaků s naším přehledným rozdělením hovězího masa a vychytávkami renomovaných řezníků.

26 UHLÍ, NEBO PLYN?

Koupit gril může být pořádný oříšek. Poradíme vám, podle čeho vybírat.

30 JEDEN LEPŠÍ NEŽ DRUHÝ

Hamburger a párek v rohlíku ocení především vaše dospívající děti. Naučíme vás dělat ty nejlepší pod sluncem.

38 POZVĚTE RODINU

Uspořádejte oběd po širým nebem a nabídněte svým nejbližším rybu, grilované cukety a papriky nebo oblíbené kuřecí satay.

40 NÁPOJE Z PŘÍRODY

3x „zahradní“ limonáda.

Grilparáda

To nejlepší z osvědčené klasiky plus něco navíc.

52 TOHLE UŽ BUDETE CHTÍT NAPOŘÁD

Uzený rostbíf, české ryby, megachipsy a vepřové od čumáčku po ocásek. A jako sladká tečka meloun g grilu.

70 POŘÁDNÁ NAKLÁDAČKA

Chuťově výrazné doplňky v podobě nakládané zeleniny, čatni či omáčky jsou jako doplněk k masu jedinečné.

78 ROZPALTE TO SVĚTOVĚ

My jsme hledali inspiraci na všech kontinentech, vy si můžete pochutnat na kuřeti piri-piri nebo kotletě s batátovými hranolky.

94 OBJEVTE SVÉ PIVO

Náš národní nápoj má co nabídnout.