

Koktejl

- 3 ÚVODNÍK**
- 6 REJSTŘÍK + NÁVOD
NA POUŽITÍ APETITU**
- 10 TRENDY ZE SÍTÍ**
připravte si obří mletý řízek z trouby
- 12 KOKTEJL**
namíchaný z novinek a tipů

Pro každý den

- 22 5 VEČEŘÍ Z ČESKÝCH SUROVIN**
vaření z lokálních ingrediencí je nejlepší: kapří filet na kmíně, krém z pečeného česneku, kuře s kořenovou zeleninou
- 34 ROZHOVOR**
legendární šéfkuchař Jaroslav Sapík vzpomíná, proč si pořídil podnik v Klokočné i jaké suroviny jsme zapomněli ke své škodě připravovat + recept na španělský ptáček
- 40 SEZNAMTE SE...**
sběr šípku i jeho čištění není nic snadného, za odměnu získáte báječný džem i čaj

44 RÝŽOVARE, VAŘ!

v rýžovaru připravíte nejen rýži, ale celá jídla: tresku s rýží, srbské rizoto i jáhlový pudink + rady, jak vybrat správný rýžovar

54 ZDRAVĚ S NADHLEDEM

uvařte si topinamburový krém

Sezona

56 PODZIM

šéfkuchařka Miluška Makó tentokrát vaří z kapusty. Zkuste pečenou na křenovém skyru nebo grilovanou.

64 CO JÍST A VAŘIT V ŘÍJNU

tvoroh, mák a povidla jsou svatá trojice českých dezertů, upečte si linecké koláčky s tvorohem, makovou roládu nebo povidlový dort

Na víkend

76 OMÁČKOVÉ PROMĚNY

omáčky patří k národní kuchyni, moderní verze představuje šéfkuchařka Zuzana Soudková: křenová, šípková, rajská a znojemská

88 DOMÁCÍ CHLÉB

upečete cibulový i kváskový chléb a k nim udělejte pomazánky a sendviče

98 JAK SE MĚNÍ CHLÉB

technoložka Juliana Fischerová popisuje, jak trendy ovlivňují pečení

100 ČAROVNÁ JABLKA

z jablek vykouselíte dezerty i burger

110 NEPEČENÉ RYCHLOVKY

banánový koláč a ořechovo-kávový dort

Vše kolem jídla

114 V BÝVALÉM HOSTINCI

jak si rodina zařídila kuchyň ve starém domě, kde dříve býval hostinec

116 ZMĚNA PERSPEKTIVY

glosa Anny Grosmanové

118 PROČ NAVŠTÍVIT OSTRAVU

co k jídlu a pití nabízí Ostrava a okolí

120 RAKOUSKÝ ZÁZRAK

reportáž naší redaktorky z pečení taženého štrúdlu a návrh i recept

130 SLADKÁ TEČKA

perníkový chlebíček