

# Obsah:

<b>Úvod</b>		4
<b>Předkrmy</b>	Králičí droby s květákem	6
	Bramborové carpaccio s nakládanou cibulí, makovou drobenkou a pažitkovým tvarohem	8
	Kanapka s pomazánkou z červené čočky	10
	Marinovaný kapr se salátkem z bílé ředkve	12
<b>Polévky</b>	Krémová králičí polévka z pečeného česneku	16
	Podmáslová polévka s novými brambory a vejci	18
	Bramboračka s houbami	20
	Krémová polévka z červené řepy s koprovými nočky	22
<b>Hlavní chody</b>	Králičí běhy s ratatouille	26
	Šoulet s trhaným masem	28
	Cuketa ve slaninovém kabátku a sýrové peřině, krokety	30
	Kapr na másle s křenovou omáčkou a bramborovo-mrkvovými resty (rösti)	32
<b>Dezerty</b>	Tvarohové šátečky s jablečnou náplní	36
	Bramborové šišky s ořechy a rumovými křížalami	38
	Mrkvový dort s medovým přelivem	40
	Hrušková žemlovka z makových rohlíčků se slaným karamellem	42
<b>Představení gastronomických škol – tvůrců receptů</b>		45
<b>Tipy environmentálně šetrného nakupování, chování a úspor energií</b>		50
<b>Vysvětlení pojmů a environmentálních souvislostí</b>		54