

Koktejl

- 3 ÚVODNÍK
- 6 REJSTŘÍK + NÁVOD
NA POUŽITÍ APETITU
- 10 UVÍZLO V SÍTI
- 12 RECEPT Z OBÁLKY
- 14 KOKTEJL
namíchaný z novinek, tipů na nákupy
i restaurace

Pro každý den

- 20 5 VEČEŘÍ Z CELÉHO SVĚTA
od americké restaurace přes španělské
bistro a egyptský trh po čínský
pouliční stánek

Škola vaření

- 30 ROZHOVOR
o gastronomii bez kompromisů
s Filipem Sajlerem
- 34 SKROMNÉ JÍDLO
vaříme 3 vyvážené porce do 70Kč:
bílá polévka s kroupami
- 36 ARAŠÍDOVÉ MÁSLO
populární surovina + recept
na domácí arašídovou pomazánku
- 38 VŠE O VEJCÍCH
o umění míchaných vajec
s Martinem Pecinou, Markétou
Pavleje a dalšími osobnostmi

Sezona

- 44 CO JÍST V DUBNU
jarní pečínky se svěží zeleninou
- 54 3x MAZANEC
recepty pro začátečníky i pokročilé
- 58 DRUHÝ ŽIVOT MAZANCE
velká paráda ze zbylého pečiva
- 66 JARO NA TALÍŘI
chřestové koláčky, zelené fazolky,
jehněčí kýta s hráškovým rizotem
- 74 ENERGIE VE SKLE
smoothie plná barev i chutí
- 76 SLANÉ BEZ LEPKU
zdravé pečení, které chutná
- BILLA** ZAVINUTÁ JABLKA
- 82 MENU PODLE TRADIC
víte, co se jedlo před Velikonocemi,
v období půstu a během svátků?
- 88 KALENDÁŘ
co jíst a kam zajít v dubnu

Na víkend

- 94 BUFET PRO KOLEDNÍKY
čím pohostit děti i dospělé
- 104 DVOUHLAVÉ STÁDEČKO
duet dvou beránků
- 108 NEJSLADŠÍ SVÁTKY JARA
zajíčkový dort, máslové pletýnky,
skořicoví šneci

Vše kolem jídla

- 120 NA NÁVŠTĚVĚ
rustikální styl v moderním pojetí
- 124 SLÁVA MYČCE
- 126 RYCHLE I POMALU
ukázka z bezmasé kuchařky
The Green Kitchen
- 132 GLOSA ANNY GROSMANOVÉ
proč vznikly klecové chovy slepic
a jak je nejlépe nahradit?
- 137 POHLREICHŮV SOUBOJ
RESTAURACÍ
recepty i portréty z finálové sestavy
- 144 PROČ NAVŠTÍVIT...
Tennengau, horská oblast Rakouska
- 146 TRADIČNÍ POMAZÁNKOVÉ
test oblíbené pomazánky
- 154 SLADKÁ TEČKA
mrkvový dort se zázvorem



na obálce

Velikonoční
rebarborový
koláč s kokosem
a drobenkou str. 12
FOTO: IMAGE
PROFESSIONALS