

Koktejl

- 3 ÚVODNÍK**
- 6 REJSTRÍK + NÁVOD
NA POUŽITÍ APETITU**
- 10 UVÍZLO V SÍTI**
- 12 RECEPT Z OBÁLKY**
- 14 TRENDY ZE SÍTÍ**
recept ze sociálních sítí, který jsme
museli vyzkoušet – dubajská čokoláda
- 16 KOKTEJL**
namíchaný z novinek a tipů
- 19 DOMA I VE SVĚTĚ**
ze světa gastronomie a kuchařských
celebrit

Pro každý den

- 20 5 VEČEŘÍ ZE SVĚTA**
hřejivé recepty z Asie, Afriky i Blízkého
východu

Škola vaření

- 30 SEZNAMTE SE...**
s wasabi, vzácným štiplavým pokladem



na obálce

Čokoládový
palačinkový dort,
str. 12

FOTO:
IMAGE
PROFESSIONALS

- 32 ŠKOLNÍ ROK V KUCHYNI**
6. díl kuchařské školy, kde se naučíte
vše, co k vaření opravdu potřebujete.
Tématem jsou omáčky + navíc čtyři
recepty: na demi glace, beurre blanc
a dokonalou koprovou a rajskou omáčku.
- 38 MASOPUSTNÍ KOLÁČE**
plněné povidly a mákem, zdobené
tvarohem, mandlemi a rozinkami
- 42 ROZHOVOR**
šéfkuchař Marek Fichtner o proměnách
českých restaurací
- 46 VÝZVA SLADKÉ TROJKY**
pečte s námi a vyhrajte. Nabízíme recept
na Harlekýn a inspiraci od Sladké trojky.
Na vás je zapojit fantazii, upéct a vyfotit
svůj dezert.
- 50 ZDRAVĚ S NADHLEDEM**
křupavá pizza z quinoj – zasytí a nezatíží

Sezona

- 54 HVĚZDA SEZONY**
zdánlivě obyčejná, ale nepostradatelná,
v receptech, kde hraje hlavní roli – cibule
- 64 PROTI ŠEDI**
zelené rizoto, červená polévka, oranžové
kari, růžový chlebiček – barvy na talíři
prozárí pošmourné chladné dny
- 72 USMAŽENÝ MASOPUST**
neodolatelné pochoutky pro potěšení
– smažený bůček, skořicové koblížky,
minilangoše

- 81 KALENDÁŘ**
které potraviny mají svátek a kam zajít

Na víkend

- 82 ZIMNÍ GRILOVÁNÍ**
netradiční odpoledne s Jirkou Hilgarterem
v zasněžené zahradě u rozpáleného grilu
- 88 PEPRNÝ VALENTÝN**
lehké menu s dotekem jemně nasládlého,
přitom pikantního růžového pepře
- 94 CHEESECAKE NA NEDĚLI**
luxusní chuťové kombinace: mák,
karamel, banány

Vše kolem jídla

- 104 NA NÁVŠTĚVĚ**
minimalistická šedá, beton a nerez
+ romantický výhled do krajiny
- 106 UKÁZKA Z KUCHAŘKY**
neobyčejné snídane nejen do skla
- 114 7 TIPŮ, PROČ NAVŠTÍVIT...**
Kazachstán, zemi, kde můžete ochutnat
tradiční kuchyni nomádů
- 116 MASO NA MÍRU**
reportáž z moravského řeznictví
a uzenářství, kde si potrpí na osobní
přístup
- 121 GLOSA ANNY GROSMANOVÉ**
o vzestupu české gastronomie
- 122 SLADKÁ TEČKA**
růžová lázeň pro kousky ovoce i vafli –
fondue z růžové čokolády