

Koktejl

- 3 ÚVODNÍK**
- 6 REJSTŘÍK + NÁVOD NA POUŽITÍ APETITU**
- 10 UVÍZLO V SÍTI**
- 12 TRENDY ZE SÍTÍ**
recept ze sociálních sítí, který jsme museli vyzkoušet – lívanec z trouby
- 14 DOMA I VE SVĚTĚ**
ze světa gastronomie a kuchařských celebrit
- 16 KOKTEJL**
namíchaný z novinek a tipů
- 22 RECEPT Z OBÁLKY**
oříškový věneček (Paris-Brest)
- 24 ROZHOVOR**
s Besky, vítězkou soutěže MasterChef, úspěšnou cukrářkou, moderátorkou, autorkou kuchařek i lektorkou kurzů

Pro každý den

- 28 5 VEČEŘÍ BEZ VELKÉ PRÁCE**
jarní polévka, pizza s jablky i hruškami, jednoduché vepřové



na obálce

Velikonoční
oříškový věneček,
str. 22

FOTO: IMAGE
PROFESSIONALS

Škola vaření

- 40 SEZNAMTE SE...**
s violkou, něžnou kráskou, která povýší i jednoduché jídlo na okouzující pokrm
- 42 ŠKOLNÍ ROK V KUCHYNI**
8. díl kuchařské školy, kde se naučíte vše, co k vaření opravdu potřebujete. Tématem je mouka + navíc recept na vyhlášený kváskový chléb z Esky.

Sezona

- 48 HVĚZDA SEZONY**
síla čerstvých sýrů – ricotta, burrata, feta, kozí sýr v hlavní roli svěžích receptů
- 58 KDYŽ PŘIJDOU HOSTÉ**
slavnostní menu na neděli – telecí pečeně v bylinkové krustě, račí ocásky, pošírované hrušky
- 64 KALENDÁŘ**
historie jídla – jak vznikla tradice velikonočního beránka i kam zajít

Na víkend

- 66 NATVRDLÁ VEJCE**
chytré nápady, jak zužitkovat třeba i košík uvařených vajec
- 74 OTÁZKY A ODPOVĚDI**
vše, co potřebujete vědět o nádivce
- 76 ZDRAVÍ**
šťavnatý kakaový beránek, tající, že za kouzlem jeho vláčnosti je červená řepa
- 78 VELIKONOČNÍ BRUNCH**
stůl plný lahůdek – točený bylinkový

chléb, fazolová pomazánka, frittata s ředkvičkami, bramborové placky s lososem, sladcí zajíčci s krémem

- 88 SLADKÉ A SVĚTOVÉ**
inspirace na slavnostní pečení – sicilský koláč, polský mazurek, britské hot cross buns, skandinávské sluneční bochánky
- 96 LÍNÁ PEKAŘKA**
ukázka z nové kuchařky Apetitu, kterou budete milovat. Díky ní budete péct jako mistři, ale u trouby strávíte jen chvilku.
- 104 VÝZVA SLADKÉ TROJKY**
pečte s námi a vyhrajte. Nabízíme recept na mrkvový dort a inspiraci od Sladké trojky. Na vás je zapojit fantazii, upéct a vyfotit svůj dezert.

Vše kolem jídla

- 110 NA NÁVŠTĚVĚ**
v kuchyni s lehkým japonským dotekem
- 112 TIPY NA VELIKONOČNÍ DEKORACE**
- 114 GLOSA ANNY GROSMANOVÉ**
o symbolu Velikonoc – vejcích
- 116 RESTAURANT WEEK**
6 tipů na restaurace, které zvou na jarní gastronomický festival
- 124 REDAKČNÍ TEST**
výkonný kuchyňský robot
- 130 SLADKÁ TEČKA**
palačinky s pomerančem