

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

zasvětit účastníky kurzu do umění přípravy mořských i sladkovodních ryb. Pod vedením Václava Friče se naučí, jak se dělá klasická svíčková, zdánlivě obyčejná kulajda, ragú z kančího masa nebo domácí lívance. Ostatně i jedna z nejzajímavějších kuchařek, které v Česku v poslední době vyšly, se jmenuje Zpátky domů (viz IN magazín č. 29/2007) a názorně ukazuje, že dobrá domácí kuchyně je pro harmonický chod rodiny nenahraditelná.

Na programu jsou pochopitelně i současné módní světové hity, jako je příprava sushi a sashimi, asijská kuchyně nebo ozdobné zpracování zeleniny a ovoce na sváteční stůl. Další z vyhlášených šéfkuchařů Zdeněk Pol-



FOTO: KULINÁŘSKÝ INSTITUT

raich bude předvádět, co je to braising. Tohle pomalé a dlouhé dušení masa pod pokličkou ve vlastní šťávě, které kdysi dobře ovládaly naše babičky, dnes opět slaví v kulinařském světě velké úspěchy. A kdo si potrpí na skutečnou klasiku, může se v kulinařském domě v Suchdole stát účastníkem zabijačky a dozvědět se, jak připravovat ty pravé zabičkové pochoutky.

Už během testovacího provozu se začaly natáčet jednotlivé kurzy a v plánu je vytvořit zajímavou audiovizuální banku či filmotéku našich nejlepších šéfkuchařů zachycených přímo v akci. Partnerem Pražského kulinařského institutu se stala italská gastronomická škola Cast Alimentì. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Můžete si objednat

Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů

Marie Janků-Sandtnerová
Váz., barevné fotografické přílohy.
Nejúspěšnější česká kuchařka všech dob!
434 stran, cena 499 Kč
Kód knihy: 02076

Klobásy, salámy, paštiky – Nejlepší domácí recepty

Bernhard Gahm
Práce na přípravě domácích masných výrobků vás bude nejen bavit, ale navíc budete mít jistotu, co do nich dáváte. A jak budou chutnat! Kniha Bernharda Gahma vám přináší 63 osvědčených receptů, které ukazují, co lze doma vyrobit z hovězího, vepřového, jehněčího, koziho, drůbežího masa a ze zvěřiny. Vyzkoušejte salámy, párky, klobásy, jelíta, janice, uzení, nasolování, plnění do střev nebo konzerv. Kromě toho kniha obsahuje návod, jak připravit šťavnaté uzené maso, šunku, chutné huspeniny a paštiky.
156 stran, cena 189 Kč
Kód knihy: 02058

Omáčky

Martina Kittler
Již nikdy bez omáčky! Co by byl chřest bez hollandaisy, těstoviny bez rajčatové omáčky a kreky bez lahodného dipu z tuňáka? Prostě nepředstavitelné, protože pravou lahůdku z nich udělá až vhodná omáčka. S naším výběrem pikantních i sladkých omáček nebudete jíst již nikdy nic nasucho. Až klasické omáčky, vzrušující nové varianty, coole dipy a salsy dodají všemu tu správnou chuť. A k čemu se nejlépe hodí bešamel se šafránem, jablečková omáčka s majoránkou nebo tvarohový dip s mrkví, se dozvíte u každého receptu. Aby se vše hravě a lehce povedlo, přidáváme i tipy a triky.
70 stran, cena 129 Kč
Kód knihy: 01946

Rafinované koření

Bettina Matthaui
Ochucujte rafinovaně! Muškátový oříšek patří k bramborové kaši stejně jako skořice do švestkových povidel. Ale proč byste se nemohli vy-

dat při ochucování po nových cestách? S naším výběrem nejkrásnějších receptů pro labužníky to není problém. Ochutnejte teplý okurkový salát s mátovým jogurtem, kuře na muškátu s hrozkami nebo garnáty s koriandro-kokosovou omáčkou. Neodolatelné jsou i dezerty jemně ochucené šafránem, portským vínem se skořicí nebo šťávou z limetek. Přehledná tabulka o koření a mnohé tipy a triky autorky jsou zárukou, že se vše určitě podaří a že se při vaření budete bavit.
64 stran, cena 129 Kč
Kód knihy: 01947

Nákypy a zapékaná jídla

Elisabeth Döpp, Christian Willrich, Jörn Rebbe
Jak je to prosté a přitom neodolatelné: takové jsou křupavé nákypy, zapékané pokrmy i jemná suflé, ideální pro hosty i jako oblíbená jídla pro celou rodinu. Jenom je třeba zvolit správné přísady a vše dobře ochutit. Autoři pro vás vybrali ty nejlepší recepty: od zapékaného lososa se

špenátem přes několik těstovinových klasiků až po čokoládové suflé. S pomocí tipů od profesionálů jistě vše snadno a bez problémů zvládnete. A tak jen s chutí do toho!
64 stran, cena 129 Kč
Kód knihy: 01948

50 omáček na těstoviny

Cornelia Schinharl
Skutečně vysněný pár: těstoviny s jakýmkoli množstvím omáčky. Bez ohledu na to, zda těstoviny, špecle nebo asijské nudle – u 50 nových, mezinárodních omáčkových specialit najde každý druh nudlí svého partnera: ohnivá vášeň spojuje špagety s olejem s chilli a rajčaty, japonské nudle sní o čerstvém zázvorovém krému s citronem a italské penne podlehnou exotickému kouzlu pomalu dušenému jehněčímu mletému masu s granátovým jablkem. Samé rychle hotové studené a teplé omáčky, které se také perfektně hodí k domácím nudlím připraveným podle návodu. Pasta con amore!
70 stran, cena 129 Kč
Kód knihy: 01949

Knihy si můžete písemně objednat na adrese ECONOMIA a.s., VTÚ, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, e-mail: dagmar.suchmova@economia.cz, nebo na internetové adrese <http://knihy.ihned.cz>, kde vám zařídí jejich zaslání na dobírku přímo z nakladatelství. Případné informace na tel. 270 745 893. Členové ECONOMIA Benefitklubu, kteří u publikace uvedou na objednávce číslo své klubové karty a kód knihy, obdrží 30 % slevy.