



Teplý salát ze zelených fazolek a slaniny



Valentýnské slávky

ha Jany Zatloukalové, matky čtyř dětí, není určena jenom dcerám či snachám. Jde o dobrou a s vtipem napsanou a srozumitelnou knihu pro každého, kdo se chce naučit vařit, ať je rodu ženského či mužského. Vysvětlení titulu najdete ve sdělení, že ji autorka věnovala své dceři, která zemřela.

Je pro všechny, kteří prošli většinou výtýdlnou kuchyní nepoznamenání čímkoliv z umění vařit a dnes to právem považují za nedostatek. Při troše trpělivosti vaší i vašich případných spolustrávníků se s touto kuchařkou naučíte vše potřebné ze základů dobrého vaření. Od jednoduchých špaget až třeba po klasiku české kuchyně. Možná v sobě objevíte netušené vlohy, které překvapí nejenom vás, ale i vaše blízké. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Knižní tipy

Kuchařka pro dceru – 185 vyzkoušených receptů, jak uspět hned napoprvé

Jana Zatloukalová

Cena: 599 Kč

Kód knihy: 02334



Mořská (nejen) kuchařka

Lenka Světová, Dagmar Derré

Ryby a dary moře obsahují mnoho zdraví prospěšných látek, zaslouží si proto pevné místo v našem jídelníčku. Nabídka na českém trhu se stále zvětšuje, takže vybrat si může opravdu každý. Víte ale, jak si ze spousty neznámých produktů vybrat? Jak je správně nakupovat a jak si je doma připravit, abyste co nejlépe využili zdraví prospěšné látky, které rybí maso obsahuje? Nová kuchařka z edice Jídlo jako lék autorkou úspěšné Olivové kuchařky přináší mnoho cenných rad pro nákup a zpracování ryb a mořských plodů, stejně jako důležitých informací a receptů, které posílí vaše zdraví a podpoří vaši snahu držet si štíhlou linii. Kniha se zaměřuje na ryby a dary moře, které jsou již na českém trhu běžně dostupné.

Cena 449 Kč

Kód knihy: 02369

Česko-anglicko-německý průvodce gastronomií a restauračním provozem

Mirko Křivánek

Publikace přináší rozsáhlou nabídku slov, slovních spojení a frází používaných v oblasti gastronomie, jako jsou názvy potravin, jídel a nápojů, názvy v jídelním lístku, výrazy používané při přípravě a úpravě jídel, v receptech, v terminologii provozních a pomocných zařízení, při obsluze hosta, stolování a stravování.

Cena: 420 Kč

Kód knihy: 02149

Vaříme pro miminka a malé děti

Dagmar von Cramm

Najednou je všechno jinak – jste těhotná. A ptáte se: co teď mohu jíst? Co je dobré pro mě i pro mé dítě? Kuchařka přináší výběr nejlepších receptů a rad, jak se stravovat v období těhotenství, aby vám nechyběly důležité živiny, a dále během prvního roku života dítěte. V knize najdete recepty vždy na 1 porci pro dospělého a 1 porci pro dítě ze stejných surovin, takže bez problémů uvaříte pro sebe i dítě. Publikace zahrnuje i recepty na snídaně, obědy a večeře pro rodiny s malými dětmi. Nechybí ani kapitola o stravování během nemoci dítěte či náměty na

rodinné oslavy. Knihu zakončuje kapitola plná kuchyňských tipů na správné skladování i zpracování potravin při využití moderní kuchyňské techniky a s důrazem na hygienu.

Cena: 389 Kč

Kód knihy: 02192

Pečeme moučníky po celý rok

Lea Filipová

Jedinečná kuchařka, v níž autorka zúročuje své celoživotní zkušenosti při přípravě nejrůznějších druhů moučníků, pečiva a cukroví. Představuje osm základních těst spolu s vyzkoušenými a osvědčenými recepty, různé „figle“, které přináší dlouholetá praxe, zaměřuje se též na současné trendy ve výživě a na diety, používá nové suroviny dostupné na trhu k přípravě těst, dochucování a zdobení, nechýbí ani recepty na náplně a polevy či správný návod na přípravu a zacházení se želatinou. Zvláštní důraz autorka u svých návodů klade na využití kuchyňských přístrojů a dalších výrobků zprůměrnujících práci v kuchyni.

Cena: 269 Kč

Kód knihy: 02193

Jak přijít vínu na jméno

Jan Stávek

Víno se stalo nejen oblíbeným tématem společenské konverzace, ale i zasvěcených diskusí. Ti, kteří pravidelně nebo alespoň občas navštěvují degustace či prezentace vínů, jistě postřehli, že představování a hodnocení vína je spojeno i se specifickou terminologií, které zdatný sommelier zpravidla ještě dodá neotřelou poetiku spojenou s hereckým výkonem hodným obdivu.

Zejména pro vyjádření čichových a chuťových vjemů se používá srovnání s něčím, co je nám víceméně dobře známo. Časem zjistíme, že jsme nejen schopni příslušné tóny ve víně identifikovat, ale že jsme schopni vnímat i to, jak jsou intenzivní a jak se mění či přecházejí v jiné, než dozní. Naučíme se hledat v předloženém vzorku filigránské jemnosti, které do něj vtělil vinař, a podělit se o svá zjištění s ostatními. Příručka se snaží alespoň ve stručnosti předejít, s čím se autor setkává na přátelských i oficiálních degustacích. Důležité je zejména pochopit to, že zatímco někdy může určité hodnocení daného vína vypovídat o jeho nedostatcích nebo vadách, u jiného typu či druhu vína se může jednat o žádoucí typický rys a přednost. To, že autor dokázal výše uvedený princip uplatnit při charakteristice jednotlivých pojmů a zároveň upozornit na nesporné vady a nemoci, je asi největším přínosem této příručky.

Cena 137 Kč

Kód knihy: 02383

Všechny 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 její zaslání na dobírku přímo z jednotlivých nakladatelství.

Případné informace na tel. 220 386 511-12.

Členové *ECONOMIA* Benefitklubu, kteří u publikace uvedou na objednávce číslo své klubové karty a kód knihy, obdrží 30 % slevu.