

# Kuhajmo z Matejo Reš

Mateja Reš

Družina, 2017, t. v., 288 str., 29,90 €

---

Mateja Reš v svoji novi knjigi sledi zmagoviti formuli sodobno-zdravo-naravno, pri čemer se ne postavlja na vrh stopnišča, s katerega bi bralke in bralce učila, temveč se jim prijazno kramljaje pridruži. Občutek, da si želi ustvariti stik z njimi, daje že uvodno poglavje Koliko česa in zamenjave, ki odgovarja na pogosta, ne le začetniška vprašanja. Uporabnice in uporabnike tudi spodbuja k sproščenosti, iznajdljivosti in ustvarjalnosti, namesto da bi vse zapisano jemali kot edino zveličavno. Pri receptih, kjer je med sestavinami na primer bela ali krušna moka, se sme za spremembo uporabiti tudi kakšno drugo, pri trdem siru pride prav skoraj vsak, če ni svežega kvasa, se pripravi kvasec itn. Navodila so temelj, meni avtorica, improvizacije pa dovoljene in zaželene. Recepti so razvrščeni v 11 poglavij, od predjedi do sladoledov; mnogi bodo med njimi posebno veseli tistega s samostojnimi vegetarijanskimi jedmi. > **IZTOK ILICH**

