

Únor

Obsah



NA OBÁLCE

Séfkuchař
Honza Všeťka
FOTO LADISLAV BABUŠČÁK

- 12 DOBOŠŮV DORT
- 22 MASO A OVOCE – FUNGUEJO TO
- 34 6X LUŠTĚNÝ PRO ZAHŘÁTÍ
- 35 MALAJSIJSKÝ RENDANG
- 43 THAJSKÉ SPECIALITY
- 50 KVAŠENÍ JE HIT DNĚŠKA
- 58 TRADIČNÍ KIMČÍ

ELEKTRONICKÁ VERZE



Gurmet si můžete koupit i v elektronické verzi na publerto.com a flooowie.com.

RECEPTY

12 VÝZVA PRO ODVÁŽNÉ

Upečte si klasiku maďarských kaváren – Dobošův dort. Pošlete nám fotografie a soutěžte o kuchyňský robot.

22 PŘIZNEJTE SE BEZ MUČENÍ

Možná jste doteď nevěděli, jak naložit s mučenkou. Připravili jsme pro vás recepty, ve kterých se najde každý. Mučenka totiž chutná skvěle nasladko i naslano, s kyselými i hořkými tóny, s masem i ve zmrzlíně.

30 RADOST AŽ NA KOST

Nejlepší jídla jsou většinou ta nejjednodušší. Séfkuchař Honza Všeťka nám poradil, jak zpracovat potraviny, které v obchodech běžně nijíme. Stačí pár surovin a výsledek to natře každé luxusní restauraci.

34 VYLUSTĚNÁ TAJENKA

Luštění vás zahřeje a doplní energii jako nic jiného. Připravte si všechny druhy a ve všech různých podobách.

43 OCHUTNEJTE SOFIIN SVĚT

Recepty známé šéfkuchařky prostě musíte vyzkoušet. Pokud zrovna nemáte cestu kolem Café Buddha, kde vaří, připravte si je doma.

54 ŽIVOT JE HODOKVAS

Kvašení potravin dřív bylo stejně běžné jako zavařování, ale postupně jsme na ně pozapomněli. A přitom tu víc než kdy jindy platí, že domácí je vždycky nejlepší.

60 ZA CHVÍLI HOTOVO

Jsou dny, kdy není čas na velké vyváření. Připravili jsme pro vás recepty, podle kterých hravě uvaříte do půlhodinky.

68 PUTOVÁNÍ PO REGIONECH ITÁLIE

Itálie není jen pizza a špagety, Karolina Konečná připravila seriál o italské kuchyni a poradí vám, co rozhodně musíte ochutnat. Tentokrát se zaměří na Umbrii.

70 TREFA PŘÍMO DO SRDCE

Na Valentýna vsaďte na klasiku a připravte tiramisú nebo jemnou panna cotta.

98 VESMÍRNÝ SENDVIČ

Listerův bakteriologický sendvič hrdiny seriálu Červený trpaslík chránil před bakteriemi. Trávení nakopne i vám.

KROK ZA KROKEM

72 PLNĚNÝ DORT JÓCONDE

Na první pohled se zdá nesmírně složitý, stačí si ale vyhradit čas a prohlédnout si náš návod. Úspěch bude slavit každý.

TĚMATO

26 DRŠTKY, OHÁNKA, MOREK – TO JE VÝZVA

Séfkuchař Honza Všeťka prozrazuje nový trend v gastronomii – vaří se beze zbytku, v kurzu jsou suroviny, které se dřív vyhazovaly.

PŘEDPLÁTE SI
TEĎ!

Předpláťte si Gurmet o ziskové vitamíny Centrum nebo kvalitní kosmetiku od Yves Rocher.

50 KVAŠENÍ JE IN

Vydějte se s námi po stopách těhle dobrodružné techniky. Poradíme, jak a proč začít kvasit, jaké suroviny jsou ideální i na co si dát pozor.

SERVIS

3 EDITORIAL

8 CO JÍST V ÚNORU

V únoru vás zasýjí luštěniny, namáslá mučenka a u feznika nakupte morkové kosti.

14 PŘEDKRM

Víme, co v listopadu musíte vyzkoušet a zažít.

20 S LODÍ, JEŽ DOVÁŽÍ ČAJ A KÁVU

Lukáš Hejlik se vypravil po stopách výběrové kávy, my zase zajistíme dobrou náladu.

82 MORAVSKÉ ČERVENÉ

I když se říká, že se moravské červené nedá pít, není to pravda. Musíte jen objevit tv pravé lahve. A my víme, které to jsou.

86 PŘEČETLI JSME: UDĚLEJ SI SÁM

Kuchařky, do kterých se vyplatí investovat.

90 VYHODNOCENÍ VÝZVY

Ti nejodvážnější se pustili do pečení, i když se jim stoly prohýbaly cukrovím. Podívejte se, jak vypadaly nejkrásnější novoroční dorty.

92 NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

97 REJSTRÍK + PŘÍSTĚ

CESTOVÁNÍ

78 RESTAURACE PRO DVA

Vybrali jsme pro vás restaurace, kde vás kromě jídla okouzlí i romantická atmosféra. Uděláte s nimi dojem na Valentýna i kdykoliv jindy.

86 24 HODIN V ALTA BADIÍ

Zapálení lyžaři už Altu Badii dávno znají, kromě sportu si tu ale můžete užít i skvělé jídlo.

