

Červen

Obsah



NA OBÁLCE

Profesionální
fanda gastronomie
Martin Škoda
FOTO LADISLAV BABUŠČÁK

- 12 JAHODOVÉ OPOJENÍ
- 32 ŠKODA V ČERVNU NEGRILOVAT
- 44 LAHODNOST V KOZÍM SÝRU
- 50 ŠPANĚLSKÁ TAPAS
- 60 SVAČINY DO CHLEBNÍKU
- 77 CESTA DO NEW YORKU

ELEKTRONICKÁ VERZE



Gurmet si můžete koupit i v elektronické verzi na publero.com a flowiee.com.

RECEPTY

12 VÝZVA PRO ODVÁŽNÉ

Puště se do něžného dortu Fraisier lemovaného jahodami a pošlete fotku nejzdařilejšího kousku.

Možná právě ten váš vyhraje kuchyňský robot.

22 PRVNÍ LETOŠNÍ SKLIZEN

Trhy i záhonky teď doslova přetékají tou nejlepší zeleninou a my víme, jak ji využít. Ochutnejte skvětlá jídla z nových brambor, mangoldu, fedkviček nebo jarní cibulky.

32 ŠKODA NEGRILOVAT

Na gril se hodí i jiná masa než dobře vyzrálý steak. Martin Škoda ví, jak udělat hvězdu i z obyčejné krkovic, kuřete nebo žebřice.

38 GRILOVÁNÍ POD STŘECHOU

Šťavnaté jídlo z grilu si užíváme i tehdy, když počasí nepřeje. Rozpalte grilovací pánev

a vrhněte se s námi na burger s ostrou salsou nebo na mexické medallionky.

44 ŘEKNI SÝR

Pokud vám nechutná kozí sýr, znamená to, že jste ještě nepotkali ten správný kus a recept. Ochutnejte kozí jogurt s domácí granolou nebo slaný sýrový koláč, stojí za to.

50 ŽÍT A JÍST TAPAS

Tapas není jen oliva na párátku, je to celá paleta chutí. Víme, jak připravit to nejlepší ze španělské kuchyně.

56 ZA CHVÍLI HOTOVO

Jsou dny, kdy není čas na velké vyváření.

Připravili jsme pro vás recepty, podle kterých hravě uvaříte do půlhodinky.

60 SLÁVA NAZDAR VÝLETU

Máme pro vás tipy na rychlé svačiny pro děti – ručičky za to, že naše jídla se z výletu nevrátí.

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 zaměřila na region Friuli Venezia Giulia.

74 DUEL NA TÉMA JAHODY

Soubor s jasným koncem – at už z jahod připravíte francouzské tartaletky, nebo anglický pohár Eton Mess, vítězství je vaše.

98 JAHODOVÉ KOUZLO

Kouzelné sluchátko umělo Machovi a Šebestové splnit leccos, třeba i proměnit Jonatána v člověka. Jahodový koláč ale nezachránilo.

KROK ZA KROKEM

77 JEDINEČNÉ BAGELY

Provedeme vás krok za krokem přípravou nejoblíbenějšího newyorského pečiva.

TÉMA

28 PROFESIONÁLNÍ FANDA VAŘENÍ

Martin Škoda nám prozradil, proč by nechtěl být profesionálním kuchařem, co člověka naučí, když

musí připravit tři sta porcí pro catering, a jaká bude jeho nová kuchařka.

40 KOZY A JÁ

David Kolman utekl z města na Vysočinu a začal vyrábět výjimečné kozí sýry. Zjistěte, čím se sýry z Kraslesí tolik liší od ostatních a proč stojí za ochutnání.

SERVIS

3 EDITORIAL

8 CO JÍST V KVĚTNU

V červnu vrcholí sezona jahod a v nejlepší kondici je i zelenina. Do vaření zapojte i kozí sýr.

14 PŘEDKRM

Víme, co v červnu ochutnat, nakoupit a zažít.

20 S LODÍ, JEŽ DOVÁŽÍ ČAJ A KÁVU

Lukáš Hejlik vysvětlí, že pražení kávy je věda, my zase poradíme, kde ochutnat výjimečnou limonádu z cascary.

84 RUDÁ VÍNA RIBERA DEL DUERO

Přečtěte si, čím všim prošlo pěstování vína ve Španělsku a jakou lahev červeného si otevřít.

88 PŘEČETLI JSME: DEJTE DĚTEM ZÁSTĚRY

Kuchařky, do kterých se vyplatí investovat.

90 VYHODNOCENÍ VÝZVY

Podívejte se na nejhezčí dorty pastel de tres leches, které tento měsíc dorazily do redakce.

92 NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

97 REJSTŘÍK + PŘÍŠTĚ

CESTOVÁNÍ

80 KAM VYRAZIT NA TAPAS

Sejděte se s přáteli v nejlepších tapas barech, poradíme vám, kde si návštěvu nejlépe užijete.

86 24 HODIN V BERLÍNĚ

Den v kosmopolitním Berlíně bude nabitý – plný nejlepší kávy, pečiva a exotických chutí.



Předplaťte si Gurmet a získáte
ruční odsedivku na salát
v hodnotě 649 Kč.

