

Září

Obsah



NA OBÁLCE

Šéfkuchař Přemek Forejt
FOTO LADISLAV BABUŠČÁK

- 14 **KLASIKA Z CUKRÁRNÝ**
- 26 **NÁVOD NA ŠKOLNÍ RESTART**
- 34 **KUCHYŇ JE MOJE HRŠTĚ**
- 44 **CESTA NA BALKÁN**
- 59 **LEVANDULOVÉ HODY**
- 68 **JDEME NA PIKNIK**

ELEKTRONICKÁ VERZE



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

RECEPTY

14 VÝZVA PRO ODVÁŽNÉ

Zavzpomínejte na dětství a upečte si hvězdu každé cukrárny – nadýchaný harlekýn. Slibujeme, že bude ještě lepší, než si ho pamatujete.

26 NASTARTUJTE MOZEK

Návrat do školy klade zvýšené nároky na soustředění. Podpořte děti i sebe jídly, která nastartují mozek. Jako bonus přidáváme i recepty na skvělé svačiny.

38 FRAJEŘINA V KUCHYNI

Odvažte se a vyzkoušejte nezvyklé kombinace chutí podle Přemka Forejta. Křenová panna cotta i céviche ze pstruhá vás dostanou.

44 SKUTEČNÝ BALKÁN

Získali jsme pro vás autentické balkánské recepty. Čevapčiči, čorba nebo baklava vám dovolenou připomenou lépe než fotky.

58 VLÁDA KVÍTÍ

Levandule nepatří jen do vonných směsí, velkou parádu udělá i v kuchyni.

68 DÁMY, DÁME PIKNIK!

Rozlučte se s létem a pozvěte kamarádky (a třeba i kamarády) na piknik. Líné posezení v hebké trávě může být letos poslední.

78 ZA CHVÍLI HOTOVO

Jsou dny, kdy potřebujete uvařit jedno i více jídel. Nabízíme menu složené ze čtyř rychlovek, jehož příprava vám nezabere víc než hodinu.

82 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 Trentino – Alto Adige.

88 TMAVOMODRÝ SVĚT BORŮVEK

Konec léta patří borůvkám. Užijte si modré poklady z lesa ve zmrzlině i v dortu.

94 TRIKY V KUCHYNI

Vyrobte si levandulový extrakt, cukr i koření.

114 MUŽI V KUCHYNI

Pohled na muže, který vaří, bere za srdce nás i Betty MacDonalovou.

KROK ZA KROKEM

96 FLAMBOVANÉ CRÊPES

Flambované palačinky jsou snazší, než se zdá. Zejména s naším receptem a návodem.

TÉMA

34 KUCHYŇ JE MOJE JEVIŠTĚ

Rozhovor s Přemkem Forejtem o tom, jak ho ovlivnila práce v Londýně a proč v Entrée používají obyčejné suroviny.

55 KDE TY LÁNY JSOU

Na Hané vzniká malá Provence. Přečtěte si, co obnáší pěstování levandule a jaké projekty ještě v levandulovém statku chystají.

66 LIDÉ A JÍDLO

Kavárna Momoichi je úplně jiná než ostatní.

74 BIEROCRACY: JAK ČESKÁ PIVNICE OVLÁDLA NEW YORK

Dobré (nejen) české pivo, bramborák a štrúdl si můžete objednat i v New Yorku. Amerika už dávno propadla rozmanitosti piva – a to české buduje.

SERVIS

3 EDITORIAL

10 CO JÍST V ZÁŘÍ

V září využijte záplavu cuket, lilků, rajčat, patizonů a paprik.

18 PŘEDKRM

Víme, co ochutnat, nakoupit a zažít.

24 S LODÍ, JEŽ DOVÁŽÍ ČAJ A KÁVU

Lukáš Hejlík poradí, jaký magazín o kávě číst, abyste byli opravdu v obraze. My zase víme, jaký festival vám nesmí uniknout a který nápoj vás osvěží.

100 NOVÁ KLASIKA GIN & TONIC

Celý svět a my s ním propadli ginu s tonikem. Zapomeňte na klasiku, paleta chutí je totiž nekonečná.

104 PŘEČETLI JSME: ZDRAVĚ A NÁPADITĚ

Kuchařky, do kterých se vyplatí investovat.

106 VYHODNOCENÍ VÝZVY

Dort ombré nalákal přes 80 odvážných.

Podívejte se, které kousky se povedly nejlépe.

110 NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

113 REJSTŘÍK + PŘÍŠTĚ

CESTOVÁNÍ

96 AHOJ, MOŘE!

Víme, kde vám naservírují stejně dobré ryby a mořské plody jako v přímořských oblastech.

102 24 HODIN V OLOMOUCI

V našem nejkrásnějším městě vás čekají nádherné památky, dobré jídlo a skvělá káva.

PŘEDPLAŤTE SI
TEĎ!

PŘEDPLAŤTE SI GURMET A ZÍSKEJTE
HYDRATAČNÍ KRÉM EUCERIN V HODNOTĚ 595 Kč.

