

# Listopad

# Obsah



## NA OBÁLCE

Restauratér a restaurátor  
Marek Pavala  
FOTO LADISLAV BABUŠČÁK

- 10 DÝŇOBRANÍ
- 18 LEHKOST ČOKOLÁDY
- 56 SLAVNOST DÍKŮVZDÁNÍ
- 38 CHVÍLI JSEM I ŽIVOŘIL

## ELEKTRONICKÁ VERZE



Gourmet si můžete koupit i v elektronické verzi na [publero.com](http://publero.com) a [flooow.com](http://flooow.com).

## RECEPTY

### 10 CO JÍST V LISTOPADU

Užijte si dýňovou sezону, vybrali jsme pro vás ty nejlepší slané i sladké recepty. Připravte si dýně na bruschettě, v salátu i schované v cupcakes.

### 18 VÝZVA PRO ODVÁŽNÉ

Pusťte se do nadýchaného pěnového dortu z hořké a bílé čokolády, pohrajte si se zdobením a zapojte se do naší soutěže. Nejkrásnější dort vyhraje kuchyňský robot.

### 30 ZVĚŘINA DO KAŽDÉ RODINY

Uspořádat zvěřinové hodje je na podzim téměř povinnost. Vyzkoušejte tentokrát pomalu pečené zajíce a pernatou zvěř.

### 42 EVANGELIUM PODLE MARKA

Marek Pavala při vaření sází na zdravou a jednoduchou úpravu, při které vynikne přirozená chuť suroviny.

### 49 NOVÝ ŽIVOT PO SOUTĚŽI

Zjistili jsme, jak dnes žijí účastníci, kteří nás zaujali v soutěži MasterChef. Přečtěte si, co jim soutěž dala a jak se v gastronomii dokázali prosadit.

### 56 REVOLUČNÍ DÍKŮVZDÁNÍ

Inspirujte se Spojenými státy a vystrojte opulentní večeři jako poděkování za svobodu i za vše dobré, co život v posledním roce přinesl.

### 70 ZA CÍSAŘE PÁNA

I když se monarchie rozpadla, rakousko-uherské vlivy v naší kuchyni už zůstaly. Uvařte si to nejlepší, co k nám z Vídně doputovalo.

### 80 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.

### 84 CO SE VEJDE DO SKLA

Naložte si jídla, která nás nejvíc zaujala při listování kuchařkou Daniely Turecké.

### 90 NALOUSKEJTE VLAŠÁKY

Podzim voní ořechy i domácím pečením. Napěchujte vlašáky do poctivé bábovky a plněných rohlíčků, stmelí rodinu jako nic jiného.

### 114 ZAKÁZANÉ POTĚŠENÍ

Pitím kávy mocha zhrušila Armand hned dvakrát – měla si ji odpustit v době půstu i kvůli své nemoci. My ale kávě s kakaem a kávovým likérem taky nikdy neodoláme.

## KROK ZA KROKEM

### 93 ZELENÉ KARÍ

I když voňavé thajské karí vypadá jako nedostupná meta, snadno ho připravíte i doma. Stačí autentické suroviny a náš detailní postup.

## TÉMA

### 40 JÍDLO MUSÍ BÝT UPŘÍMNÉ

Rozhovor s Markem Pavlou o jeho přístupu ke zdravému stravování i o tom, proč vzhled jídla nikdy nesmí převážit nad chutí.

### 50 PROCITNUTÍ ŠÍPKOVÉ RŮZENKY

Dva nadšenci se pustili do záchrany starého

parostrojního pivovaru. Vytvořili skvělé místo na setkávání i pití výjimečného piva. Přečtěte si, jaké další plány s Lobčí ještě mají.

## SERVIS

### 3 EDITORIAL

### 22 PŘEDKRM

Zjistěte, kam v listopadu vyrazit, co vyzkoušet a kde se dobře najíst.

### 28 S LODÍ, JEŽ DOVÁŽÍ ČAJ A KÁVU

Lukáš Hejlík je nadšený ze spojení moderní kávy a starých historických budov. My zase víme, který kávovar udělá v kuchyni parádu a kde se naučíte něco nového.

### 100 VÍNA ORANŽOVÁ

Dělení vín na bílá, červená a růžová je minulostí, do palety nastupuje i oranžová barva. Víme, kde se oranžová vína vzala, čím jsou výjimečná a kde je koupíte.

### 106 VYHODNOCENÍ VÝZVY

Chvíli jsme se báli, že výroba mille-feuilles je na výzvu až příliš komplikovaná, přesto se našla celá řada pekařů, kteří nám poslali svůj dort. Podívejte se na vítěze i nejhezčí kousky.

### 109 NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

### 113 REJSTRÍK + PŘÍŠTĚ

## CESTOVÁNÍ

### 100 V ZÁŘI SVIC

Víme, do kterých restaurací vyrazit, když chcete ochutnat mimořádné jídlo a užít si romantický večer v mihotavém světle svíček.

### 102 24 HODIN V KARLÍNĚ

Některé čtvrti jsou doslova nabitě zajímavými podniky a ani celý den na jejich prozkoumání nestačí. Příkladem je pražský Karlín. Máme pro vás tipy, kam zajít, abyste si 24 hodin v Karlíně maximálně užili.

PŘEDPLAŤTE SI  
**TEĎ!**

PŘEDPLAŤTE SI GURMET NA DVA ROKY  
JEN ZA 858 Kč A DOSTANETE KAPSOVÝ  
KÁVOVAR V HODNOTĚ 2499 Kč

