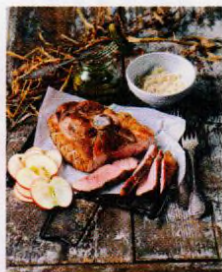


Obsah



NA OBÁLCE

Pečený přeštík

FOTO ALENA HRBKOVÁ

- 28 VELKÁ SÝROVÁ CESTA DO ALP
- 34 FENOMÉN KŠÁNA
- 38 MASOHODY BEZ VÝČITEK
- 42 ŽIVOT ŘEZNIKŮ V ČESKU
- 56 JAK OŽIL MALÍNSKÝ KŘEN
- 68 ODLEHČENÍ CIZRNOU
- 81 SKVOSTNÉ CHODSKÉ KOLÁČE

ELEKTRONICKÁ VERZE



Gourmet si můžete koupit i v elektronické verzi na publero.com a flookie.com.

RECEPTY

10 CO JÍST V ÚNORU

V únoru vrcholí sezona citrusů. Nakupte všechny dostupné druhy a užijte si je nasladko i naslano. Vitaminy budou jen bonusem ke skvělé chuti.

18 VÝZVA PRO ODVÁŽNÉ

Naučte se péct známý baumkuchen, neboli dort s letokruhy, a zúčastněte se naší soutěže.

28 KDYŽ TAJE SÝR

Objevte s námi chuť u nás stále málo známých švýcarských sýrů a uvařte z nich speciality, jako jsou fondue nebo tartiflette.

38 ŘEZNIK TO UMÍ NEJLÍP

František Kšána se s námi podělil o recepty na nejoblíbenější jídla z řeznictví Naše maso. Připravte si jejich jemnou paštiku, oceňovanou sekanou, škvarky nebo pečeného přeštíka.

46 ZAMILOVANÁ VEČEŘE

Ať už si o svátku svatého Valentýna myslíte cokoli, romantická večeře potěší každého. Překvapte partnera naším slavnostním menu, klidně i v jiný únorový den.

52 DRINKY NA ZAHŘÁTÍ

Máme pro vás ty nejlepší horké nápoje s alkoholem i bez, které spolehlivě zahřejí a navodí příjemnou náladu. Ať se venku třeba čerti žení.

60 POŘÁDNÝ ŘÍZ

Přistřeďte vaření kouskem křenu. Příjemně štípat může salát s pečenou řepou, zapečené těstoviny, bůček i máslo.

68 ZA CHVÍLI HOTOVO

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

85 JAKO PÍRKO

Vybrali jsme nejzajímavější recepty z nové kuchařky Cecílie Jílkové. Ochutnejte její jídla nabitá živinami i chutí.

78 SNĚHOBLÝ KOKOS

Kokos milujeme pro jeho efektní vzhled i něžnou chuť. Připravte si slavné lamingtonky i oblíbené kokosky.

98 ŠTĚSTÍ JE, KDYŽ...

Alec Barr alkoholem slavil okamžiky, kdy byl spokojený, ale zapíjel i hořkost. Opravdové štěstí v Bloody Mary nenajdete, perfektní chuť ano.

KROK ZA KROKEM

81 KYNUTÉ CHODSKÉ KOLÁČE

Talent na výrobu koláčů se nedědí, s trochou cviku je zvládné každý. Rozpalte troubu, připravte zdobící špičky a pusťte se do nich.

TÉMA

34 NEDOKONALOST MŮŽE BÝT DOBRÁ

František Kšána nám prozradil, co stojí za úspěchem řeznictví Naše maso a proč dává přednost nedokonalým masným plemenům.

42 KONEC ŘEZNIKŮ?

Řeznické řemeslo je na vymření. Zjistili jsme, jaká jsou jeho specifika a proč chybějí noví učni.

56 NEJLEPŠÍ K(O)ŘEN

Přečtěte si, jaká dřina a péče se skrývá za pěstováním kvalitního křenu a jak se pomalu obnovuje sláva toho nejznámějšího, malínského.

66 VŠECHNY CHUŤ PRAHY

I když se pražská gastronomická scéna stále rozvíjí, turisté největší hity často minou. Díky službě Taste of Prague ale mohou ochutnat to nejlepší, co je v Praze k máni.

SERVIS

3 EDITORIAL

22 PŘEDKRM

Víme, kam v únoru vyrazit, co vyzkoušet a kde se dobře najíst.

28 S LODÍ, JEŽ DOVÁŽÍ ČAJ A KÁVU

Lukáš Hejlík doporučuje kavárny, ve kterých si užijete nejlepší dlouhou snídani.

86. TEČKA ZA OPULENTNÍ VEČEŘÍ

Zjistěte, jakými pravidly se řídí výběr digestivu.

88 PŘEČETLI JSME: MUŽI V ZÁSTĚŘE

Kuchařky, do kterých se vyplatí investovat.

92 VYHODNOCENÍ VÝZVY

Odvážní pekaři pekli i o svátcích, podívejte se na nejkrásnější aljašky.

94 TIPY A NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

97 REJSTŘÍK + PŘÍŠTĚ

CESTOVÁNÍ

96 LAHODNÝ DOUŠEK

Známe skvělé pivní bary, ve kterých se i dobře jí.

104 24 HODIN V ČESKÉM STŘEDOHORÍ

Vyrazte do kraje s jedinečným mikroklimatem

a zajímavými podniky.

PŘEDPLAŤTE SI
TED!

PŘEDPLAŤTE SI GURMET A ZÍSKEJTE
2x KOSMETIKU V HODNOTĚ 848 Kč

