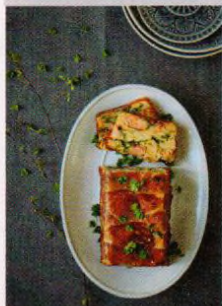


Duben

Obsah



NA OBÁLCE

Velikonoční nádivka
FOTO MAREK BARTOŠ

- 16 MRKVOVÝ DORT S HNÍZDEM
- 24 KLENOT JARA: MEDVĚDÍ ČESNEK
- 30 NÁDIVKOVÉ HODY
- 40 NIKOSŮV ROHLÍK
- 44 VAJEČNÁ TLAČENKA
- 46 MAZANCOVÉ COPY
- 50 VÝLET NA FARMU

ELEKTRONICKÁ VERZE



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

RECEPTY

10 CO JÍST V DUBNU

Na Velikonoce se pusťte do vajec. Máme pro vás recepty na chuťovky i velká jídla s vejci ve všech podobách.

16 VÝZVA PRO ODVÁŽNÉ

Upečte si odlehčený mrkvový dort, velikonočně ho ozdobte a zapojte se do naší soutěže.

24 KLENOT JARNÍ PŘÍRODY

Při procházce se poohlédněte po medvědí česneku a zpracujte ho do pesta nebo omelety.

30 NÁDIVKOVÝ ROZSTŘEL

Šéfredaktorka Johana, redaktorka Tereza a grafička Táňa představují oblíbené nádivky. Rozhodněte o vítězi.

40 NIKOSŮV ROHLÍK

Ochutnejte nejlepší krétská jídla podle muzikanta a blogera Nikose Kulurise.

44 TRADIČNÍ CHUTĚ VELIKONOC

Vejce, mazanec nebo beránek. Připravte si je i letos, jen lehce změňte formu.

54 SVÁTEČNÍ JEHNĚČÍ

Jaro je ideální doba, kdy chcete začít s jehněčím. Upečte si klasickou kýtu s rozmarýnem a česnekem, hřebínek s ořechy nebo zkuste ostré orientální chutě.

60 NÁVRAT KE KOŘENŮM

Než se příroda naplno probudí a obchody a trhy začnou přetékát zeleninou, uvařte si pár sytých, hřejivých jídel z kořenové zeleniny.

70 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.

78 KDYŽ VEJCE HRAJÍ PRIM

V kuchyni se bez vajec neobejdeme, větší roli jim ale dáme málokdy. Vyzkoušejte recepty, ve kterých hebká chuť a textura vajec excelují.

98 SVAČINA PRO SIROTKY

Když se Jacob dostane do časové smyčky a pozná děti se zvláštními schopnostmi, je sendvič s husím masem tou nejméně podivnou věcí.

KROK ZA KROKEM

81 DOMÁCÍ TORTELLINI

Připravit domácí těsto, skvěle dochucenou náplň a zvládnout zabalení tortellini je hračka, když víte, jak na to.

TÉMA

36 MEZI KRÉTOU A OSTRAVOU

Nikos Kuluris nám prozradil, jaké bylo jeho řecké dětství v Ostravě, jak se stal kuchařem a proč začal psát blog.

50 O BAHNICÍCH A ODVÁŽNÉ CUKRÁŘCE

Objevili jsme vyučenou cukrářku, která na farmě chová ovce. Její příběh připomíná pohádku plnou nástrah, dopadl ale dobře.

PŘEDPLAŤTE SI
TEĎ!

PŘEDPLAŤTE SI GURMET,
ZÍSKÁTE PARFÉM AVON
ČI KNIHU SKVĚLÉ TĚLO.

68 OHŇOSTROJ EXOTICKÝCH CHUTÍ

Když se Štěpán Návrat nadchl pro thajskou kuchyni a otevřel restauraci Café Buddha, netušil, že bude muset občas stát za plotnou a že se mu to zalíbí. Nakonec se pustil i do nového podniku, kde nabízí brouky a žáby.

SERVIS

3 EDITORIAL

20 PŘEDKRM

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

28 KDE TO ŽIJE, SYČÍ A VŘE

Lukáš Hejlík uvažuje o fenoménu instagramu a radí, koho sledovat.

86 TEKUTÉ ŠVESTKY

Poznejte historii nejznámějšího moravského destilátu – jak do pálení slivovice zasáhly balkánské švestky a jak se firma nehodného syna Zikmunda Jelínka stala světovou jedničkou.

88 PŘEČETLI JSME: KŘIŽOVATKA KULTUR

Kuchařka, do které se vyplatí investovat.

92 VYHODNOCENÍ VÝZVY

Odvážní pekaři se pustili i do dortu s netradiční chutí. Podívejte se na nejhezčí kousky ozdobené ořechy, jahodami i květinami.

94 TIPY A NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

97 REJSTŘÍK + PŘÍŠTĚ

CESTOVÁNÍ

84 STAROMĚSTSKÝ PIVOVAR U SUPA

Nejznámější pražská hospoda obnovila pivovarnický provoz. Zajděte na jedno.

90 24 HODIN NA VYSOČINĚ

Vypravte se na Vysočinu. Kromě romantické přírody ochutnáte i místní speciality.

