

# Květen

# Obsah



## NA OBÁLCE

Neapolský dort  
FOTO MAREK BARTOŠ

- 10 JARNÍ VÝHONKY DODAJÍ SALÁTŮM ŠMRNC
- 16 LÁSKYPLNÝ NEAPOLITAN
- 36 EMANUELE VAŘÍ JINAK
- 42 ELEGANTNÍ ČAJ O PÁTÉ
- 78 JEDINEČNOST ČESKÉHO TVAROHU
- 81 KVÁSKOVÝ CHLEBA DOMA A SNADNO

## ELEKTRONICKÁ VERZE



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

## RECEPTY

### 10 CO JÍST V KVĚTNU

Křupavé saláty a čerstvé výhonky nikdy nebyly lepší. Užijte si je s borůvkami, těstovinami nebo kuřetem nebo panenkou.

### 16 VÝZVA PRO ODVÁŽNÉ

Neapolský dort s jedlími kvítky a něžným zdobením dává velký prostor pro kreativitu. Zapijte se do naší soutěže.

### 26 JARNÍ MENU

Sestavte slavnostní menu z těch nejlepších jarních surovin – křehké zeleniny a mladého masa a oslavte slunečné dny.

### 36 RIDIHO OSTROV

Emanuele Ridi pro nás připravil ty nejlepší recepty s italským šmrncem. Králík, lilek, těstoviny a ricottový dezert mají společnou středomořskou lehkost a švih.

### 42 ELEGANCE ČAJE O PÁTÉ

Adoptujte britský zvyk a odpolední návštěvě naservírujte stylové občerstvení. Máme tipy na nejlepší dortíky a sendviče.

### 56 KDYŽ SE ŘEKNE PAPILOTA

Zabalte suroviny do papíru. Přípravu obstará trouba, chutě se dokonale prolnou, a ještě si ušetříte mytí nádobí.

### 62 JARNÍ POCTA PÓRKU

Nenápadný pórek má hvězdný potenciál. Nechte ho vyniknout v polévce nebo koláči a užijte si jeho pikantní chuť.

### 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.

### 78 ZÁVISLOST NA TVAROHU

S tvarohem to v kuchyni umíme jako žádný jiný národ. Dejte mu nový styl a vyzkoušejte náš vylepšený strouhaný koláč a navinulý dezert ve skleničce.

### 98 TOVÁRNA NA KATASTROFY

Hýta a Batul se ve zlobení překonávají – tláskají se sladkostmi, zamknou strýčka v pokoji a zahodí klíč, na výletě odvážou koně a nechají je utéct... To ale není nic proti tomu, když do báboviček přidají střelný prach.

## KROK ZA KROKEM

### 81 KVÁSKOVÝ CHLEBA

Zapomeňte na celodenní dřinu a piplání kvásku. Náš téměř bezpracný chleba upečete i během pracovního týdne.

## TÉMA

### 32 KDYŽ ITAL V KUCHYNI POTŘEBUJE ZMĚNU

Přečtěte si, proč Emanuele Ridi prodal zavedenou restauraci a otevřel jinou, jak mu šly tréninky na StarDance a co soudí o pití cappuccina po jedenácté hodině.

### 48 BOCHNÍK MUSÍ ZAZVONIT

Víme, proč je nedostatek kváskového chleba a kdo bojuje o jeho návrat.

### 66 ČILÁ PANDA VE 4POKOJÍCH

Zjistili jsme, že vznik nejlepších barů, které Brnu závidí celá republika, odstartoval mošt posílený pálenkou.

### 74 ŠTASTNÁ JÍDLA V LA VERANDĚ

Jak se vaří šťastná jídla pro šťastné lidi pod dohledem šéfkuchaře Radka Davida.

## SERVIS

### 3 EDITORIAL

### 20 PŘEDKRM

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

### 28 KDE TO ŽIJE, SYČÍ A VŘE

Lukáš Hejlík ví, jak dopadl Barista roku a do které kavárny zajít.

### 72 TESTUJEME: DOKONALÝ MIXÉR

Přístroj, který musíte mít.

### 86 HVĚZDY V LAHVI

Hollywoodské hvězdy propadly pěstování vína. Podívejte se, kdo vlastní vinice v Evropě a v Kalifornii a jaká vína stojí za nákup.

### 88 PŘEČETLI JSME: PEKAŘSKÁ ALCHYMIE

Kuchařky, do kterých se vyplatí investovat.

### 92 VYHODNOCENÍ VÝZVY

Do velikonoční Výzvy jste se pustili s nadšením. Podívejte se na nejpovedenější dorty.

### 94 TIPY A NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

### 97 REJSTRÍK + PŘÍŠTĚ

## CESTOVÁNÍ

### 84 KUS PRAŽSKÉ NEAPOLE

Pizzerie patří mezi nejrozšířenější restaurace, těch opravdu skvělých je ale jen pár.

### 90 24 HODIN NA ŠUMAVĚ

Na Šumavě vás čekají nádherné scenerie, hojně výlety, a hlavně skvělé jídlo a pivo.

PŘEDPLAŤTE SI  
**TEĎ!**

PŘEDPLAŤTE SI GURMET,  
ZÍSKÁTE TAŠKU COLEMAN  
V HODNOTĚ 499 Kč

