

Obsah

Říjen



Na obálce

Líčka v perníkovo-švestkové omáčce
FOTO MAREK BARTOŠ

- 10 RUDÝ ELIXÍR
- 24 DORT HALLOWEEN
- 30 MÁK, ŠVESTKY A OŘECHY
- 48 KAPUSTOVÁ POLÉVKA
- 51 TELECÍ ŘEZY
- 51 ZEVLOUNŮV DORT
- 52 PODZIMNÍ KOUZLA S CIBULÍ
- 36 JAN PUNČOCHÁŘ

ELEKTRONICKÁ VERZE



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

RECEPTY

10 CO JÍST V ŘÍJNU

Pusťte do kuchyně zemitou řepu a připravte z ní řadu lehkých i hřejivých jídel. Propašovat ji můžete i do dezertu.

22 VELKÁ ČTYŘKA

Naučte se domácí těsto na pizzu a pečte doma ty nejlepší variace. Nabízíme čtyři druhy jako odrazový můstek, další budou na vás.

24 DORT HALLOWEEN

Pusťte se do halloweenského dortu. Naučte se strašidelné zdobení i efektní vnitřní mozaiku. Nejhezčí dort vyhraje naši soutěž.

30 ČESKÉ NÁRODNÍ KLENOTY

Na oslavu založení republiky sáhněte po nejlepších podzimních surovinách a vařte a pečte tradiční jídla a moučníky. Vybrali jsme pro vás ty nejlepší.

52 KRÁLOVNA KUCHYNĚ

Obsadili jsme cibuli do hlavní role a nechali ji zářit v polévce, quichi, relishi i irském coddlu. Ochutnejte je i vy.

64 KUČAŘKA, KTERÁ STOJÍ ZA TO

Vybrali jsme nejlepší recepty z kuchařky Kulinárium od Zdeňka Pohlreicha.

74 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

I když není čas na složitá menu, dobré jídlo můžete jíst kdykoliv.

80 OVOCE JAKO LÉK

Upečte si ty nejlepší dezerty z hrušek. Naučíme vás efektní rolované hrušky i rozkošné bábovičky.

98 LEGENDÁRNÍ CHUŤ

Když je potřeba vyřešit nějaký problém nebo někoho povzbudit, chopí se Anka vařečky a uvaří guláš. Díky tomu ona a její rodina přežijí těžké časy a užijí si ty hezké.

NAUČÍME VÁS

83 CO VÍTE O... MÁKU

Mák s nástupem exotických superfoods ustoupil do pozadí. Umí ale víc a chutná líp. Poradíme, jak na něj.

82 OPEPŘETE TO!

Víme, do jakých jídel se hodí nakládaný pepř a co vyzkoušet jako první.

84 TESTUJEME: RUSKÉ ŠPIČKY

Nezbytnost pro každého, kdo chce krásně zdobit, i když není cukrářské eso.

88 NEJLEPŠÍ MAJONÉZA

Naučte se majonézu vyrábět doma. Hodí se to, když dojde nebo když si ji potřebujete vyladit přesně podle chuti.

89 INDICKÉ TAŠTIČKY

Na horkých smažených samosách si snadno vybudujete závislost. Máme po ruce recept na nejlepší náplň i rady, jak je správně zabalit.

TÉMA

36 POČTA ČESKÉ KUCHYNI

Předplaťte si
ted!

**Předplaťte si Gurmet
A JAKO DÁREK ZÍSKÁTE
DVA OBLÍBENÉ SPECIÁLY
ČASOPISU GURMET**

Rozhovor s šéfkuchařem Janem Punčochářem o možnostech české kuchyně i zajímavých surovinách. Vyzkoušejte i jeho recepty, díky kterým to u vás doma bude vonět jako ve špičkové restauraci.

44 NEJLEPŠÍ RECEPTY PRVNÍ REPUBLIKY

Přečtěte si, kdy u nás byla „zlatá éra“ vaření, jak dlouho trvala a co se za ní jedlo. Autentické recepty připravil šéfkuchař David Kalina.

62 JAK SI JEN TAK BÝT, JÍST A SNÍT

Víme, jak se žije a jí v krásné krajině Jižního Tyrolska, kde šéfkuchaři důsledně používají lokální (a obyčejné) suroviny a promění je ve skvostná jídla.

SERVIS

3 EDITORIAL

18 PŘEDKRM

Víme, kam v říjnu vyrazit, co ochutnat a kde se dobře najíst.

28 KDE TO ŽIJE

Lukáš Hejlík prozradí, kam u nás vyrazit za módními exotickými kuchyněmi.

72 VYHODNOCENÍ VÝZVY

Podívejte se na nejhezčí borůvkový dort.

92 KDO PIJE BÝČÍ KREV

Maďaři umějí vyrobit jedinečná vína. Poradíme, která to jsou.

94 TIPY A NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

97 REJSTŘÍK + PŘÍŠTĚ

CESTOVÁNÍ

78 VÍKEND VE ŠVÝCARSKÝCH ALPÁCH

Vyrazte do regionu, který vynalezl zimní dovolené. Víme, co musíte ochutnat i navštívit.

