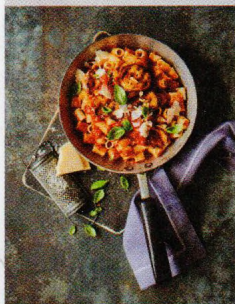


Obsah

Září



Na obálce

Pasta alla norma
FOTO MAREK
BARTOŠ

- 32 VAŘENÍ V KOTLIKU
- 38 VÍTEŽKA MASTERCHEF
- 46 SVAČINA V KRABÍČCE
- 52 BIORECEPTY S REGIONÁLNÍ POTRAVINOU
- 58 NEJLEPŠÍ ŘÍZEK
- 66 NAPLŇTE SI SPÍŽ
- 92 DEZERTY Z JABLEK

ELEKTRONICKÁ VERZE



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

RECEPTY

10 CO JÍST V ZÁŘÍ

Lilky jsou právě v nejlepší kondici. Zamířte pro pár temně fialových plodů a proměňte je v elegantní rolky, netradiční asijský pokrm nebo luxusní noky.

24 VELKÁ ČTYŘKA

Využijte záplavy dozrávajících plodů a zavařte pár sklenic džemu. Naučíme vás několik stylů, s nimiž zvládnete jakékoliv ovoce.

26 GRILIAŠOVÉ TYČINKY

Talentovaný cukrář Josef Maršálek vás tentokrát naučí křehký dezert vonící čokoládou a levandulí. Vyzkoušejte ho a zapojte se do naší soutěže.

32 PŘILOŽTE POD KOTLÍK

Vyrazte s batohem do přírody a užijte si romantiku u plápolajícího ohně.

46 ZABALENO DO KRABÍČKY

V září je čas naskočit do kolotoče povinností. Nepodceňujte dobré jídlo, poradíme, co zabalit s sebou do práce, do školy i na výlet.

52 NÁVRAT K PŘÍRODĚ

Poznejte čisté chutě biopotravin. Víme, které stojí za nákup a kde nejlépe vyniknou.

66 ZAVAŘTE DO SKLA

Sklidte úrodu ze zahrady a vytvořte pár variací skvěle nakládané zeleniny. Máme pro vás inspiraci do začátku.

72 KUČAŘKA, KTERÁ STOJÍ ZA TO

Tentokrát místo receptů doporučujeme knihu skvělé fotografky Aleny Hrbkové *Jak se fotograjuje jídlo*.

76 DEN BEZ MASA

Vynechat jednou v týdnu z jídelničky maso prospěje zdraví i planetě. Máme pro vás recept, se kterým to ani nebude žádná velká oběť.

79 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

I když není čas na složité menu, dobré jídlo můžete jíst kdykoli.

92 KOULELO SE, KOULELO

Upečte si doma nejlepší jablečné dezerty – křehké růžičky a legendární tarte tatin.

98 NEZAPOMENUTELNÁ VEČEŘE

Maud trpí Alzheimerovou chorobou, ale i přes výpadky paměti si je jistá, že její kamarádka zmizela. Jak ale pátrat, když se realita prolíná se vzpomínkami na mládí?

NAUČÍME VÁS

78 CO VÍTE O... HRUŠKÁCH

Hrušky tvořily pilíř české kuchyně, dnes ale seženete jen pár druhů. Víme, které stojí za ochutnání a na co se nejlépe hodí.

88 DEMI-GLACE

Připravte si domácí zeleninový demi-glace. Tenhle malý zázrak dovede k dokonalosti omáčky i výpeky.

89 TRHANÉ VEPŘOVÉ Z KANTÝNY

Naučte se legendární trhané vepřové, na něž se v restauraci Kantýna stojí fronty.

TÉMA

38 VYKROČENO K ÚSPĚCHU

Rozhovor s nejmladší vítězkou soutěže MasterChef Kristínou Nemčkovou o tom, co se naučila od babičky i od známých šéfkuchařů a kde vidí svoji budoucnost.

58 HISTORIE ŘÍZKU

Přečtěte si fascinující příběh o tom, jak si maso v trojbalce podmanilo svět. Víme, kde se vzalo, jak okouzilo Rakousko-Uhersko i jak se podává v Japonsku.

SERVIS

3 EDITORIAL

18 PŘEDKRM

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

30 KDE TO ŽIJE

Lukáš Hejlík ví, na které plovárně se opálíte i skvěle najíte.

86 VYHODNOCENÍ VÝZVY

Podívejte se na nejhezčí kousky naší minulý Výzvy.

94 TIPY A NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

97 REJSTŘÍK + PŘÍŠTĚ

CESTOVÁNÍ

72 VÍKEND VE WIESBADENU

Lázeňské městečko okouzlí bohatou historií, historkami o slavných, kteří zde relaxovali i hýřili, a také skvělým jídlem, vínem a čokoládou. Poradíme vám, které podniky nesmíte vynechat a co si v nich dát.

Předplaťte si
ted!

Předplaťte si Gourmet

SADU FOREM
OD TESCO
V HODNOTĚ 499 Kč

