

Obsah

duben 2020

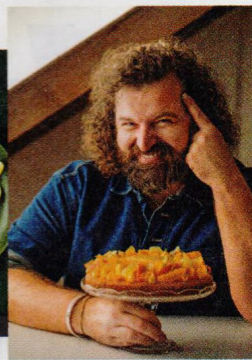


FOTO NA OBÁLCE
Marek Bartoš

ELEKTRONICKÁ VERZE
Gourmet si můžete koupit i v elektronické verzi na publerto.com a flookie.com.

64 DEN BEZ MASA

Vynechat jednou v týdnu z jídelničky maso prospěje zdraví i planetě. Máme pro vás recept, se kterým to bude snadné. Tentokrát jsou na programu vietnamské jarní závitky.

66 MEDVĚDÍ ČESNEK

Medvědí česnek se hodí téměř ke všemu – zpestří chléb se sýrem, ale parádně funguje jako doplněk teplých jídel.

74 V HLAVNÍ ROLI KARÍ

Není nad domácí kari pastu. Bude přesně tak pálivá a kořeněná, jak si sami přejete. Vyzkoušejte žluté, zelené a červené kari. S hovězím masem, pečeným květákem či kuřecím.

82 RYCHLÉ A SNADNÉ VAŘENÍ

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

92 SLADKÉ MRKVOVÉ VARIACE

Vyzkoušejte mrkvovou bábovku s pekany nebo mrkvové sušenky s kokosem.

98 HLADOVÁ VZPOURA

Tentokrát jsme zamířili do arény smrti zvané Hunger Games a vítězně vybojovali recept na mrkvovou polévku.

naučíme vás

81 CO VÍTE O... VEJCÍCH

V nedávné minulosti byla na indexu, ale dnes už jsou plně rehabilitována. Bez vajec se neobejdeme. Nejen o Velikonocích.

86 BOUNTY PRO KOLEDNÍKY

Mnohem chutnější a zdravější čokoládová tyčinka.

89 VEJCE BENEDIKT

Legendární úpravu vejce s holandskou omáčkou nám podrobně popíše a vysvětlí šéfkuchař z Pastacaffé Jirka Bergman.

téma

40 ROZHOVOR S JIŘÍM GAJDOŠÍKEM

Vyzpovídali jsme hoteliéra a bývalého kuchaře, který má na starost čtyři hotely v Praze a ve Špindlu. Má jako vrcholný manažer čas na snídani? Proč má rád rakouskou a německou kuchyni? A jaká jídla mají největší úspěch v restauracích jeho hotelů?

72 ŘEZNÍK S MOTÝLKEM

Aleš Peterka pověsil na hřebík vysokou manažerskou pozici a otevřel si v pražských Nových Butovicích excelentní řeznictví.

servis

3 EDITORIAL

4 SOCIÁLNÍ SÍŤE

18 PŘEDKRM

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

30 KDE TO ŽIJE

Lukáš Hejlík doporučí, ve kterých podnicích si můžete pochutnat v době velikonočních svátků (i po nich).

88 VINAŘ PETR FUČÍK

Dva dny pracuje v advokátní kanceláři, tři dny se věnuje svému vinařství. A jeho vína patří k žádanému zboží.

94 TIPY A NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

97 REJSTRÍK + PŘÍŠTĚ

recepty

10 CO JÍST V DUBNU

Což takhle dát si špenát. Vezměte ho na milost, tahle jarní super surovina si zaslouží náš velký respekt.

24 VELKÁ ČTYŘKA

Vajíčková pomazánka vám možná přijde ohraná, ale naše čtyři recepty vás přesvědčí, že je na čase dát jí znovu šanci. Zvláště o Velikonocích.

26 DORT 100% SUBTROPICKÝ

Další díl oblíbeného cukrářského kurzu Josefa Maršálka.

32 HRAVÁ OSLAVA JARA

Velikonoce jsou ideální příležitostí k rodinným i přátelským setkáním. Máme pro vás originální recepty, které v sobě spojují klasické chutě a hravý vzhled. Užijte si svátky jara, letos budou jedinečné.

38 KUŘECÍ KŘIDÝLKA

Dagmar Heřtová představí svůj tajný recept na pikantní kuřecí křidýlka. Na povrchu krásně křupavá, uvnitř příjemně šťavnatá.

52 SVĚTOVÉ JEHNĚČÍ

Fajnšmekři tohle lahodné maso milují. Není tak fádni jako hovězí, přitom nabízí pestré možnosti využití. Připravili jsme pro vás řecký, marocký i český recept.

56 UPEČTE SI CHLEBA

Pečení chleba je považované za vyšší dívčí. Ale pokud máte dobrý recept, není čeho se bát. Stačí pár základních surovin, čas a trochu péče. A skvělé pečivo je na světě.

Předplatte si Gourmet

Jako dárek získáte kuchařku Moderní česká cukrařina od Josefa Maršálka

