

# Obsah

květen 2020



**FOTO NA OBÁLCE**  
Marek Bartoš

**ELEKTRONICKÁ VERZE**  
Gourmet 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

Vydejte se na zahrady a louky a sneste maminkám k svátku originální, něžně ozdobené občerstvení. Poradíme vám, jak na to.

### 24 VELKÁ ČTYŘKA

Stačí pár ingrediencí a avokádový toast se změní k nepoznání. Sytá snídaně poslouží i jako efektní chutovka.

### 24 PUNČOVÝ DORT

Další díl oblíbeného cukrářského kurzu Josefa Maršálka.

### 30 LAHODNÝ CHŘEST

Užijte si luxusní chuť křehkého chřestu. Máme pro vás tipy na klasická i nevědění jídla, v nichž tenhle jarní fešák dokonale vynikne.

### 44 JARNÍ POLÉVKY

Zima se ještě přetahuje s jarem o vládu, s prvními slunečními paprsky se ale konečně objevily první jarní plodiny. Uvařte z nich polévku, zahřeje tělo i duši.

### 50 ŠVÉDSKÝ MILÁČEK

Dagmar Heřtová vás tentokrát naučí hedvábný čokoládový dort, který miluje celé Švédsko.

### 52 POSILUJTE IMUNITU

Kvalitní jídlo je půl zdraví. Objevte ta, která zasytí, posílí organismus, a navíc skvěle chutnají.

### 66 DEZERTY NEJEN NA NEDĚLI

Zvyk zakončit rodinný nedělní oběd poctivou sladkou tečkou se v posledních letech vytratil. Upečte si oblíbené

dezerty, ze kterých dýchá pohoda i trocha nostalgie.

### 68 DEN BEZ MASA

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

### 72 KUCHAŘKA, KTERÁ STOJÍ ZA TO

Vybrali jsme nejlepší recepty z kuchařky Světová od Kateřiny Winterové.

### 82 RYCHLÉ A SNADNÉ VAŘENÍ

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

### 92 JEN RŮŽOVÁ TO MŮŽE BÝT

Naše dezerty s exotickou růžovou vodou jsou tak trochu jako z Pohádek tisíce a jedné noci. Růžové aroma vás okouzlí.

### 98 ZELENÁ JE TRÁVA.

Zatímco Scott pojídal kuřecí salát, přemýšlel, kdo z jeho spolupracovníků mohl zavraždit kontroverzního fotbalového trenéra.

## naučíme vás

### 81 CO VÍTE O... MOZZARELLE

Symbol Itálie dobyl svět až ve 20. století. Přečtěte si, jak složitá je výroba a jak si ho nejlépe vychutnat.

### 86 ANGLICKÉ MUFFINY

Příprava těchhle muffinů je jednodušší, než si myslíte. Nadýchané bochánky výborně chutnají s máslem i marmeládou.

### 89 PIZZA NAPOLETANA

Slavný slaný koláč snadno upečete i v domácí troubě. Prozradíme triky, s nimiž se vám povede nejlepší pizza vašeho života.

## rozhovor

### 40 DO PRAHY MĚ PŘIVEDL KAFKA

Rozhovor se sardinským šéfkuchařem Gianfrankem Coizzou o italské kuchyni a jeho nové restauraci.

## téma

### 64 VEČEŘE V KŘIŠTÁLOVÉ KOULI

Podívejte se, jak může vypadat jídlo budoucnosti. Ovládnou naše talíře brouci, maso z laboratoří, či amarouny?

## servis

### 3 EDITORIAL

### 4 SOCIÁLNÍ SÍTĚ

### 18 PŘEDKRM

Zmapovali jsme, jak se gastronomie snaží přežít koronavirus.

### 28 KDE TO ŽIJE

Lukáš Hejlík zmapoval, jak během pandemie české restaurace bojují o přežití.

### 88 DESTILÁTY BEZ LIHU

Objevte nealkoholické destiláty, z nichž se dají umíchat perfektní koktejly.

### 94 TIPY A NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

### 97 REJSTŘÍK + PŘÍŠTĚ

## cestování

### 94 VÍKEND V BASILEJI

V Basileji mají všechno – špičkové technologie, moderní architekturu, umělecké sbírky i skvělé jídlo. Co si nesmíte za žádnou cenu nechat ujít?

## Předplatte si Gourmet

Jako dárek získáte sedmidílnou sadu kuchyňského náčiní se stojanem v hodnotě 999 Kč

