

Obsah

listopad 2020

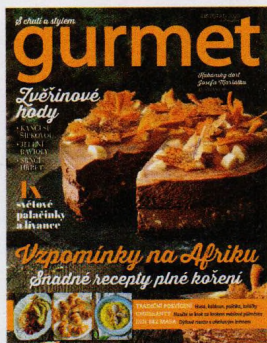


FOTO NA OBÁLCE
Marie Bartošová

ELEKTRONICKÁ VERZE
Gourmet si můžete koupit i v elektronické verzi na publero.com a flooowie.com.

recepty

10 CO JÍST V LISTOPADU

Oslavte podzim tradičním posvícením. Na menu je kaldoun, paštika, pečená husa na víně a vše završte křehkými posvícenskými koláčky s božskými náplněmi.

24 VELKÁ ČTYŘKA

Muffiny jsou nejdvěčnejší buchta – máte je rychle hotové a můžete experimentovat s nejrůznějšími příchutěmi. Vyzkoušejte čokoládovo-kávový, švestkový, s brusinkami či dýňovým pyré.

26 KUBÁNSKÝ DORT

Josef Maršálek vás tentokrát naučí svůj podzimní kubánský dort s lístky.

32 PODZIMNÍ IMUNITA

I na podzim lze doplnit potřebné vitaminy a energii pomocí sezonní zeleniny. Připravte z ní teplé saláty, které i spolehlivě zasytí.

38 VÍTEJ, TOPINAMBURE

Dagmar Heřtová vás naučí, jak v kuchyni naložit s topinamburem.

48 PALAČINKY VŠECH ZEMÍ, SPOJTE SE!

Palačinky a lívance chutnají i vypadají v různých zemích různě: mohou být slané, tenké jako papír, či naopak nadýchané. Objevte s námi palačinkovou mapu světa.

60 DEN BEZ MASA

Vynechat z jídelníčku maso prospěje zdraví i planetě. Zkuste dýňové risotto s ořechovým krémem od Karla Bise.

64 VÍTEJTE V AFRICKÉ DIVOČINĚ

Africká kuchyně je stejně rozmanitá a nezkrtná jako celý kontinent. Jídlo je

barevné, aromatické a obvykle se vaří v jednom kotli. Nechte se unést africkými rytmy a vyzkoušejte naše recepty.

72 KUCHAŘKA, KTERÁ STOJÍ ZA TO

Vybrali jsme nejlepší recepty z nové kuchařky Zdeňka Pohlreicha Super jednoduše.

82 RYCHLÉ A SNADNÉ VAŘENÍ

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

92 KAKAOVÁ DÝŇĚ

Sladká kakaová kytička je vtipnou oslavou podzimu, kterou zvládne i cukrář začátečník.

98 JÍDLO, KTERÉ SPOJUJE

Hrdinové románu od Jodi Picoultové Vlk samotář řeší vyhocené morální dilema. Spojnicí je jídlo, konkrétně kambodžské národní Karí Amok Trei, které se připravuje v banánovém listu.

naučíme vás

81 CO VÍTE O... DRŮBEŽI

Na podzim se tradičně peče drůbež, nad kterou se v době posvícení sejde celá rodina. Poradíme, jaký druh zvolit.

86 ŠÍPKOVÁ ZAVAŘENINA

Úmorné pasírování šípků vás odmění skleničkami s dokonalým obsahem.

87 CROISSANTY

Na poctivý croissant potřebujete pár surovin, ale hodně času. Tyhle křupavé půlměsíce ovšem stojí za to.

téma

40 ČTYŘI DĚTI, ČTYŘI HOSPODY

Tomáš Doležal je muž mnoha tváří – vzděláním inženýr, zkušený muzikant, úspěšný hospodský, manažer skupiny Tři

sestry, také sportovec a v neposlední řadě i dovozce prvotřídního šampaňského.

56 POVÍDÁNÍ O KANCI A SRNĚ

Přečtěte si o velkém zvěřinovém dobrodružství Libora Budinského a vyzkoušejte třeba kančí se šípkovou omáčkou nebo jelení hřbet. Zjistíte, že vařit se zvěřinou není žádná věda.

servis

3 EDITORIAL

4 Z INSTAGRAMU

18 PŘEDKRM

Víme, co v listopadu ochutnat, kam zajít a co si pořídit.

30 KDE TO ŽIJE

Lukáš Hejlík má Česko procestované křížem krážem. Tentokrát vyzývá k záchraně pražských podniků.

70 VÍKEND NA MALÉ STRANĚ

Koronavirus vyhnal turisty z centra Prahy a díky tomu se Malá Strana otevřela domácím. Nasajte malostranskou atmosféru v sedmi oblíbených lokálech.

78 CUKRÁŘSKÁ VÝZVA

Podívejte se na nejhezčí kousky z cukrářské Výzvy.

80 ČERVENÁ MORAVA

I na Moravě se dají vyrobit skvělá červená vína. Dokazuje to vinař Pavel Springer.

92 BANKER'S BAR

Unikát mezi pražskými bary uchvátí nejen bankéře výjimečným prostředím a parádní mixologií.

94 TIPY A NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

97 REJSTŘÍK

+ PŘÍŠTĚ

Předplaťte si Gourmet!

Jako dárek získáte designovou pánev se skleněnou poklicí

