

Obsah

prosinec 2020

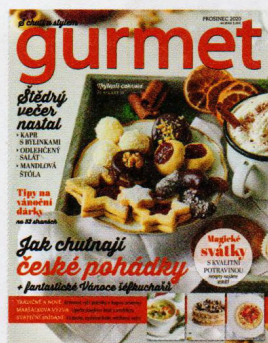
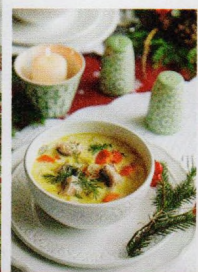


FOTO NA OBÁLCE
Marek Bartoš

ELEKTRONICKÁ VERZE
Gurmet si můžete koupit i v elektronické verzi na publero.com a floopie.com.

78 RISOTTO – JÍDLO MNOHA TVÁŘÍ

Naučte se jeden zaručený recept na nejkřemovější risotto a pak už jen experimentujte s nejrůznějšími příchutěmi a surovinami.

88 RYCHLÉ A SNADNÉ VAŘENÍ

Ani snídani není nutné šidit. Přitom ji můžete mít rychle hotovou.

100 KUCHAŘKA, KTERÁ STOJÍ ZA TO

Vybrali jsme nejlepší recepty z nové sváteční kuchařky našeho kmenového cukráře Josefa Maršálka.

114 KOUZLO STARÝCH ČASŮ

Oblíbená německá autorka Kerstin Gier píše populární příběhy pro dospívající dívky. Přeneste se s ní do Zámku v oblacích a ochutnejte marcipánové lanýžky.

Vánoce. Zavítáme do tropů, mezi hinduisty, do Skandinávie i Saúdské Arábie, kde jsou křesťanské svátky zakázané.

64 JAK CHUTNAJÍ POHÁDKY

Televizní a filmové pohádky neodmyslitelně patří k českým Vánocům. Vydejte se s námi na kulinární výpravu za králi, princeznami, čerty a anděly a připomeňte si, co se vařilo na zámcích, v pekle či domech měšťanů.

servis

3 EDITORIAL

4 Z INSTAGRAMU

18 PŘEDKRM

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

32 KDE TO ŽIJE

Lukáš Hejlík má Česko procestované křížem krážem. Proto ví, že v každém koutě naší vlasti seženete něco dobrého k jídlu. I za těžkých časů korony.

70 VÁNOČNÍ DÁRKY

Nápady a tipy na originální vánoční dárky hlavně do kuchyně a na stůl.

86 CUKRÁŘSKÁ VÝZVA

Podívejte se na nejhezčí kousky z cukrářské Výzvy.

92 SVAŘÁK

I svařák si zaslouží lepší víno a prvotřídní koření. Nasajte tipy na čas adventní.

106 LIDÉ A JÍDLO

Matouš Ballík je zkušený sommelier, který se vyzná ve vinných klenotech Benátska.

110 TIPY A NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

113 REJSTŘÍK + PŘÍSTĚ

recepty

10 CO JÍST V PROSINCI

Vydejte se jako dávní objevitelé na cestu za orientálním kořením a vyzkoušejte v bezpečí domova recepty s citronovou trávou, skořicí, kardamomem, badyánem, muškátovým oříškem či zázvorem.

26 VELKÁ ČTYŘKA

I osvědčený štědrovečerní bramborový salát si zaslouží inovaci. Vyzkoušejte čtyři variace, které ozvláštňují slavnostní tabuli.

28 LÍSKOVÉ BEZÉ S ARABIKOU

Josef Maršálek vás tentokrát naučí svůj zamilovaný exotický dort.

34 VESELÉ VÁNOČNÍ HODY

Uvařte si a upečte klasické speciality, které servírujete o Štědrém večeru, ale také kterýkoli jiný den v roce.

48 CUKROVÍ – NOVÉ RODINNÉ ZLATO

Zařaďte mezi letošní vánoční cukroví nové kousky – moderní zahraniční variaci, kamarádkin majstrštyk nebo skoro zapomenutou klasiku.

56 DVOJNÁSOBNÁ RADOST Z DÁRKU

Vlastnoručně vyrobené dárky potěší víc než věc koupená na internetu. Vykouzlete v době korony jedlé dárky, potěšíte sebe i obdarované.

62 SKOTSKÝ SHORTBREAD

Dagmar Heřtová vás tentokrát pozve do Skotska za nejkřehčími máslovými sušenkami.

76 DEN BEZ MASA

Vynechat z jídelníčku maso prospěje zdraví i planetě. Známe recepty, v nichž vám chybět nebude, a ještě si pochutnáte.

naučíme vás

87 CO VÍTE O... STROUHANCE

I obyčejná strouhanka může mít mnoho podob, jež výsledné jídlo dovedou ke křupavé dokonalosti.

93 MASOVÝ VĚNEC

Tento efektní a chuťově božský věnec s vepřovým masem upečete díky naší krokovce snadno sami doma.

96 SVÁTEČNÍ DORT

Odhalte fintu dortu se svislými pruhy a naučte se vykouzlit jedinečný efekt, jímž oslníte nejen o svátcích.

98 EFEKTNÍ ZDOBENÍ

Nejrychlejší zdobení ve stylu ombré, které si osvojíte během chvíle.

téma

40 MOJE NEJCHUTNĚJŠÍ VÁNOCE

Zeptali jsme se osobností ze světa gastronomie na jejich nezapomenutelné

Předplatte si časopis Gurmet!

Jako dárek získáte luxusní hlubokou pánev od Tescomy.

