

Obsah

leden 2021

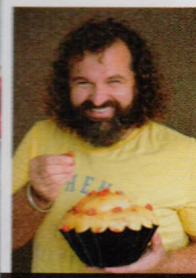


FOTO NA OBÁLCE
Marek Bartoš

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

recepty

10 CO JÍST V LEDNU

Nachystejte si avokádový silvestr. Tohle zdravé ovoce funguje jako perfektní základ pro oblíbené toasty, chlebičky, dipy a salsy. Doladí pikantní nachos či sametově hladký hummus.

26 VELKÁ ČTYŘKA

Na drink do baru zajít nemůžeme, ale můžeme si doma namíchat originální koktejly od barmana Tomáše Kubíčka.

30 MÁSLOVÁ BRIOŠKA

S Josefem Maršálkem zahajujeme kynutou sérii, v lednu nás naučí briošku.

32 JAK NA NOVÝ ROK

Už vás nebaví pokaždé 1. ledna vařit k obědu čočku, ale chcete si zajistit dobré bydlo? Vyzkoušejte světová novoroční jídla, prý také nosí štěstí i dlouhý život.

38 JIŽANSKÁ ŠUNKA

Dagmar Heřtová vyzkoušela pečenou šunku na coca-cole po jižansku.

48 LOSOSI TÁHNOU

Tahle nádherně růžová ryba nabízí nespočet variací: velký pečený filet ozdobí sváteční stůl, slaný koláč pohostí návštěvu a na placičky spotřebujete zbytky.

54 DEN BEZ MASA

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

56 BANÁNOVÉ OKOUZLENÍ

Před lety se na banány stály fronty, dnes nám častěji doma přezrávají. Starší kousky

se přitom na pečení hodí nejvíc a vytvoří mámivě dobré, a to nejen sladké kreace.

72 KUCHAŘKA, KTERÁ STOJÍ ZA TO
Díky knize od Kateřiny Fišerové máte jedinečnou možnost nahlédnout pod ruce nejlepším českým foodstylistům.

80 RYCHLÉ A SNADNÉ VAŘENÍ
Hummus jako skvělý základ pestrého pohoštění pro nečekané návštěvy nejen o silvestrovském večeru.

98 NA PRAHU VELKÝCH ZMĚN
Hrdiny knihy Sbohem, Picadilly od Cynthie Harrod-Eagles světová válka zprvu netrápí, pak je ale dostihne v dobrém i ve zlém.

naučíme vás

87 CO VÍTE O... KOKOSU
Tvrdá skořápka v sobě skrývá zázračnou tekutinu a ohromně variabilní dužinu.

85 VÁNOČKA, JAK MÁ BÝT
Josef Maršálek domů na Moravu pokaždé vozí dvě vláčné vánočky plné rozinek a mandlí. Naučí vás, jak je mít co nejnadýchanější a nejspletenější.

88 OBŘÍ PRALINKA
Zpřijemněte si zimu nejčokoládovějším dezertem. Ukážeme vám, jak se dělá nejlepší ganache pro největší pralinku na světě.

84 VYZKOUŠEJTE DOMA
Domácí griliáš – domácí nezbytnost nebo jedlý dárek na poslední chvíli.

téma

40 O TEKUTÉM KOŘENÍ
Pavla Janečková Hájková toužila

Předplatte si časopis Gourmet!
Jako dárek získáte Novou biokuchařku Hanky Zemanové

změnit svůj život, otevřít si kavárnu na Letné, ale nakonec založila foodblog Vintagekitchen, na němž se vyznává z lásky ke starým receptům i k věcem nesoucím punc dávných časů.

62 UMAMI – TAJEMSTVÍ PÁTÉ CHUTI
Proč nám něco chutná a něco ne? Oním kouzlem je umami, takzvaná pátá chuť.

servis

3 EDITORIAL
4 Z INSTAGRAMU
18 PŘEDKRM

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

28 KDYŽ BARY BOJUJÍ
Lukáš Hejlík má Česko procestované křížem krážem. Tenokrát naslouchal majitelům barů, kteří se snažili neztratit zákazníky ani v těžkých časech pandemie.

68 CUKRÁŘSKÁ VÝZVA
Podívejte se na nejhezčí kousky z cukrářské Výzvy Josefa Maršálka.

80 ŠAMPAŇSKÉ PRO KRISTIÁNA
Oslavte začátek nového roku ikonickým Cordon Rouge, který pila Adina Mandlová v prvorepublikovém Kristiánovi.

92 KAM NA KOKTEJL
Pavel Dvořák se zamiloval do Kuby a její koktejlovou tradici přenesl do Prahy.

94 TIPY A NOVINKY
Tipy na produkty, které stojí za to.

97 REJSTŘÍK + PŘÍŠTĚ

