

Obsah

duben 2021



FOTO NA OBÁLCE
Marek Bartoš

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

britského blogu nabízí spoustu skvělých jídel pro všední den.

82 RYCHLÉ A SNADNÉ VAŘENÍ

Chuťovky, obědy i večere zvládnete do třiceti i méně minut. Vyzkoušejte exotickou kedlubnovou polévku, špenátový trhanec či fenyklový salát s uzenou rybou.

98 KAŽDÝ DEN ZAS A ZNOVA

Brilantně napsaná detektivka Sedm smrtí Evelyn Hardcastlové od Stuarda Turtona poutavě kombinuje atmosféru staré dobré Anglie s bojem o přežití ve stylu Hungergames.

přestali při jídle používat pouze prsty? Přečtete si, jaký jídelní nástroj je nejstarší, proč byla vidlička prokletá i jak se v dnešní době popasovat s etiketou stolování.

servis

3 EDITORIAL

4 Z INSTAGRAMU

18 PŘEDKRM

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

30 VÝLET NA KOKOŘINSKO

S Lukášem Hejlíkem mapujeme jednotlivé české, moravské a slezské regiony. V dubnu zavítáme na romantické Kokořínsko.

70 VÍKEND NA ISLANDU

Sice nemůžeme volně cestovat, ale plány na cesty budoucí spřádat můžeme. Třeba padne volba na Island, kde dodnes jedí velrybí steaky a mezi pochoutky patří vařená skopová hlava.

86 LIKÉRY PRVNÍ REPUBLIKY

Po Švejkem oblíbené kontušovce či jeřabince vstoupíme do první republiky a připomeneme si tehdy oblíbené likéry: kmínku, bylinný likér Samička knížete von Hohenlohe či „tinkturu“ s podivným názvem Jakamarus.

90 CUKRÁŘSKÁ VÝZVA

Podívejte se na nejhezčí kousky z cukrářské Výzvy Josefa Maršálka.

94 TIPY A NOVINKY

Tipy na produkty, které stojí za to.

97 REJSTŘÍK + PŘÍŠTĚ

recepty

10 CO JÍST V DUBNU

Čerstvé sýry jsou v kuchyni skvělý společník. Jsou snadno dostupné, v lednici vydrží a vykouzlíte díky nim jemné pomazánky, krémové dezerty, odlehčíte lasagne nebo nádivku do jarního kuřátka.

24 VELKÁ ČTYŘKA

Jaké by to byly Velikonoce bez tradiční nádivky. Vyzkoušejte čtyři varianty: s bylinkami, uzeným masem, houbami nebo se sýrem.

26 JINÝ MAZANEC

S Josefem Maršálkem si upečeme nadýchaný mandarinkový mazanec.

32 VELIKONOČNÍ TÝDEN

O svatém velikonočním týdnu má každý den svoji barvu a také jídlo, které se tradičně vařilo. Patřilo mezi ně postní, zelené a samozřejmě nechyběl beránek.

48 ÚŽASNÁ BRITÁNIE

Britská kuchyně má své kouzlo. Díky Dagmar Heřtové zapomenete na pověru, že Britové neumějí vařit.

54 DEN BEZ MASA

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

64 KULINÁRNÍ KALENDÁŘ

I jídlo slaví svátek! Oslavenci jsou třeba mrkev, těstoviny, čokoláda či vejce. Oslavy si nejlépe vychutnáte s našimi báječnými recepty.

72 CHUŤ KAŽDÉHO DNE

Druhá kuchařka autorek nejpopulárnějšího

naučíme vás

80 KOKTEJL BARBORY ŠTĚTINOVÉ

V nové rubrice najdete mozaiku vyzkoušených triků do kuchyně. Například jak snadno vyrobit vanilkový extrakt, co s načatým vínem či jak uchovat parmazán.

87 PLNĚNÉ TĚSTOVINY

Připravit domácí plněné těstoviny je jednodušší, než by se mohlo na první pohled zdát.

92 MRKVOVÝ DORT S HNÍZDEM

Naučte se jednoduchý trik, díky kterému doma snadno zvládnete připravit oblíbený velikonoční dort zdobený ptačím „hnízdem“.

téma

40 MASA UŽ SE NEBOJTE

Úspěšný šéfkuchař mladé generace Martin Staněk učí vařit děti z dětských domovů. Tajemství profitechek přípravy masa prozradí i vám.

56 COŽE? VIDLIČKY A NOŽE!

Věděli jste, jaké trable nastaly, když lidi

Předplatte si časopis Gurmet!
Jako dárek získáte bezspirálovou rychlovarnou konvici EASY.

