

Obsah

květen 2021

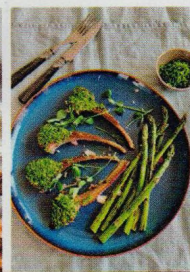


FOTO NA OBÁLCE
Marek Bartoš

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

recepty

10 CO JÍST V KVĚTNU

Kerblík, šalvěj, saturejka a estragon v naší kuchyni moc prostoru nedostávají, přitom by si ho zasloužily. Potřebují jemné partáky a svoje kouzlo rozehrají s jarním salátem, rybou a pečeným masem.

24 VELKÁ ČTYŘKA

Příležitostí pro osvěžující mixy z prosecca najdete v květnu celou řadu, a proto přijdou vhod naše recepty na netradiční drinky. Slavit můžete na zamilovaného prvního máje, Den matek – anebo klidně i ve všední den.

30 SNÍDAŇOVÉ PEČIVO

Čerstvé pečivo k snídani je čirá rozkoš. Křupavé houstičky, vláčný toastový chléb, nadýchané loupáky a dalamánky udělají z rána nejoblíbenější část dne.

46 RŮŽOVÝ LÁSKY ČAS

Nejsladší růžové dezerty pro májové zamilování s jedlými květy a úžasnými krémy, barvenými jen přírodními barvivy bez chemie.

52 BRIT, KTERÝ DOBĚHL FRANCOUZE

Dagmar Heřtová vypráví inspirativní příběh o britském michelinském šéfkuchaři, který, ač Francii nenavštívil, dokázal porazit francouzské kuchaře jejich vlastními zbraněmi.

54 JARNÍ CHROUPÁNÍ

Křehká sezonní zelenina se právě teď hlásí o vaši pozornost. Ředkvičky, kedlubny, mladý květák i baby brokolici můžete na jaře jíst celé i s natí.

70 DEN BEZ MASA

Vynechat z jídelníčku maso prospěje zdraví

i planetě. Známe recepty, v nichž vám nebude chybět, a ještě si pochutnáte.

72 LISTUJEME

Britský drsný „chef“, Gordon Ramsay, přichází s novou kuchařkou, v níž vás naučí vařit co nejjednodušeji.

82 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

Chutovky, obědy a večeře, které připravíte za půl hodiny a méně. Tentokrát podáváme jarní frittatu na plechu, šalvějové špagety, tacos a pikantní tuňákový sendvič.

98 LÁSKA AŽ ZA HROB

Knihy Hodinářova dcera od Australanky Kate Mortonové při řešení sto padesát let staré vraždy mistrně spleť až šest časových linií v překvapivou mozaiku příběhů.

naučíme vás

26 PAIN AU FRUIT

S Josefem Maršálkem se naučíte připravovat plundrové těsto. Pod jeho vedením bude hračka připravit dokonalý ovocný chlebiček s malinami a mandlemi.

78 KOKTEJL Barbory Štětínové

80 UKLIZENO V KUCHYNI I VE SPÍŽI

Naordinujte si jarní úklid trochu jinak, může mít dokonce až terapeutický účinek. Poradíme, jak se do něj pustit s chutí.

87 VITELLO TONNATO

Světověznámá severoitalská specialita je jako stvořená pro jarní předkrm nebo lehkou večeři.

92 SVĚŽÍ POHOŠTĚNÍ S FOCACCIU

Pomazánkový dort z focaccii se třemi druhy náplně přijde vhod, když nemáte chuť na nic sladkého ke svačině.

rozhovor + téma

36 O KUCHAŘSKÉ ROMANTICE

Tomáš a Tína Cibulkovi se potkali v michelinské restauraci La Degustation. V nelehké době koronavirové odstartovali bistro v duchu nefalšovaného vietnamského punku.

60 ZROZENÍ ČESKÉ KUCHYNĚ

Magdalena Dobromila Rettigová sice do dvaceti let neuměla česky, ale i přesto položila základy naší gastronomie. Přečtěte si, jak ji podporoval její manžel, přezdívaný Šnuptychlíček, a jaké kulinární zvláštnosti učila mladé dívky.

servis

3 EDITORIAL

4 Z INSTAGRAMU

18 PŘEDKRM

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

90 LIKÉROVÝ ZEMĚPIS

Češi byli vždycky milovníky likérů a mají pro ně slabost dodnes. Vznikají nové značky a zajímavé chutě. Názvy mívají jednoduché, jako Pražský likér, i komplikované, třeba Beskyd 1129 Cafe Cafe. Řeč přijde i na čarodějnické procesy a Járu Cimrmana, 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

Předplaťte si časopis Gourmet!
Jako dárek získáte sáčky na ovoce, zeleninu a pečivo.

