

BŘEZEN

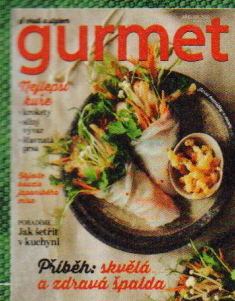


Foto na obálce Marek Bartoš
Gourmet si můžete koupit
i v elektronické verzi na
publero.com a flookie.com.

RECEPTY

10 CO JÍST V BŘEZNU

Čekání na houbařskou sezonu zkrátí nákup exotických druhů z tržnice.

24 VELKÁ ČTYŘKA

Zapečený sendvič s rozehřátým sýrem pohladí po duši a zasytí, když zrovna lednička nemá moc co nabídnout.

32 NEZNÁMÉ MISO

Vyzkoušejte surovinu japonské kuchyně, která si podmanila světovou gastroscénu.

62 TAJEMNÁ MUČENKA

Známe ji také jako marakuju či passion fruit a Dagmar Heřtová pro ni má vysloveně slabost. Prozkoumala historii tohoto exotického ovoce a připravila skvělý dort.

64 KOKOS

Exotický ořech se v našich kuchyních zabydlel a pečeme s ním ostošest. Umí ale i nečekaně zajímavé variace.

72 BOJ O ZRNO

Šefkuchař Petr Klíma ve své třetí kuchařce rehabilituje obiloviny, které nespravedlivě získaly punc nezdravých surovin.

82 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

Nápady pro každodenní vaření, které netrvá déle než půl hodiny.

98 ZANIKLÝ SVĚT

Knihy Zelary od Květy Legátové se dočkala neméně slavného filmového zpracování. My po knize sáhli díky vynikajícím bramborovým pláckám.

NAUČÍME VÁS

26 TARTALETKY

Míša Landová má cukrařinu v malíčku. V březnové Výzvě vás naučí božské tartaletky s banánem a slaným karamellem.

88 JEHNĚČÍ A BYLINKY

Nádherné jarní kotletky vás krok za krokem naučí Josef Křížek z restaurace Červený Jelen.

92 VOŇAVÉ ŠVÉDSKÉ KOLÁČE

Skvělé suroviny a jednoduchý postup jsou základem téhle pečené dobroty ze severu.

TÉMA

39 KUŘE NENÍ ŽÁDNÁ NUDA

Vojtěch Václavík vsadil na pečená kuřata a jeho bistro s tajuplným názvem neskutečně jede. Zeptali jsme se na tajemství jeho úspěchu.

48 KDYŽ VEGANI HODUJÍ

Pokrmů bez masa hýří barvami i rozmanitostí surovin. Taková krása na talíři stojí rozhodně za vyzkoušení i pro zapřísnělé masožrouty.

53 MOJE CESTA K VEGANSTVÍ

Spolupracovník redakce Karel Bis se svěřil, jak se stal veganem a proč mu nechybí maso.

53 BEZMASÁ BUDOUCNOST

Ač stravování bez masa může vypadat jako novinka moderní doby, má dlouhou historii. Pojďte se

s námi podívat, jaká tento trend čeká budoucnost.

54 ZAKÁZANÁ A ZAPOMENUTÁ ŠPALDA

Má ideální výživové hodnoty a měli jsme na ni zapomenout, protože málo rodí. Je nejvyšší čas přivítat špaldu zpátky v našem jídelníčku.

70 NOVÁ INSPIRACE

Váranasi je duchovním centrem Indie, ale i cílem milovníků skvělé vegetariánské gastronomie.

SERVIS

3 EDITORIAL

4 Z INSTAGRAMU

18 PŘEDKRM

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

30 KOLEM PRACHATIC

Lukáš Hejlík vás pozve do města, kterému se prezdívá Vstupní brána na Šumavu. Místní podniky totiž rozhodně stojí za návštěvu.

80 KOKTEJL

Neplýtvat jídlem je trend posledních let. Bára Štětínová prozradí šikovné triky a nápady pro šetrnou domácnost.

86 O VLAŠÁKU Z PÁLAVY

Vinařství Plenér vzniklo před pár lety jako ztělesnění snu. Produkuje přírodní vína s výrazným rukopisem.

90 V MARIÁNSKÝCH LÁZNÍCH

Lázně na západě republiky lákají k odpočinku i na moderní gastronomii.

94 TIPY A NOVINKY

96 VÝZVA

Kdo se nejlépe zhostil první cukrářské Výzvy Míši Landové a upekli nejkrásnější makronky?

97 REJSTŘÍK A PŘÍSTĚ

PŘEDPLAŤTE SI GURMET

... a získáte dárek:
kráječ na podélné řezy
a plátkovací kráječ
od Tescomy za 578 Kč

