

# LISTOPAD



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

## RECEPTY

### 10 CO JÍST V LISTOPADU

Nadchnou vás moderní recepty ze zelí a kapusty, tradiční české podzimní zeleniny, která nezruinuje vaši peněženku.

### 28 VELKÁ ČTYŘKA

Káva čtyřikrát jinak přinese osvědčené recepty na klasiku a inspiraci na nové nápoje.

### 32 MODERNÍ MEXIKO

Voňavé a barevné recepty mexické kuchyně dostaly moderní podobu a my je milujeme ještě víc. Užijte si je na svátek Día de los muertos, což jsou zdejší Dušičky.

### 58 SLADKÁ ANDALUSIE

Vydejte se s Dagmar Heřtovou na výlet do regionu na jihu Španělska, kde kromě sušené šunky a paelly dělají vynikající dezerty z citrusů.

### 72 NEBE NA ZEMI

Vítězka MasterChefa Veronika Beskydiarová, alias Besky, vydala první kuchařku, která je skvělým zpodobněním své autorky a plná inspirativních receptů.

### 82 DEN BEZ MASA

Vynechte maso aspoň na jeden den a pochutnejte si na skvělých pokrmech ze zeleniny.

### 84 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

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

## 98 NÁVRAT DOMŮ

Knihy E. M. Remarquy Na západní frontě klid líčí válku syrově a bez patosu hrdinství. Roli si v ní zahrají bramborové placky od maminky, které ale ve válce nechutnají tak jako dřív.

## NAUČÍME VÁS

### 24 PISTÁCIOVÉ ROLÁDKY

Podle Míši Landové je roláda nedoceněný dezert. V jejím podání vypadá jako malé umělecké dílo, které vás tato skvělá cukrářka naučí krok za krokem.

### 89 SLÁVA DÝNÍM

Cukrářka Daška Tylčerová, alias SugarMAMA, připravila podrobný návod na ten nejjemnější dýňový cheesecake, který při pečení zaručeně nepopraská.

## TÉMA

### 40 NEVYHODÍM ANI KOUSEK CHLEBA

Šéfkuchař Pavel Drdel se hrdě hlásí k současnému trendu gastronomie, který velí zpracovat v kuchyni úplně všechno.

### 48 JAK DOBŘE VAŘIT A HOSPODAŘIT BEZ ODPADU

V druhém pokračování našeho seriálu vás seznámíme s konceptem zero waste a udržitelnosti, který velí 5Z – zamítnout, zredukovat,

zuzitkovat, zrecyklovat a zkompostovat.

### 52 ANI SNÍTKA NAZMAR

Recepty a tipy, jak využít i kousky, které jsme v kuchyni dosud bezmyšlenkovitě vyhazovali.

### 61 ZACHRAŇTE VÝVAR!

Patří k nejstarším pokrmům na světě a dodnes představuje základ kuchařského řemesla. Zjistíte, proč už se nám ho nechce doma vařit a jak jej vrátit do života.

### 68 SVATOMARTINSKÉ NA KONI S VÍNEM

Na tento listopadový svátek se těší všichni milovníci vína a hus. Připravili jsme pro vás povídání o jeho historii.

## SERVIS

### 3 EDITORIAL

### 4 Z INSTAGRAMU

### 18 PŘEDKRM

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

### 30 OKOLO PARDUBIC

Lukáš Hejlík vás přesvědčí, že v Pardubicích nechutnáte jen perník, ale můžete tu navštívit spoustu podniků, kde se dobře vaří.

### 80 KOKTEJL

Kde koupit to nejlepší koření, jak ho uchovávat i míchat, vám poradí Bára Štětinová.

### 88 VÝZVA

Kdo upekl nejkrásnější dort a stal se vítězem říjnové cukrářské Výzvy Míši Landové?

### 92 VÝLET DO KREUZBERGU

Tato berlínská čtvrť je svět sám pro sebe, kam při cestě do německé metropole míří všichni milovníci dobrého jídla.

### 94 TIPY A NOVINKY

### 96 REJSTŘÍK A PŘÍŠTĚ

PŘEDPLAŤTE SI GURMET



... a získejte dárek:  
**VOŇAVÝ BALÍČEK**  
Today Tomorrow Always  
The Moment za 978Kč

