



Foto na obálce  
Marek Bartoš.

Gourmet si můžete koupit  
i v elektronické verzi na  
[mojepredplatne.cz](http://mojepredplatne.cz)



# Obsah ÚNOR 2024

## Recepty

- 10 HŘÍŠNÁ CHUŤ NA MASO**  
Vepřové je poklad české kuchyně a doslova zosobněním chuti na skvěle pečené maso.
- 32 TAJNÁ MILOSTNÁ AFÉRA**  
Espresso a čokoláda. Na spojení těchto dvou chutí je něco magického a hříšně dobrého.
- 52 DEN BEZ MASA**  
Vynechte v jídelníčku maso a prospějte zdraví i planetě. V této rubrice vaříme s šéfkuchařkou Miluší Makó.
- 54 SNÍDANĚ PRO MOU LÁSKU**  
Dejte svému vyznání lásky podobu dokonalé snídaně do postele. Zvládnou ji i kuchaři-začátečníci.
- 66 HOVĚZÍ PRO RANČERY**  
Vyzkoušejte chuť Divokého západu. Dagmar Heřtová připravila recept na pomalu dušené hovězí, jak ho dodnes dělají američtí honáci krav.
- 74 ZABIJAČKA V PRVNÍ CENOVÉ**  
Z některých splněných přání profitujeme všichni. Vítěz MasterChefa 2022 Martin Pecina toužil vydat knihu o české a moravské kuchyni a výsledek je jedna velká paráda.
- 84 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ**  
Nápady pro každodenní vaření, které netrvá déle než půl hodiny.

## Naučíme vás

- 26 BABA AU GIN ESPRESSO TONIC**  
Nový autor cukrářských Výzev, Vlad Rjasnyy, pro vás připravil cizokrajný dezert prolitý alkoholem.
- 70 KREKETOVÉ RISOTTO**  
Také se domníváte, že už přípravu risotta zvládáte? Šéfkuchař a lektor Gianfranco Coizza vás naučí spoustu nových vychytávek, bez kterých se příště neobejdete.
- 80 CO SMAŽIT V ÚNORU? MASOPUSTNÍ KOBLIHY!**  
Koblihy nepotřebují moc surovin. O to víc se budou hodit tipy a doporučení od šéfkuchaře Esky Jardy Kozdělky.

## Téma

- 38 SVÁTEK VŠECH CHUTÍ**  
Nejdůležitějším kulinárním svátkem zemí českých byla a stále je zabijačka.
- 41 STAŘENÝ VEPŘOVÝ STEAK JE PROSTĚ FANTAZIE**  
Ředitel Dobrého řeznictví Vladimír Beneš vysvětlí, proč se staření masa hodí nejen pro hovězí a jak správný řez i náležitá řeznická péče udělají z vepřového delikatesu.

- 44 ZABIJAČKOVÉ FINESY**  
Začtete se do historie a nastudujte zabijačkový slovníček. Máme pro vás tipy, kam vyrazit na pravou českou zabijačku.
- 48 BUDIŽ KŘEN!**  
Nezbytné dochucovadlo k masu, zdroj vitamínu C a chloubka z českého Malína čeká na renesanci.
- 60 INDONÉSIE: KUCHYNĚ PŘES TISÍCE OSTROVŮ**  
O tom, jak se v indonéské kuchyni mísí etnické vlivy, exotické koření a netradiční suroviny, jsme si povídali s indonéskými kuchaři Erwinem a Angganou.

## Servis

- 3 EDITORIAL**
- 4 Z INSTAGRAMU**
- 18 PŘEDKRM**  
Víme, co v únoru ochutnat, kam zajít a co si pořídit.
- 32 MOJE SRDCOVKY**  
Obývač, pivovar, cukrárna i bar. Lukáš Hejlík prozkoumal Třebíč a zjistil, že zde mají nejen krásné staré město.
- 68 KOKTEJL**  
Bára Štětinová se podívala na téma tuhy a na to, proč se jim dostalo nespravedlivého obvinění.
- 88 POHÁDKA NAD MRAKY**  
Rakouský Leonfelden leží kousek od hranic s Českem a Libor Budinský tu ochutnal pivní zmrzlinu, sýry i rafinovaná hovězí líčka s béarnskou omáčkou.
- 90 SÁZKA NA KVALITU**  
Ambiciózní vinařství B\V získává kvalitní medaile a nabízí šikovné tipy na párování bílých i červených vín.
- 92 TIPY A NOVINKY**
- 96 REJSTRÍK A PŘÍŠTĚ**
- 98 VÝZVA**  
Kdo nejlépe uspěl v poslední Výzvě Miši Landové?

