

obsah → ČERVEN



22

RECEPTY

12 OSOBNOST INSTAGRAMU

Blog @_s.p.o.l.u tvoří Ivana Hanušová a její dcery Gabča s Mišou. Spolu také připravily recept speciálně pro čtenáře Gurmetu.

22 JAHODY S PROMILE

Velmi krátká a velmi milovaná sezona čerstvých jahod je tady a s ní naše recepty na dezerty s kapkou alkoholu.

30 ROZPALTE RYBY

Jednoduchá jídla na gril, která jsou rychle hotová a bude vám po nich lehce.

36 JAK SI VEČER UPEČEŠ, TAK RÁNO SNÍDÁŠ

Pekařka Miša Lochovská alias @mischka_bakery provozuje malou pekárnu v Krušných horách.

42 CHYTRÁ KUCHYNĚ ANEB JARO NA CHALUPĚ

Jak šikovně zvládnout víkendy na chalupě, když vařit se musí, ale nikdo nechce trávit půl dne v improvizované kuchyni.

48 ABY TO JEDLY I DĚTI...

Šéfkuchařka Miluše Makó poradí, jak vařit pro děti, když chcete vynechat maso a zároveň se vymanit ze začarovaného kruhu pizzy a těstovin.

52 KŘEHKÝ PŮVAB RANÝCH BRAMBOR

Rané brambory jsou dalším z pokladů českého jara. Šéfkuchař Lukáš Soukup z restaurace Brambory prozradí své osvědčené tipy i recepty.

70 ROK NA JIHU ANGLIE. KVĚTEN

Nechte se pozvat Dagmar Heřtovou a prožít s ní rok v zemi, která se stala jejím druhým domovem.

74 ÓDA NA ZAHRADU

Spisovatelka Pavla Horáková napsala knihu s příběhy a recepty z divoké zahrady v Mikulově.

80 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

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

NAUČÍME VÁS

18 CITRONOVÁ TARTALETKA

Iveta Fabešová do Cukrářské výzvy připravila dezert, který je v nabídce její cukrárny novinkou.

66 LETNÍ TARTALETKA

Veronika Beskydiarová alias Besky vsadila na jahody. Jejich chuť znásobila jahodovým tataráčkem a zjemnila vanilkovým krémem.

TÉMA

58 FARMA HENRIETA

Živá krajina, kde se hospodaří podle selského rozumu. Farma Jany Frundl dostala jméno podle kozy, kterou vyměnili za čtyři kohouty.

62 FOIE GRAS JSOU U NÁS ZAKÁZÁNA

Šéfkuchař Jan Horák jako sedmnáctiletý vyrazil na zkušenost do Švýcarska. Přečtěte si v rozhovoru,

proč je podle něj talent bez disciplíny k ničemu a fine dining může být i starý chleba.

84 JAK TO CHODÍ V ŘEZNICTVÍ

Manuál, jak nakoupit maso a co z něj připravit, od odborníků z prestižní školy vaření UM Ambiente.

88 KŘUPAVÁ KŮŽE A ŠŤAVNATÉ MASO

Cesta za dokonalým bůčkem podle Františka Kšány, mistra řezníka z Amasa.

SERVIS

3 EDITORIAL

8 PŘEDKRM

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

16 MOJE SRDCOVKY

Lukáš Hejlík přináší tipy na zajímavá bistra, restaurace i kavárny.

72 ROK V KUCHYNI

Co vařit, zasít či sklidit právě teď, v aktuální sezoně.

90 ABY MOHLO VŠECHNO

zůstat tak, jak bylo, musí se všechno změnit

Sicilská vína čelí dramatickým změnám klimatu a hledají cestu, jak zůstat i do dalších desetiletí stále jedinečná.

92 SENSÁ RESTAURANT

SenSa nabízí jedinečné spojení japonské a peruánské kuchyně.

94 TIPY A NOVINKY

96 REJSTŘÍK A PŘÍŠTĚ

98 VÝZVA

Kdo nejlépe uspěl v květnové Cukrářské výzvě s Ivetou Fabešovou?



FOTO NA OBÁLCE: ONDŘEJ KOŠÍK

Gurmet si můžete koupit i v elektronické verzi na mojepredplatne.cz

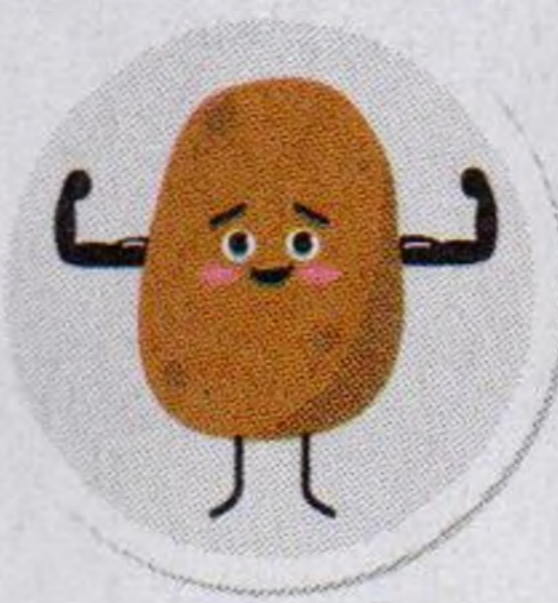


NAŠE EXTRA ZNAČENÍ



BOMBA

Recept, který vás ohromí fantastickou chutí, unikátností či jednoduchostí.



V SEZONĚ

Jídlo, které ctí sezonu. Je tedy ideální čas pro jeho přípravu.



BEZE ZBYTKU

Recept, u kterého můžete zpracovat beze zbytku všechny části surovin.



RYCHLÉ

Rychlovka, kterou zvládnete ve všední den do 30 minut nebo když nemáte času nazbyt.