

obsah → ZÁŘÍ



58



FOTO NA OBÁLCE:
MAREK BARTOŠ
Gourmet si můžete koupit
i v elektronické verzi na
mojepredplatne.cz.



RECEPTY

12 OSOBNOST INSTAGRAMU

Markéta a František Lorencovi alias @Neplechanaplechu připravili recept speciálně pro čtenáře Gourmetu.

24 PUSA OD BORŮVEK

České lesní borůvky mají krátkou sezonu, ale o to intenzivnější chuť.

26 LÉTO CHUTNÁ NEJLÍP VENKU

Letní výlety by nebyly kompletní bez něčeho dobrého na cestu.

32 OPRAVDOVÉ BARBECUE POTŘEBUJE ČAS

Šéfkuchař Isaac Starobin vysvětlí rozdíly mezi rychlou českou grilovačkou a pomalým americkým BBQ.

36 UNIVERZÁLNÍ HNĚDÁ omáčka byla postrachem školní kuchyně. Když se ale udělá správně a poctivě, je klasická česká omáčka dobrota, které odolá málokdo.

46 JEDEN PŘÍBĚH, MILION CHUTÍ

Spolupráce Gourmetu s Gourmet Academy trvá už pět let. Oslavili jsme ji společným hodováním.

52 SLADKÉ PEČENÍ S KRISTÝNOU

Influencerka Kristýna Šilhavá nabízí čtenářům Gourmetu videorecept, který najdete i na našich sociálních sítích.

58 DEN BEZ MASA

Vynechte v jídelníčku maso a prospějte zdraví i planetě s šéfkuchařkou Miluší Makó.

68 ROK NA JIHU ANGLIE – HORKÉ BRITSKÉ LÉTO

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

76 DO POSLEDNÍHO LÍSTEČKU

Hned dvě kuchařky vydala letos Ivana Jindřichová alias Can & Cook. Obě se věnují vaření ze zbytků.

82 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

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

NAUČÍME VÁS

20 BRAMBORA

Klasika československé cukrařiny v podání cukráře Lukáše Skály je naší zářijovou Cukrářskou výzvou.

68 ŠKOLA VAŘENÍ – KUŘE V JEMNÉ MANDLOVÉ OMÁČCE

Každé indické jídlo nemusí hned spálit celou pusu. O tom vás v receptu krok za krokem přesvědčí Ilona Bansal.

TÉMA

54 ŽENY MĚNÍ SVĚT ŠAMPAŇSKÉHO

Rozhovor s Florence Boubée-Legrandovou, vinařkou jednoho z největších šampaňských domů. Příběh ženy, která od základu změnila kariéru a prosadila se v oboru, jemuž dominují muži.

60 TAJEMSTVÍ POZAPOMENUTÉ INDIÁNSKÉ KUCHYNĚ

Stěží uvěřitelný příběh americké šéfkuchařky, která objevila zapomenuté recepty svých předků a otevřela první indiánskou restauraci.

64 VÍNO, KTERÉ ZAČÍNÁ V PŮDĚ

Vinařka Karla Olivy pečuje o staré vinice, používá přirozené postupy a hledá cesty, jak nechat krajinu promlouvat ve víně.

86 ZROZENÍ OPRAVDU DOBŘÉHO BURGERU

Jak správně namlít maso, v jakém pořadí skládat jednotlivé suroviny a jak na smash burger, doporučují odborníci ze školy vaření UM Ambiente.

90 ROSTBÍF Z VEPŘOVÉHO? S přestíkem to půjde snadno! Naučte se to od mistra řezníka z Amasa Františka Kšány.

SERVIS

3 EDITORIAL

14 PŘEDKRM

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

16 INSPEKCE MĚSÍCE

Lukáš Hejlík vás vezme do kavárny Knížek a káva v Litovli a přidá recenzi.

74 ROK V KUCHYNI

Co vařit, zasít či sklídit právě teď.

92 TIPY A NOVINKY

96 REJSTŘÍK A PŘÍŠTĚ

98 VÝZVA

Kdo nejlépe uspěl v srpnové Cukrářské výzvě?

NAŠE EXTRA ZNAČENÍ

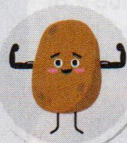


1 GURMET



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.