

obsah → ŘÍJEN



30

RECEPTY

18 S DIVOŽENKOU V KUCHYNI

Podzimní díl rubriky o využití divokých bylin v kuchyni od zkušené sběračky Denisy Šimlové alias @divozenkavkuchyni.

24 VALTE BULVI!

Nenápadný fenykl umí proměnit i nenápadné jídlo v nevšední zážitek.

30 PODZIMNÍ PEČENÍ S MÍŠOU LANDOVOU

Báječné koláče a rozhovor o pečení, Paříži, televizním zákulisí i nové kuchaře.

36 JE TO NA HOUBY!

Nejkrásnější vůně podzimu v nových kreativních receptech z lesních hub.

50 MEXICKÉ MIXOVÁNÍ

Tropické, osvěžující i exotické drinky, které jsou jako stvořené pro konec léta.

54 BEZ MASA A BEZE ZBYTKŮ

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

60 SLADKÉ PEČENÍ S KRISTÝNOU ŠILHAVOU

Videorecept na medovníkové řezy s karamelizovanými jablky.

66 ROK NA JIHU ANGLIE – ZÁŘÍ

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

74 STŮL PRO JEDNOHO

Kuchařka Dariny Krivánkové je sice zacílená na ty, kdo připravují jídlo v malém, ale vařit podle ní

budete chtít, i když je vás víc.

80 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

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

NAUČÍME VÁS

20 APPLE PIE MARTINI

Další z originálních dezertů inspirovaných drinky, který nese neopakovatelný rukopis cukrářky a pekařky Terezy Olbrichtové. Svoji interpretaci dezertu nám pošlete do listopadové Cukrářské výzvy.

66 MAKOVÉ BUCHTY

Naučte se péct klasické české kynuté buchty pod vedením lektorky vaření a letošní vítězky show Peče celá země Elišky Hlaváčové.

TÉMA

42 ŽÍT A JÍST JAKO STOLETÍ V MODRÝCH ZÓNÁCH

Kuchařka a bloggerka Pavla Janečková Hájková projela čtyři z pěti takzvaných modrých zón a zkušenostmi se inspiruje v každodenním životě i při vaření pro rodinu.

56 Z PORODNICE ROVNOU K LYOFILIZÁTORU

Jak rodina Bláhových z Jeseníků učí Česko křupat ovoce i sýry.

76 MOC PŘÍRODNÍHO KVASU

Chleba je základem každé kultury napříč kontinenty.

84 JAK CHUTNÁ SLOVENSKO

To v rozhovoru prozradí čtenářům Tomáš Valkovič, šéfkuchař slovenské restaurace Skô, a foodskautka Petra Molnárová.

88 POUŽÍVÁTE V KUCHYNI ŠPEK, NEBO SLANINU?

Jaký je mezi nimi rozdíl, prozradí odborníci z prestižní školy vaření UM Ambiente.

90 VÍM, CO JÍM A KDE ŠETŘÍM (I PLANETU)?

Jídlo je opravdová radost a byla by škoda připravit se být jen o jediný kousek. Nový, desetidílný seriál jsme připravili ve spolupráci s organizací Zachraň jídlo.

SERVIS

3 EDITORIAL

8 PŘEDKRM

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

12 MOJE LÁSKY

Design a styl podle Vítězslava Ivičiče alias @Staromilec.

16 INSPEKCE MĚSÍCE

V této rubrice vás Lukáš Hejlík vezme na návštěvu brněnské fastfoodové restaurace Pickle.

72 ROK V KUCHYNI

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

92 TIPY A NOVINKY

96 REJSTŘÍK A PŘÍŠTĚ

98 VÝZVA

Kdo nejlépe uspěl v zářijové Cukrářské výzvě?



FOTO NA OBÁLCE:

MARKET BARTOŠ

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



NAŠE EXTRA ZNAČENÍ

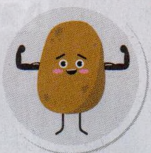


4 GURMET



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 suroviny.



RYCHLÉ

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