



FOTO NA OBÁLCE:

MAREK BARTOŠ

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



recepty

14 OSOBNOST INSTAGRAMU

Bloggerka Kamila Treichelová alias Nuselská kuchta připravila recept speciálně pro čtenáře Gourmetu.

24 NOVÉ JARNÍ ZAČÁTKY

Vybrali jsme pro vás to nejlepší z první jarní sklizně zeleniny rovnou i se skvělými recepty.

32 OVOCE Z MRAZÁKU

Právě teď je čas vyklidit mrazák a spotřebovat zbytky loňské úrody. Vsadíme se, že chutnější úklid vaše domácnost hned tak nezažije.

54 BEZ MASA A BEZE ZBYTKŮ

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

64 FAKT DOBRÝ

Kuchařka Adama Runduse zcela změní váš pohled na toastovač či kontaktní gril.

70 NOSTALGIE ZA ZÁJEZDNÍMI HOSTINCI

Je to až k nevíře, ale ve Spojeném království se stále ještě dají najít. Vypravte se s Dagmar Heřtovou do časů šlechty, kočárů a zájezdních hostinců.

76 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

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

naučíme vás

20 INDIÁN S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU

Poctivý dezert s nadýchaným bílkovým krémem, který pevně sedí na domácím piškotu, vás naučí cukrář Lukáš Skála v naší Cukrářské výzvě o skvělé ceny.

72 ŠPIČKA RUBY

Daška Tylčerová vytvořila pro čtenáře Gourmetu překrásnou špičku z růžové čokolády se zlatým zdobením. Krok za krokem vás naučí ji připravovat doma.

80 ZAČNĚTE SBÍRAT LUPENÍ A BYLINKY!

Spojili jsme se s prestižní školou vaření UM a připravili pro vás návod přímo od odborníků. Tentokrát na téma jarní bylinkaření.

88 TELECÍ – LAHÚDKA PRO KAŽDOU KUCHYNI

S mistrem řezníkem Františkem Kšánou z Amasa jsme se podrobně podívali na druh masa, který byl dlouho zapomenutý, ale nyní získává znovu na popularitě.

téma

38 KLIDNĚ DÁM NA PIZZU ANANAS

Andrea Sirtori otevřel restauraci Sugo v pražském Karlíně a jeho moderní pojetí italské kuchyně si rázem zamilovala celá česká gastroscéna. V rozhovoru prozradí, co všechno si troufne zkombinovat i co by v kuchyni nikdy neudělal.

44 ZAPOMENUTÉ BÍLKOVINY

Podrobně se podíváme na nejpodstatnější součást našeho jídelníčku a na to, jak si jí na talíři zajistit dostatek přirozenou cestou.

56 CESTA SNÍLKA ZA ŠAMPAŇSKÝM

Amin Ghanem, vinař proslulé značky Dom Pérignon, neměl až do třidvaceti let potuchy o existenci šampaňského vína. Teď prozradí tipy pro začátečníky i pokročilé, jak bublinky párovat.

60 TAJEMSTVÍ SKVĚLÉHO MASA

Jakub Erler opustil kariéru v korporátu, založil rodinnou farmu a pustil se do hospodaření.

servis

3 EDITORIAL

4 NA SÍTI

8 PŘEDKRM

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

13 MŮJ ŽIVOT NA TALÍŘI

Antonín Suchánek o své cestě od studia historie až k otevření podniku s naturálními víny.

15 MOJE LÁSKY

Design, trendy a styl podle Josefa Maršálka.

18 MOJE SRDČOVKY

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

84 ROK V KUCHYNI

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

88 JARNÍ VÝLET DO ÚDOLÍ SOLI

Vydejte se s námi po Solné stezce až do údolí Alp, kde to žije dobrým jídlem a pitím.

92 TIPY A NOVINKY

96 REJSTŘÍK A PŘÍŠTĚ

98 VÝZVA

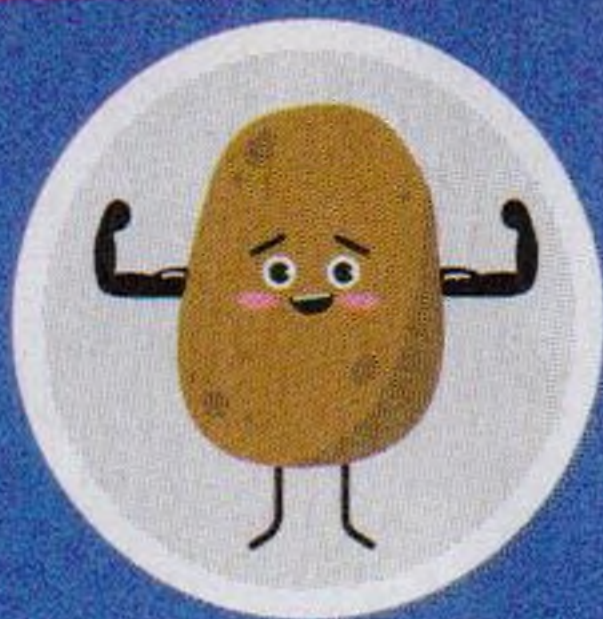
Kdo nejlépe uspěl v dubnové Cukrářské výzvě s Lukášem Skálou?

NOVÉ 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.