



recepty

- 12 OSOBNOST INSTAGRAMU**
Inna Valoušková alias Garden @ Kitchen připravila recept speciálně pro čtenáře Gurmetu.
- 22 KDYŽ SE POTKÁ ČERNÝ BEZ S JAHODOU**
Vychutnejte si dvě křehké ingredience, které se potkají jen na krátký okamžik.
- 34 JEDLI, PILI, HODOVALI... A ŽILI ŠŤASTNĚ AŽ DO SMRTI**
Domácí svatební hostina podle tradice i trochu jinak.
- 44 NAŽHAVTE SE**
Grilovací sezona je tu a s nimi náš výběr těch nejlepších receptů pro inspiraci.
- 54 POJĎME NA PIZZU**
Nejlepší neapolská pizza z kvásku podle vyhlášené pizzerie Amuni.
- 66 BEZ MASA A BEZE ZBYTKŮ**
Vynechte v jídelníčku maso a prospějte zdraví i planetě s šéfkuchařkou Miluší Makó.
- 68 HOSPODA JAMAJKA**
Seriál o britských hospodách zakončíme návštěvou pirátského doupěte v Cornwallu, které proslavil napínavý román Daphne du Maurier.
- 70 SNADNO ŽIVENÁ**
Kuchařka Martiny Bařhové alias Zdravě živená potěší každého, kdo hledá vyváženou cestu ke zdravému stravování.
- 78 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ**
Nápady a tipy pro každodenní vaření, které netrvá déle než půl hodiny.

naučíme vás

- 16 ROLÁDA S MASCARPONE A JAHODAMI**
Sladké jahody a nadýchaný krém. Cukrář Lukáš Skála vás naučí, jak tento božský pár spojit do dokonalého letního dezertu.
- 74 GRILOVANÁ CHOBOTNICE**
Šéfkuchař Mirek Kalina pro vás připravil podrobný návod, jak hravě zvládnout grilování chobotnice doma na pánvi i na zahradním grilu.
- 84 ANATOMIE SALÁTU**
Jak správně poskládat salát, aby obyčejné suroviny dostaly nový rozměr, prozradí Jana Jelič, šéfkuchařka Ambiente.

88 NÍZKÁ ROŠTĚNÁ

Od mistra řezníka Františka Kšány z Amasa jsme si nechali podrobně popsat část hovězího, která je perfektní na gril i pánev.

téma

30 PŘED BEZEM KLEKNI

Opustili rutinu u počítačů a založili bezovou farmu. V malebném kraji pod Blaníkem vyrábějí manželé Vondrákovi bezové produkty v biokvalitě.

50 ŘEZNIČINU MĚ NAUČILI MAOROVÉ

Monika Remeš je momentálně nejlepší řeznicí na Novém Zélandu. Kromě toho miluje moravské kroje a reprezentuje Česko na světové řeznické soutěži.

58 BRAMBORY, NENÁPADNÁ LEGENDA

Obyčejné brambory a jejich neobyčejná historie. Plus nádkem tipy na nejlepší bramborovou kaši od Lukáše Soukupa, šéfkuchaře restaurace Brambory.

62 DOUBRAVSKÝ DVŮR. DŮLEŽITÉ JE POHODOVÉ STÁDO

Na farmě manželů Osičkových se setkává poctivá práce, respekt ke zvířatům a chuť dělat věci správně.

servis

3 EDITORIAL

4 NA SÍTI

8 PŘEDKRM

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

14 MOJE SRDCOVKY

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

82 ROK V KUCHYNI

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

90 KAM KRÁČÍŠ, RÝNSKÝ RYZLINKU?

Německé vinařské oblasti jsou na vzestupu a směle konkurují i nejlepším francouzským odrudám.

92 TIPY A NOVINKY

96 REJSTŘÍK

97 PŘÍŠTĚ

98 VÝZVA

Kdo nejlépe uspěl v květnové Cukrářské výzvě s Lukášem Skálou?

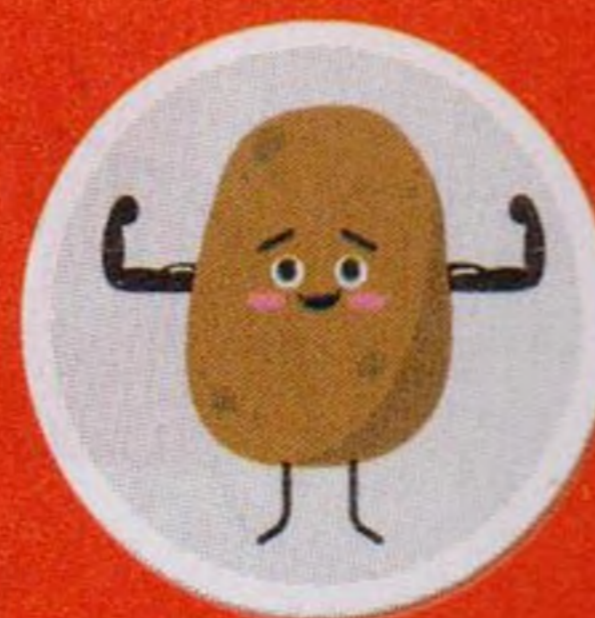
Obsah červen

NAŠE EXTRA ZNAČENÍ



BOMBA

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



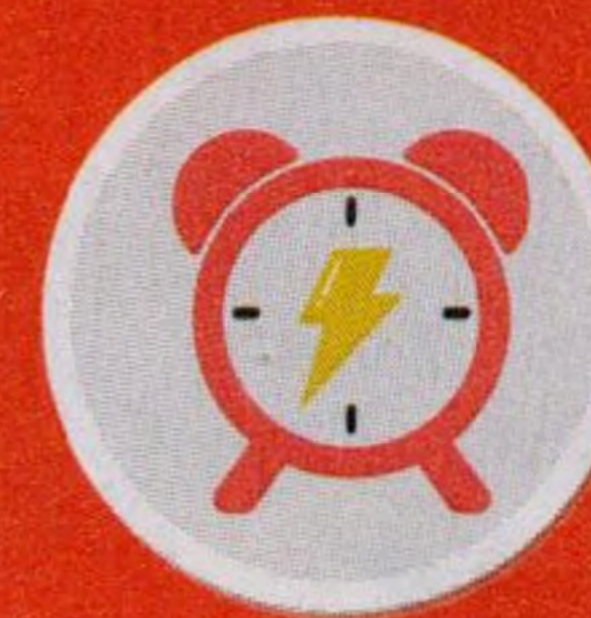
V SEZONĚ

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.