

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



RECEPTY

22 POZDNÍ LÉTO NA AMALFI

Pojedte s námi na jih Itálie, kde stůl je středem života a pomalé stolování způsobem bytí.

30 HOUBE-LES

Dokonale podzimní recepty pro vaše úlovky z nejoblíbenějšího českého sportu.

36 VYPADÁ JAKO TVAROH, ALE TVAROH TO NENÍ!

Ricotta je skryté tajemství kuchyně. Naučte se ji s námi používat častěji.

42 VZPOMÍNKY NA AMERIKU

Kateřina Veitová alias Citrony v kuchyni ukáže, že kuchyně Spojených států nejsou jenom burgery a hot dogy.

62 BEZ MASA A BEZE ZBYTKŮ

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

70 JAK CHUTNALO RAKOUSKO-UHERSKO

Dagmar Heřtová objevila lásku rakouské gastronomie k lokálnosti.

72 NEOBYČEJNĚ OBYČEJNÁ

Kuchařka Lucie Novákové objevuje obyčejné suroviny, které mají výhody zdravotní i finanční.

78 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

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

NAUČÍME VÁS

18 ČOKOLÁDOVÁ COOKIES SE SOLÍ A PISTÁCIÍ

Vlad Ryasnyy připravil do Cukrářské výzvy recept, který se inspiroval dubajskou čokoládou, ale posouvá její chuť ještě mnohem dál.

64 PANÍ WALEWSKÁ

Vojta Vrtiška vás krok za krokem naučí skvostný dort pojmenovaný po milence Napoleona Bonaparta.

82 SLADKOVODNÍ POKLAD

Naučte se připravovat ryby lehké a plné chuti, které nemusí být jen na Vánoce.

88 HOVĚZÍ KRK

Překvapivě jemné a výjimečně všestranné maso, jehož půvab v omáčkách milujeme nejen během podzimu.

TÉMA

48 ŠAMPAŇSKÉ A JÍDLO JSOU JAKO ŽENICH A NEVĚSTA

Fascinující životní příběh vdovy Clicquotové a moderní pojetí vinaře Emmanuela Gouverneta s tajuplným názvem Garden Gastronomy.

52 PŮDA ROZHODUJE O VŠEM

Farma Markových vyrábí oleje, které chutnají jako rozkvetlá louka uprostřed léta.

56 JÍDLA, KTERÁ NÁS VRACEJÍ DOMŮ

Některá jídla mají schopnost připomínat krásné chvíle našeho života.

60 SÝR VONÍCÍ PO BROUMOVSKÝCH STRÁNÍCH

Horské sýry zvučných jmen, které vznikají z českého mléka a tradiční poctivé práce.

88 RECEPT NA DLOUHÝ ŽIVOT

Sardinie patří mezi tzv. blue zones. Tajemství dlouhověkosti vám prozradí Simonetta Bazzu.

SERVIS

3 EDITORIAL

8 PŘEDKRM

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

10 GURMET V AKCI

14 MOJE LÁSKY

Design, trendy a styl podle Dašky Tylčerové.

16 MOJE SRDCOVKY

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

50 ZA VÍNEM

Vinařství Gut Hermansberg se dokázalo vypořádat s historií měděného dolu a produkuje skvostná vína uznávaná v celém Německu.

68 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 s Terezou Olbrichtovou?

Obsah říjen

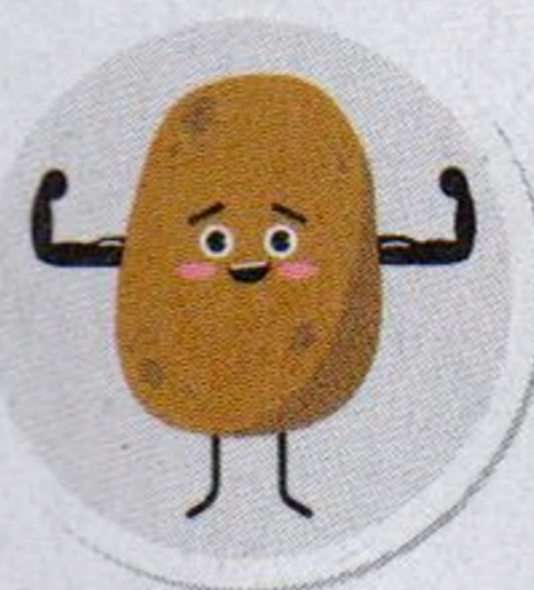
Při vaření a pečení pro Gourmet využíváme tyčový mixér Catler SB 810 Vacu+. Plynulá regulace otáček zajistí, aby mixovaná potravina nevystříkla. Obsahuje tři druhy nožů, nástavec na mytí kojeneckých lahví nebo zavařovacích sklenic a také vakuovací nástavec, který funguje na zip-lock sáčky i sklenice. Mixér Catler SB 810 Vacu+ je prostě TOP.

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.