



FOTO NA OBÁLCE:

MAREK BARTOŠ

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



Obsah listopad

RECEPTY

14 OSOBNOST INSTAGRAMU

Bloggerka Denisa Šimlová, alias Divoženka v kuchyni, připravila recept speciálně pro čtenáře Gourmetu.

22 ZVĚŘINA A ČERVENÉ

Dvě podzimní chutě, které se spojí v dokonalé souhře na vašem talíři.

32 UPEČTE SI PODZIM

Kdo by odolal sladkým posvícenským receptům, kde prim hraje mák, ořechy, povidla a další ryze české podzimní suroviny.

38 ZLATO NA HODOVNÍM STOLE

Nefalšovaná husí hostina podle Lukáše Soukupa, šéfkuchaře restaurace Brambory Pankrác.

58 BEZ MASA A BEZE ZBYTKŮ

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

68 SEVERNÍ VÍTR JE SLADKÝ

Další kuchařka Kristiny Lund vás doslova katapultuje k troubě.

74 U KOKOŘÍNA POD POKLIČKOU

Dagmar Heřtová objevila v kraji svého dětství hospodu, která je rájem pro všechny požitkáře.

78 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

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

NAUČÍME VÁS

18 ŘEZY BOMBARDINO

Kdo by nemiloval stejnojmenný zimní drink! Výzva s Terezou Olbrichtovou přinese jeho verzi v podobě řezů s jablky v karamelu a krémem Chantilly.

68 VEPŘOVÉ ŠPÍZY SATÉ

Šéfkuchař Ondřej Hutník vás krok za krokem provede přípravou jídla, které je v Indonésii něco jako naše vepřo knedlo zelo.

82 KŘEN – PŘÍTEL MASA, SALÁTŮ I OMÁČEK

Klasika české kuchyně, která pálí, štípe a my ji za to milujeme.

86 VRCHNÍ ŠÁL

Mistr řezník Amasa, František Kšána, vám do detailů představí kus hovězího, které považuje za jedno z nejkrásnějších mas.

TÉMA

44 O CHYTRÉ KAŠI

Podívali jsme se na nejstarší český pokrm a dali mu moderní a výživnější podobu.

52 VIETNAMSKÉ CHUTĚ, EVROPSKÝ RUKOPIS

Rozhovor s bratry Khanhem a Giangem Ta, jejichž podniky patří k nejžhavějším adresám české gastroscény.

60 VÁCLAV A MILAN NOVÁKOVI

Bratři, pro které je zemědělství důvodem být si nablízku.

SERVIS

3 EDITORIAL

8 PŘEDKRM

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

12 GURMET NA FOODBLOGU

16 MOJE SRDCOVKY

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

76 ROK V KUCHYNI

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

88 SLOVINSKO, MALÁ ZEMĚ S VELKOU CHUTÍ

Nechte se pozvat na slovinské olivobraní.

92 TIPY A NOVINKY

96 REJSTRÍK A PŘÍŠTĚ

98 VÝZVA

Kdo nejlépe uspěl v říjnové Cukrářské výzvě s Vladem Rymasnym?



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.

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.