



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



Obsah

prosinec

RECEPTY

26 KŘUPAVÉ A ARAŠÍDOVÉ
Dvě podzimní chutě, které se spojí v dokonalé souhře na vašem talíři.

34 ŠTĚDRÉ A MILOVANÉ
Osvědčené recepty na štědrovečerní klasiku, když jí chcete přidat nový nápad.

44 SLADKÉ A VESELÉ
Redakční mix cukroví, kde je od každého trochu – tradice, moderní druhy i známé kousky v úplně novém pojetí.

56 PERNÍKOVÁ ZIMA
Letos budou vaše perníčky nejkrásnější! Hanka Kubešová, alias @simplyhanybany, prozradí svoje tajné recepty i triky na zdobení.

66 ZE SRDCE I ZE SPÍŽE
Jedlé dárky milujeme. Rádi je vyrábíme i dostáváme a máme pro vás celou várku nových nápadů.

80 ČESKO-ANGLICKÝ SVÁTEČNÍ STŮL
Dagmar Heřtová slaví Vánoce v anglickém domově i v Česku. Prozradí vám, jak to všechno stihá a která jídla nesmí v jejím repertoáru chybět.

82 TEPLA V HRNKU
Rychlé dobroty do hrnečku, které zahřejí ruce a pohladí na duši.

90 ŠÉFKUCHAŘOVO ZLATO
Přemek Forejt vydal svoji první kuchařku. Je nevšední a bláznivá, zároveň ale i poctivá a zcela nekompromisní.

106 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

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

NAUČÍME VÁS

22 POLENO BÛCHE DE NOËL 2025

Manželé Michal a Gabriela Hrubcovi stojí za *Votre plaisir*, značkou francouzské cukrařiny v moderním pojetí. Pro vánoční Cukrářskou výzvu si připravili typicky sváteční dezert právě z Francie.

96 JELENÍ BOURGUIGNON

Marek Fichtner, šéfkuchař restaurace Červený Jelen, miluje zvěřinu. Pro naši školu vaření vytvořil slavnostní variantu známého dušeného jídla s kaštaný a pečeným pastinákem.

100 POLÉVKA JE GRUNT

Profíci ze školy vaření Um prozradili, jak vrstvit chutě a dovést tento grunt české kuchyně k dokonalosti.

104 ZÁKLAD KAŽDÉHO POCTIVÉHO VÝVARU

Přezdívá se mu kuchařské zlato a mistr řezník Amasa, František Kšána, ho doporučuje připravovat z oháňky a kostí.

TÉMA

60 O VÁNOCÍCH OŽIVAJÍ VZPOMÍNKY

Herečka a průvodkyně televizním pořadem

Herbář Kateřina Winterová prozradí, čím pro ni Vánoce mají kouzlo, co peče na svátky a jak nachází stále další inspiraci pro natáčení.

72 PŘÍBĚH LOKÁLNÍCH VÁNOC

S Miluší Makó jsme připravili recepty z lokálních surovin. Víme, kdo je vypěstoval nebo choval.

110 JEDNA ŠPEJLE, MILION CHUTÍ

Malé porce na špejli představují pestrost chutí, vůní a barev.

SERVIS

3 EDITORIAL

11 PŘEDKRM

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

12 GURMET V AKCI

14 MOJE LÁSKY

Design podle Ivety Fabešové.

20 MOJE SRDCOVKY

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

88 ROK V KUCHYNI

Nejčastější chyby při vánočním pečení.

112 MANUÁL PRO FAJNŠMEKRY

Pomalé cestování ve Švýcarsku.

114 SÍLA V CHUTI

Nová generace vinařek.

116 TIPY A NOVINKY

120 REJSTŘÍK A PŘÍŠTĚ

122 VÝZVA

Kdo nejlépe uspěl v listopadové Cukrářské výzvě?



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.