

# obsah → BŘEZEN



## 38



**FOTO NA OBÁLCE:**  
**MAREK BARTOŠ**  
Gourmet si můžete koupit  
i v elektronické verzi na  
[mojepredplatne.cz](http://mojepredplatne.cz)



## RECEPTY

### 14 OSOBNOST INSTAGRAMU

Bloggerka Lucie Nováková alias Buchta v troubě připravila recept speciálně pro čtenáře Gurmetu.

### 22 NOVÉ ZAČÁTKY

Blíží se jaro a naše tělo volá po lehkém a zeleném jídle. Ideální čas začít klíčit a přidat malé poklady do receptů.

### 30 ANNINY DORTY

Jsou raw, veganské a neskutečně krásné. Dorty od Anny Habernalové alias @anniny\_dorty jsou plné ovoce a sytých barev bez chemie.

### 46 MANGO, SLADKÁ POSEDLOST

Exotické mango je právě teď ideální. Na čerstvé ovoce si ještě dlouho počkáme a tohle je překvapivě univerzální parťák pro sladké i slané vaření.

### 68 BEZ MASA A BEZE ZBYTKŮ

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

### 72 CHUŤ STARÝCH DOBRÝCH ČASŮ

Vaření s Pepou Nemravou vás vrátí do doby poctivých a milovaných jídel, která stojí za to, si doma znovu uvařit.

### 78 ROK NA JIHU ANGLIE, ÚNOR

Nechte se pozvat Dagmar Heřtovou a prožít s ní rok v zemi, která se stala jejím druhým domovem.

### 80 SNADNÉ A RYCHLÉ VAŘENÍ

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

## NAUČÍME VÁS

### 18 DORTÍKY HOT BUTTERED RUM

Dezerty na základu brownies s pomerančovou pěnou si pro vás připravila do výzvy Tereza Olbrichtová.

### 60 MEDOVNÍK

Profesní kariéra Kláry Řezníčkové by sama o sobě vydala na román, když se jako vystudovaná ekonomka dostala na praxi do cukrárny špičkového hotelu a už tam zůstala. Nyní vás krok za krokem naučí klasický medovník s ořechy a karamellem.

## TÉMA

**38 AMERIKA PODLE ISAAKA**  
Isaac Starobin je šéfkuchař z New Yorku, který odmítá klišé, že americká kuchyně jsou burger a hranolky. Zapustil kořeny v Praze a kouzlí u plotny i grilu.

### 54 CUKRÁŘI A JEJICH SLADKÁ DŘINA

Pojďte na sladkou návštěvu do legendárních pražských cukráren první republiky.

### 64 NÁVRAT K JEDNODUCHOSTI, KTERÁ CHUTNÁ

Zájem o složení potravin dovedl manžele Masinovy k vytvoření vlastní značky a nastartování podnikání.

### 84 SPOLEHLIVÝ NOSITEL CHUTI

Od másla až po sádlo. Tuk je spolehlivým nositelem chuti a odborníci z prestižní školy vaření sítě Ambiente UM vám poradí, jak s ním pracovat.

### 88 PARTIE, BEZ NÍŽ SE ŽÁDNÝ TATARÁK NEOBEJDE

Jak na jednu z nejoblíbenějších pochoutek milovníků masa, prozradí František Kšána, mistr řezník z Amasa.

## SERVIS

### 3 EDITORIAL

### 11 PŘEDKRM

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

### 16 MOJE SRDCOVKY

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

### 70 ROK V KUCHYNI

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

### 90 LETĚT BALONEM A VYHRÁT...

Horkovzdušným balonem nad vrcholky alpského masivu.

### 92 TIPY A NOVINKY

### 96 VÝZVA

Kdo nejlépe uspěl v únorové Cukrářské výzvě s *Votre plaisir*?

### 98 REJSTRÍK A PŘÍŠTĚ

## 46

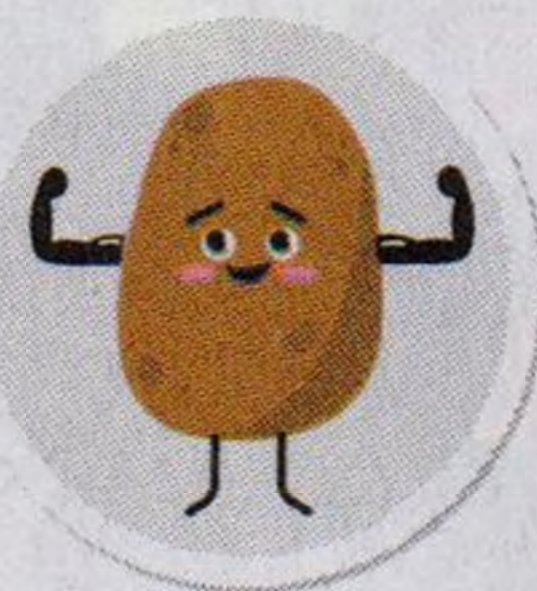


## NAŠE EXTRA ZNAČENÍ



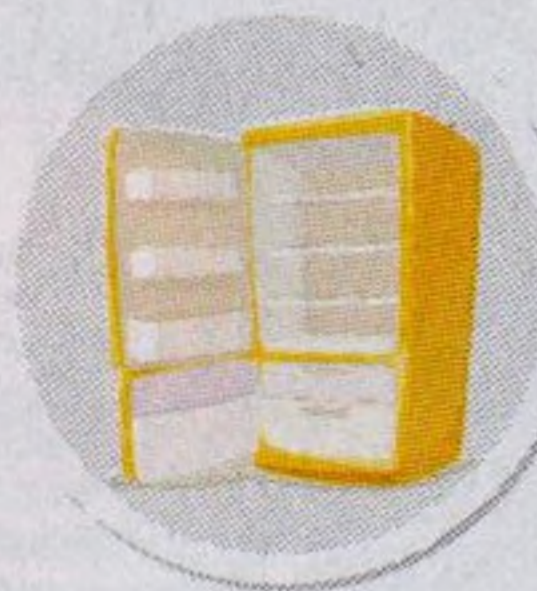
### BOMBA

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.