

NEJLEPŠÍ ŠKOLA VAŘENÍ

Chef Gurmán

34 Kč, 1,90 €, 57 Sk

LISTOPAD 2010

128 receptů
a nápadů

Pečená husa krok za krokem

Oslavte sv. Martina
stylově – dozlatova
upečenou husou!

Snadné večere 15x JINAK

- Bramborové recepty
- Domácí fast food

Dejte si MASO

- Klasický hovězí guláš
- Španělský ptáček
- Pečený srnčí hřbet

Extra
TIPY
na dárky pro
labužníky



Medové perníčky
a cukrovou polevou,
str. 56

Sladké perníčky!

Od perníku na plech po perníkovou chaloupku



VEČERE PRO PŘÁTELE



ČOKOLÁDOVÉ SUFLÉ



SUŠENKOVÝ VĚNEC



KUŘE S PRŠUTEM



REPORTÁŽ Z TŘEBONĚ A BUDAPEŠTI • KVĚTÁK • JAK VYUŽÍT ŠAFRÁN

Ceny vami budou doručeny do 4 týdnů od zveřejnění jmen výherců na www.chefgurman.cz.

novinky

Nechceme vás už dnes strašit s Vánoce, ale znáte to – kdo je připraven, není překvapen. A tyhle produkty se vám vážně budou hodit!



Nejsnadněji upečené a nazdobené perníčky



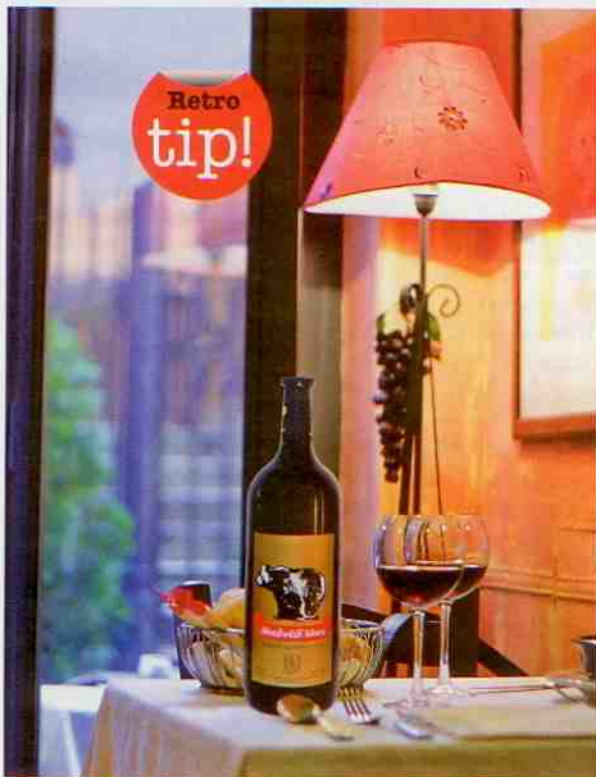
Perníkové Vánoce

Ty, kteří nebudou mít v předvánočním shonu čas na pečení perníčků podle našich receptů, může zachránit směr na přípravu perníčků od Dr. Oetkera (stojí 46 Kč). Díky ní perníčky snadno nejen upečete, ale i nazdobíte, protože součástí tohoto balení je bílá cukrová poleva, kterou je můžete ozdobit. Toužili jste jako děti uloupnout si kousek perníkové chaloupky? V lese ji nenajdete, takže abyste mohli ochutnat, musíte ji napřed upéct. Ve vánočním balení Perníková chaloupka od Dr. Oetkera (stojí 55 Kč) najdete na její přípravu úplně vše, co budete potřebovat. Balení kromě směsi na těsto obsahuje také šablonu chaloupky, zdobící tubičku s polevou a sněhové vločky na ozdobu. Součástí sady je též podrobný postup přípravy, takže se chaloupka jistě podaří i úplným začátečníkům.



Božská čokoláda

Každé ochutnání švýcarské čokolády Lindt se automaticky stává výjimečným gurmetským zážitkem. Nelitujte stokorunové částky, kterou za ni zaplatíte, a ochutnejte některou z řady Petits Desserts, nebudete litovat! Mléčná čokoláda se šlehanou mléčno-čokoládovou, či navíc ještě lískooříškovou náplní vás jednoduše uchvátí a určitě ji neodoláte ani napříště.



„Medvědí krev“ z Bulharska

Pamatujete na kdysi tolik oblíbené bulharské víno Medvědí krev? Po několikaleté odmlce, kdy se vyrábělo jinou cestou, se jeho výrobci vrátili zpět k osvědčenému postupu výroby vína z odrůd Merlot a Cabernet Sauvignon, pěstovaných v Trácké nížině v jižním Bulharsku, takže při jeho ochutnání opět ucítíte starou známou chuť zralých lesních ostružin. Kromě 0,75l láhve (za 59 Kč) je víno Medvědí krev k dostání i v „přátelské“ 1,5l láhvi, která stojí 99 Kč.



Choceň stále na špici!

Tradiční Choceňské pomazánkové maslo je stále jedničkou na trhu a na špici v oblíbenosti se drží i novinky z produkce Choceňské mlékárny (například sladké pomazánky). Svědčí o tom prvenství v soutěžích, jako byl třeba Mlékárenský výrobek roku 2010 či Mls Pardubického kraje 2010. Poslední úspěch zaznamenalo Choceňské pomazánkové v Přibyslavi na regionální výstavě Mlékárenský den, kde „pomazánkové vanilka“ získalo druhé místo, a „pomazánkové s čokoládou“ dokonce prvenství.