

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

srpen – září 2017 • ročník 9 • číslo 3

aktuálně

GARDEN FOOD FESTIVAL ZLÍN
O KUCHARŠKÝCH IDOLECH

rozhovor

ZDENĚK POHLREICH
ZVLÁDNOUT SE DÁ VŠECHNO

téma

NÁPOJE V GASTRONOMII
CO PÍT V LÉTĚ

1.–7. 10.

KÁVOVÝ FESTIVAL

v zapojených kavárnách
Zlínského kraje

2017

KAVAFEST

není káva jako káva

21. 10.

DEN KÁVY

ve Zlíně na zámku

www.kavafest.cz



Slovanský Dům 31. října 2017, 9^h - 18^h

Uherský Brod
Hodonín
Staré Město u UH



SYMPOSIUM CULINARY PRAGUE

By Tomáš Kelina

Mezi partnery Symposiumu
AEG

nadšení, emoce, pokora, fantazie, vášně, extravagance, úcta, tradice
již čtvrtý ročník symposia
kuchařské celebrity z celého světa míří do Prahy...za Vámi...

CHRISTIAN BAU* - Německo** *Victor's Gourmet Restaurant*

HEINZ BECK* - Itálie** *restaurace La Pergola*

RODOLFO GUZMÁN - Chile *restaurace Boragó*
(42 nejlepších na světě)

ELENA ARZAK* - Španělsko** *restaurace Arzak*
(30. nejlepších na světě)

DAVID THOMPSON* - Thajsko *restaurace Nahm*
(28. nejlepších na světě)

bude doplněno.....



Pro naše provozovny a zároveň pro nově vznikající
kuchařské centrum hledáme **kuchaře** s vyučným listem
popřípadě s adekvátní praxí.

Požadujeme:

- Znalost vegetariánské, veganské, vitariánské kuchyně výhodou
- Zkušenosti práce s konvektomatem
- Znalost HACCP
- Zkušenosti vedení týmu
- Schopnost pochopit text v anglickém jazyce výhodou
- Tvůrčí duch, samostatnost, flexibilitu
- ŘP sk. B výhodou

Nabízíme:

Stálá pracovní doba, po-pá (8 hodin denně), firemní stravování,
příspěvek na dovolenou, dovolená 25 dnů (po prvním odpracova-
ném roce), příspěvek na bydlení, příspěvek na penzijní připojiště-
ní, slevové karty, možnost Makro nákupů, vstupenky do kina. Na
pracovišti minerálka, káva a čaj k dispozici neomezeně zdarma.
Možnost flexibilní pracovní doby ad. Další dle domluvy. Napište
nám pár slov o ašii dosavadní praxi, přiložte prosím Váš
životopis.



kontakt: cibos@cibos.cz



HOTEL POHODA



**JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.**



U NÁS BUDOU VAŠE RODINNÉ OSLAVY V POHODĚ

SVATEBNÍ MENU

- Prosecco s jahodou
- Slepičí polévka s nudlemi, zeleninou a játrovými knedlíky
- Svíčková na smetaně s brusinkovou redukcí a šlehačkou, houskové knedlíky, karlovarský knedlík
- Svatební koláčky a cukroví
- Krájení svatebního dortu
- Bohatý studený a teplý raut
- Grilované speciality na letní terase

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz



Léto budí pochváleno?

Nevím, jak vy, ale moje představa o dokonalém létě je docela jednoduchá. Líbí se mi navštěvovat zajímavá místa s lidmi, které mám rád. Báví mě poznávat nová místa a ze všeho nejvíc mám rád letní gastronomii spojenou s ochutnáváním dobrého vína. Právě proto mě docela štve, že když si zajdeme někde k vodě, až příliš často narážíme na přepálené hranolky, hamburgery, u kterých by mělo být trestné nazývat je tímto jménem, a další kulinářské zručnosti.

Jsem přesvědčen, že párkům v rohlíku z nekvalitních surovin a jiným podobným „delikatesám“ by už mohlo odzvonit. Vždyť i fast food se dá dělat dobře a kvalitně. Ostatně, přečtete si článek o street foodu v Singapuru. Věřte, že se dá michelinská hvězda získat i v docela obyčejném stánku...

Osobně se hodně těším na Garden Food Festival ve Zlíně. Už podruhé se bude konat v parku u zámku. Krom toho, že opět dorazí Zdeněk Pohreich, tam bude mimo jiné na pódiu vařit i michelinský šéfkuchař Radek Kašpárek. Lidičky, kdo ho neviděl v akci, nenechte si jeho vystoupení ujít. Je to prostě kuchařský mág. A to nepřeháním.

Příjemné budou jistě i další akce, na které vás v tomto vydání Štamgasta zveme. Zmíním například zlínský KávaFest, brněnský festival Ochutnej Asii či Slovácký festival chutí a vůní, který se bude konat v Uherském Hradišti. Zajímavý a stále i tak trochu exotický bude Den otevřených ústřic. Já osobně v tom přeborník nejsem, takže asi se zaskočím poučit. Akci moderují Tomáš Matonoha a Pavel Liška, určitě bude dost srandy.

Přátelé, štamgasti a gurmáni, užijte si léto s kvalitní gastronomií. Byla by věčná škoda nechat si ho pokazit špatným jídlem.

Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

partner



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

partner



inzerce

... hudbu takřka všecu, z lásky k ní uváděnou na svatbách, oslavách či dalších hezkých akcích Vám dá

Vašek Vymětalík, DJ

e-mail: vasek.vymetalik@seznam.cz

tel.: 723 22 82 92

ANKETA

KTERÉ NÁPOJE NEJČASTĚJI POUŽÍVÁME PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ A PROČ?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE



FRANTIŠEK PEKAŘ
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE U OSLŮ
ZLÍN

Nejčastějším nápojem, který používáme pro vaření je kvalitní víno, černé pivo, které se skvěle hodí k vepřovému masu. Dále jde využít sekt k přípravě dezertů, výborný je sabayon se sektu s čerstvými jahodami. Dále využíváme vinné pálenky a whisky pro jejich aroma, které skvěle doplní nejrůznější pokrmy.

Základní nápoj, který v kuchyni pro přípravu a dochucení pokrmů používáme je bílé a červené víno. Odrůdy vína vybírám podle druhu a typu mas. Další nápoj, který neodmyslitelně patří do naší kuchyně jsou ovocné nektary až už z jablek, pomerančů či jiného ovoce a taky nemůžu opomenout, že do kvalitní české kuchyně patří i dobré české pivo, takže i tenhle nápoj se používá k přípravě pokrmů v naší kuchyni.



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE LOBSTER
OLOMOUC



STANISLAV SLAVÍK
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL SKANZEN
MODRÁ

Velmi rád experimentuji. V současné době zkouším zejména kokosový džus, který přidávám do kari s limetkovými listy. Nejprve si připravím základní kari omáčku s kokosovým tukem, kterou ještě dochutím kokosovým džusem. V ní následně poširuji jakoukoliv rybu, jehněčí kolínko, nebo třeba i žabí stehýnka. Daří se mi také experimentovat s freshem z pomerančů, který svařím na polovinu dávky, přidám máslo a v něm poširuji různé druhy rybích fileť. Při poširování se maso připravuje při maximálně 85 stupních. Třeba losos poširovaný v pomerančovém másle je fantastický.

V naší kuchyni využíváme suroviny od místních výrobců – z nápojů to jsou převážně vína a piva. Při přípravě získají suroviny jedinečnou chuť po zvoleném nápoji a proto máme v jídelním lístku zařazeno několik pokrmů připravovaných pomocí nápojů např. vepřové žebra na černém pivu nebo poširovaného pstruha na bílém víně. Červené i bílé víno využíváme také pro přípravu vinného želé, které je unikátní jak svou chutí po regionálním víně, tak i recepturou a hosté si jej mohou zakoupit v naší prodejně.

NA KOLE VINOHRADY
UHERSKOHRADIŠTSKA

12. ročník
symbolického zavírání cyklostezek
pro všechny velké i malé jezdce
součást seriálu KRAJEM VÍNA 2017

sobota 7. října 2017
na kole koloběžce
pěšky

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683. Registrace MK ČR E 18555. Bezplatný magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 4. 8. 2017.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.

JEDNOHUBKY

ČOKOLÁDOVÉ LÁZNĚ VE VELKÝCH LOSINÁCH UŽ POTŘETÍ

Třetí ročník festivalu Čokoládové lázně aneb Čokoláda v pohybu, zaměřeného na prezentaci a oslavu zručnosti a kreativity českých cukrářů a čokolatiérů, se uskuteční na přelomu září a října v lázeňském městečku Velké Losiny v podhůří Jeseňníků. Na festivalovém pódiu ukážou své umění cukráři, kuchaři, čokolatiéři i mistři kávy z Velkých Losin, Šumperka, Olomouce, Kroměříže, Zlína, Brna, Hradce Králové i Prahy. „Smyslem akce je setkání, vzájemná inspirace i zábava pro lidi všech generací. Nabídný program nabídne nejen pódiová vystoupení, ale i ochutnávky, soutěže a kreativní dílničky s doprovodným kulturním programem a pohybovými aktivitami v přírodě.“ Přibližuje festival cukrářka Jana Kašparová, která ho pořádá ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR Brno a spolkem Za krásným kopcem. Čokoládové lázně se letos uskuteční **od 30. září do 1. října** na náměstíčku **ve Velkých Losinách** a v blízkém okolí. Večerní koncert mezi oběma festivalovými dny nabídne vystoupení skvělé valašské kapely Docuku. Více na www.cokoladove-lazne.cz



SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ VDOLEK NA VÝSTAVĚ FLORIA LÉTO!

Na kroměřížském výstavišti proběhne **od 10. do 13. srpna** 41. ročník celostátní prodejní výstavy pro zahrádkáře a zahrádky Floria Léto. Návštěvníky okouzlí unikátní květinová expozice „Zahrada smyslů“. V rámci výstavy proběhne i soutěž „O nejlepší vdolek“. Vdolyk stačí přinést poslední den výstavy do 12 hodin přímo na výstaviště. Tři nejlepší pekaři budou odměněni poukázkami na nákup. Více na www.vystavistefloria.cz



DOŽÍNKOVÁ SLAVNOST NA VALAŠSKÉ DĚDINĚ

Tradiční Dožínková slavnost na poli se zvuky proběhne znovu po čtyřleté odmlce v sobotu **26. srpna** na Valašské dědině v podání Národopisného souboru Závrašan z Nedašova. Po sežnutí posledního políčka ovsu následuje krátká děkovaň pobožnost s požehnáním u kaple sv. Michaela archanděla z Valašské Bystřice. Dožínková slavnost s předáním věnce hospodářů se uskuteční na dvoře Matochovy usedlosti z Velkých Karlovic – Jezerného č. p. 38. I během dne budou mít

návštěvníci příležitost vidět, jak se mlátí obilí pomocí strojní bubnové mlátičky, dále zpracování slámy – pletení ošatek a slaměných ozdob, přípravu a zdobení dožínkových věnců. V chalupě z Nového Hrozenkova č. p. 10 bude k ochutnání připravena prosná kaše, která se v minulosti podávala žencům při práci a nebudou chybět ani sváteční koláče. Atmosféru valašské dědiny dotvoří také kovárna, kolářská dílna a větrný mlýn, které budou v provozu.

Více na www.vmp.cz

TÝDEN MOBILITY ZAVÍTÁ I DO ZÁHLINICKÉHO PIVOVARU

Šestnáctý ročník Evropského týdne mobility můžete odstartovat gurmánským zážitkem v Záhlincích. Cyklojízdu za zlatavým mokem do tamějšího pivovaru společně uspořádají v pátek **15. září** v podvečer město Otrokovice a kroměřížský spolek Kolem KM, z. s. Po příjezdu z Kroměříže nebo Otrokovic se můžete těšit na komentované prohlídky i hasičské závody. Návrat je možný po vlastní ose nebo vlakem, a to do vyčerpaní kapacity přepravy kol. Aktuální informace naleznete na www.otrokovice.cz nebo www.kolemkm.cz.



CHUŤ ITÁLIE V BRNĚ

Zveme vás na akci plnou italské atmosféry, která se uskuteční **16. září** od 10.00 do 18.00 hod. Chuť Itálie je zaměřena nejen na věhlasnou italskou gastronomii v podobě ochutnávek italských delikates, pokrmů, vína a kávy, ale neochudíme vás ani o hudební vystoupení, cooking show, degustační menu, vyprávění o Chvilkách s Itálií a soutěže o hodnotné ceny. Vstup na akci je zdarma. Pořadatelem je Agentura Butterfly (www.butterfly-agency.cz) a Společnost přátel Itálie (www.prateleitalie.eu).

MISTROVSTVÍ VE VAŘENÍ KOTLÍKOVÝCH GULÁŠŮ

Uvařit dobrý guláš není zrovna jednoduché. Proto pořádá Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava Slezsko už třetím rokem Mistrovství Moravy a Slezska ve vaření kotlíkových gulášů. Letos se akce uskuteční **19. srpna** v prostorách Výstaviště Flora Olomouc, kde budou soutěžit mezi sebou týmy jak amatérů, tak i profesionálních kuchařů o nejchutnější guláš uvařený v kotlíku na ohni. Přijďte se inspirovat od mistrů kuchařů a samozřejmě i ochutnat ty nejlepší guláše.



Nový bowling ve Zlíně!

Restaurace Makalu vás zve na nově otevřený bowling (dříve Bowling 9), který prošel rozsáhlou rekonstrukcí.

Provozní doba:

Po 14.00–22.00
Út 14.00–22.00
St 14.00–22.00



Čt 14.00–22.00
Pá 12.00–00.00
So 12.00–00.00
Ne 12.00–22.00

Rezervace na tel. 601 026 870

Restaurace a bowling Makalu, Náměstí Práce 1099/1, Zlín



➔ bowlingový prostor, kde je k dispozici cca 200 míst, možné využít pro firemní akce, večírky a teambuilding

➔ na přání vám zajistíme kompletní teambuilding, event a party servis, dle vašich požadavků

Přijďte si vychutnat na bowlingu i v restauraci Makalu čepované pivo Pilsner Urquell.

➔ www.nepalska-restaurace-makalu.cz ➔

OCHUTNEJTE ASII!

TO NEJLEPŠÍ OD ASIJSKÝCH ŠÉFKUCHAŘŮ

Druhý ročník festivalu Ochutnej Asii, který se koná 16.–17. 9., klepe na vrátka. Loni návštěvníci předčili veškerá očekávání organizátorů a doslova „vyjedli“ celý festival.

I proto bylo rozhodnuto o zvětšení letošního ročníku. Zvětšuje se nejen portfolio asijských šéfkuchařů, ale i celkový koncept festivalu. Celá akce se bude odehrávat pod širým nebem a to ve venkovních prostorách Malé Ameriky v Brně.

Pořadatelem akce je FoodPark. Na svém kontě má již mnoho zažitých festivalů jako je například Ochutnej Svět a neméně známý CakeFest, který se koná hned další víkend na stejném místě.

A co můžete přijít opravdu ochutnat?

Těšit se můžete na bestsellery asijských šéfkuchařů, jako jsou vietnamské závitky, obalované krevety, gyoza plněné taštičky, dim sum a mnoho dalšího.

Osvěží vás kokosové mléko, asijské drinky, švestkové víno, RAW a vegan asijské pochutiny laděné do Asie i Acovado street bistro.

Na opravdové cestovatele bude čekat japonská whiskey Nikka nebo třeba indický Amrut. A pozor, letošní ročník bude obhacen o první sushimaraton v ČR!

Kromě oblíbené vietnamské kuchyně se návštěvníci mohou těšit na populární asijské polévky, indickou, japonskou, srílanskou, nepálskou, kavkaz-

skou kuchyni. Velkým lákadlem bude oblíbený hmyz. Ale pozor! Tentokrát si pro vás připravil Brouk na talíři sushi s hmyzem a další překvapení. Samozřejmostí je také program pro děti.

Rozhodněte se, kterou třídou „poletíte“. Je libo economy, business nebo snad first class? Více informací o cenách se dozvíte na www.smsticket.cz

Aktuální informace a odhalená festivalová meníčka naleznete na facebooku události.



Text a foto: PR

inzerce

TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!



podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

Jste milovníky sýrů? Nyní si můžete vybrat z více jak **20 druhů speciálních sýrů z Holandska, Španělska, Francie, Itálie, Řecka** atd. Tyto speciality najdete v sýrovém centru. Také zde můžete každý týden ochutnat **speciální sýr**, který je vždy v akci **jen pro supermarket Terno Zlín**.



Každý den pro Vás máme otevřeno dárkové centrum, kde jsme schopni připravit **balíček na počkání nebo dopředu na objednávku** – dle Vašimi požadovaného sortimentu. Nyní si také můžete nechat vyrobit **klobásovou kyticí nebo sýrovou panenku**. Jako novinku zde najdete **čokoládové cukrovinky** (figurky).

Objednávejte na tel. **577 110 517**.



V našem supermarketu si také můžete objednat skvělé a **chutné chlebičky, slané dorty a obložené mísy** na oslavy.

Objednat si můžete na tel. **577 110 511**

Každý den pro Vás máme otevřený **jídelní kout**, kde se můžete občerstvit hned **z několika chutných jídel**.



Grilovací sezóna je tu!

Pro neopakovatelné okamžiky strávené s rodinou a přáteli při grilování Vám nabízíme **široký sortiment kvalitního čerstvého masa**. Hovězí a vepřové maso od firmy Zdeněk Ritter, kuřecí a krůtí maso z certifikovaných českých chovů. Tóny grilovaných mas podtrhne **vhodně vybrané koření**, jehož nabídka je u nás také rozsáhlá.

Vítanou přílohou k masu jsou **chutné zeleninové saláty**. Denně dovážíme svěží plody v té nejvyšší kvalitě. Samozřejmě součástí našeho sortimentu jsou také **čerstvé bylinky**.

Ke grilování patří také sklenka **dobrého vína**, s jehož výběrem Vám rádi pomůžeme. V naší vinotéce si můžete zakoupit stáčená vína z více jak 8 druhů. Máte raději pivo? U nás si určitě vyberete z **bohaté nabídky piv**, včetně sudového (více jak 10 druhů).



Nyní se zaměřujeme na **zdravou stravu, na potraviny BIO, výrobky pro vegetariány, pro diabetiky a bezlepkovou dietu**.

Každý víkend pro Vás máme přichystanou akci pod názvem Víkendová akce s platností od čtvrtku do soboty, kde najdete přes 10 lákavých položek.

Zkrátka každý den je u nás super!

Za každý nákup sbíráte body na Vaši zákaznickou kartu, po nasbírání určitého množství bodů je můžete vyměnit za jeden z dárků.

www.terno.cz



ŠPETKA VALAŠKA: KOPŘIVOVÝ ŠPENÁT I VALAŠSKÝ GULÁŠ

KOPŘIVOVÝ ŠPENÁT PLNÝ SÍLY



Kdyby nebylo kopřiv, tak bychom se nepopálili a nekleli jak zapomenutý čert, ale především bychom se dobře nenajedli. Špenát, ten, co prý obsahuje tuze moc železa, zná dnes už každý, ale ten z kopřiv? Všichni o něm slyšeli, ale málokdo ho měl na jazyku.

Je léto a zahrady, odlehle kouty, záhumenky i předzahrádky, zkrátka všechna místa, kde hlína chtěla, aby z ní vylezla zelená a všude zahavá a nesmírně dobrá kopřiva, stále vybízí ke sklizni. A ta je pravým předpokladem k pokrmu, který se nazývá kopřivový špenát. Sběr kopřivy je dvojitý. Buď takzvaně bezpečný, tedy provedený rukou vloženou například do rukavice, a druhý, takzvaně léčebný, kdy zatlačíte slzu a přes ruku holou cítíte, jak vám prostupují preventivní účinky, které lze přirovnat snad jen ke krájení ruky motorovou pilou. Nejlepší na špenát jsou kopřivy mladé a malé, ty velké trhejte jen do čtvrtého přeslenu.

Suroviny:

Lžíce sádla s kousky špeku
Lžíce hladké mouky
Čerstvě natrhané kopřivy
Česnek dle chuti
Špetka soli
Špetka pepře
Vajíčko

Na přílohu: brambory, vejce na tvrdo, vařené maso nebo krajíc chleba

Postup dle Vandy Vrlové:

„Samotná tvorba jídla je velmi jednoduchá. Kopřivy spaříte horkou vodou a necháte povařit, jen

chvilu, až slehnou. Potom scedíte a přebytečnou vodou si třeba obarvíte hlavu, a v době Velikonoc pak ještě vajíčka. Než se tak ale stane, udělejte zasmažku. Do pokrájeného špeku, řádně vypečeného na sádlo, dejte několik polévkových lžic hladké mouky a dobře rozmíchejte, na závěr přidejte trochu vody a dobře zasmažku pohoňte po dně hrnce, aby se nedělaly hrudky.

Slijte z kopřiv vodu, na drobno je pokrájejte a přidejte k zasmažce. Přilijte dostatek teplé vody a vařte, aby kopřivy pěkně změkly. A míchat a míchat usilovně, aby se zasmažka nepřichytila na dně. Přidáme rozmákaný česnek, trochu soli, trochu pepře a rozmíchané vajíčko s troškou vody. Ještě chvíli povaříme a je hotovo.

Nejlepší je špenát s vajíčkem a bramborem, ale taková hovězina taky dobře pasuje. A kdo není ani na vajíčko ani na maso, dostane krajíc chleba, a dokud to nesní, nepůjde od stolu. Dobrou chuť!

Víte, že kopřivou si lidé myli vlasy proto, aby je měly dlouhé jako kořeny kopřivy? Pletli se, nikoliv však ve chvíli, kdy se domnívali, že je kopřiva léčiv. Nám známá paní Magdalena Dobromila tvrdila, že kdyby lidé věděli, jak léčivá je kopřiva, nezbyla by u cest jediná.

VALAŠSKÝ GULÁŠ MASO NEJEN PRO VALACHY

Maso dřív na Valašsku nebývalo každý den, ale i to bylo někdy potřeba. A pak přicházel na řadu guláš.



Nejen z masa, ale i zeleniny a bylinek, no jedna báseň. Tradiční valašský guláš je ze skopového, ale můžete i jehněčí, i vepřové použít. Vařit budete trochu déle, ale za ušima se budou všichni olizovat tak, že času u plotny litovat nebudete.

Suroviny:

Skopové, jehněčí nebo vepřové
Sušená zelenina
Celý a mletý pepř
Sůl
Libeček
Česnek
Cibule
Majoránka
Bobkový list
Celer
Mrkev
Zemáky
Chleba



Postup podle Vandy Vrlové:

„Kosti zalijeme horkou vodou a necháme vařit pod skřídlo, špetičku posolíme. Pak nakrájíme maso a to přihodíme ke kostem. Nezapomeneme na sušenou zeleninu, bobkový list a celý pepř. Pak nakrájíme všechnu čerstvou zeleninu a taky do kastrůlku přihodíme. Vaříme dlouho, předlouho. Až je maso skoro měkké, přidáme i na kostičky nakrájené zemáky. A na konci dochutíme majoránkou, pepřem, syrovým česnekem utřeným se solí, celerovou natí. A můžeme volat ke stolu, kde už je nakrájený chleba. Pozor, valašský guláš nezařezáváme moukou, stačí, že trochu guláš zahustí rozvařená cibule.“

Špetka Valaška se vysílá na obrazovkách Regionální televize TVS každý poslední víkend v měsíci, poprvé vždy v sobotu v 18.45 a poté každé čtyři hodiny až do nedělní půlnoci (sobota ve 22.45, neděle 2.45, 6.45, 10.45, 14.45, 18.45 a 22.45). Po víkendu je pak pořad k vidění také na webu www.televizetvs.cz a na YouTube. Reprízu najdete ve vysílání vždy o víkendu za dva týdny od premiéry.

inzerce

Text a foto: PR



KDE TO ŽIJE, TAM JSME MY. ČEKÁME VÁS, KDE JSTE VY?

FESTIVAL REGIONÁLNÍCH PIVOVARŮ | 12.—13. 8. ZOO ZLÍN
IX. BESKYDSKÉ REKORDY | 19. 8. FRÝDEK- MÍSTEK
FOOD FEST NA GRILU | 19. 8. OLOMOUC
47. ROČNÍK BARUM CZECH RALLY ZLÍN – STANOVIŠTĚ
ČEPKOV | 25. 8. ZLÍN
GARDEN FOOD FESTIVAL | 2.—3. 9. ZLÍN

TATRA

GRANDHOTEL

Velké Karlovice

ŠPIČKOVÁ GASTRONOMIE
SLUNEČNÍ TERASA S PANORAMATICKÝM VÝHLEDEM
DOMÁCÍ MAZLIČCI VÍTÁNÍ
JEDINEČNÉ WELLNESS
RODINNÁ ATMOSFÉRA

Přidej se do našeho týmu



DRUHÝ GARDEN FOOD FESTIVAL

NABÍDNE STOVKU VYSTAVOVATELŮ

TELEVIZNÍHO „ŠÉFA“, MICHELINSKÉHO KUCHAŘE I ÚSPĚŠNOU FOODBLOGERKU

Více než šedesát restaurací, vinařů, minipivovarů i tradičních pivních značek nebo prodejců prémiových destilátů a k tomu přes třicet regionálních výrobců a farmářů se připravuje na druhý ročník Garden Food Festivalu ve Zlíně.



Spolu s nimi se do parku k zámku opět chystají renomovaní šéfkuchaři v čele se „šéfem“ **Zdeňkem Pohreichem**, **michelinským Radkem Kašpárkem**, držitelem titulu **Zlatý kuchař Janem Punčochářem**, foodbloggerkou **Kamilou Kamu Rundusovou** a **cukráčkou Ivetou Fabešovou**. Přehlídka dobrého jídla a pití se uskuteční o víkendu **2. a 3. září**.

Po letošním třetím ročníku v Olomouci a premiéře v ostravském areálu Dolních Vítkovic budou mít možnost i milovníci dobrého jídla na Zlínsku opět ochutnat vybrané lahůdky nejlepších lokálních restaurací, pokrmy špičkových tuzemských šéfkuchařů i netradiční delikatesy a regionální i zahraniční speciality.

trendům. U návštěvníků vedou například hamburgery v různých variantách, trhaná masa, ale třeba také pštrosí speciality. Ale bude toho samozřejmě mnohem víc,“ ujišťuje za organizátory Pavel Vysloužil a dodává: „Klademe důraz na podporu regionu, a to nejen restaurací a kuchařů, ale taky místních výrobců a farmářů. Proto ještě více posilujeme regionální sekci. Bohatě tak budou zastoupeni místní pekaři, cukráři, uzenáři, farmáři, mlékaři, pivovarníci, likérníci, medaři nebo kořenáři.“



V areálu, který opět promění sad Svobody k nepoznání, se bude platit alternativní měnou – grešlemi (1 grešle = 25 Kč). Grešle si návštěvníci mohou zakoupit v předprodeji se vstupenkou nebo přímo na místě v den festivalu. Vstupenky v hodnotě 100 Kč (nebo 350 Kč s 10 grešlemi) jsou již nyní v předprodeji v síti Ticketportal nebo v informačním centru zlínské radnice. Na místě bude stát vstupenka 150 Kč. Děti do 140 cm mají vstup zdarma.



A na ochutnávku jakých pokrmů se mohou návštěvníci těšit? „Po letošních zkušenostech z Ostavy a Olomouce víme, že lidé ochutnávají delikatesy, které odpovídají aktuálním gastronomickým

Prezentaci restaurací a regionálních značek stejně jako v loňském roce doplní atraktivní kuchařská show na pódiu, kterou návštěvníky provede **moderátor Radiožurnálu Petr Král**. „Hlavní hvězdou festivalu je opět Zdeněk Pohreich, který se v neděli objeví na scéně hned třikrát. Při práci ale mohou diváci sledovat i další výrazné osobnosti gastronomické scény. V sobotu na festivalu přivítáme tři kuchařské osobnosti, michelinského šéfkuchaře Radka Kašpárka, foodbloggerku a specialistku na asijskou kuchyni Kamilu Kamu Rundusovou a respektovanou cukrářku Ivetu Fabešovou. Chybět nebude ani **hvězda české gastronomie Jan Punčochář** a **herečka a spisovatelka Markéta Hruběšová**, ale také řada místních kuchařů,“ jmenoval některé účinkující Vysloužil. Po oba festivalové dny se na pódiu odehraje i další zajímavá podivná včetně porcování obřích ryb, hmyzí a papričkové nebo medové show a dalších kulinárních prezentací.



I tentokrát se ve Zlíně ohlédnou pořadatelé do batovské historie. „Společně s Batovým institutem 14|15 a Muzeem jihovýchodní Moravy ve Zlíně pátráme v archívech po některém ze svatebních menu Batovy rodiny a opět lidem připomeneme také to, jak se vařilo za Batů v závodní jídelně slavné zlínské továrny,“ uvádí Pavel Vysloužil.



Více informací na
www.gardenfoodfestival.cz

ZDENĚK POHLREICH: ZVLÁDNOUT SE DÁ VŠECHNO, JEN ZÁLEŽÍ NA TOM, JAK TO DOPADNE

Bez práce nejsou koláče a život se nedá žít nanečisto, říká v rozhovoru pro náš časopis proslulý Zdeněk Pohlreich. Rozhovory sice příliš v lásce nemá, přesto ochotně odpovídá na všechny otázky. Že dokáže vtipně reagovat na podněty a přitom bravurně vařit, se můžete osobně přesvědčit při Garden Food Festivalu ve Zlíně, který se uskuteční ve dnech 2.–3. září v parku u zámku.

V jednom rozhovoru jste zmínil, že je dobré být pozitivní a být na sebe tvrdý. Jak se Vám to daří?

Myslím, že na tom není nic složitého. Je jen zapotřebí se naučit se rychle oklepat z neúspěchu, vybrat z toho to důležité a pokusit se ty chyby neopakovat. Na neúspěchu není z principu nic pozitivního, je třeba se toho co nejrychleji zbavit.

Je Vám téměř šedesát a mnohé jste zažil i dokázal. Jaké jsou další plány nebo sny?

Chci zůstat co nejdéle zdravý a žít kvalitní život. Žádné zásadní sny ani plány nemám.



Rád cestujete, kam nejraději?

To je celkem jedno, ale nejraději někam, kde je teplo, dobré jídlo, pití a fajn lidi. Neláká mě vůbec exotika typu Indie nebo Jižní Amerika. Mám rád západní civilizaci.

Stále rád chodíte na rockové koncerty?

Viděl jsem živě všechny skupiny, které jsem chtěl, takže v tomto ohledu mám splněno. Teď se jen bojím jít na některé věci znovu, aby to nebylo horší než minule. To se mi stalo na posledním koncertu Petera Gabriela v Praze, který byl pro mě obrovským zklamáním.

Kdysi jste hodně sportoval, nyní se prý ke sportu více vracíte. Proč?

Protože si myslím, že ve zdravém těle je zdravý duch (ha, ha, ha).

Nepřipadá Vám, že je na trhu mnoho kuchařek, podle kterých se nedá dobře vařit?

To já nevím. My se snažíme, aby se podle těch našich vařit dalo. Zbytek je mi celkem fuk.

Recepty se obvykle opisují a jen mírně pozměňují, je to tak?

Myslím, že je to běžná praxe, ale nevidím na tom nic špatného. Všechno dobré je už stejně vymyšlený...

Zmínil jste, že o jídle píše hromada lidí, kteří ale k tomu nemají co říct.

Čím to je?
O věcech, kterým někdo nerozumí, se vždycky mluví snadno. Navíc my tady u nás víme všechno nejlíp, takže asi proto.

Co kromě kuchařek čtete za knihy?

Rád čtu vkladní knížky... Ale vážně. Kromě knih s gastronomickou tematikou nečtu skoro nic. Hanba mi.



Tipnul byste, jakým směrem se bude česká gastronomie dál vyvíjet? Někde jste řekl, že „zmizí“...

Ta tradiční tzv. „babičkovská“ to má spočítané, to je jasný. Jídlo bude lehčí, víc vizuální, z lepších surovin. Nepochybně i dražší.

Říkáte, že se vrací socialistické tendence. Můžete to rozvést?

Abychom si rozuměli. Mě politika nezajímá a socialistické tendence vnímám spíš jako stav společnosti a ne politický vývoj. Je to nemoc z blahobytu a je to asi i proto, že už si dnešní mladí blbci nepamatují, jak to bylo super. Ideály o spravedlivém světě pro každého, s kterými se tak obratně obchoduje, se vždy po nějakém čase vracejí a míří do řad nezkušených a líných a neschopných, které je vždy snazší zblbnout slibem lepších zítřků. Je to celoevropský problém první velikosti.

Je něco, co se obzvlášť snažíte vštípit svým synům a případně i mladým lidem obecně?

Já mám tři kluky (19,16, 9). A dá se to velice jednoduše shrnout do rčení, že „Bez práce nejsou koláče“. A že jedním z největších lidských omylů je, že lidé věří, že život se dá žít nanečisto.

Šéfkuchař a hvězda televizních pořadů o vaření Zdeněk Pohlreich se narodil v roce 1957. Kuchařskému řemeslu se učil také v zahraničí. V současné době úspěšně provozuje několik luxusních restaurací. Vydal několik kuchařek. Jedno z pravidel, které Zdeněk Pohlreich ctí: „Vezmi co nejvyšší suroviny a udělej s nimi co nejméně, protože nejlepší kuchařka bude stejně vždycky matka příroda.“

RESTAURACE
S JEDINEČNÝM VÝHLEDEM
NA ZLÍN



denní menu

sklípek 25 míst

domácí kuchyně

kryté parkoviště

Otevřeno 11.00–22.00 hod.



Okružní 5491 | Zlín
Tel. 733 511 187 | rezervace@vyhlička.com

www.vyhlička.com
f VyhličkaZlín



OCHUTNEJTE

DolceVita
RESTAURACE



V SAMÉM SRDCI ZLÍNA



česká kuchyně

menu

venkovní zahrádka

catering



DolceVita | náměstí Miru 12, Zlín | tel. 773 598 982 | www.dolcevita-zlin.cz

O KUCHAŘSKÝCH IDOLECH, ZÁŽITCÍCH A CESTĚ K VAŘENÍ

Na pódiu zlínského Garden Food Festivalu se „za plotnou“ představí se svým kuchařským uměním kromě Zdeňka Pohlreicha i další známé osobnosti a uznávané profesionálky z oboru gastronomie. Zeptali jsme se herečky i autorky kuchařek Markéty Hrubéšové, šéfkuchařky a blogerky Kamily „Kamu“ Rundusové, cukrářky Ivetky Fabešové a michelinského kuchaře Radka Kašpárka na jejich vztah k vaření.

Co vaříte rád(a) a čemu se naopak snažíte vyhnout?

MARKÉTA H.

Mezi má nejoblíbenější jídla, která vařím a jím, patří kombinace masa a zeleniny nebo ryba a zelenina. Pak samozřejmě těstoviny, luštěniny, houby, mořské plody, vejce atd. Nejsem moc na sladké, tak ho připravuji jen minimálně.

KAMILA R.

Baví mě výrazné chutě, čerstvé bylinky a voňavé koření. Takže ráda vždycky připravím to, co se rozvozní po celé kuchyni. Zaměřuju se na dostupnější druhy masa, ale i jiné suroviny, které ráda doplním o něco exotického. Takže ideálně bůček, spousta chilli, citronové trávy a koriandru. Humra nebo kaviár s omáčkou beurre blanc ode mě určitě nečekejte.

IVETA F.

Nejde mi ani tak o produkt, ale spíš o proces tvorby. Takže není nic, co by mě nebavilo připravovat. Baví mě každá chvíle, kterou strávím v kuchyni.

RADEK K.

Nemám jídlo, kterému bych se vyhýbal, opravdu nemám problém s úpravou čehokoli. Naopak rád vařím z morku, mám rád růžový pepř, pažitku nebo podmáslí a brynzu, které jsou v luxusních restauracích často opomíjené.

Kde se vzal váš zájem o vaření?

Kdo vás k němu přivedl?

MARKÉTA H.

Vařit jsem se naučila v podstatě sama. Když jsem se odstěhovala od rodičů, začala jsem zkoušet různé recepty a ono to kupodivu chutnalo, jak mělo. A najednou jsem zjistila, že mne vaření víc než baví. Od toho byl už jen krůček k tomu, abych na sobě začala pracovat. Což dělám pořád...

KAMILA R.

To přišlo samo v dětství. Od třinácti jsem experimentovala a zkoušela všechno možné. Přivedla mě k tomu v podstatě taková přirozená nutnost postarat se o sebe a bratra, máma měla moc práce a nevařila. Nakonec se z toho stala největší a osudová láska mého života.

IVETA F.

Myslím, že byl ve mně vždycky. Ráda jsem pekla s babičkou a milovala jsem vánoční pečení, kdy jsme se na celé dny zavřely do kuchyně a tvořily. To byla krása!

RADEK K.

Asi to mám v genech, můj děda byl řezník. A já jsem se už odmala motal mámě v kuchyni, bavilo mě to.



Pokud byste měl(a) společně vařit, třeba na pódiu Garden Food Festivalu, s nějakým vaším kuchařským idolem, kdo by to byl?

MARKÉTA H.

Přání mám, leč bohužel nespílitelné. Chtěla bych společně vařit s mou milovanou babičkou z Kroměříže, která byla nejlepší kuchařka na světě. Po ní jsem zřejmě podědila na vaření talent. Ale teď už mě snažení sleduje z nebe...



KAMILA R.

Tak to by byl jednoznačně můj kuchařský hrdina David Chang – Momofuku master.

IVETA F.

Rozhodně francouzský cukrář Cedric Grolet.

RADEK K.

Nemám žádný kuchařský idol. Rád bych na pódiu vařil s někým, koho si vážím. Když budu v Ostravě, tak by třeba bylo fajn udělat show s Jarkem Nohavicou.

Jedl(a) jste třeba v poslední době něco výjimečného, co pro vás bylo novým, nečekaným gastronomickým zážitkem?

MARKÉTA H.

Během Garden Food Festivalu v Ostravě a Olomouci jsem ochutnala mnoho senzačních pokrmů, jak od mých kolegů na jevišti, tak také ve stáncích. To mě právě na takových akcích baví! Za odpoledne můžete ochutnat spoustu degustačních porcí a vybrat si to, co vám chutná a tříbit si tak chuťovou paměť. A tak už se moc těším také do Zlína!

KAMILA R.

Rozhodně ano. Díky cestování mám neustále možnost ochutnávat nové věci. Naposledy jsem se na Srí Lance zamilovala do čerstvých kari listů, které dávají všem druhům kari, na rozdíl od těch sušených, naprosto jiný rozměr.

IVETA F.

Zamilovala jsem se do pralinek Alain Ducasse. Ty jsou opravdu výjimečné. V provedení jsou velmi jednoduché, ale v chuti naprosto dokonalé.



RADEK K.

V poslední době to bylo Geranium v Dánsku. A celkově byla pro mě největším gastronomickým zážitkem norská restaurace Maaemo.



PRAHA MÁ HRADČANY OTROKOVICE FORMANY



V nejstarší pizzerii v České republice na vás dýchne nostalgie! Ano, právě zde začala éra pizzerií, která se pak rozšířila po celé zemi. Vychutnejte si pravou italskou pizzu dle tradičních receptur u Formanů v Otrokovicích!

Vůně bukového dřeva a lahodné pizzy láká do pizzerie u Formanů, kde se pravá pizza připravuje již čtvrt století. Pohodová atmosféra a výborné jídlo jsou zárukou skutečného zážitku, který umocňuje původní interiér. Do otrokovické pizzerie chodí hosté na dobré jídlo již přes 25 let a stále jsou spokojeni.

Pizza se připravuje ručně a stejným postupem, jako kdysi – s důrazem na skutečné italské přísady. Přípravu jídla můžete sledovat díky otevřenému prostoru, kterému vévodí zděná pec s plápolajícím ohněm, nad kterým se lahodné pochoutky připravují již od roku 1991.

Legendární otrokovická restaurace u Formanů sídlí v budově z roku 1901, která vyvolává vzpomínky na staré časy. Stejně, jako kdysi mají u Formanů stále co nabídnout. Přitom respektují tradice. Speciální mouku nechávají po celou dobu své existence mlít v kojetínském mlýně. Jedná se o klasickou pšeničnou mouku, která je velmi jemně mletá. I proto je zdejší pizza lahodně křehká. A mistr pizzář dokáže na korpus

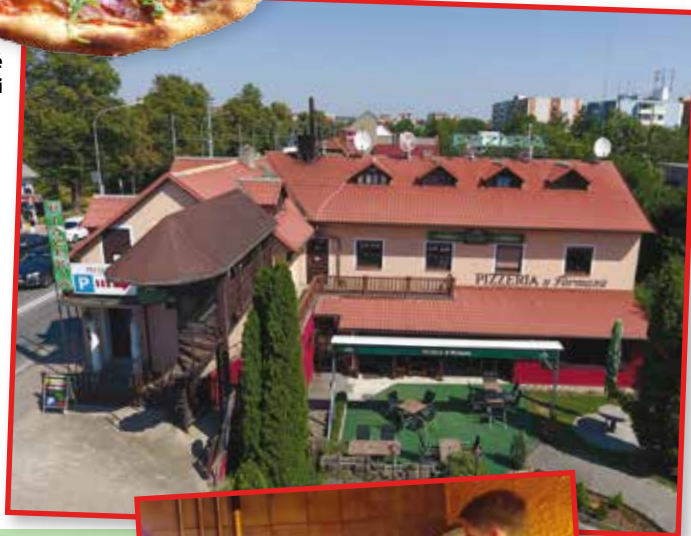
provoněný hořícím dřevem vykouzlit výjimečné delikatesy.

Hosté pizzerie si v poklidné atmosféře s nádechem podniků ve starodávných italských uličkách mohou dopřát i výtečné víno. Sklenka dobrého pití v dvacetpět let neměnném prostředí pak dovolí vrátit čas a nechat vás unášet nostalgickými vzpomínkami. Takovou pohodu zažijete jediné u Formanů...

PIZZERIA
u Formanů

třída Osvobození 92, Otrokovice
Rezervace: 577 932 368, 777 957 975
Rozvoz pizzy: 577 932 368, 777 957 975

www.pizzaforman.cz



Text a foto: PR

PŘÍBĚHY MORAVSKÝCH VINAŘŮ OKEM PRESTIŽNÍHO FOTOGRAFA PUTOVNÍ VÝSTAVA UKÁŽE KRÁSU STALETÉHO ŘEMESLA

Představit veřejnosti po celé Moravě i Čechách zajímavá rodinná vinařství s příběhem, dát nahlédnout do zákulisí výroby vína, poodhalit perličky z osobního života vinařů a hlavně přiblížit krásu jednoho z nejvýraznějších jihomoravských tradičních řemesel, která vesnice od moravského Slovácka, Podluží až po Znojensko provázejí po staletí. To je hlavní motto autorské výstavy fotografií prestižního brněnského fotografa Jiřího Salíka Slámy.

Projekt, jehož ambicí je oslovit jen v průběhu letních měsíců s tématem příběhů moravských vinařů desetitisíce lidí, odstartoval symbolicky v červnu na mezinárodní vinařské konferenci na zámku ve Slavkově u Brna. Odtud se v polovině července vydal na jednu z nejnavštěvovanějších památek jižní Moravy – zámek v Kroměříži, kde bude do 30. září součástí prohlídkové okruhu. Pro velký zájem ze strany vystavovatelských institucí se uskuteční navíc do konce září paralelně stejná výstava také na turisticky atraktivním zámku v Buchlovicích.

„Jde o dlouhodobý projekt, v rámci něhož mapujeme a marketingově propagujeme zajímavá, především menší rodinná vinařství z jednotlivých vinařských regionů celé jižní Moravy. Řada z nich totiž nabízí naprosto výjimečná vína, oceněná často medailemi na mezinárodních soutěžích. Přesto ale většinou nemáte šanci se s nimi potkat, pokud se nevypravíte přímo za nimi na jih Moravy,“ vysvětluje filozofii projektu Jan Winkler z firmy Vinarte, která je hlavním

partnerem akce. Organizátory putovní výstavy s názvem Příběhy moravských vinařů tak napadlo propojit marketing s uměním a zpříjemnit letní turistickou sezónu hned na několika atraktivních památkách.

„Řekli jsme si, že by bylo fajn tyhle zajímavé chlapíky v gumákách představit veřejnosti nejen jako lidi, kteří umí vyrobit skvělá vína, ale i s jejich inspirativními životními a podnikatelskými příběhy, se zákulisím vinařství, jaké naši zákazníci nemají možnost poznat a přinést jim



kousek tohoto krásného řemesla ve formě uměleckého zážitku. To vše na úžasných fotografiích Jiřího Salíka Slámy, držitele Czech Press Photo. Jeho fotografie mají totiž neopakovatelnou atmosféru, umí skvěle vystihnout kouzlo okamžiku. Ty nejlepší z nich chceme proto během příštích dvou let představit veřejnosti po celé zemi,“ přiblížil Winkler.

Text a foto: PR



LEOŠ NOVÁK: DNES UŽ NENÍ CENA MĚŘÍTKEM

Jméno Novák je na Zlínsku spojováno s řeznickým řemeslem již od počátku minulého století, kdy se mu vyučili bratři Eduard a Leopold Novákovi. Tradice poctivého řeznického umu se přenesla z generace na generaci a pomyslunou štafetu dnes nese Leoš Novák, majitel firmy Kudlovské uzeniny, který také odpovídal na naše zvědavé otázky.



Přibývá lidí, kteří vyhledávají kvalitní maso, případně bio maso?

Všeobecně bych řekl, že lidi začíná více zajímat, co jedí, a tím pádem se zajímají o kvalitu potravin. Osobně si myslím, že běžný zákazník nepozná rozdíl mezi masem, které pochází z kvalitních velkochovů a masem v bio kvalitě. Třeba v našich prodejnách nabízíme hovězí maso z mladých býků, kteří se chovají volně na pastvách, jen nemají certifikaci bio kvality.

Je mezi lidmi poptávka po laciném, a tím pádem nekvalitním masu? Jak běžný člověk rozezná kvalitní maso od nekvalitního?

Kvalita masa je určena zákonem, tudíž se nedá koupit nekvalitní maso. Nemocné a zraněné kusy se do tržní sítě vůbec nedostanou. Takže se můžeme bavit o kvalitě opracování, tučnosti, stáří zvířat, a to jakým způsobem jsou zvířata chována. Jinak se pořád setkávám s lidmi, kteří se první zajímají o cenu, aniž by se zajímali, o jaké maso nebo výrobek jde.

Preferují lidé spíše čisté maso, nebo vyhledávají různé směsi a uzeniny?

To nedokážu posoudit všeobecně, ale u nás se nejvíc prodávají naše výrobky a maso se drží hned v závěsu. Teď, když je grilovací sezóna v plném proudu, se bere hodně nakořeněných mas na gril a hitem jsou předvařená žebra na gril, která stačí jen dopéct.

Na co si dát u uzenin pozor, jak správně vybírat?

V dnešní době už není cena měřítkem. Klidně koupíte drahý výrobek, který je nekvalitní. Proto je lepší nakupovat u menších regionálních výrobců a zajímat se o složení konkrétního výrobku. V takovém případě by se pak měl zákazník dozvědět veškeré informace od obsluhy.

Které maso je podle Vás ideální pro grilování? Základem je kvalitní maso. Z vepřového je na

prvním místě krkovička pak panenka a dá se dobře grilovat i kotleta a vynikající je i mleté. Pak tady máme drůbež, a to jak kuře a jeho části, tak dobře se dá grilovat i krůti maso.

Proč je chuťově jiné maso grilované na grilu a smažené na pánvi?

Gril působením přímého tepla dodá pokrmům specifickou chuť, na rozdíl od pečení nebo smažení na pánvi. U grilování je důležité, aby maso před tepelnou úpravou bylo osušené a nekapała z něj marináda nebo olej do grilu, protože ten se následně spaluje a můžou nám vznikat karcinogenní látky.

Vyplatí se maso před přípravu naložit? Máte tip na speciální marinádu?

Když je kvalitní maso, tak ho rád jen lehce osolím a okořením čerstvě mletým pepřem. Jinak mám tři marinády, které si oblíbili i naši zákazníci. Česnekovo-papriková na krkovičku a kotletku, papriková na kuřecí prsíčka, bylinková na kuřecí steaky a speciální zeleninová na vepřová žebírka a kolena.

Jedním z nejzdravějších masových pokrmů je tradiční slepičí polévka?

Všeobecně vývary, a je jedno, jestli z masa nebo zeleniny, budou vždy dobré. Hlavně, že nejsou z nějakých prášků a kostek. Ale jestli je vývar zdravý, je spíš otázka na výživové poradce...

Maso je údajně potravina, která by se spíše měla jíst v zimě, na léto je prý poměrně těžce stravitelná. Jak často je podle Vás vhodné jíst maso?

Určitě si v létě na terase nedám vepřo-knedlozelo, ale klidně si dám výpečky se zeleninovým salátem nebo těstovinovým. Takže nevidím pro-

blém v konzumaci masa, ale v tom, jak a s čím ho konzumujeme.

Uzeniny podléhají přísným kontrolám. Jsou podle Vás dostačující?

Tady bych se nerad pouštěl na tenký led. Náš podnik a prodejny jsou pod veterinárním dohledem, tím samozřejmě nechci říct, že když nebudou kontroly, tak nebudeme dbát na hygienu potravin. Je to tak, že dělám výrobky, protože je mám rád a rád je jím a určitě nebudu přemýšlet, jestli tato klobása nebo salám je nekvalitní ve smyslu zpracování, výběru surovin nebo základních hygienických návyků, prostě jdu a vezmu si, na co mám chuť.

Neměly by uzeniny obsahovat ještě méně soli, dochucovadel apod.?

V dnešní době je snižování obsahu soli ve výrobcích velice diskutované téma. Ale i pan Werich v jedné krásné pohádce zjistil, že bez soli to nejde. Jinak výrobek, který je vyrobený z kvalitních surovin nepotřebuje přidávat žádná dochucovadla, stačí zvolit správné koření. Pak máme samozřejmě spoustu dalších přídavných látek, jako třeba stabilizátory, s jejichž použitím je to těžké, záleží, jaké se zvolí. Velcí výrobci je musí používat a pro malé je jednodušší je použít, protože se chrání.

Říká se, že párky stačí ohřát, ale klobásy se mají pořádně povařit. Je to tak?

Jsou samozřejmě i klobásy, které se nevaří vůbec. Jak se v tom vyznat?

Skutečně stačí jen ohřát párky i klobásu, pokud nechceme dělat klobásový vývar. Ale také záleží, o jaký výrobek jde. Pokud si koupíte nějakou klobásu, kterou vyráběl „někdo“ někde v garáži a nemáte jistotu správného tepelného opracování, tak tu bych rozhodně za studena nebo ohřátou nejedl. Párek nebo klobásu z masny nebo prodejny potravin můžeme klidně sníst za studena.

Mají lidé zájem o zabijačkové speciality? Poznate rozdíl mezi domácí jitrnicí a supermarketovou?

Ano, v našich prodejnách je velká poptávka po zabijačkových specialitách, také je vyrábíme celoročně. A mezi naší jitrnicí a supermarketovou určitě rozdíl bude, ale to nechám na posouzení zákazníkům.

Osobně máte nejraději jaké maso, jaké byste doporučil a proč?

Já osobně mám nejraději hovězí maso, od vařeného po steaky. Z vepřového si raději vybírám ty části masa, které jsou prorostlejší, protože všeobecně u masa platí pravidlo, kde je tuk, tam je chuť. Ale tím nechci říct, že libová masa nejím! Třeba takové kuřecí prsíčko, když je ugrilované správně, tak je luxusně šťavnaté... Takže vždy záleží na výběru kvalitních surovin a pak do přípravy přidat tu nejdůležitější ingredienci a tou je láska k jídlu a vaření.



TRENDY

STREET FOOD NA VZESTUPU

Singapur se v loňském roce postaral o gastronomickou senzaci. Prestižní ocenění v podobě michelinské hvězdy totiž v asijské metropoli získaly i dva docela obyčejné stánky.

Na rozdíl od luxusních restaurací, kde si musíte udělat rezervaci i několik měsíců předem a stejně dlouho na kulinářské majstrštyky šetřit, v Singapuru stačí vystát krátkou frontu a zaplatit za jídlo v průměru v přepočtu asi 80 korun.

Udělení michelinské hvězdy stánkům je v globálním pohledu důkazem vzrůstající úrovně gastronomického konceptu, pro který se vžilo označení street food. Tedy prodej hotových jídel na

ulici ze stánků, z upravených aut (food-trucků) nebo v dočasných pop-up restauracích. Jednou z prvních vlašovek velebení street foodu v Praze bylo legendární vietnamské bistro v holešovické tržnici – návod, kudy k němu dojít bludištěm stánků s laciným textilem, se v odborných kruzích předával skoro jako domácí recept na svičkovou.

Street food není žádný moderní vynález. Rychlé pohoštění formou take-away se prodávalo již

v antice, důkazem toho jsou mimo jiné vykopávky z Pompejí.

Popularitu street foodu živí v posledních letech několik faktorů – je to důsledek ekonomiky (náklady na provoz food-trucku jsou zlomkem kamenné restaurace a zároveň se šéfkuchaři mohou co nejvíce přiblížit svými zákazníkům), zvyšuje se kvalita surovin (například hot-dogy se dělají z párků s vysokým obsahem masa), stoupá poptávka (lidé mohou vybírat z pestré nabídky různých kuchyní, často za nižší ceny než v restauracích).

Částečně může tento trend souviset i s migrací. Ve stáncích se sežene prakticky vše od vietnamské polévky pho přes turecký kebab až po mexické burrito. Je to takové gastronomické cestování po celém světě o polední pauze.

„Důležitou roli hrají i sociální sítě, kde se o lepším jídle hodně mluví. Díky tomu roste poptávka po kvalitě a lidé jsou ochotni za ni poslední dobou i více zaplatit,“ doplňuje Kateřina Lustigová, food-bloggerka roku 2015.



Text a foto: MAKRO gastronomie, STREET FOOD & BISTRO, www.makro.cz

inzerce

OCHUTNEJTE

KUDLOVSKÉ UZENINY

NAŠE VÝROBKY!



TRADICE POCTIVÉHO ŘEZNICKÉHO ŘEMESLA



PRODEJNA KUDLOV
Na Vrchovici 41, Zlín-Kudlov
Tel. +420 603 11 00 13

PRODEJNA JIŽNÍ SVAHY
Okružní 4699, Zlín-Jižní Svahy
Tel. +420 737 27 36 41

PRODEJNA PODHOŘÍ
L. Váchy 517, Zlín-Podhoří
Tel. +420 731 66 47 90

www.kudlovskeuzeniny.cz

SLAĎTE SVOJE CHUŤE A VYDEJTE SE I LETOS PROZKOUMAT TO NEJLEPŠÍ, CO BRNO NABÍZÍ!



Druhý ročník prestižního projektu mapujícího brněnskou gastronomii se završil. V pondělí 26. 6. byli vyhlášeni vítězové a zároveň vyšla brožura představující to nejlepší, co lze v Brně ochutnat. Za projektem stojí TIC Brno a v letošním roce hodnotilo 21 expertů 57 podniků v 7 kategoriích.

Gourmet Brno 2017 představuje top podniky rozdělené do sedmi kategorií – restaurace, bistra, kavárny, pivnice, vinárny a wine bary, cukrárny a bary. Oproti loňskému pilotnímu ročníku tak přibyla kategorie bister, které jsou momentálně na vzestupu. Cílem projektu bylo opět objektivně zmapovat, ohodnotit a doporučit ty nejlepší brněnské podniky.

Výběr probíhal dvoukolově. V první fázi, jež se odehrávala od ledna do dubna, vytipovaly ta nejzajímavější místa osobnosti mající přehled o brněnské gastronomické scéně. Pro druhou fázi byli osloveni především mimobrněnský odborníci, kteří během května v utajení navštívili a ohodnotili nominované podniky.

Každá kategorie má svého vítěze, průvodce Gourmet Brno 2017 ovšem přibližuje všechny podniky, které v nezávislém hodnocení získaly více než 70 procent a prokázaly tak, že rozhodně stojí za návštěvu. Brožura bude zdarma k dostání v infocentru TO JĚ Brno v Panenské ulici a svoji online verzi bude mít také na portálu gotobrn.cz.

RESTAURACE

Vítězem se stal restaurant **KOISHI** nacházející se v Údolní ulici, který patří mezi ty nejlepší dlouhodobě. V nabídce mají sushi od japonského mistra, prvotřídní ryby, vždy čerstvé ústřice nebo třeba propracované dezerty. Dokonalou souhru pokrmů s víny a milou neformální atmosférou je nyní nově možné si vychutnat i na klidné letní zahrádce. Na druhém a třetím místě skončily restaurace **Borgo Agnese** a **Kohout na víně**.

BISTRA

V této kategorii s přehledem zvítězily **4pokoje** ve Vachově ulici, jež dostaly od hodnotitelů neuvěřitelných 98 %. V téměř non-stopu, který má zavřeno jen pár hodin nad ránem, se během dne vystřídá snídaňová kavárna, bistro, koktejlův bar



i večírková zašívárna. To vše lze najít na jednom místě, v podniku postaveném na originálním konceptu. Velmi slušné hodnocení obdrželo i **Forky's** a za ním se umístilo **Bistro Franz**.

KAVÁRNY

Za nejlepší kavárnu byla označena Café Momenta. Ve své výrobě si sami vyrábějí zákusky ve francouzském stylu, domácí sušenky a v neposlední řadě sirupy, které vaří ze surovin zakoupených převážně na Zelném trhu, kde se kavárna nachází. Mají výběr z několika druhů kávy, převážně z malých, pečlivě vybraných pražiček. V závěsu za **Café Momenta** se drží **Kafec** a **Monogram Espresso Bar**.

VINÁRNY

Jako nejlepší vinárnu vyhodnotila komise odborníků **PETIT CRU wine bar & shop**. Vinný bar nabízí vytříbený výběr vín z celého světa. Z přibližně 500 druhů lze každý den ochutnat zhruba 50 na skleničku. Pořádají zde i pravidelné ochutnávky řízené vinaři či zajímavými osobnostmi a zároveň znalci vína. Těsně za ní se umístilo **Retro Consistorium** a trojici doplňuje koncept wine barů **justWINE**.

PIVNICE

Pivnicím vedoucí **Výčep Na stojáka**, jenž promě-

nil Jakubské náměstí v místo pulzující především v letních měsících neopakovatelnou atmosférou. Výčepní svižně točí pivo s hladkou pěnou, štamgasti i turisté jej popíjejí „na stojáka“ či venku vsedě na chodníku a zakusují k němu domácí klobásku nebo utopence. Na „stupně vítězů“ se dostaly ještě hospody **U Sajmona pod Hájkem** a **Stopkova pilsaňská pivnice**.

CUKRÁRNY

První místo obsadila **Cupcakekárna** na náměstí Svobody, kde mají každý den 14 až 16 druhů čerstvě pečených a zdobených cupcakes zabaleny do originálních krabiček. Objednat se tu dá také výběrová káva z pražírny Coffee Source i domácí limonády, zmrzliny a sorbety. Druhá příčka patří **Cukrářství Martinák** a třetí místo zaujala **kavárna a cukrářství Bukovský**.

BARY

Vítězem této kategorie je **Super Panda Circus** nacházející se na Šilingrově náměstí. Tajuplný bar ukrývající se za zlatofialovým závěsem je bránou do jiného světa. Celý je postavený na objevování nových chutí, nových tvarů a nových prožitků. Všechno se v něm odehrává v kulisách intimního a přitom živoucího psychedelického cirkusu. Druhý skončil **Bar, který neexistuje** a třetí **Rotor bar**.

Text a foto: PR

inzerce

Zveme vás na kontraktační a prodejní výstavu

GASTROtrendy

& FESTIVAL POTRAVIN A NÁPOJŮ

2.- 3. LISTOPADU

10.00 – 18.00

Bohatý doprovodný program!

www.dtpce.cz

DŮM TECHNIKY PARDUBICE

NÁM. REPUBLIKY 2686 - 1. PATRO (VEDLE DIVADLA) kontakt: D. Fikejšová 770 628 217

VSTUPENKA ZDARMA

DEN OTEVŘENÝCH ÚSTŘIC

VII. ROČNÍK
ADRENALINOVÉ SOUTĚŽE
V OTEVÍRÁNÍ ÚSTŘIC
TRADIČNĚ MODERUJÍ
TOMÁŠ MATONHA
A PAVEL LIŠKA

NEDĚLE

8. 10. 2017 | 13⁰⁰

DEN PLNÝ CHUTÍ, ZÁBAVY
A NENUCENÉ ATMOSFÉRY
VE DVORNÍM TRAKTU
RESTAURANTU **KOISHI**

FISH | **KOISHI** | SUSHI
WINE SHOP | **PETIT CRU** | WINE BAR

TĚŠÍME SE NA VÝJIMEČNÝ
ZÁŽITEK VE VAŠÍ SPOLEČNOSTI.
VSTUPENKY JIŽ V PRODEJI
VE WINE BARU **PETIT CRU**
ÚDOLNÍ 11 | BRNO

WWW.KOISHI.CZ
WWW.PETIT-CRU.CZ

JAK UŠETŘIT NA ČISTICÍCH PROSTŘEDCÍCH NEKUPUJME OBARVENOU VODU

Čisticí prostředky používáme všichni. Ať už při každodenní činnosti nebo na velký úklid jednou za čas. Na trhu je celá řada výrobků, ale málo který z nich se může pyšnit přívzkem „superkoncentrát“.

Co to vlastně je?

Jak již název napovídá, jde o prostředek, který není zředěný a obsahuje vysokou koncentraci aktivních látek. A jaká je hlavní výhoda? Vysoká koncentrace těchto látek umožňuje snadné a efektivní čištění. Tím je více než jasné, proč je výhodnější sáhnout právě po superkoncentrátech.

To ale není vše...

Dalším důvodem, proč používat právě tyto výrobky, je ochrana životního prostředí. Díky menším obalům šetříme přírodu. Výrobky mají menší hmotnost, tudíž jsou i menší nároky na skladování. Levnější a snazší je i doprava než u standardního balení. Díky tomu je s výrobky jednodušší manipulace, a tím se dostáváme i k nižší ceně.

Když litr vydá za pět

Naučte se efektivně, a hlavně levně používat čisticí prostředky nebo je aspoň vyzkoušejte. Uvidíte, že budete velice spokojeni. Vždyť jen jeden litr

superkoncentrátu vydá za pět litrů standardního prostředku, a někdy i více.

Kupujete obarvenou vodu?

Dnešním problémem velice často bývá, že mnoho výrobců čisticích prostředků dává do svých výrobků málo aktivních látek. Tak se stává, že vlastně nakupujete obarvenou vodu. Na první pohled jsou ale konzumenti nadšení. Vždyť právě koupili velké

množství čisticího prostředku za nízkou cenu. Ale jaký to má efekt, když při jednom čištění vypotřebují čtvrt láhve? Stačí se zamyslet a namísto levných objemných kanystrů s obarvenou vodou se naučit používat superkoncentráty. Ušetříte peníze, budete mít větší přehled o spotřebě prostředků, a hlavně, uděláte i něco pro životní prostředí. Investice do superkoncentrátů se vám vždycky vrátí.



inzerce

GASTRO

Novotný

GASTRO NOVOTNÝ

PROFESIONÁLNÍ GASTRO ZAŘÍZENÍ A KOMPLEXNÍ SLUŽBY

Zajišťujeme dodávku profesionálních čisticích prostředků pro restaurace, hotely a jídelní provozy již od roku 1996. Jsme prodejci široké škály čisticích prostředků, které vám zajistí prvotřídní čistotu a efektivní použití.

KONCENTROVANÉ ČISTICÍ PROSTŘEDKY = EFEKTIVNÍ ÚSPORA

SIRIO MULTIACTIV 1l

Univerzální čistič vhodný pro všechny omyvatelné povrchy.

- vysoká koncentrace účinných látek
- silný odmašťující efekt
- intenzivní svěží vůně citrónu



Twist AC-6 1l

Vysoce koncentrovaný prostředek na čištění prostorů koupelen.

- efektivně odstraňuje vápenaté usazeniny
- aktivně působí proti vzniku plísní
- obsahuje dezinfekční aktivní složky pro maximální výsledný efekt



Twist AC-5 1l

Vysoce koncentrovaný dezinfekční prostředek vhodný na všechny druhy nečistot.

- pohlcuje nepříjemné pachy a efektivně čistí
- vhodný na všechny druhy nečistot
- příjemná květinová parfemace



Flavor – osvěžovače vzduchu

- 4x koncentrované než běžné osvěžovače
- intenzivní a dlouhotrvající vůně
- na výběr od jemné vůně orchideje až po svěží ovocnou vůni mandarinky
- pohlcuje nepříjemné pachy
- vhodné do všech prostorů



www.gastro
novotny.cz

GASTRO
Novotný

Kompletní gastro zařízení, Selská 58, Brno, tel. 542 21 18 42, 542 211 802


Zlínský kraj


bowlingy cateringy
gastro zařízení a vybavení
hotely a penziony
kavárny pizzerie
potraviny a nápoje
restaurace vinotéky

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ADRESÁŘ PRŮVODCE

ZL ATRAKCE

DISTILLERY LAND
Razov 472, Vizovice
Tel. 577 686 129, 725 653 134
www.rjelinek.cz



SKANZEN MODRÁ
Modrá 227
Tel. 572 411 450
www.skanzmodra.cz



MUZEUM ŘEZNIČTÍ
Hranická 430/34, Valašské Meziříčí
Tel. 739 680 268
www.muzeumreznictvi.cz



ZL BOWLINGY

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZL GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ
Tel. 542 211 802 pro Zlínský kraj
www.gastronovotny.cz
Prodej a servis gastro zařízení.



HOTELY A PENZIONY

ALEXANDRIA****
Spa & wellness hotel
Masarykova 567, Luhačovice

**AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
WELLNESS & SPA HOTEL**
A. Václavika 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
nám. T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEK
Lázně 493, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavika 336, Luhačovice

UBYTOVACÍ KOMPLEX MORAVA
Moravní 958, Otrokovice
www.komplexmorava.cz



WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovce 203, Luhačovice
Tel. 577 100 811
www.pohoda-luhacovice.cz



HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hříštěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSIION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

HOSPODA KYČERKA
Pluskovce 774, Velké Karlovice
Tel. 739 604 179
www.hospodakycerka.cz



HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFE & COCTAIL BAR TERRASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého jablka, 3. p.)

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ R21
třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

CAFFÉ 19. JAMKY
Lorencova 3791, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

THE PIAGGIO CAFÉ
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

ICE CAFE
třída 3. května 1170, OC Centro, Zlín
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFÉ ZÁMEK
Soudní 1, Zlín
Tel. 608 051 425



KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
nám. 3. května 1302, Otrokovice

MR. COFFEE, KAVÁRNA & PRAŽÍRNA KÁVY
Soudní 5549, Zlín

NETRADIČNÍ KAVÁRNA SLUNEČNICE
třída T. Bati 1276, Zlín
Tel. 776 391 599
www.slunecnicezlin.cz



SEGAFREDO ESPRESSO
třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice
tel. 774 458 732
www.segafredo.cz



BAR AQUARIUM
Josefa Štancla 154, Uherské Hradiště

CAFE CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ SLUNCE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA POD VĚŽÍ
Masarykovo náměstí 165, Uherský Brod

JINÉ CAFÉ
Havlíčková 173, Uherské Hradiště
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

CAFE & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFFE CLASSIC
Vodní 92, Kroměříž

CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

ZL PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
třída Osvobození 92, Otrokovice-Kvitkovice

PIZZERIE LA STRADA
třída T. Bati, 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIE ULICE
Tyršovo nábřeží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN
Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE
Kvítková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín
Special. prodejny. Čerstvě pražená káva.

LESKO-VELKOBOCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.
K Rybníkům 326, Zlín
(areál Svit – Rybníky, budova 326)

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
třída 3. května, Zlín-Malenovice

OXALIS
OC Zlaté jablko Zlín
OC Centro Zlín

QUICKDELI.CZ
OC Centro Zlín
Prodej chlazených jídel.

Z DĚDINY
náměstí Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

UH CHOCOMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY
Stolařská 2338, Uherský Brod
Malinovského 389, Uherské Hradiště
www.rojal.cz

U MLSNÉHO KOCOURA
Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

KM KÁVA – ČAJ
Ztracená 73, Kroměříž

PIVOVAR KROMĚŘIŽ
Na Sádkách 2798/9, Kroměříž

ROJAL CASH & CARRY
Hulínská 2322, Kroměříž

VS BOUTIQUE GURMÁN
Dolní náměstí 1356, Vsetín

MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ZL RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD
nám. Práce 1099/1, Zlín

BRAZILEIRO
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361



BÜRGER
Školní 3362/11, Zlín

CANADA PUB
Gahurova 5265, Zlín
Tel. 573 776 573
www.canadapub.cz



DOLCEVITA
náměstí Míru 12, Zlín

HARLEY PUB
Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ
Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT
Benešovo nábřeží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

KEBAB & BURGER
OC Kvítková 4352, Zlín

KFC CENTRO ZLÍN DT
třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

NAŠE HOSPODA
Na Honech 5541, Zlín

PANČAVA, ZÁJEZDNÍ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRÁK
Divadelní 1333, Zlín

POTREFENÁ HUSA ZLÍN
třída Tomáše Bati 201, Zlín
Tel. 577 019 555, 724 541 955
www.potrefenahusazlin.cz



PUOR ZLÍN
PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT
Vavrečkova 7074, Zlín

RADEGASTOVNA REX
Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE
Vršava 679, Zlín



RESTAURACE DELICATE
Sazovice 222

RESTAURACE MYSLIVNA
třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA SPORT
U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE QUICKDELI
třída 3. května 1198, Zlín-Malenovice
VO Makro Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE TUSKULUM
K Tuskulu 137, Lukov

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín-Přiluky

RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA
Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U STAŇKŮ
Lázně 47, Zlín-Kostelec

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN
Pasecká 4431, Zlín

SELSKÁ KRČMA
nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
třída 2. května 1036, Zlín

UBRELLA PIZZA A RESTAURANT
Štefanikova 159, Zlín

U 7 HRÍČŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ
Osvoboditelů 597, Zlín

U OSLA
L. Váchy 517, Zlín-Podhoří (OC Podhoří)
Tel. 603 166 451
www.facebook.com/PivniceUOsla



U PANA DOMÁČÍHO
Masarykova 20, Zlín-Malenovice

V PRÁCI
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 725 605 725
www.vpraci.eu



VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

UH LA BRUSLA
Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPCÍN
Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE
Babice 413

RESTAURANT NET
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
Vičnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT ROTTER
Šromova 137, Uherské Hradiště

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Míškovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147



KOZLOVNA U KOZLA
Školní 1583, Holešov

POD STAROU KNIHOVNOU
Kollárova 528/1, Kroměříž

R – CLUB
Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL
Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE CUKROVAR
Palackého 162, Holešov-Všetuly

RESTAURACE KANADA
Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE MAXMILIÁN U MINCOVNY
Na Sladovněch 1576/1, Kroměříž

RESTAURACE MYSLIVNA
Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

ZÁMECKÁ RESTAURACE HOLEŠOV
F. X. Ríchtra 190, Holešov
Tel. 775 573 099, 773 757 983
www.zameckarestauraceholesov.cz



HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice
Tel. 739 604 043
www.hospodakycerka.cz



RESTAURACE U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

RESTAURANT ALBERT MÁLEK
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ROZMARÝN RESTAURACE
Rokytnice 24, Vsetín

**ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!
Tel. 777 862 625**

ZL VINOTÉKY**BALKANEXPRESS**
Zarámí 5523, Zlín**GALERIE VÍN**
Santražiny 5285, Zlín**PĚKNÁ VÍNA**
Masarykovo náměstí 205, Napajedla**VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA**
nám. Míru 9, Zlín**UH CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC**
Modrá 227**GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN**
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště**SLOVÁCKÁ VINOTÉKA**
Mariánské náměstí, Uherské Hradiště
Tel. 774 087 654**VINOTÉKA RÁJ VÍNA**
Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601**BR GASTRO TIP BRNO****FOOD & DRINK****CUBANA**
Jezuitská 3, Brno**MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.**
Kaštanová 506/50, Brno**RUDOLF JELÍNEK**
Jezuitská 582/17, Brno
Podniková prodejna**GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ****GASTRO NOVOTNÝ**
Selská 58, Brno
Tel. 542 211 802
www.gastronovotny.cz
Prodej a servis gastrozařízení.**HOTELY****BEST WESTERN PREMIER HOTEL INTERNATIONAL BRNO**
Husova 16, Brno**HOTEL BOBYCENTRUM ******
Sportovní 559/2A, Brno-Královo Pole**MAXIMUS RESORT**
Hrázní 4a, Brno**NOEM ARCH DESIGN HOTEL**
Čimburkova 9, Brno-Královo Pole**KAVÁRNY****BUKOVSKÝ KAVÁRNA A CUKRÁŘSTVÍ**
Minská 878/2, Brno-Žabovřesky**KAFEC**
Orlí 16, Brno**RESTAURACE****4POKOJE**
Vachova 6, Brno**BOULEVARD RESTAURANT**
Lidická 1861/12, Brno**HAVANA RESTAURANT**
Masarykova 9, Brno-Líšeň**HRADNÍ VINÁRNA A RESTAURACE ŠPILBERK**
Špilberk 1, Brno**CHARLIE 'S SQUARE RESTAURANT**
Římské náměstí 6, Brno**JAKOBY**
Jakubské náměstí 6, Brno**KOISHI**
Údolní 11, Brno**LOKÁL U CAIPLA**
Kozí 115/3, Brno**NOEM ARCH RESTAURANT**
Čimburkova 9, Brno-Královo Pole**RESTAURACE NEKONEČNO**
Lidická 1862/14, Brno**SAVOY KAVÁRNA & RESTAURACE**
Jakubské náměstí 1, Brno**SUNSET RESTAURACE**
Příkop 4, Brno
IBC Centrum, 9. patro**TRIPOLI RESTAURANT**
Starobrněnská 1, Brno**ZLATÁ LOĎ**
nám. Svobody 5, Brno**OL GASTRO TIP OLOMOUC RESTAURACE****LOBSTER, FAMILY RESTAURANT**
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc**PIVOVARSKÉ MUZEUM HANUŠOVICE**
Pivovarská 265, Hanušovice
www.pivovarskemuzeum.cz**SAL DE MAR**
Legionářská 1311/21, Olomouc**FOOD & DRINK****MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.**
Olomoucká 791, Velká Bystřice u Olomouce**OT GASTRO TIP OSTRAVA****MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.**
Místecká 280, Ostrava-Hrabová

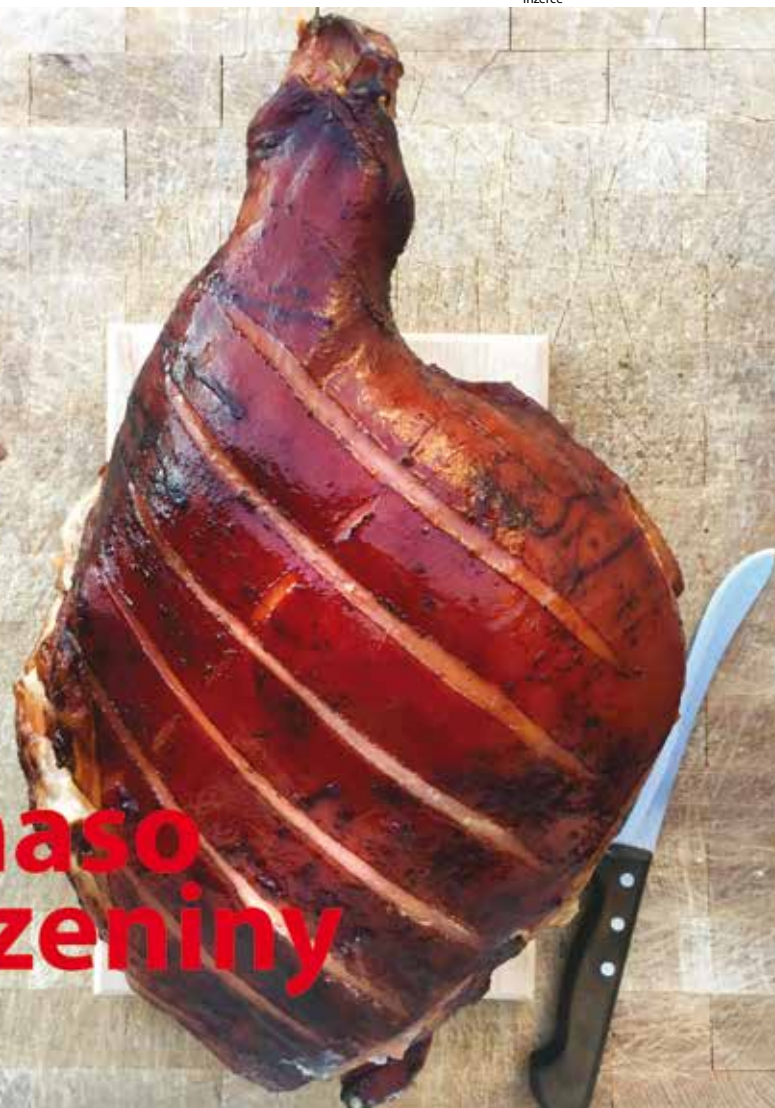
inzerce

Celá uzená kýta -na objednávku

k vyzvednutí každý pátek a sobotu
na našich prodejnách v Uherském
Hradišti, Uherském Brodě
a Bojkovicích..

Objednávky přijímáme přímo na
prodejnách
nebo na tel. : 572 632 385

prodáváme pouze celé kusy a
váha jedné kýty je cca 10 Kg.

VOMAwww.vomaub.cz**maso
uzeniny**

NEJSOU LIDI, INSPIRACE NEJLEPŠÍMI: 12. KONFERENCE AHR ČR V OLOMOUCI



Nedostatek personálu dnes trápí většinu majitelů hotelů, restaurací i kaváren. Nejsou lidi! A jak to dělají ti, kteří jsou v oboru úspěšní? Odpovědi na tyto otázky i další témata z oboru gastronomie a hotelnictví zazní na konferenci, kterou aktuálně připravuje Asociace hotelů a restaurací ČR.

Program 12. konference AHR ČR, která se bude konat v Olomouci ve dnech **30. 11.–1. 12. 2017**, je v plných přípravách. Konference startuje 30. 11. GTG Party v Café New One, pokračuje 1. 12. odborným programem v Hotelu NH Collection Olomouc Congress. Celá akce vrcholí galavečeří, která se uskuteční následně v Clarion Congress Hotelu Olomouc. Dokončíme program, připravujeme party a pracujeme i na webu, na kterém spustíme od 1. září možnost registrace. A jaké bude hlavní motto letošní konference?

Řada firem se potýká s nedostatkem zaměstnanců. Je jich opravdu málo nebo mají jen jiné možnosti? Kde je hledat, jak být atraktivní a první, který je získá? Lze udržet tři generace na jednom pracovišti, když každá má jiné postoje, motivy a potřeby?

Setkáte se také s těmi, kteří uspěli. Znají sílu digitálních technologií, originálních přístupů, gastronomických trendů, moc foodbloggerů a příležitosti fenoménu sdílení.

A na koho se můžete těšit?

RADEK KAŠPÁREK

EXECUTIVE CHEF
RESTAURACE FIELD, PRAHA

Radek je fanouškem moderní kuchyně s důrazem na přímočarou a nepřikrášlovanou prezentaci surovin. Bez zbytečných okolků servíruje silné chutě, a jeho pojetí pokrmů jsou často velmi nečekaná. Vystudoval Střední školu společného

stravování v Ostravě. Absolvoval stáž v Hotelu Swisotel the Bosphorus. Několik let pracoval v hotelu Savoy a hotelu Aria jako zástupce šéfkuchaře restaurace Coda. Působil také jako lektor kurzů školy vaření. Na televizních obrazovkách dlouho působil v úspěšných pořadech Kašpárku vaří a Co bude dnes k večeři. Od roku 2014 je spolujatelem restaurace Field. Restaurace byla oceněna jednou hvězdou v průvodci Michelin Guide 2017.



PREZENTACE

CESTA ZA MICHELINSKOU HVĚZDOU

Ve své prezentaci bude šéfkuchař Radek Kašpárek hovořit o své motivaci při výběru povolání, o kuchařských začátcích v Praze, ale především bude hovořit o Field Restaurantu. O vytvoření konceptu nové restaurace, o hledání dodavatelů, výběru lidí a jejich řízení. Radek vám přiblíží pracovní den v michelinské restauraci, časovou i fyzickou náročnost této práce a také neustálý tlak na kvalitu a preciznost. Dozvíte se, jak přemýšlí při vytváření nových pokrmů, kde hledá inspiraci a proč má rád skandinávskou kuchyni.

BRNĚNSKÁ POBOČKA AKC ČR LETNÍ OHLÉDNUTÍ PŘIPRAVUJEME



Možnost pracovat s mistrem světa v cukrářství Mieczysławem Chojnowským dostali všichni mladí odborníci cukrářského oboru za účast na soutěži Moravský Pohár 2017 i vybraní studenti, kteří se účastnili soutěže Marlenka Cup 2017. Vítězka soutěže O Priessnitzův dortík 2017 v Jeseníku zajistila úspěchem v soutěži pro školu hodnotnou cenu: jednodenní školení s mistrem světa.



CESTA DO FRANCIE

Provence byla velmi malebná. Navštívili jsme Cassis, Pierrevert, Grand canyon du Verdon, Marseille a Cannes.

Těšíme se na vás na akci Čokoládové lázně aneb Čokoláda v pohybu ve dnech **30. 9.–1. 10. 2017** ve Velkých Losinách.

Více na www.cokoladove-lazne.cz

Více informací najdete na www.akc.cz nebo na facebooku: Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno.

Eliška Dernerová
AKC ČR, pobočka Brno

S EKOLOGICKÝM DRINKEM BRAL BARMAN JAN LUKAS SVĚTOVÉ STŘÍBRO



Jaké je to být v něčem druhý na světě? Od letošního léta tenhle pocit zná českokrumlovský barman Jan Lukas. Podařilo se mu totiž uspět na Mattoni Grand Drink, barmanské soutěži plnicí funkcí mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů, která se v polovině června konala na Staroměstském náměstí v Praze.

Odbornou porotu Jan Lukas zaujal svým drinkem Eco-ttoni a v konkurenci 20 soutěžících z celého světa obsadil skvělou stříbrnou pozici. Šampionkou se stala Finka Alina Laaksonen, třetí skončil Stefan Haneder z Rakouska.

Jak již název nealkoholického koktejlu Eco-ttoni napovídá, pětadvacetiletý barman působící v českokrumlovském podniku Apotheka se jeho prostřednictvím zaměřil na téma ekologie.

„Nejsem aktivistou, jen jsem chtěl zdůraznit pár ekologických problémů, které se dotýkají i našeho oboru – gastronomie. Poukázal jsem na globální oteplování, zamoření planety plasty a nevyužívání surovin na maximum,“ říká Jan Lu-

kas s tím, že například v jeho domovském baru třídí odpad a využívají vlastní suroviny včetně takzvané „nehezské zeleniny“.

Eco-ttoni je lehký a osvěžující koktejl, v němž se odráží čistota přírody. „Nejsložitější bylo zajistit solidní aftertaste, aby finiš drinku nebyl prázdný. To se mi dle mého názoru nakonec podařilo použitím anýzového sirupu,“ vysvětluje Jan Lukas. Dalšími složkami koktejlu jsou domácí jahodový cordial, okurková šťáva, domácí levandulová voda a samozřejmě povinná soutěžní složka, minerální voda Mattoni.

Barman, jehož oblíbeným drinkem je Old Fashioned a životním vzorem každý úspěšný člověk jdoucí za svým cílem, se gastronomii věnuje od

střední školy. V Českých Budějovicích vystudoval obor číšník a v 17 letech absolvoval barmanský kurz u Miloše Trettera.

„Tam mě mixologie naprosto okouzli. Později jsem si domluvil při škole brigádu ve Žluté ponorce, kde jsem působil rok a půl jako číšník. K míchání za barem jsem se dostal až v Apothece. Tam momentálně působím druhým rukou,“ popsal Jan Lukas svou dosavadní profesní dráhu.

Michael Lapčík, Česká barmanská asociace



3. ROČNÍK NEJVĚTŠÍ PROFESIONÁLNÍ VINAŘSKÉ AKCE V ČR BYL ÚSPĚŠNÝ!

Třetí ročník mezinárodního veletrhu vína Wine Prague 2017 se konal na konci května. Třídenní akce v PVA EXPO PRAHA se zúčastnilo na 337 vystavovatelů z ČR i ze zahraničí.



s minerálkou Korunní, která byla, jako jediná certifikovaná minerálka vhodná k vínu, výhradním dodavatelem vody na veletrh Wine Prague 2017.



Spokojenost vystavovatelů i návštěvníků především z řad profesionálů v obchodě s vínem a množství uzavřených kontraktů napovídají, že veletrh Wine Prague potvrdil své výsadní postavení největší a nejdůležitější vinařské akce v ČR a současně významného veletrhu vína i ve střední Evropě. Veletrh Wine Prague tak byl již potřetí událostí, kterou by si žádný profesionál z oboru ani poučený milovník vína neměl nechat ujít.



Na 8460 návštěvníků z oblasti HORECA, importérů, distributorů, sommelierů, obchodníků s vínem, odborné veřejnosti a TOP privátních zákazníků čekalo na výstavní ploše 6500 m² 337 vystavovatelů z ČR i ze světa. Výstavní prostor byl oproti loňskému ročníku pozměněn tak, aby byl celý veletrh kompaktnější a lépe přístupný. Pořadatelé získali pro veletrh poprvé i nejmodernější z letňanských výstavních hal, ve které se nově představili tuzemští vinaři. Ve dvou degustačních sálech i na některých stáncích vinařů a dovozců probíhal bohatý a velmi atraktivní doprovodný program nesmírně zajímavých degustací a prezentací. Na Wine Prague 2017 letos zaměřila i řada hvězdných osobností ze všech oborů vinařského světa.

Organizátorem Wine Prague je společnost Yacht, vydavatel časopisu WINE & Degustation, který je odborným garantem a hlavním mediálním partnerem veletrhu. Veletrh Wine Prague 2017 se konal za podpory Vinařského fondu ČR a partnery se staly Asociace sommelierů České republiky, soutěž Oenoforum a společnost Crystalex, která byla hlavním dodavatelem skla, ze kterého se na veletrhu degustovalo. Novinkou letošního roku se stalo uzavření strategického partnerství



Veletrh Wine Prague 2017 potvrdil výsadní postavení významného veletrhu vína ve střední Evropě. Již nyní začínají přípravy na jeho čtvrtém ročníku, který se uskuteční ve dnech **21.–23. 5. 2018** v PVA EXPO Praha.

Více na www.wineprague.com

VHODNÁ VODA K VÍNU

Výběr té správné vody k vínu je mnohem důležitější, než si většina z nás dnes uvědomuje či připustí. A to nejen pro samotný pitný režim, kdy jako spotřebitelé řešíme především kvalitu podávané vody, ale také pro samotnou kombinaci s vínem, kdy nás zajímají hlavně senzorické vlastnosti konzumované vody.

Z pohledu kvality jsou samozřejmě na pomyslném vrcholu žebříku dostupných vod ty minerální, jejichž produkce je přísně kontrolována dotčenými úřady a podléhá nejtvrdším kritériím. Navíc je do minerálních vod zakázáno takřka jakkoliv zasahovat či je nějakým způsobem, kromě případného dosycení oxidem uhličitým, upravovat. Zákazník tak dostává vodu v té nejčistší podobě z desítek metrů hlubokých vrtů, kde je hluboko pod vrstvou nepropustných hornin voda chráněna před nežádoucími vlivy lidské aktivity. Oproti klasické kohoutkové vodě, která je ve většině případů získávána z povrchových zdrojů, a jejichž zdravotní nezávadnosti se dosahuje především výraznými chemickými úpravami, filtrací a chlorizací, je to dost zásadní kvalitativní rozdíl.

Podobně jako když u vína mluvíme o terroir, i u minerálních vod je velmi důležité místo, odkud voda pochází, kde se získává. Právě struktura hornin dává vodě jasný charakter, definovaný množstvím v ní rozpuštěných minerálních látek, podobně jako půda a klima propůjčuje unikátnost vínu. Kolik je na světě minerálních vod, tolik jednotlivých a jedinečných chutí můžete vnímat. Jedna je více slaná, druhá zase hořká nebo nasládlá. Některé minerální vody jsou natolik chuťově výrazné, že dokáží dojem z vína naprosto potlačit. Jiné zase svým specifickým charakterem dokáží Váš chuťový zážitek zásadně pozměnit. I proto se před několika lety Asociace sommelierů České republiky společně s Vinařským institutem rozhodla certifikovat vody vhodné ke konzumaci s vínem. Takové, které nejenom splní přísné kvalitativní požadavky na přírodnost a autenticitu, ale především nenaruší senzorický projev vína při společné konzumaci.

MINERÁLNÍ VODA S PŘÍVLASTKEM

Stejně tak jako v sobě přívlásková vína odrážejí specifický terroir, má i minerální voda Korunní svou specifickou chuť a projev danou unikátním podložím v Doupovských horách. Vína s přívláskem se nesmějí doslazovat a ani minerální voda Korunní neprochází žádnými chemickými úpravami. Slabě mineralizovaná voda Korunní je jediná minerálka, která získala od vinařského institutu a Asociace sommelierů ČR certifikát Voda vhodná k vínu. A ideálně doprovází většinu vín.





KORUNNÍ



I pro svou **jemnost** získala
minerální voda Korunní...

...certifikaci Voda vhodná k vínu.



JAROMÍR TICHÝ CHCEME POŘADAT I NETRADIČNÍ DEGUSTACE VÍN



Se členy Grand Wine Clubu (GWC) jsme se potkali na vinařské akci roku – Mezinárodním veletrhu vína Wine Prague 2017, který se konal na výstavišti v pražských Letňanech. U sklenky dobrého vína jsme si povídali s marketingovým ředitelem Jaromírem Tichým.

Máte v klubu nějaké novinky?

Aktuálně se připravujeme na podzimní expanzi do nových regionů. Chystáme rozjezd nových klubů. Silný zájem je na severu Moravy, dále v Praze a v Brně. Prostějov se chystá oddělit od Olomouce, kam dosud členové z Prostějova dojížděli. První zásadní akce na Protějovsku proběhne v pátek 18. srpna, půjde o malou letní párty na úchvatné terase hotelu Plumlov v Mostkovicích, nad Plumlovskou přehradou. To místo je úžasné. Hotel, nově obnovený, je zařízen v původním předválečném duchu a terasa nad vodou vytváří dojem, jako by se návštěvník nacházel někde na dalmátském nebo naopak italském pobřeží. Atmosféru dokreslí k dokonalosti vybrané občerstvení, skvělá vína a překvapení večera – originální hudební doprovod. Oficiálně také brzy zahájíme činnost u Vás ve Zlíně, sledujte naši facebookovou stránku GWC Bohemia – ta ví všechno první!

Co nového se objevilo v klubové nabídce vín, máte nějaký žhavý letní tip?

„Letní měsíce přejí spíše lehčím vínům, a to bílým nebo růžovým. Pokud ale například grilujete čer-

vená masa, navíc s ostřejšími omáčkami, hodí se neméně kvalitní červené a oceníte i těžší kalibr. Výborným tipem mezi růžovými víny může být skvělé cuvée Kristýna z vinařství Zlomek a Vávra z Boršic nebo opravdu excelentní růžový Zweigelt z Vinařství U Kapličky ze Zaječí. Stran bílých vín jsme si nedávno báječně pochutnali na vínech ze slováckého Vracova z malého rodinného vinařství U Fridrichů. Excelentní červená cuvée se základem v odrůdě Syrah (Shiraz) jsme nedávno ochutnali na specializované degustaci vín z francouzského regionu Languedoc. Na Wine Prague jsme se více věnovali pavilonu zahraničních vín, přeci jen domácí vinaře máme blízko celý rok. Navázali jsme zajímavé vztahy a ochutnali skutečně skvostná vína. Největším překvapením pro mne osobně byla vína z Bulharska, která jistě do nabídky zařadíme. Skutečně nezapomenutelné dobroty jsme ochutnali ale i z Itálie, Španělska, Řecka, Rumunska, Maďarska, Slovenska nebo Rakouska. V posledních týdnech jsme zažili ale i příjemná překvapení doma na Moravě. Objevili jsme několik mladých vinařství s moderním a neotřelým přístupem a milé pro nás bylo, že s naším klubem chtějí spolupracovat i skutečně velké vinařské podniky.“



SOUTĚŽ S GWC!

Hrajte o láhev vynikající růžové Frankovky, která je ideální pro letní posezení.

Ve které vinařské obci na Slovácku se každým rokem konají největší krojované hody v České republice?

Správnou odpověď zašlete formou SMS na tel. 777 862 625.

Více o soutěži na:
www.stamgastagurman.cz/soutez

Text a foto: PR

VINAŘSTVÍ BUNŽA

Tel.: 518 384 833
604 258 326

BZENEC

VYUŽIJTE NÁKUP VÍNA NA NAŠEM WEB-E-SHOPU AŽ K VÁM.

Vychystání dárkového balení vína pro firmy jako REKLAMNÍ PŘEDMĚT.

GARANCE KVALITY NÁKUPU

ZVEME VÁS DO BZENEC K POSEZENÍ DO NOVÉHO SKLEPA A VINOTĚKY

Bzenecké krojované vinobraní

15. 9. 2017

Výletní a přátelské akce v průběhu roku...
e-mail: bunzoteka@seznam.cz i na objednávku

www.bunza.cz

Objevujte krásy Znojemska s Vinobusem VOC Znojmo!

Zvolte si okružní jízdu nebo jen část trasy podle vlastního uvážení. Cyklisté vítáni!
Jízda Vinobusem je doprovázena PRŮVODCEM.

Díky Vinobusu zavítáte ze samotného centra Znojma do různých sklepů a vinařství na Znojemsku, aniž by museli řešit, jak se dopraví tam i zpět. Můžete si prohlédnout krásné vinice, pokochat se přírodou Národního parku Podyjí, navštívit Loucký klášter či podniknout spoustu dalších zajímavých věcí v blízkosti zastávek Vinobusu. Jeho trasa je navíc navázána na zdejší cyklostezky, a tak přívěs na 20 kol je samozřejmostí.

Č. zastávky	Kilometry	29. 4., 30. 4. a celý květen – soboty, neděle, svátky				
		1. 6. až 17. 9. – denně				
		Název zastávky				
1	0	0	Infocentrum VOC Znojmo Vlčova věž	10.00	13.00	16.30
2	1	1	Nádraží ČD, Znojmo	10.05	13.05	16.35
3	3	3	Loucký klášter, Znojmo – ZNOVÍN	10.15	13.15	16.45
4	5	5	Nový Šaldorf Modré sklepy – parkoviště	10.20	13.20	16.50
5	9	9	Havraníky – NP Podyjí	10.35	13.35	17.05
6	12	12	Hnanice Šobes, Hotel Vinice Hnanice	10.40	13.40	17.10
7	13	13	Hnanice – sklepní ulice	10.47	13.47	17.17
8	16	16	Šatov – Vinařská stodola, Moravský sklípek	11.02	14.02	17.32
9	20	20	Chvalovice sklepní ulice před Waldbergem	11.06	14.06	17.36
10	30	30	Lampelberg	11.13	14.13	17.43
11	38	38	Vrbovec – sklepní ulička	11.22	14.22	17.52
12	–	47	Tasovice	11.37	14.37	18.07
13	–	52	Dobšice, degustační sklep VINO HORT	12.06	15.06	18.36
1	45	56	Infocentrum VOC Znojmo Vlčova věž	12.20	15.20	18.50
				12.35	15.35	19.05
				–	–	19.15
				–	–	19.25
				–	–	19.40
				12.50	15.50	19.50

Vinobus lze mimo pravidelnou linkovou přepravu pronajmout. Více informací v objednávkovém systému na www.vinobus.cz.



www.vinobus.cz

VOC Znojmo

ZNOJMO LÁKÁ NA ZÁŽITKY

#znojmochnutna



Nechte se unést chutěmi, které vám Znojmo nabízí. Nejsou to jen víno, pivo a okurky, jež ho činí známým a dodávají mu na své jedinečnosti. Znojmo je především místem, kde na vás dýchne historie.

Poznejte jeho romantická zákoutí, jeden z největších podzemních labyrintů ve střední Evropě nebo řadu dalších významných památek. Okouzlí vás i okolní příroda, cíl mnoha turistů, cyklistů a vodáků. Užijte si krásy národního parku Podyjí či úrodných vinic v okolí města. Nebo zavítejte na některou z kulturních akcí, které se zde během roku konají. Ve Znojmě si své zážitky vychutnáte všemi smysly!

SLAVNOSTI OKUREK

Okurky jsou ve Znojmě doma už více než 440 let a městu během této doby zajistily světový věhlas. Díky šikovnosti louckých farníků z obcí pod Znojmem vznikla křížením s odrůdami z orientu slavná znojmská okurka, která se začlenila k pokladům nejen české národní kuchyně. Ač se v současné době okurky na Znojmsku nepěstují v takové míře jako v letech minulých, tradice jejich produkce nevymizela. Místní drobní pěstitelé ji nadále udržují, okurky zpracovávají a tuto štatnatou pochoutku, stejně tak jako místní restaurace, jejich milovníkům nabízejí. Okurky ve Znojmě vynikají především v jedné z pravidelně zde konaných akcí – v srpnových Slavnostech okurek.



ZNOJMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ VÁS POZVE DO HISTORICKÉ KRČMY

Znojmské historické vinobraní, které se letos bude konat o třetím zářijovém víkend, tedy **15.–17. 9.**, přinese novinku v podobě Historické krčmy situované do areálu nádvoří znojmského hradu. Ta se tak stane již šestou historickou scénou z celkových třinácti, na kterých bude pro návštěvníky vinobraní připraven poutavý program.

Historická krčma vznikne ve spolupráci s pražským Muzeem gastronomie, nabídne až šedesát míst. Její hosty pobaví i ochotníci z Kočovného divadla Ad hoc představující tanečnice či šermíře, kteří svým vystoupením dodají na dobové atmosféře, podobné té, jež předvádějí v Uličce chudiny. „Připraveny budou pokrmy poplatné receptům z doby Jana Lucemburského, té bude navíc přizpůsoben i styl stolování. Naším přáním je, aby si hosté Historické krčmy po všech stránkách vychutnali středověký gastronomický zážitek. A na rozloučenou si například jako suvenýr odnesli dřevěnou lžici s logem vinobraní, kterou si tu budou moci zakoupit,“ přibližuje ideu krčmy František Koudela, ředitel Znojmské Besedy, pořadatele Znojmského historického vinobraní. Historická krčma tak bude sousedit s klidovou zónou, jednou z osvědčených novinek z loňského ročníku.



Návštěvníci Znojmského historického vinobraní se znovu mohou těšit na rytířské turnaje, Uličku chudiny, netradiční ochutnávku Víno všemi smysly nebo středověkou hudbu v ulicích, která je po skončení programu po oba večery vyprovodí na cestu domů. Z programu hudebních scén na Masarykově a Horním náměstí namátkou uvedme jména jako Bohouš Josef a Burma Jones, Yo Yo Band, Mňága a Žďorp, Vašo Patejdl, Rybičky 48, Ewa Farna či Vojtěch Dyk & B-SIDE BAND. Na alternativní scéně Na Káře zahrají Švihadlo, Mucha nebo Boris Carloff. Zůstanou zachovány i dvě ryze vinařské scény – rozlehlá a populární s vinaři VOC Znojmo u rotundy sv. Kateřiny a menší komornější na Vinném trhu.



MÁZHAUZY A VINAŘSTVÍ

Mázhaury – uzavřená nádvoří středověkých domů a renesančních paláců – jsou nedílnou součástí vinobraní. V době jeho konání fungují jako vinárny či šenky a jejich návštěvníkům nabízí především víno a burčák, mnohdy i vlastní hudební program. Vinobraní je jedinečnou příležitostí, jak tyto prostory, veřejnosti přes rok obvykle nepřístupné, navštívit. Mázhaury se tak během vinobraní stávají oblíbeným a vyhledávaným místem k posezení a zábavě. V pátek pro vás budou otevřeny od 14.00, v sobotu pak od 10.00. Slavnostní ceremoniál otevírání mázhauzů proběhne v pátek od 15.15 a v sobotu od 10.00, kdy z tribuny na Masarykově náměstí vyjdou královští konšelé ve dvou průvodech a jednotlivé mázhaury navštíví.



TIP Seznamte se s přehledem akcí, které vás ve Znojmě během letních měsíců čekají a přijďte si alespoň některou z nich užít:

1. 7.–31. 8.

Znojmské kulturní léto

4.–5. 8.

Slavnosti okurek

16.–20. 8.

Znojmo žije divadlem

15.–17. 9.

Znojmské historické vinobraní

Další akce na www.znojmskabeseda.cz

Turistické informační centrum

Obroková 10, Znojmo

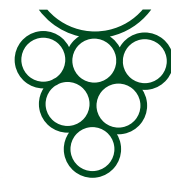
tel. 515 222 552

tic@znojmskabeseda.cz

www.znojmochnutna.cz

VÍKEND, KDY SE SNOUBÍ FOLKLOR S HISTORIÍ

SLOVÁCKÉ SLAVNOSTI VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK V UHERSKÉM HRADIŠTI



Patnáctý ročník **SLOVÁCKÝCH SLAVNOSTÍ VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK** se v Uherském Hradišti, srdci Slovácka, studnici lahodného vína, folkloru, lidových tradic, řemeslného umu, radosti a dobrých lidí, uskuteční tradičně v druhý zářijový víkend – ve dnech 9. a 10. září.

V kraji, kde řeka Morava pomalu plyne krajinou, dává jí své bohatství a jiskru života, vznikla jedinečná akce, v níž se snoubí temperament lidových tradic a pestrost slováckých krojů a muziky s živelností a spontánní atmosférou. Slavnosti nejsou jen „obyčejným“ folklorním festivalem, ale skutečnou reprezentativní národopisnou slavností více než šedesáti měst a obcí z celého regionu Slovácka. Letos slavnosti v jejich páteční předvečer zahájí Mikroregion Za Moravú s programem Za Moravú třešně sú... Městská náměstí, ulice, domy a jejich nádvoří, vinné sklepy, muzeum v přírodě Rochus i lodě na řece Moravě ožijí pestrým kulturním programem, v němž je pamatováno jak na milovníky vína a folkloru, tak na děti.

Město Uherské Hradiště otevře svou náruč a své památkové objekty tisícům návštěvníků. Vzácně se podíváte do míst, která jsou oku



9.–10. ZÁŘÍ 2017
www.slavnostivinauh.cz

veřejnosti po zbytek roku přísně skryta. Tak neváhejte a zažijte i vy Slovácké slavnosti vína a otevřených památek.

Text a foto: PR

SLOVÁCKÝ FESTIVAL CHUTÍ A VŮNÍ

OPĚT V MUZEU V PŘÍRODĚ ROCHUS



V sobotu 23. října 2017 se v Uherském Hradišti uskuteční již čtvrtý ročník gastrofestivalu věnovaného tradiční slovácké kuchyni s výstižným názvem Slovácký festival chutí a vůní.

Už od brzkého rána budou hospodyně zatápné v kamnech v chalupách Muzea v přírodě Rochus, a pak po celý den vařit a nabízet nejrůznější sladké i slané dobroty dle receptů obou dílů populární Kuchařky tradičních pokrmů na Slovácku a nejen z nich. Areálem se rozvoní nejrůznější masové i bezmasé speciality, polévky, ale i čerstvý chleba a placky, které se na Rochusu budou péct v „přímém přenosu“. Ochutnat i zakoupit bude možné rovněž med, marmelády, sirupy a další domácí produkty nositelů ochranné známky Tradiční výrobek Slovácka. Chybět nebude ani burčák, víno, pivo a mošty.



CHUTĚ
A VŮNĚ
SLOVÁCKÉ
KUCHYNĚ



Poslední zářiovou sobotu nevařte, přivítejte rodinu a kamarády a přij(e)ďte na Rochus.

Více na www.slovackakucharka.cz

Text a foto: PR



ŠAMPAŇSKÉ Z MALÝCH VINAŘSTVÍ

TOMÁŠ VOJTEK:

„JE PRO MĚ DŮLEŽITÉ, ABYCH ZNAL VINAŘE OSOBNĚ“

Na začátku to byla jen brigáda – sběr hroznů ve Francii. S každou další návštěvou a vznikem osobních přátelství s vinaři z oblasti Champagne, pak uzářilo po letech i rozhodnutí, dovážet do Česka šampaňské od menších producentů. O Champagne, současných i budoucích plánech jsme hovořili s Tomášem Vojtkem, jednatelem společnosti Sympatique.



Jak jste se dostal k nápadu dovážet šampaňské z Francie?

V mých 25 letech jsem se rozhodl, že chci procestovat svět. Na Novém Zélandu jsem potkal zajímavého Čecha, který mi nabídl, abych pro něj po návratu z cest pracoval. Ta práce byla sběr hroznů na sklizni vína ve Francii. Je to 6 let zpět a já tam od té doby začal jezdit pravidelně. Slovo dalo slovo a nápad dovážet šampaňské byl na světě.

Když vybíráte vína u tamních vinařů, jaké jsou pro vás hlavní parametry, aby se víno objevilo i u nás? Jaká jsou kritéria pro výběr jednotlivých vín a vinařů?

Parametrů je hned několik. Je pro mě důležité, abych znal vinaře osobně. Jeho vinice a celkovou strategii a technologii výroby champagne. Všichni vinaři, které zastupuji na českém trhu, jsou menší producenti. O to větší kvalitu přinášejí. Každou lahev vyrábí s určitou vizí, jak by mělo výsledné champagne chutnat.

Proč je půda a podnebí v oblasti Champagne Ardenne vhodná k pěstování vinné révy?

V půdě je velký podíl kříd, která dobře odvádí vodu a zároveň ji zadržuje, což je důležité pro suchší období. V podnebí, které panuje v této oblasti, hrozny nedozrávají snadno, takže jsou nakyslé a mají koncentrovanou chuť. Tyto podmínky by pro výrobu klasických vín nebyly zrovna ideální, ale pro champagne ano.

Jedná se převážně o rodinná vinařství? V čem jsou zajímavá?

Tradice se v těchto menších „rodinných“ vinařstvech převádí z otce na syna. Nyní v Champagne nastupuje tzv. druhá generace vinařů (ve 2. světové válce byly všechny vinice zničeny). Mladé energie přinášejí do technologie výroby nové nápady, invence. Jean-Roch, syn Louise Dousseta, mi při poslední návštěvě ukázal, jak vyrábí jeho základní brut. Pro výrobu používá tank o objemu 20 000 l. Poprvé ho naplnil v roce 2007. První stáčení do lahví proběhlo v roce 2009, kdy odebral z tanku pouze polovinu. Chybějící polovinu



doplnil. Další rok udělal to samé, takže se v roce 2010 v tanku promíchaly již 3 ročníky. Technologie, kdy staré víno „učí“ to mladé.

Kolik se v oblasti Champagne vyprodukuje vína?

Ve francouzské vinařské oblasti Champagne působí několik tisíc vinařství, které rok co rok vyprodukují přes 300 milionů lahví.

Jaké odrůdy jsou pro Champagne specifické?

Výroba šampaňského je povolena ze tří odrůd, jimiž je rulandské modré, mlynářka a Chardonnay. Chardonnay – vyznačuje se jemným aroma a výraznou kyselinkou. Zraje pomalu a přináší svěží květinové a ovocné tóny. Pinot Noir – přináší aroma vyzrálého ovoce a dává šampaňskému potřebnou sílu a tělnatost. Meunier – šampaňské, v němž je tato odrůda zastoupena větším dílem, nemá tak velký potenciál k zrání.

Jakým způsobem je možné si u vás objednat řízenou degustaci a co vše taková degustace obnáší?

Minulý rok jsem začal spolupracovat s jedním z předních českých sommeliérů. Nabízíme řízené degustace, snoubení vína s jídlem, welcome drinky na různých společenských akcích a nebo také velmi oblíbené degustace na plesích, módních přehlídkách či jiných akcích tohoto typu.

Kde je možné si vaše vína zakoupit?

Vína si můžete zakoupit v e-shopu na webových stránkách www.sympatique.cz

Máte v nabídce i partnerský program pro gastronomii, tedy bary a restaurace?

Uvědomil jsem si, že prodejem má práce nekončí. Je důležité správně informovat personál restaurací a barů, aby věděli, jak tyto lahve nabídnout jejich zákazníkům. Nabízím tedy u každého prodejce možnost odborného zaškolení zaměstnanců, které provádí můj sommeliér.

Sympatique
CHAMPAGNE



Jaké máte plány do budoucna? Na co se vaši zákazníci mohou těšit?

Plánů je hodně. Byl bych rád, kdyby se mi podařilo rozšířit povědomí o pití šampaňského a gastronomii s ním spojenou do podniků a restaurací. Rád bych rozšířil své pole působnosti na Slovensko a Polsko. Dalším cílem je cestovní kancelář Sympatique, která bude nabízet zážitkové pobyty přímo u vinařů, kde si budou moci zájemci doslova šáhnout na výrobu champagne.



SOUTĚŽ O ŠAMPAŇSKÉ

V naší soutěži máte možnost vyhrát jednu láhev šampaňského – Champagne Floquet-Dousset, Original Rosé. Nápovědu najdete také na www.sympatique.cz

Které tři povolené odrůdy se používají k výrobě šumivých vín z oblasti Champagne?

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 5. září 2017 na číslo 770 149 723. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovým číslem 33 vyhrává. Výherce soutěže bude vyzooměn prostřednictvím SMS.

Kontakt:

info@sympatique.cz, tel. +420 776 196 495

www.sympatique.cz

MNOHÉ ČAJE ORGANISMUS VÝRAZNĚ OCHLAZUJÍ CO DALŠÍHO PÍT V LÉTĚ?

Jsme plní vody. A když ne, je to chyba! Voda totiž tvoří 70 procent lidského těla. Pokud ji nedoplňujeme, nemůžeme dobře fungovat. Voda je potřebná při metabolismu a pro správnou funkci tkání.

PROČ PÍT HODNĚ TEKUTIN

Říká se, že potřebujeme denně vypít alespoň 2,5 litru tekutin. Do celkového množství přitom patří i voda obsažená v ovoci. Naopak se nepočítá káva, mléko, alkohol. Ideální přitom je pít v průběhu celého dne po doušcích. Na druhou stranu není dobré pít hned po jídle. Žaludečním šťávám je dobré nechat prostor k trávení. Také se nedoporučuje pít příliš studené nápoje. Ideální je, když jsou tekutiny vlažné. Když v létě požijeme studenou zmrzlinu, džus nebo pivo, nakrátko sice pocítíme osvěžení, ale organismus musí začít vytápět zažívací systém, a tak se naopak zahříváme. Naopak při horečce nepodáváme nemocnému studený čaj, který by nutil jeho organismus k dalšímu zahřívání ale naopak horký, který podpoří ochlazování. Těmito paradoxy se ale obvykle neřídíme a spíše poslechneme své chutě.

ZKUSTE OCHLAZUJÍCÍ ČAJE

Mnohé teplé čaje ve skutečnosti organismus ochlazují. Patří mezi ně třeba bylinkové čaje šalvějový, máťový nebo eukalyptový. V zimě

jsou tyto bylinky pro pití nevhodné. Také klasický zelený čaj ochlazuje. V horkých letních dnech nabízí ideální osvěžení zelený čaj Matcha. Večer bychom ale neměli pít silný zelený čaj, protože by se nám po něm mohlo špatně usínat. S černým čajem bychom měli zacházet jako s kávou. Obsahuje silný thein, stimuluje nervový systém, má silně stahující účinek na vnitřní orgány a může způsobovat zácpu.

RÁNO VYZKOUŠEJTE VLAŽNOU VODU S CITRONEM

Ideální je pít čistou, neperlivou vodu, do které můžeme občas přidat výtažek z citronu. Zejména ráno je vhodné vypít sklenici vlažné, čisté vody. Po dlouhé noci bývá organismus dehydrovaný, což vede ke stresu a únavě. Ranní pití citrónové vody pomáhá nastartovat metabolismus. Do vody můžeme vymačkat také mandarinku, která stejně jako další citrusy ochlazuje imunitní systém.



Při detoxikační kúře je prospěšné přidávat do vody trochu jablečného octa. Ten podporuje trávení a pomáhá udržovat správné pH v žaludku.

S BYLINKAMI OPATRNĚ

Bylinkové čaje bychom měli používat jen občas nebo při nemoci či při pročišťování organismu. Ve skutečnosti přitom nejde o skutečné čaje, správně se jedná o extrakt bylin, květů, kořenů, koření nebo jiných částí některých rostlin. Oblíbený je zejména silně zahřívající vývar ze zázvoru, který pomáhá i při potížích s trávením.

Jedním z nejpoužívanějších bylinných odvarů je nálev z heřmánku, který proslul svými protizánětlivými účinky. I tady je ale třeba být opatrný a nepřehánět to.

inzerce



Pro restaurace, hotely, kavárny a bary

MÁME VŠE!



VÝBĚROVÉ KÁVY | SYPANÉ A PORCOVANÉ ČAJE
MATCHA | KAKAO | ČAJOVÉ A KÁVOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

nakupujte online na
www.gastro-oxalis.cz

ZVEME VÁS NA NOVÉ PIVO I ZAHRÁDKU

RESTAURACE
Maxmilian
U MINCOVNY

Novou venkovní zahrádku si můžete užít v restauraci Maxmilian U Mincovny v Kroměříži. Vedle dobrého piva se můžete těšit i na výborné jídlo z kvalitních a čerstvých surovin.



Přijďte ochutnat i naši novinku – pivo Letní Noc. Tmavé pivo Letní Noc 12° je svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterované. Pivo charakterizuje černý suchý stoud s příjemnou hořkostí a jemná sametová chuť černé čokolády. Letní Noc je chmelena anglickým chmelem tak, aby vynikla podmanivá chuť i vůně čokoládového sladu.

NOVINKA



Restaurace Maxmilian U Mincovny
Na Sladovnách 1576/1, Kroměříž
Rezervace na tel. **608 37 47 97**

www.restauracemaxmilian.cz





Populární je i šípek, který obsahuje mnoho vitamínu C. Odolnost vůči nachlazení zvyšuje také nálev z kopřiv. Klasikou je lipový čaj používaný při kašli. Měsíčkový čaj působí proti menstruačním bolestem. Platí přitom, že bylinné vývary by se neměly nikdy užívat déle než tři týdny, protože pak si na ně tělo zvykne. Mnohé byliny mohou působit i jako drogy.

LIMONÁDY RADĚJI BEZ BUBLINEK

Obchody jsou zahlceny různými limonádami a šťávami nejrůznějších barev a chutí. Pro naše zdraví znamenají velkou zátěž, protože v nich přijímáme velké množství cukru, umělých sladidel, barviv, dochucovadel a stabilizátorů. Limonády slazené cukrem obsahují často až 20 kostek cukru v jednom litru.

Pokud jsou limonády ještě navíc plné bublinek, přímo nám škodí. Pití sladkého šumivého nápoje otupuje vnímání sladkosti, což způsobuje, že po sladkém toužíme ještě víc. Bublínky tedy v podstatě zintenzivňují chuť sladkého a zároveň vzbuzují i další touhu po něm.

VÝŽIVNÉ DOMÁCÍ SIRUPY

Ovocné a zeleninové šťávy obsahují vysoké množství vitamínů, minerálů a enzymů. Čerstvá zeleninová šťáva se rychle vstřebává do organismu a slouží k obnově a výživě buněk, tkání, žláz a orgánů těla. Velmi zdravé jsou také domácí sirupy. Vyzkoušet můžete třeba sirup z jeřabin, který působí velmi pozitivně na revma, pomáhá při onemocnění močového měchýře a posiluje imunitu. Výroba je snadná. Umyté jeřabiny odšťavněte a získanou tekutinu dejte do hrnce. Šťávu smíchejte s kvalitním medem v poměru 1:1. Pak pomalu vařte, dokud směs nezhoustne. Hotový sirup nalijte do sklenic, dobře uzavřete a dejte vychladnout dnem vzhůru. Sirup skladujte v chladničce.

PŘÍNOSNÉ MINERÁLKY

Vhodným doplňkem pitného režimu jsou také minerální vody. I tady je ale třeba zvážit, jak velké množství požívat. Ne každá minerálka je

totiž vhodná ke každodenní konzumaci. Opatrnost se doporučuje zejména u vod, které jsou vysoce mineralizované, tedy mají mineralizaci nad 1500 mg/l rozpuštěných pevných látek. Takové vody jsou vhodné při zátěži, v letním období nebo při sportu, kdy je potřeba rychle doplnit minerály. Pro běžné pití jsou vhodnější slabě mineralizované vody s vyváženým zastoupením důležitých minerálních látek, jako je třeba vápník a hořčík. Optimálně by měla minerálka obsahovat na jeden litr 40–80 mg vápníku a 20–30 mg hořčíku, což splňuje například minerální voda Korunní.

Dospělý člověk, který přijme většinu vody z potravy (v okurce je 96 procent vody, v melounu či rajčatech 94 procent, voda je i v pečivu, polévkách apod.), by měl pít denně zejména čistou vodu nebo slabě mineralizované vody, které mají celkový obsah rozpuštěných pevných látek do 500 mg/l. V ideálním případě by mohl pracující muž vypít téměř litr čisté vody, čtvrt litru čaje, čtvrt litru zeleninových a ovocných šťáv a čtvrt litru minerálky za den. Pokud sportuje, doporučuje se doplnit tekutiny právě formou minerálních vod.



O ČAJI MATCHA

Zelené čaje všeobecně ochlazují a stahují horkost. Matcha patří k nejčistším čajům. Má antibakteriální i antioxidační účinky, uvolňuje napětí a tím redukuje stres. Hlavním důvodem, proč je Matcha o tolik účinnější a opěvovaná oproti klasickým, byť velmi kvalitním zeleným čajům, je práškovitá konzistence, která se v nápoji nebo při vaření rozpustí a konzumuje se tak celý čajový lístek, nejen výluh z něj. Nezapomeňte, že i tento zelený čaj se nesmí zalévat vroucí vodou, ale pouze vlažnou. Tak si vychutnáte skutečně lahodnou, zcela výjimečnou chuť, která je dána i speciálním způsobem pěstování.



VODA JE PO KYSLÍKU DRUHÁ NEJDŮLEŽITĚJŠÍ LÁTKA PRO TĚLO

Pitný režim je důležitý v každém ročním období, ale v horkých dnech potřeba vody v těle stoupá.

Naše tělo je z velké části tvořeno vodou a pocit žízně už je stav nouze, kdy máme velmi blízko k dehydrataci. Voda je součástí krve, umožňuje fungování metabolickým procesům a odstraňování toxických látek z těla. Ledvinami projde denně až 180 litrů vody.

Denní příjem se mění podle fyzické aktivity i okolní teploty. Měli bychom denně vypít 2–3 litry tekutin, nejlépe čisté vody. V dopoledních hodinách bychom měli pitný režim navýšit, protože v těle dochází k očistě vnitřního prostředí a voda je nezbytnou součástí každé buňky.

Dehydratace se může projevit pocitem sucha v ústech, bolestí hlavy, bolestí kloubů, suchými očima, ubýváním svalové hmoty, únavou, ospalostí, pocitem hladu, problémy s trávením, suchou pokožkou a v neposlední řadě předčasným stárnutím organismu.

PITNÝ REŽIM U DĚTÍ

Pitný režim u dětí je velmi důležitý. Dostatek vhodných tekutin děti potřebují pro zdárný růst, správné trávení, ale také pro rozvoj mozkových buněk. U dětí je však pitný režim dost často zanedbáván nebo je nahrazován sladkými nápoji. Pokud se malé dítě nenaučí správně pít, vybuduje si špatné návyky do dospělosti, které se pak projevují v podobě civilizačních chorob.

Dětský organismus má vyšší nároky na tekutiny, než je tomu u dospělých jedinců. Dětské tělo je tvořeno větším podílem vody, a tak musí doplňovat více tekutin (70–100 ml/kg). Dehydratace u dětí se může projevovat neklidem, nepozorností a stresem.

U dětí se nedostatek tekutin také projevuje chutí na sladké. Sladkosti obsahují jednoduché cukry, se kterými si tělo neumí poradit a ukládá je v podobě tukových zásob. V ČR má 30 % dětí problémy s nadváhou.

Naprostě nevhodné pro děti jsou energetické nápoje plné kofeinu, které jsou jednou z příčin hyperaktivity.

Nezapomínejme, že při fyzické aktivitě se tělo potí a ztrácí cenné minerály, které musíme doplnit zdravými sportovními nápoji nebo nápoji s aloe.

www.paprskyslunce.cz

KTERÝ Z NÁPOJŮ VE VAŠEM SORTIMENTU OSOBNĚ RÁD POPÍJÍTE, DOPORUČUJETE A PROČ?



JAKUB MIŠA
ŘEDITEL
MAKRO OLOMOUC

Jedním z hitů letošní sezóny je určitě spritz – ať už ve své tradiční alkoholické podobě či ve formě letošní novinky: příchutě spritz hned u několika tradičních nealkoholických nápojů. Za sebe mohu doporučit skleničku lehkého bílého či růžového vína, osobně preferuji značku Sommelier Select. Rád si také dopřeji klasické Mojito nebo původem španělskou Sangriu, které si snadno a rychle můžeme připravit a vychutnat i v prostředí

domova či na dovolené. Rád zkusím neustále něco nového, nebojím se experimentovat, ale nechám si i poradit od profesionálů z oboru.



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL
MAKRO BRNO

Mým nejoblíbenějším nealkoholickým nápojem je čistá voda, kterou si v případě potřeby doplním ještě citronem a ledem. Čistá voda mě dokáže v horkých dnech skvěle osvěžit. Sortiment vod je v našem obcho-

dě velice široký, a to jak co se týče značek, tak i litráže. Já osobně upřednostňuji běžnou vodu naší značky Aro. Vyhovuje mi jak možným výběrem balení (0,5 l nebo 1,5 l), tak také škálou perlivosti od neperlivé přes jemně perlivou až po perlivou, a to s velmi zajímavou cenou. Dále v sortimentu nabízíme vody všech světových značek např. S Pellegrino, Vittel, Perrier. Chcete-li si osvěžení zpestřit, je možnost si vybrat z mnoha dalších ochucených minerálních vod, kde škála příchutí je opravdu pestrá. Mám-li zvolit ochucenou vodu, pak můj oblíbenou příchutí v letním období je citron v jakékoliv kombinaci, opět s velkým množstvím ledu.

KUCHAŘI A CUKRÁŘI

PŘIJĎTE SOUTĚŽIT NA OLIMA CUP 2017



Olima cup 2017 opět po roce prověří schopnosti kuchařů a cukrářů. Soutěž se bude konat na Výstavišti Flora Olomouc. Součástí bude první Mistrovství ČR v pečení koláčů a první Mistrovství ČR v pečení bábovky.

Jste mladý začínající kuchař či cukrář nebo naopak vaříte už více let? Ať tak či onak, přijměte výzvu a přihlaste se do soutěže ve vaření a pečení pod názvem Olima Cup 2017.

Akci pořádá Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pobočka Severní Morava a Slezsko a Bratislavský a Banskobystrický klub Slovenského svazu kuchařů a cukrářů ve spolupráci s Výstavištěm Flora Olomouc a Střední školou obchodu, gastronomie a designu Praktik s.r.o. ve dnech **5.–8. října**. Soutěž se koná už po 22. na Výstavišti Flora Olomouc v pavilonu C. Soutěžít se bude v kategoriích Kuchař kadet pro žáky středních gastronomických škol ve věku 15–17 let, Kuchař junior pro žáky středních gastronomických škol ve věku 17–21 let, Kuchař senior – pro profesionální i amatérské kuchaře od 21 let, Kuchařské týmy – soutěžící od 17 let (tříčlenná družstva připravují v časovém limitu tříhodinové menu – předkrm, hlavní chod a desert), Kuchaři art, Cukrář kadet ve věku 15–16 let, Cukrář junior pro žáky středních gastronomických škol ve věku do 21 let, Cukrář senior pro profesionální i amatérské cukráře, Carving

junior a Carving senior.

Kuchaři kadeti musí během 45 minut připravit tři porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity. Kuchaři junioři budou mít za úkol během 45 minut připravit čtyři porce inovativního pokrmu, kde hlavní surovinou bude vepřová pečeně bez kosti. S touto surovinou budou pracovat i kuchaři senioři a kuchařské týmy. V kategorii Kuchaři art bude tématem Slavnostní rautová mísa pro osm osob sestávající z minimálně tří základních výrobků s odpovídajícími doplňky a minimálně dvěma druhy omáček.

Cukráři kadeti mají zadání upéct tři druhy cup cake po šesti kusech, z toho jeden degustační. Cukráři junioři budou stát před úkolem vyrobit dort na téma svátek zamilovaných. Senioři se zase poperou se zadáním připravit libovolný slavnostní výrobek na téma vinobraní.

Součástí Olima Cupu bude 1. ročník Mistrovství Čech, Moravy, Slezska a Slovenska v pečení koláčů (zúčastnit se mohou profesionálové i amatéři všech věko-



vých kategorií) a 1. ročník Mistrovství Čech, Moravy, Slezska a Slovenska o nejchutnější bábovku. Také tato soutěž je určena profesionálům i amatérům.

Uzávěrka přihlášek je 30. 9. 2017.

Více informací i přihlášky najdete na www.akc.cz

Text a foto: PR

Letní Flora láká na růžové mezi růžemi, farmářské trhy i kotlíkové guláše.

Letní Flora nabídne od 17. do 20. srpna ochutnávku růžových vín v záplavě růží, farmářské trhy, sobotní mistrovství Moravy a Slezska ve vaření kotlíkových gulášů i osmý div světa Terakotovou armádu. Návštěvníci hlavní expozice v pavilonu A zažijí Setkání v Rajské zahradě a objeví Léčivou sílu stromů. Těšit se mohou i na přehlídku Vyznání růžím či páteční poetickou večerní prohlídku. Doprovodný program naservíruje hvězdy talentové soutěže a osvědčené tváře v podobě Karla Kahovce či Daniely Šinkorové. Mimořádný zážitek slibuje unikátní výstava Terakotová armáda - Odkaz prvního čínského císaře v pavilonu G, kterou mohou vidět návštěvníci letní Flory za jedno vstupné, ale je přístupná až do 24. září. Více informací a online vstupenky na www.flora-ol.cz.



Nenechte si ujít ani podzimní etapu celonárodní výstavy ovoce, zeleniny a školkařských výpěstků Flora Olomouc 2017, která se koná ve dnech 5. až 8. října na Výstavišti Flora Olomouc. Její hlavní expozice v největším pavilonu A ponese motto Návrat ke kořenům. Součástí podzimní výstavy bude opět festival gastronomie a nápojů Olima spolu s Dny moravských vín a Grand Prix ovocných destilátů Flora košť a také vyhledávané Podzimní zahradnické trhy. Floru Olomouc doprovodí již tradičně festival Rozkvetlé památky kráslicí vybrané pamětihodnosti květinovou výzdobou a letos také mezinárodní přehlídka ovoce Europom. Na podzimní etapě Flory Olomouc 2017 se budou podílet Zelinářská unie Čech a Moravy, Ovocnářská unie ČR, Český zahrádkářský svaz, Školkařský svaz OU ČR, Svaz květinářů a floristů ČR a další významní partneři.



OSTRAVA UŽ DÁVNO NEPIJE POUZE ČERNOU KÁVU!



Káva. Pro každého znamená něco trochu jiného. Pro někoho je neodmyslitelným ranním rituálem, pro jiného životabudičem během dlouhých pracovních porad, a pro dalšího třeba jen chvilkou relaxu a pohody. Málokdo si však dokáže svůj den bez šálku kávy představit, a pokud k milovníkům tohoto nápoje patříte i vy, neměli byste vynechat akci Barista Cup 2017.

Na Ostravském Barista Cupu 2017 poměří své síly nejlepší baristé. Buďte u toho!

Sjedou se tu nejlepší baristé z Moravskoslezského regionu a poměří své síly během příprav espressa a cappuccina. Tohle prostě chcete ochutnat! Barista Cup 2017 proběhne **23. září** v prostorách ostravského Trojhalí. A pozor, je to již šestý ročník tohoto klání.



Jak bude soutěž probíhat?

Baristé dostanou za úkol během 12 minut připravit čtyři espressa a čtyři cappuccina, pod drobnohledem šestice porotců. Ti budou hodnotit jak samotnou přípravu kávy, tak i její vzhled a chuť.



Barista Cup není jen soutěží o nejlepšího baristu, budete mít možnost nahlédnout do tajů příprav kávy, a dozvědět se o ní spoustu informací. Celé Trojhalí nádherně provoní pražírny z celé republiky, čekají na vás workshopy, cupping a přednášky



o kávě, které si vezmou na starost profesionální baristé. V gastro zóně na vás čeká plno dobrot a myslíme i na nejmenší návštěvníky, máme totiž připraven dětský koutek.

Pokud jsme vás dostatečně nalákali na tento svátek kávy v Ostravě, mrkněte na FB stránky události, kde se o Barista Cupu 2017 dozvíte vše, co budete potřebovat a chtít.

www.facebook.com/baristacupostrava

Text a foto: PR



Zveme vás
na

www.kavafest.cz

 /kavafest

2017 KAVAFEST není káva jako káva

1.–7. 10.

KÁVOVÝ FESTIVAL

v zapojených kavárnách
Zlínského kraje



espresso šálek
60 - 90 ml

21. 10.

DEN KÁVY

ve Zlíně na zámku

crema

espresso 30 ml

espresso

KÁVAFEST 2017

AKCE PRO VŠECHNY MILOVNÍKY KÁVY



Každé ráno se na ni těšíte. Vstáváte a už si vaříte vodu a chystáte oblíbený hrníček. Můžete vynechat běhání, venčení psa nebo snídani. Ale ji nikdy. Protože je prostě váš životabudič. A právě vám je proto určen i její svátek – KávaFest 2017.

Festival **KávaFest 2017**, který přivítají všichni milovníci kávy, se ve Zlínském kraji koná tradičně ve dnech **1. až 7. října**. Je určen všem milovníkům kávy i těm, kteří se chtějí o ní dozvědět spoustu zajímavostí a posunout svou vášeň zase o kousek dál. Hlavní myšlenkou akce je podpora a zvyšování kávové kultury v regionu a propagace kavárny jako místa, kam by lidé měli chodit na kávu, a to nejlépe každý den, v každý okamžik, kdy si chtějí užít chvíle klidu a pohody.

A jaké jsou letošní novinky? Předně to budou Kávové pasy. Tedy dokument, který si budou nosit účastníci festivalu s sebou a budou do něj v jednotlivých kavárnách sbírat razítka. Na závěr pak proběhne soutěž o ceny, uvádí pořadatelé akce. Kavárny zapojené do kavářenského festivalu mohou (ale není to podmínka) připravit pro své hosty něco nad rámec běžného provozu. Může to být například ochutnávka nové zajímavé kávy, dezertu, kávová přednáška, komorní koncert či třeba výstava.

Na KávaFest navazuje opět i **Den kávy ve Zlíně na zámku**, který se bude letos konat v termínu **21. října**. Zámek na jeden den obsadí stánky lokálních pražírů, u nichž budete moci ochutnávat nejen espresso či cappuccino, ale také třeba filtrovanou kávu připravenou různými způsoby. Návštěvníci se mohou těšit na novinku, kterou je tzv. cupping, tedy degustace kávy.

Pořadatelé připravují už tradiční minitrh kávy spojený s prodejem kávového příslušenství, přednáškami a degustacemi. Kromě zavedených pražírů ze Zlínského kraje mohou návštěvníci navštívit i stánky pražírů z okolních moravských regionů (Olomouc, Brno).

Týdenní oslavy kávy se letos ve Zlínském kraji pořádají ve stejném datu už počtvrté. Termín



není náhodný. První říjen se totiž na celém světě slaví coby Mezinárodní den kávy. Krom Zlína se pořádá celotýdenní akce například i v Brně.

Bližší informace k festivalu najdete na www.KavaFest.cz a průběžně na Facebooku www.facebook.com/KavaFest

inzerce

ZVEME VÁS NA KÁVOVÝ FESTIVAL KÁVAFEST 2017

VE DNECH 1. – 7. ŘÍJNA V KAVÁRNÁCH ZLÍNSKÉHO KRAJE:

	CAFE LA FE Příkrá 441, tel. 737 204 420 www.cafelafe.cz	Zlín
	ARCHA třída Tomáše Bati 190, tel. 724 518 996 www.cafearcha.cz	Zlín
	CAFFE ZONE Partyzánská 7043, tel. 573 035 060 www.caffezone.cz	Zlín
	CENTRUM KÁVOVARŮ třída Tomáše Bati 1848, tel. 571 112 042 www.rhvending.cz	Otrokovice
	INFINITY třída Tomáše Bati 4008, tel. 775 674 237 www.barzlin.cz	Zlín
	KAFEC ZLÍNSKÝ náměstí T. G. Masaryka 2433, tel. 776 733 353 www.kafec.cz	Zlín
	KAFÉ ZÁMEK Soudní 1, 760 01, tel. 608 051 425 www.facebook.com/kafezamek	Zlín
	KAVÁRNA TOVÁRNA Vavrečkova 7074, 13. budova, tel. 608 564 619 www.kavarnatovarna.cz	Zlín
	MELK Jana Antonína Bati 5648 (budova MAX32), tel. 603 889 337, www.melk.cz	Zlín
	RETRO třída Tomáše Bati 200, tel. 724 011 402 www.retrobarzlin.cz	Zlín
	SEGAFREDO ESPRESSO třída 3. května 1170, tel. 577 104 281 www.segafredo.cz	Zlín-Malenovice
	THE PIAGGIO Vavrečkova 5262, areál Svit	Zlín
	VÍT CAFÉ Březnická 5566, tel. 571 895 201 www.vitcafe.cz	Zlín
	CAFE 21 Masarykovo náměstí 21 tel. 605 203 052	Uherské Hradiště
	JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY Vlčnovská 2344, tel. 572 626 725, 736 480 425, www.jamaicafe.cz	Uherský Brod
	ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR Kovářská 13, tel. 776 176 052 www.academybar.cz	Kroměříž
	KAVÁRNA SCÉNA Tovačovského 2828, tel. 604 419 020 www.restauracekavarnascena.cz	Kroměříž

CHTĚLI BYSTE ZAPOJIT TAKÉ VAŠI KAVÁRNU, PRAŽÍRNU DO AKCE KÁVAFEST 2017? ZAVOLEJTE NÁM NA TEL. 777 862 625. UZÁVĚRKA JE 25. SRPNA!

STREET FOOD:

EXOTICKÉ KUCHYNĚ MOHOU OCHUTNAT NÁVŠTĚVNÍCI
ŘÍJNOVÉHO VELETRHU FOR GASTRO & HOTEL

FOR GASTRO & HOTEL

5. – 8. 10. 2017

Zájem o kvalitu stravování v Česku rok od roku stoupá. Lidé jsou ochotni připlatit si za kvalitní potraviny a rádi zkusí nové kuchyně a chutě. Veletrh FOR GASTRO & HOTEL 2017, který se uskuteční 5.–8. října v PVA EXPO PRAHA, je toho důkazem.

Počty návštěvníků rostou. Letos očekávají organizátoři čtyřicet tisíc návštěvníků. Ti budou mít možnost ochutnat exotické kuchyně na STREET FOOD FESTIVALU, který se uskuteční ve venkovních prostorách výstaviště.

Na venkovním prostranství o rozloze 1500 m² se představí účastníci z Thajska, Maroka, Gruzie, Vietnamu, Japonska, Mexika a dalších zemí. Cílem festivalu je předvést návštěvníkům aktuální trendy v oblasti „streetfoodové“ gastronomie a kreativní přístup v rámci fastfoodu.



Odborný veletrh FOR GASTRO & HOTEL 2017 se uskuteční již posedmé na výstavišti PVA EXPO PRAHA v Letňanech. Na své si přijdou jak profesionálové z oboru stravování, tak laici – milovníci kvalitní gastronomie. Kromě téměř tří stovek expozic budou celé čtyři dny veletrhu nabité bohatým doprovodným programem.

Více informací na www.for-gastro.cz

Z PROGRAMU VELETRHU...

- kvalitní přehlídka nejzajímavějších produktů a služeb pro restaurace, bary, kavárny, hotely a penziony s novinkami a novými inspiracemi
- odborný **KONGRES FOR GASTRO & HOTEL** 5.–6. 10. 2017, klíčoví řečníci, HoReCa, trendy, fakta, zkušenosti, inspirace
- **KUCHAŘ ROKU 2017/2018** – soutěž Asociace kuchařů a cukrářů ČR
- **GLOBAL CHEFS CHALLENGE** – celoevropské semifinále soutěže kuchařů / Světová asociace kuchařů a cukrářů (World Association of Chefs Societies)
- **GASTRO TOUR** – komponovaný program o nových trendech v gastronomii od T&M CREATIVE
- **FOOD STREET TRUCK FESTIVAL** – gurmánské lahůdky pestrobarevných chutí z celého světa z mobilních gastrovozů
- **ROK VENKOVA 2017** – projekt Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR
- interaktivní prezentace, degustace, workshopy a semináře

Text a foto: PR

BRNO 96,4 FM
OLOMOUC 97,1 FM
VYŠKOV 96,4 FM
PROSTĚJOV 90,0 FM
PŘEROV 95,4 FM
ZLÍN 105,4 FM
KROMĚŘÍŽ 93,1 FM
ŠUMPERK 90,0 FM

POSLOUCHEJTE
první české nestátní
rádio Rubi s novým
programem a s nejvíce
informacemi z Brna
a Olomouckého kraje

Tel. 585 05 15 15
[facebook.com/radiorubiol](https://www.facebook.com/radiorubiol)



www.radiorubi.cz



HOLBA VÍTEŽNÁ



Holba Premium absolutním vítězem degustační soutěže Pivo České republiky 2017

St *****
HOTEL
AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
SPA & RESTAURANT

Zveme Vás do restaurace Symfonie



obědy 12.00–16.00
večeře 17.30–22.00

Pro rezervaci Vašeho stolu
nás prosím kontaktujte
na telefonu 577 113 673

Wellness & spa hotel Augustiniánský dům *****
A. Václavíka 241, 763 26 Luhačovice
Tel.: 577 113 666, E-mail: recepce@augustian.cz

Veškeré informace naleznete na www.augustian.cz



LEADERS IN HORECA CEE & CIS

28-29 November 2017
Prague, Czech Republic

www.horecacee.com

ASSOCIATION GOVERNMENT & MEDIA PARTNERS



FOR MORE INFORMATION AND REGISTRATION, PLEASE CALL US ON TEL: +420 246 093 256 OR EMAIL US: REGISTRATION@INTLRC.COM ORGANISED BY: WWW.INTLRC.COM

Floria
KROMĚŘÍZ

Svatováclavské
Slavnosti

Kamil
Střihavka

Argema

Wald
gang

Mandrage

Mig 21



23.září 2017

www.vystavistefloria.cz