

ŠTAMGAST & GURMÁN

květen – červen 2009

ANKETA

Jak máte rádi pivo?

Strana 3

ROZHOVOR

Jaké je to „V práci“?

Strana 6

S Petrou Hřebíčkovou
o jídle

Strana 12

NA NÁVŠTĚVĚ

Anketa s majiteli
zlínských restaurací

Strana 8

SOUTĚŽ

Hrajte o „Fiestu“!

Strana 14



miko

čokoládové medovní
MARLENKA®
medový dort podle stáříarménské rodinné receptury



www.marlenka.cz



PIVOVAR
Janaček
1894

PIVOVAR JANAČEK
NERADICE 369, 688 16 LIHERSKÝ BŘOZ

TEL. KONTAKT PRO OBJEDNÁVKY:

572 632 683, 603 422 152

FAXOVÉ ČÍSLO PRO OBJEDNÁVKY: 572 632 683

EMAIL PRO OBJEDNÁVKY:

OBJEDNAVKY@PIVOVAR-JANACEK.CZ

WWW.PIVOVAR-JANACEK.CZ



RESTAURACE
„U JOHANA“

Přijďte
ochutnat steak z kvalitního,
čerstvého masa!

+ 420 577 018 282

www.ujohana.cz



Společnost Josef Pospíšil – Výroba lahůdek a uzenin s.r.o.,
Vám nabízí široký sortiment masa a uzenin:

lahůdky

chlebičky
saláty
pomazánky

uzeniny

klobásy
párky
uzená masa
salámy

maso

vepřové chlazené
hovězí chlazené
kuřecí mražené
ryby mražené

polotovary

špízy
rolády

chlazená

jednoporcová
jídla JOSPO



Josef Pospíšil - Výroba lahůdek a uzenin, s. r. o.
ul. Tovární č. p. 1627, 769 01 Holešov

Obchodní oddělení: tel. 777 573 820, e-mail: obchodni@pospisil-holesov.cz
www.pospisil-holesov.cz

The Passion



VÝHRADNÍ DOVOZCE A DISTRIBUTOR KÁVY ESSE CAFFÉ PRO ČESKOU REPUBLIKU
CAFFÈ SPECIALE S.R.O., ZLÍN, TEL.: 731 169 802, E-MAIL: INFO@CAFFETALY.CZ, WWW.KAVYCAJE.CZ.



Vínarství U Kapličky



*Vínarství
vinárna
sklep
penzion
vinotéka*

*uprostřed
vinohradů*

*Neověřte na zázraky,
tohle je poctivá práce...*



Vínarství U Kapličky - Zaječí

www.vinarstviukaplicky.cz

www.vinoexclusive.cz



**Velkoobchodní a maloobchodní
prodej lahvových a sudových vín**

**Výběr z více než 800 druhů
lahvových vín**



**Zahraniční vína – Francie,
Maďarsko, Portugalsko,
Rumunsko, Španělsko**

**Moravská vína – specializace
na rodinná vinařství a jejich
kompletní produkci**

Ochutnávky a řízené degustace

Oslavy svátků vína

**Novinkou je zastoupení
a nabídka kompletního
sortimentu Vínarství U Kapličky**



Galerie vín, Santražiny 5285, Zlín

Po – Pá 9 – 20 hodin, Sobota 9 – 13 hodin

Tel. 608 768 448, www.vinotekazlin.cz

e-shop: www.galerievin.com

Začněte žít zdravě – pijte pivo!

Právě jsem se rozhodl. Budu žít zdravě! Protože zdravý životní styl je aktuálním trendem doby, chci plout v hlavním proudu dění. Nechci se plácet kdesi u bahnitého břehu se zoufalci, kteří nemají dost kuráže a odvahy to aspoň zkusit.

Už předem jsem vyloučil, že bych se kvůli svému předsevzetí začal víc hýbat nebo dokonce týral tělo cvičením v posilovně. Chraň bůh! Existuje totiž nápoj, který je doslova nabitý vitamíny a dalšími, pro tělo nezbytnými látkami. Ne nadarmo se mu v Čechách a na Moravě říká tekutý chleba. Bingo! Trefili jste výčepního přímo mezi oči! Je to pivo!

Pivo, je-li dobré a řádně vychlazené, není jen zdrojem chuťového potěšení. Jak říkají moudré knihy, v pivu vesele plave například vitamín B1, který odbourává ve tkáních sacharidy, dodává tělu energii a významně podporuje trávení a nervovou aktivitu. Riboflavin - neboli vitamín B2 - je pro organismus důležitý z hlediska oxidačně-redukčních enzymů, zkrátka je to jakýsi elixír mládí. Ve dvou půllitrech je obsaženo 20 procent potřebné denní dávky. Jelikož víc než deset piv denně si stejně nedávám, mám aspoň jistotu, že se tímhle zdravým sajrajtem nepředávkuji. Další z béčkových vitamínů nese číslici 6 a hraje důležitou roli při vstřebávání bílkovin, reguluje roli tuků v těle a pomáhá při tvorbě červených krvinek.

Už jen tento výčet by mohl bohatě stačit k tomu, aby každý, kdo pobral alespoň trochu selaského rozumu, začal žít zdravě díky pitným pivním kůrám. Ale to ještě není zdaleka všechno!

Významnou látkou, která se podílí na výživě buněk, je tzv. niacin. V popisu jeho práce je působit při uvolňování energie tuků a cukrů a kromě toho pomáhá syntetizovat cholesterol. A aby toho nebylo málo, s jedním vypitým litrem piva do sebe adept zdravého životního stylu dostane poloviční denní potřebu kyseliny listové. A ta je základním vitamínovým kamenem, který podporuje práci metabolismu a obnovu veškerých buněk v těle. Paráda!

Skutečně je to tak – pivo je elixír zdraví a dobré nálady. Jeho konzumace snižuje stres i vysoký krevní tlak, podporuje krevní oběh a omezuje riziko vzniku srdečních onemocnění. Nuže – ještě se někdo diví, že jsem začal žít zdravě? Tak tedy – na zdraví!

Drahomír Kvasnička

tescoma



foto: Petr Holubář



Renata Šinkyříková, 22 let, na mateřské dovolené

U nás jsou jenom dvě hospody, tak je těžké si vybírat. Ale když mám tu možnost, tak si určitě vybírám podle prostředí. Mám ráda studené pivo. Ale třeba pod míru, nebo tak něco, neřeším. Sama jsem pracovala v hospodě, tak vím, že to sem tam ujede.



Václav Kufřík, 20 let, student

Už jsem zkusil hodně piv, ale nejradši mám hořké. Taky je to podle aktuálních možností. Když jsem třeba na nějaké akci, tak se rozhoduju podle toho, jaké tam to pivo mají. Jsme studenti, proto velkou roli hraje cena. Pít z kelímku ale jen z nouze, radši to mám ve skle. Máme rádi pivo, tak pijeme, co teče. Když víme, že jsou někde pěkné servírky, tak tam rádi zajdeme. Máme i oblíbenou hospodu, kde se známe se servírkama, tykáme si. Máme tam lepší servis a taky jistě výhody.



Lubomír Šinkýř, 72 let, důchodce

Vybírám si podnik i pivo podle žízňe. Když mám velkou žízeň tak Gambrinus, středně vychlazený, kolem sedmi stupňů. A nejradši chodím na pivo sám, někdy je to nejlepší.



Petra Ručková, 20 let, brigádnice na poště

Většinou, když jdu na pivo, tak chodím do lokálů, které mám vyzkoušené. To pivo nesmí být odstáté, nebo točené třeba na dvakrát. To už poznám. Taky musí být dobře vychlazené, s dobrou teplotou a samozřejmě pěnou. Není pivo, které by mi vadilo, teda, když je dobré! Řeším i pod míru, ale jenom pro sebe, že si to řeknu jen tak u stolu, ale nechodím si stěžovat.



Radim Sukup, 18 let, student

Vybírám si pivo podle chuti a ceny. Chutná mi Plzeň. Nejradši chodím někde do hospůdky v pátek večer. Co ale nemám rád, to je teplé pivo. Takové vyhlídám rovnou do kanálu.



Věra Štěrbová, 74 let, důchodkyně

S manželem chodíme na pivo málo. A když, tak vůbec neuvažujeme nad prostředím, obsluhou, nejsme zase takoví „pivaři“. My si kupujeme lahvové pivo domů. Jednu dobu jsme měli Kozla a pak nás to omrzelo, tak jsme zase začali kupovat něco jiného. Vybíráme si podle chuti, podle etikety a podle ceny.

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci se zlínskými restauracemi a zábavními podniky společnost Devítka Plus s.r.o. Registrace MK ČR E 18555. Magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Adresa redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín. Tel.: 725 843 474. E-mail: stamgastagurman@seznam.cz. Foto z titulní strany: Petr Holubář.

Valašské frgály také pro diabetiky

Když se vypravíte do Velkých Karlovic, v centru obce vedle pošty můžete navštívit Pekařství VALAŠSKÉ FRGÁLY. Jak už z názvu vyplývá, pekařství se specializuje na výrobu valašského pečiva na základě



dochovaných historických receptur. V nabídce pekařství jsou také valašské frgály slazené fruktózou, tzv. ovocný cukr (viz foto), na kterých si mohou pochutnávat také lidé s onemocněním diabetu. Kromě valašských frgálů si zde můžete koupit nebo objednat také škvarkové pagáče, sváteční koláčky, pletené valašské věnce, medové perníčky a další dobroty. Více na www.valasskepecivo.cz

Víno z „Bobulí“ ve Zlíně



Všichni, kterým se líbila česká komedie z vinařského prostředí - Bobule, natočená hlavně v oblastech Pálavy, ale také například ve Vinařství U Kapličky v Zaječči na Moravě, se mohou těšit na její pokračování.

Natáčení 2Bobule by mělo proběhnout v období léta, do kin se film dostane v říjnu letošního roku. Z čeho se však mohou milovníci vína těšit už teď, je zastoupení a prodej vín Vinařství U Kapličky ve zlínské vinotéce Galerie vín na ulici Santražiny. Více informací na www.vinotekazlin.cz a www.vinarstviukaplicky.cz

Odešel ten, kdo vás miloval...

S bolestí v srdci oznamujeme všem přátelům, známým, příznivcům i odpůrcům, že nás na 3 měsíce opustil milovaný a jedinečný bowling 9evítka ve Zlíně. Zemřel po dlouhé službě milovaným zákazníkům, ve věku 10 let, zedřený jak oprata. Od května do srpna projde bowling kompletní rekonstrukcí. Před Barum rally, tj. přibližně 19. 8., se uskuteční jeho slavnostní otevření.



Na lanýže do ASTONU

V novém klubu ASTON (v hotelu Ondráš), který se jistě zařadí mezi nejnávštěvovanější bary a restaurace ve Zlíně na Vás budou číhat takové speciality na kterých si pochutnávají ty nejslavnější celebrity. Příklad za všechny: Lanýže! ASTON - pravé lanýže na bramborách se smetanovou omáčkou nebo lanýže s lososem. Máte se na co těšit!

Pizza Kopča

Ahoj, jmenuji se Petr Kopčil a jsem moderátorem rádia Kiss Publikum. Jelikož nesmírně miluji pizzu, rozhodl jsem se začít spolupracovat s pizzerií La Strada ve Zlíně a společně jsme vytvořili pizzu „Kopča“ všech chutí. Neváhejte navštívit www.pizza-zlin.cz a v rubrice novinky se dozvíte více.



Nová FIESTA

– zážitek ze společného stolování

Dne 27. 2. proběhla v Praze světová premiéra nové řady mís a misek z Tescomy s názvem FIESTA. Misky a misky jsou vyrobeny z kvalitního bílého porcelánu, podnosy z exotického dřeva odolného bambusovníku. Každý dřevěný podnos je opatřen dokonale přesnými vodícími drážkami, které zaručují, že porcelán zůstává při přenášení i podávání vždy na svém místě. V základní nabídce řady FIESTA naleznete podnosy se 2, 3 a 4 miskami, dělenou mísu s podnosem či servisovací podnos se 3 miskami.



Nová piva na 9evítce



Od 1. 5. máte možnost ochutnat v restauraci 9evítka ve Zlíně devět nových druhů piva. Nově zde čepují například Zlatopramen, Krušovice, Heineken nebo třeba Zlatého Bažanta.

POKER PRESTIGE – pokerový sen

Pokerová asociace České republiky (PAČR) a Casino MagicPlanet (v hotelu Ondráš, Zlín) připravují sérii turnajů pro čtyři nejlepší hráče, tzv. reprezentaci PAČR o POKER PRESTIGE, která bude trvat 4 měsíce s dotací: 4 ks letenek do Las Vegas a startovné na turnaji v casinu Bellagio o 1.000.000 dolarů do postupu satelitu, nebo na turnaj celebrity v Casinu Commerce. Hraje se na Hotelu Ondráš v casinu Magic Planet. Splňte si svůj životní sen vyhrát v Las Vegas 6,5 milionů dolarů. Více na www.poker-turnaje.cz



Skútr za pizzu

Pizzerie La Strada ve Zlíně a firma DVmoto (www.dvmoto.cz), zabývající se prodejem a servisem motorek a čtyřkolek, pro Vás připravily velkou letní soutěž o nový skútr v hodnotě 25.000 Kč. Je velmi jednoduché ho získat. Stačí Vám pro to jen 3 věci: mít hlad, vybrat si tu správnou pizzerii a mít štěstí. Pokud si objednáte v pizzerii La Strada 1 nebo La Strada 2 jakoukoliv pizzu, na účtenku napíšete svoji adresu a telefon, účtenku zanesete osobně do pizzerie La Strada 2 (ul. Ševcovská 1556, bývalá Kuželna), tam ji hodíte do slosování, tak jste ve hře. Pak už jen stačí mít trochu štěstí. Úplná pravidla a více na www.pizza-zlin.cz





La Strada 2



La Strada 1



La Strada 2

LA STRADA

www.pizza-zlin.cz

Jak už asi všichni víte, pizza je typicky italský pokrm. Tak jak u nás babičky od pradávna pečou frgály, tak se v Itálii peče pizza. Postupem času se pizza dostala do podvědomí celému světu, podobně jako například hamburgery. Narazit můžeme na spoustu druhů pizz jak už z tenkého nebo tlustého, takzvaného „amerického těsta“. V poslední době se stalo velmi populární otevírání nových pizzerií za účelem rychlého zbohatnutí. Bohužel tomu tak není, **abyste mohli dělat dobrou pizzu, kterou budou lidi mít rádi, musíte mít především zkušenosti s italskou kuchyní, dobré pizzeristy, příjemné prostředí a v neposlední řadě musíte používat vybrané a kvalitní suroviny.**

Vstupme do reality, mít skvělý podnik znamená mít zkušenosti, znalosti v oboru, být kreativní. Protože nikdo není dokonalý, tak i ti nejlepší dělají občas chyby, proto musíte ve svém podniku trávit co nejvíce času, neustále je co zlepšovat.

Jeden z takových podniků je Pizzeria La Strada ve Zlíně pod Malou Scénou přímo u hlavní cesty. Je sice menší, ale zato kvalitou předčí mnoho konkurenčních. Interiér je spíše v italském stylu a celá pizzeria je laděna do pozitivní oranžové barvy, včetně malých autíček na rozvoz. Kuchyň je zde otevřená, takže se zde můžete podívat na celou přípravu vaší pizzy a profesionalitu pizzeristů, což samozřejmě zvedá úroveň. Z jídelního lístku máte na výběr z širokého sortimentu kvalitních pizz, těstovin a salátů. Z nápojového lístku máte na výběr z alko, nealko, teplých i studených nápojů, pivo se zde točí Staropramen a Stella Artois a jako jedni z mála zde nabízí typické italské víno „Lambrusco“. V letních měsících můžete strávit příjemné chvíle na letní zastřešené terase, takže

i v deštivých letních dnech pro vás nebude problém si posedět venku na zahrádce. Pokud samozřejmě nebudete mít chuť vyrazit ven, tak si můžete objednat cokoli z jejich sortimentu až před váš dům či do vaší firmy na tel. 777 717 998 nebo naprosto bezplatně přes Skype (pizza-zlin-2), jídlo vám přivezou zdarma a kamkoli ve Zlíně a okolí. A pokud nemáte jejich nabídku přímo před vámi, můžete navštívit internetové stránky www.pizza-zlin.cz, kde se dozvíte více například i o právě probíhajících akcích, soutěžích, novinkách apod.

Z důvodu menší kapacity se rozhodla majitelka otevřít s bývalým společníkem druhou provozovnu s názvem Pizzeria La Strada 2. Pizzeria se nachází v blízkosti centra na ulici ŠEVCOVSKÁ v prostorách bývalé Kuželny. Pro neználky půjdete od centra města po Tř. T. Bati na Vizovice, u Kancelářských strojů se dáte dolů a v polovině ulice doprava. Na rozdíl od jedničky je tahle provozovna spíše ve starobylém stylu a interiér zdobí věci z dob našich babiček. Na jedné polovině jsou stoly a lavice ze starých trámů, což působí jako kdybyste se vrátili do klasické hospody z 19. století. Pokud by se vám nechtělo sedět na dřevěných lavicích, tak si můžete sednout do druhé poloviny restaurace, kde se můžete zapustit do pohodlných sedaček. Jídelní lístek je zde samozřejmě stejný tak jako na jedničce s tím rozdílem, že je zde i klasická kuchyň, což je nabídka minutek a denního menu z výběru 4 jídel. V letních měsících je samozřejmě pro vás nachystána krytá zahrádka s kapacitou cca 40 míst. Pokud nebudete mít v době obědů čas si zajít někam na jídlo, můžete využít rozvozu zdarma a nechat si přivést i denní menu. Objednávky přijímají na tel. 7777 1 777 1 nebo skype (pizza-zlin-2). Co se týče nápojového lístku, je zde opět nepatrný rozdíl, oproti jedničce je nápojový lístek rozšířen o alko

i nealko, míchané nápoje a velkou nabídku tuzemských i zahraničních vín z různých koutů světa. Ve volných chvílích si sem můžete zajít nejen na jídlo, ale například zahrát klasické kuželky, kulečnické šipky nebo fotbálek, které jsou v oddělené části restaurace. Zvláště bych chtěl podotknout, že na La Stradě 2 je navíc k dispozici zdarma připojení k internetu přes wifi free, takže pokud zrovna doma nemáte internet, máte žízeň nebo hlad, je La Strada 2 pro vás ideální místo.

Takže pokud jste příznivci dobrého jídla a pití neváhejte navštívit tyto provozovny.

La Strada 1 - Tř. T. Bati 5359

Otevírací doba: Po-Čt 11:00-23:00
Pá-So 11:00-24:00
Ne 11:00-23:00

Rozvoz každý den 11:00-23:00

La Strada 2 - Ševcovská 1556

Otevírací doba: Po-Čt 11:00-23:00
Pá-So 11:00-01:00
Ne 11:00-23:00,

Rozvoz: Po-Čt 11:00-23:00
Pá-So 11:00-24:00
Ne 11:00-23:00



HRAJTE
O SKÚTRI!!!
Více na
straně 4





Začínal v branži jako kuchař a číšník. Dnes je Božetěch Dolník majitelem osobité restaurace „V práci“, kterou najdete v suterénu Hotelu Ondráš v centru Zlína. Jde o jediný podnik v krajském městě, který se může pochlubit samovýčepními stoly, u nichž si příznivci chmeloviny sami točí pivo. Podnik však není jen pivnicí, ale zároveň splňuje roli kavárny a vinárny, nabízí tradiční českou kuchyni i světové speciality a k tomu dokonalé zázemí s dvanácti velkými obrazovkami pro příznivce sportovních přenosů. Zkrátka – vyrazit po práci do „Práce“ rozhodně stojí za to.

Na spotřebě piva se ekonomická krize neprojevila, tvrdí Božetěch Dolník, majitel restaurace V práci

Jak se vlastně zrodila myšlenka spojit v jednom podniku několik funkcí dohromady?

„Nápad vznikl asi před třemi lety. Na Západě se trend ubírá k tomu, že interiér jde vybavením hodně nahoru, chtěli jsme proto nalákat lidi na prostředí, kde by se cítili jako doma v obýváku. Po návštěvě podniků v Irsku a v Holandsku jsme se rozhodli, že zkusíme něco podobného.“

V zahraničí jste se tedy zhlédli v samovýčepních stolech?

„Moc se nám to líbilo. Bylo to pro nás něco naprosto nového. Až později jsme se dozvěděli, že v Čechách už nějaký podnik tohoto ražení existoval. Zcela nezávisle jsme si nechali doporučit technologii pro stáčení piva. Toto špičkové samočistící zařízení přišlo skoro na dva miliony korun.“

Hovořil jste o interiéru. Měli jste hned od začátku jasno, v jakém duchu by to mělo být „V práci“ zařízení?

„Chtěli jsme, aby měl podnik moravského ducha, proto jsme použili kámen a dřevo. Důležitá pro nás byla multifunkčnost, součástí podniku je tedy i kavárna s možností víkendových tanečků a pro sportovní fanoušky jsou k dispozici televizory. Byl to dobrý tah, protože když je na programu fotbalové nebo hokejové střetnutí, hospoda praská ve švech.“

Žádný nový podnik nemá na různých ustláno, ale musí o zákazníky bojovat v tvrdé konkurenci. Jak dlouho trvalo, než k vám lidé našli cestu?

„Klientela se vytříbila přibližně po roce. Samozřejmě, že jsme hosty museli přitáhnout nejrůznějšími akcemi, kampaněmi, soutěžemi a šťastnými hodinkami. Myslím, že dneska jsme jednou z nejnavštěvovanějších restaurací ve městě. Máme tu víc než dvě stovky míst, ale o víkendech bychom to klidně mohli nafouknout na tři sta. Velkou roli hraje i nabídka piva. Točíme devět druhů, včetně patnáctistupňového speciálu z Brna.“

Kolik piva proteče vašimi pípmi? Nezasáhla vás ekonomická krize?

„Kdepak, krize se nás vůbec nedotkla. Pivo se pije stále stejně, možná dokonce i víc. Denně vytočíme osm až dvanáct padesátilitrových sudů. Nedávno jsme získali na veletrhu v Brně certifikát za špičkovou kvalitu točeného piva. Měli jsme tu dvakrát na kontrole komisi sládků z českých pivovarů a byli jsme ohodnoceni jako nejlepší podnik ohledně čistoty piva.“

Jak oblíbený je váš samoobslužný pивní systém?

„O víkendu jsou tyto stoly trvale obsazené. Registrujeme objednávky až na půl





roku dopředu. Máme tu dokonce i rekordmany. Desítka chlapů u jedné pípy zvládla vypít sto piv. To už i mně připadá dost šílené."

Co se dnes nejvíc pije? Dříve to bylo desetistupňové pivo, čemu dávají pivaři přednost nyní?

„Podle mě by se na Moravě pořád pila nejvíc desítka, ale protože hospody nakupují desítku a jedenáctku za stejnou nákupní cenu, přechází se na jedenáctistupňové pivo. Dvanáctka se pije méně, protože leze dříve do hlavy. Konzumují ji hlavně fajšmekři, kteří pijí jen „plnotučné“ pivo.“

Jak to je s personálem? Kolik lidí zvládne „utáhnout“ tak veliký prostor?

„Zaměstnáváme asi dvacet lidí. Když je ale špička, musí se pořádně ohánět. Na Západě je běžné, že si hosté chodí pro pít k baru sami. Myslím, že to bude brzy normální i u nás.“

Fluktuace mezi číšníky a servírkami je obrovská. Máte s tím problém?

„Udržet dobrého kuchaře nebo číšníka je těžké. Paradoxně nám trochu pomohla ekonomická krize. Když jsem podal před třemi měsíci inzerát, že hledám kuchaře, nezval se mi nikdo, maximálně nějaký "ožrala". Dnes je to lepší. U číšníků je to tak, že tuto práci už asi vždycky budou dělat jen studenti či lidé, kteří ji budou brát jen jako přivýdělek nebo překlenovací období, než si najdou něco jiného. Opravdový číšník s praxí po pár letech zjistí, že může dělat sám na sebe a otevře si vlastní podnik.“

Nabízíte návštěvníkům také nějaké kulturní akce? Velký prostor k tomu doslova vybízí.

„Chtěli jsme zpočátku dělávat například jazzové programy, ale zjistili jsme, že zájem o ně je minimální. Existuje tu jen velmi úzká skupina lidí, která by něco takového přivítala, takže bychom na podobných akcích prodělávali.“

Ještě k ekonomické krizi. Mluví se o tom, že lidé přestávají utrácet a začínají šetřit. Projeví se to ve vašem oboru? Budeme svědky krachů některých podniků?

„Myslím, že řada hospod přežívá jen proto, že tam jsou lidé zvyklí chodit. Třeba to mají blízko a v okolí není žádná konkurence. V současné době ale asi bude nutné o zákazníky víc bojovat, přinášet něco nového. Když některé podniky zkrachují, bude to jen dobře, protože na trhu vznikne místo pro nové restaurace.“

Změní se v brzké době něco na scéně restauračního podnikání?

„Lidé by si ještě měli užít nízké ceny, protože některé služby půjdou stoprocentně nahoru, jelikož jsou silně podhodnocené. Ceny se srovnají s těmi západními. Meníčko bude stát pět až šest euro a za pivo se bude platit až sedmdesát korun. Počítám, že je to otázka dvou let.“

Drahomír Kvasnička
foto: Petr Holubář

Kam na pivní speciály?

Bier Brand – pivní pálenka z piva Baron Trenk, pálená v lihovaru Rudolf Jelínek ve Vizovicích. 50% obsah alkoholu.

Kam: restaurace 9evítka, Zlín

Březňák, 11 st. – vítězné pivo několika prestižních odborných degustací, s rostoucí oblibou u zákazníků pro svou skvělou chuť, vyrovnanou kvalitu a dokonalou jiskrnost, dostatečně řízné s bohatou a hustou pěnou. Obsah alkoholu 4,1%.

Kam: restaurace V práci, v hotelu Ondráš, Zlín



Comenius – speciální pivo z Pivovaru Janáček se vyznačuje výraznou plností s nádechem medu a karamelu. Jde o silné pivo s výraznou hořkostí, obsah alkoholu je 6,0 %.

Kam: restaurace Morava Uh. Hradiště a restaurace Koruna Uh. Hradiště



Edelweiss – speciální kvasnicový ležák s bylinkami.

Kam: restaurace 9evítka, Zlín

Leffe Brown. – belgické klášterní speciální tmavé pivo. Je určeno především milovníkům hořčího piva. Za svoji tmavohnědou barvu, plnou chuť a aroma karamelu vděčí především praženému sladu.

Unikátní kombinace sladké a pikantní chuti z něj činí výborný doplněk sladkých a kyselých jídel. Jeho vinný protějšek představuje Burgundské červené. Obsah alkoholu je 6,5 %.

Kam: restaurace U Johana, Zlín



Schöfferhofer, 13 st. – kvasnicové světlé pivo, ležák. Obsah alkoholu 5-5,6%

Kam: restaurace 9evítka, Zlín



Speciální ležák ELIXÍR, 15 st. – živé pivo přímo z varny. Nepasterizované, nefiltrované. Prastarý původní recept, nezapomenutelný zážitek. Jen v určené dny nebo na objednávku. Životnost piva 48 hodin, pivo se speciálně stáčí pro pub „V práci“. Osobní dovoz bečky.

Kam: restaurace V práci, v hotelu Ondráš, Zlín

Zlatopramen, 11 st. – pivo plné sladové chuti, zářivě zlatého vzhledu, bohaté pěny a řízu, jemného chmelového aroma a příjemné hořkosti. Obsah alkoholu 4,9%.

Kam: restaurace V práci, v hotelu Ondráš, Zlín



Anketa: Jaké jídlo je ideální k pivu?

Pivo je nápojem, který ob stojí sám o sobě a řada nadšených příznivců tohoto moku to bez mrknutí oka potvrdí. Jenže skutečný znalec piva dobře ví, že hořká chuť chmeloviny nejlépe vynikne jen v kombinaci s určitým jídlem. Stejně jako vinaři doporučují k jednotlivým odrudám různé pokrmy, také pivo si žádá své chutě, se kterými se snoubí a doplňuje. A proto jsme se v několika restauracích zeptali: Jaké jídlo je podle vás nejlepší k pivu? A co byste doporučili z vaší nabídky jako ideální pokrm k tomuto nápoji?



Božetěch Dolník,
majitel restaurace **V práci, Zlín**

„Ideální jídlo pivu? Mělo by to být něco, co má samo o sobě výraznou a specifickou chuť. Navíc by měl tento pokrm ještě podpořit hořkou příchuť piva. Podle mě jsou takovým jídlem jednoznačně tvarůžky s chlebem. Z naší nabídky pak můžu doporučit vynikající žebírka, vepřovou s knedlíkem a se zelím nebo také škvarky. Zkrátka, k pivu se hodí mastná jídla.“



Drahomír Juřena,
majitel restaurace **U dvou slunečnic, Zlín**

„To nejlepší k pivu máme na jídelním lístku, takže mohu doporučit kachnu nebo husu se zelím, případně steak z krkovičky s pepřovou omáčkou a grilovanou zeleninou. Jako příloha ke kachně i huse jsou vhodné knedlíky, nejlépe rovnou dva nebo tři druhy – karlovarský, houskový i bramborový. Určitě nic nezkazíte teplými škvarky nebo tláčenkou. Obecně platí, že k pivu patří mastnější jídlo. Ostatně, když si dá někdo pivo, má stejně po dietě.“



Petr Holčík,
majitel restaurace **9evítka, Zlín**

„Podle mě se k pivu nehodí dietní jídla. Doporučuji spíše mírně kořeněné, mastnější pokrmy, protože pivo je ideální pro spalování tuků a podporuje chuť jídlu. Pivní hořčina také zahání žízeň lépe než slazené nealkoholické nápoje. Kdybych měl doporučit něco z naší nabídky, asi by to byl tatarský biftek s topinkou. Ten je podle mě k pivu naprosto perfektní.“



Jan Balloš,
majitel restaurace **U Johana, Zlín**

„Je jasné, že k pivu patří spíše mastnější jídla. Jednoznačně bych doporučil nakládání tvarůžky nebo pokrmy kořeněné čerstvými chilli papričkami, tedy rozhodně něco ostřejšího. Jinak se k pivu samozřejmě hodí pečené maso. V naší restauraci doporučuji bez zaváhání grilované vepřové koleno. Tato kombinace je u nás bezesporu tou nejoblíbenější.“



David Řehan,
majitel Pizzerie **Rychlý drak, Zlín**

„Nejlepším jídlem k pivu je pečené vepřové koleno nebo uzené maso. Určitě není na škodu, když je pokrm řádně kořeněný, protože koření zvýrazní hořkou chuť piva. Protože jsme pizzerie, tak mohu k pivu doporučit například pizza tyčinky – ty mohou být sýrové nebo s anglickou slaninou. Jinak míváme v nabídce pečené koleno a také pečená žebra. Zákazníci si to velmi pochvalují.“



Jiří Barcuch,
majitel restaurace **U Barcuchů, Zlín**

„Myslím, že k pivu se hodí barbecue nebo například grilovaná křídylka či žebírka. Určitě by to mělo být mastnější jídlo, které má osobitou chuť, takže je možné je výrazně dochucovat kořením. Z naší kuchyně bych k pivu doporučil tvarůžkovou pizza tyčinky. Pokud by se chtěl někdo pořádně najíst, pak bych mu servíroval krkovičku s pečivem, nejlépe s chlebem.“

Zavolejte nám! Tel.: 577 119 333-5, 777 552 088, 602 517 345

**PRODEJ NOVÝCH
VOZIDEL BEZ DPH
ZAHÁJEN!**

**LEVNĚJI NEŽ NOVE
A KLIDNĚ I NA SPLÁTKY**

- Inzerce Vašeho vozu na internetu včetně digitálního foto
- Inzerce Vašeho vozu v automoto časopisech po celé ČR
- Zprostředkování prodeje jen za 4% provize

**VÝKUP ZA HOTOVÉ
A ZA NEJLEPŠÍ
MOŽNÉ CENY**

7 dní
v týdnu jasně
tu pro vás

Navštivte nás! Průmyslová zóna Otrokovice – Napajedla.

V aktuální nabídce momentálně až 500 nových i ojetých automobilů jen pro Vás!

Jak se pivo vařilo ve Zlíně

Už jste si někdy řkali, jako správní zlíňští patrioti a zároveň milovníci zlatavého moku, že by vůbec nebylo špatné mít ve Zlíně svůj vlastní pivovar? Následující řádky vás přenesou zpět v čase a přesvědčí vás o tom, že umění vaření piva ve Zlíně patří neodmyslitelně k historii města. Nejen že zde byly dokonce rovnou dva pivovary, ale ono se jim ve zdejším prostředí i náramně dařilo.

Vraťme se do roku 1397. Právě tehdy Zlín získal základní městská práva včetně vaření a šenkování piva, jak to potvrzuje Šternberská listina. Tehdy bylo toto odvětví opravdu výnosné. O století později pak najdeme i první zmínky o zlínských pivovarech. Měšťanském i panském (tak jak to bylo v té době běžné) – tedy podnik, kde se vařilo pivo pro vrchnost a ten, jehož produkty byly určeny poddaným.

Měšťanský pivovar

O měšťanském pivovaru toho víme poměrně málo, jeho život oproti panskému pivovaru neměl dlouhého trvání. Zatímco první zmínky o fungování jsou z roku 1598, měšťani už vařili nahořklý nápoj ve svých domácnostech o století dříve. Sladovat a prodávat pivo mohli místní až díky privilegii, které získal Jiřík Tetour. Nejprve toto právo mohli lidé užít jen v omezené lokalitě města, posléze jim to bylo umožněno na Čepkově a v Grigově, tedy v dnešní lokalitě Trávník. Možnosti výčepu piva měšťanů byly ale poměrně omezené, protože povětšinou šenk obstarával panský pivovar a to jak ve zdejším panství, tak v okolí.

Celou idylku vzkvétajícího měšťanského pivovaru a rozmachu jeho piva ukončila třicetiletá válka. Budova osiřela a měšťané při výjimečných příležitostech používali k výrobě chmelového nápoje panský pi-

vovar, samozřejmě ne zdarma. V druhé polovině 17. století ztratili zlíňští poddaní právo své pivo prodávat úplně.

Panský pivovar

Panský pivovar na rozdíl od toho měšťanského vyráběl pivo ještě zhruba před sto lety... Není zřejmé, který z dvou



Panský pivovar ve Zlíně v roce 1905 (foto OA Klečůvka)

pivovarů fungoval dříve, nicméně první zmínky z roku 1565 byly právě o panském objektu. Bohužel, když přišla třicetiletá válka, ani ten neušel zkáze. Po rozsáhlém požáru, který zachvátil i budovu podniku, mnoho nezbylo. Přesto panský původ napomohl rychlému vzkříšení pivovaru.

Od sedmáctého století jsou velmi pečlivě vedeny záznamy o zdejších sládcích. Velmi úspěšné a v očích veřejnosti i důležité postavení zaujímal pivovar v první polovině 19. století, kdy se zdejším pracujícím (4 osoby) podařilo vařit až 690 sudů piva ročně. Tehdy byl celý komplex panského hospodářství v majetku Klaudiuse Brettona. Se zrušením poddanství a se smrtí barona začal pivovar pod rukama vedením jeho syna upadat. V době, kdy byl majitelem objektu Leopold Haupt, přichází výrazná posila v podobě osmadvacetiletého sládka Františka Janáčka. Dokázal ze zdejšího piva udělat vyhledávaný nápoj. Do klína mu spadla i část hospodských podniků v Napajedlích. Byly to možná nejsvětější okamžiky tohoto odvětví

ve Zlíně. Přesto, že rodina Janáčků v roli sládků zůstala v místním pivovaru, František přijal lukrativnější nabídku od konkurence v Uherském Brodě, kde posléze založil jediný dodnes fungující pivovar v celém Zlínském kraji – Janáček Uherský Brod.

Zatímco pivovar Janáček vzkvétal, zlínský podnik ztrácel na atraktivitě, především díky

nevýraznému růstu produkce. Dědici současného majitele dali pivovar k nájmu. Za ukončením provozu nejspíš stáli poslední nájemníci Aristides a Marie Baltazzi, majitelé Napajedelského panství. Po pár letech skončil výrobu i pivovar v Napajedlích. Musel ustoupit Jarošovskému pivovaru. Prázdné prostory pivovaru ve Zlíně (poblíž zámku) přečkaly v nezměněném stavu válku. Ve dvacátých letech, to už v majetku města, prodělaly přestavbu na sídlo okresního soudu, včetně věznice. Tato

instituce před šesti lety ale přesídlila a budova bývalého pivovaru zůstala nevyužita a bez investic do rekonstrukce do dnešního dne.

Pivovary v kraji

Možná Vás bude zajímat, že zlínské pivovary nebyly v kraji žádnou výjimkou. Jen namátkou... Zamíříme-li na Hanou, tak zjistíme, že zmínka o založení měšťanského pivovaru v Kroměříži je z roku 1278. Když se vydáme směrem na Uherské Hradiště, narazíme na Jarošovský pivovar, byť už nefunkční, tak díky písni kapely Argema nesmrtelný. Je to jedenáct a půl roku, co ukončil svou činnost. Dával práci lidem z okolí téměř 300 let a nakonec doplatil na vývoj ekonomiky v devadesátých letech a nebyl sám.

Ještě delší tradici než v Jarošově mělo vaření piva v Uherském Ostrohu. Tuto výsadu získali místní od svého panovníka. V jedné z listin císaře Zikmunda je zmínka o ostrožském pivovarnictví z roku 1435.

MONACO SALÁT

Salát je chutné, pikantní a lehké jarní jídlo. V kombinaci s dobrým červeným nebo růžovým vínem vás mile překvapí.



Suroviny na 3-4 porce:

Na prsíčka: 300 g kachních prsíček, sůl, pepř.

Na ztracená vejce: 8 křepelčích vajec (nebo 4 slepičích), trochu octu, sůl.

Na zálivku: šafránový ocet (můžete si jej připravit i doma - do vinného octa přidejte trochu šafránu a nechte stát 2 - 3 dny), olivový olej, 1 kávová lžička cukru krystal, sůl.

Na salát: směs listových salátů (římský, dubový, polníček), 12 velkých kaparů, 12 papriček plněných sýrem feta (stejně jako kapary k dostání v řeckých specialitách), 12 sušených tomatů.

1. Kachní prsa osolte, opepřete, kůži nařizněte jako mřížku a pečte na pánvi nejprve kůží dolů. Pět minut pozvolna vypékejte, pak dejte do rozehřáté trouby a zase pozvolna pečte (asi 10 minut). Nechte vychladnout a krájejte na velmi tenké plátky.

2. Z křepelčích vajíček uvařte ztracená vejce. Do vody přidejte trochu octa, osolte a přiveďte k varu. Do vroucí tekutiny rozklepněte jedno vejce po druhém. Vařte je přibližně dvě minuty. Vyndejte naběračkou, zchlaďte ve studené vodě a nechte osušit.

3. Připravte si zálivku. Smíchejte šafránový ocet s olivovým olejem, osolte a přimíchejte lžičku cukru. Dejte na očištěný salát, přidejte kachní prsa, vejce a dozdobte toматы, papričkami a kapary.

Dobrou chuť Vám přeje Libor Vídřman, šéfkuchař restaurace ASTON, Hotel Ondráš.

PIKANTNÍ ŠPEKÁČKY V ČERNÉM PIVU



Suroviny na 1 porci:
2 špekáčky, cca 150 g • cibule na proužky, 100 g • kečup, 100 g • česnek, 50 g • 2 chilli papričky • 3 dcl černého piva • sůl • pepř

1. Špekáček nakrájíme na ježka. Přidáme cibuli, kečup, česnek, chilli, sůl, pepř a černé pivo.
2. Necháme odležet 24 hodin.
3. Pečeme v troubě na plechu cca 30 minut na teplotu 180 C.
4. Podáváme s chlebem a černým pivem.

Dobrou chuť Vám přeje Aleš Matějičný, šéfkuchař restaurace 9evítka.



Pavel Dvořák

Řeznictví a uzenářství, Želechovice nabízí:

- široký výběr chlazeného vepřového, hovězího, kuřecího a krůtího masa
- domácí výrobu uzenin
- chlazenou kuchyni - chlebíčky, saláty, sýry...



Provozovny:

- Želechovice
- Zlín (Dům kultury) - Gahurova 5265
- Uh. Hradiště - Sadová 1396

graspo.
GRAFICKÁ SPOLEČNOST

umění art of
printing tisku



kompletní polygrafická výroba
knihařské zpracování
moderní technologie
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů



www.graspo.com

Graspo CZ, a. s., Pod Šternberkem 324, 763 02 Zlín
• Tel.: 577 606 233, 723 228 292 • Fax: 577 104 052 • E-mail: vasek.vymetalik@graspo.com



**Pizzerie Rychlý drak,
ul. Divadelní 1333, Zlín
tel.: 737 573 937**



Srdečně Vás zveme k návštěvě Pizzerie Rychlý drak, ve Zlíně v ulici Divadelní (vedle Městského divadla). Ochutnat zde můžete speciality italské kuchyně jako je pizza nebo těstoviny, ale také klasická česká jídla. Kromě více než 25 druhů pizzy nabízíme rovněž těstoviny a zeleninové saláty. Na přání Vám jídlo zabalíme také s sebou. V létě pro Vás máme připravenou prostornou a útulnou zahrádku s grilem a dětským hřištěm.



● 25 druhů pizzy ● těstoviny a zeleninové saláty ● zahrádka s grilem ● dětské hřiště ●

Přijďte se podívat. Těšíme se na Vaši návštěvu.

www.rychlydrak.cz

Role Maryši vynesla zlínské herečce jedno z největších možných hereckých ocenění – Thálii. Petra Hřebíčková, původem z moravského Hodonína, má na svém kontě inscenace dramatické, komediální i muzikály. Ztvárnila například Sally z inscenace Kabaret, Taťanu z Oněgina, či opici Žofku. Mimo divadelní prkna se půvaby krásné herečky mohli potěšit i milovníci stříbrného plátna ve filmu Obsluhoval jsem anglického krále.

Vzpomínáš si, jak jsi zajedla a zapila Thálii?

Samozřejmě. Po vyhlášení Thálie byl raut na Staroměstské radnici. Zeleninové, těstovinové saláty, kus kus, různé druhy masa, jednohubky... Nejvíce mě zaujaly jednohubky z černého chlebu s lososem a olivová pomazánka.

Do které země by ses vydala za jídlem, kdyby to bylo ve Tvých možnostech?

Napadlo mě hned minimálně pět zemí. Rusko, Norsko, Turecko, Indie. Ráda zkouším nové a neznámé věci. Nejprve bych se ale ráda nechala hostit v Číně, abych věděla jestli nám ti „naši“ číňani podávají pravé kung-pao.

Petra Hřebíčková ví, jak Vávrovi namíchat kafe

Letos jsem byla ve vyhlášené čínské restauraci v Anglii a byl to balzám pro jazyk. Ale anglická kuchyně, alespoň jak jsem ji poznala já, mezi mé favority nepatří. Kamarádka Angličanka nám uvařila a nevěděla jsem, kde začít. Měla jsem pocit, že mám na talíři pět chodů najednou, což mi moc neštimovalo.

Co bylo nejexotičtější jídlem, které jsi kdy jedla?

V sedmi letech jsem se vsadila s bráchou, že sním chudinku berušku. Nic moc a bez oblohy. Mnoho exotického jsem bohužel neochutnala. Mým největším zážitkem jsou mušle s těstovinami v Itálii.

Vzpomeneš si na své nejoblíbenější jídlo v dětství?

Pečené brambory se slupkou v babiččině peci, kde topila dřevem, podávané se lžící másla, špetkou soli a kyškou. A pohádkou.

Vaříš ráda? Jaká jsi kuchařka?

Vařím ráda a často, leč kuchařka moc dobrá nejsem, protože vařím nejčastěji jen sobě. Děláám většinou jednoduchá jídla. S pravou českou kuchyní se jako tvůrce spíše seznamuji. Jsem pyšná třeba na jelení guláš, který jsme s přítelem hýčkali snad tři hodiny. Vypil spoustu červeného vína (ten guláš).

Máš ráda pivo? Používáš zlatavý mok i v kuchyni?

Přednost dávám vínu, ale v létě vítězí pivo. Zachutnala mi Plzeň, kterou si dávám spíše výjimečně, o to je lahodnější. Taky mám ráda kvasnicová piva. Co se kuchyně týče, pivo je výborná ingredience. Takové kuře s kysaným zelím, zalité černým pivem se opravdu dokáže předvést á la kachna.

Jaké je Tvé nejoblíbenější jídlo a pití?

V posledních letech jsem se zamilovala do ryb a mořských plodů. Jakmile vidím na jídelníčku lososa, nemůžu si pomoci. Oblíbené jsou těstoviny a rýže ve všech možných kuchařských kreacích. Neobejdu se bez dávky ořechů. Taky jsem objevila zalíbení v kus kusu a bulguru. Z pití je to víno, voda, bylinkové a zelené čaje.

Bez čeho (nádobí i suroviny) se v kuchyni neobejdeš?

Pánev, remoska, česnek, cibule, zelenina, sýr, bazalka, sůl, pepř, voda. K Vánocům jsem dostala neocenitelný umělohmotný hmec, do kterého dáte těstoviny a horkou vodu, necháte ho pracovat bez vaření. Po chvíli máte skvělou přílohu al dente.

RECEPTY PETRY HŘEBÍČKOVÉ

Dýňové zeli: (Malý tip z naší zahrádky je nezanevřít na dýni. Dýňové „zeli“ se často neobjevuje a chutná báječně. V létě zavaříme a čerpáme celý rok. Skvělé k masu i do segedínského guláše.)

Olej, cibule, nastrohaná dýň (ovšem nejlepší je „špagetová dýň, která se dušením sama rozdrobí na špagety), přidáme sůl, cukr, ocet, kmín. Po půl hodině dušení naplníme zavařovací sklenice a znovu asi půl hodiny zavařujeme při teplotě 80 stupňů.

Špenátové placky: Spařený špenát prolisujeme, přidáme česnek, sůl, vejce, polohrubou mouku, mléko – konzistence jako na palačinkové těsto. Smažíme na oleji.

Zapečená cuketa: Předehejreji troubu na 200 stupňů. Cuketu vydlabu do tvaru lodičky, dvě minutky vařím (dle tvrdosti) a spodek propíchnu vidličkou.

Připravím si na cibulce zeleninu: paprika červená, zelená, cherry rajčátka, kukuřice, česnekem nešetřím, osolím, opepřím a přidám provensálské koření.

Na dno vymazaného pekáče dám šťouchané brambory i se slupkou nebo bramborovou kaší. Do ní ponořím osolené, vyplákané cuketové „kajaky“ plněné zeleninovou směsí, (když jsou strávníci masochytiví, směs dělám s mletým masem). Zaliju smetanou se strouhaným sýrem a zapeču.

CO ŘÍKAJÍ KARTY

květen - červen



Beran 21.3.-20.4.

Vážení beranové, pokud by vás náhodou napadlo postavit se nyní-ší krizi čelem a vyhloubit základy úžasnému projektu, nechte raději sny na příští rok a věnujte se udržení současného standardu a to i v lásce. V roce 2010 totiž potkáte chlápka (takové „malé pivo“ to bude), který díky svým známostem zvládne půl projektu za vás...



Býk 21.4.-20.5.

Všechny býky bez výjimky připraví květen o iluzi, že dokážou být partnerovi věrní až za hrob. Potkají totiž „pana Božského“ (slečnu „Božskou“), kterému rozhodně neodolají. A tak nezbude, než řešit partnerské dilema - **Křídýlko nebo stehýnko?** Obojí rozhodně nezvládnete!



Blíženci 21.5.-21.6.

Blíženci, určitě víte, že do ženy a do **melounu nenakouknete**. V červnu ale pozor. Neprohlédnete ani svého šéfa, či obchodního partnera. Jistě se důslednou kontrolou a navíc podpisem nové smlouvy, ta vám před vánci přinese skvělé peníze. Pak i na meloun zbude.



Rak 22.6.-22.7.

Raci s ohledem na svůj skvělý talent hospodařit s penězi příjmu šanci na netradiční dovolenou last minute již v červnu. V tomto období budete neskutečně sexy a tak komplexy stranou. Lehce utrhnete i to, co by se jindy jevilo jako **kyselé hrozny**. I vám bude jednou osmdesát a tak budete mít na co vzpomínat.



Lev 23.7.-22.8.

Lvíčkové, všichni kolem vás stejně vědí, že jste v jádru citlivější, než se odvážíte přiznat. Díky své „nenápadně“ milé povaze získáte nabídku na úžasnou, atraktivní cestu od kamarádů. Co tak do Norska na **ryby**? Nikdo nepochybuje, že náladu jen vylepšíte, tak kupte prut a koření na ryby už zítra (pokud půjde o Egypt, vemte balenou vodu).



Panna 23.8.-22.9.

Vleklé spory v rodině dozrají během května nebo června nečekaného zvratu. Problém zkrátka není vůbec v tom, o čem se mluví. Podíváte-li se do zákulisí zjistíte, že je potřeba změnit taktiku. Pak už protistranu utáhnete na **vařené nudli**!



Váhy 23.9.-22.10.

Vy, romantické váhy, opravdu se nevydávejte na dovolenou svým starým „romantickým“ autem, nebo se vaší rodině změni „romantická“ dovolená v šílené čekání na pomoc odborníků v odstavném pruhu dálnice... Zainvestujte do nového vozítka, nebo riskujete, že se z vás na dálnici stane **dobře propečený steak**.



Štír 23.10.-22.11.

Štíři, budou v pokušení svá smyslná těla zdokonalit pravidelným **grilováním** na zahradě ještě před odjezdem na dovolenou. Myslete více na své zdraví!! Soused(ka) má pro vás slabost i v bílé barvě a navíc - takhle nehrozí diskriminace, že?



Střelec 23.11.-21.12.

Střelci budete řešit rodinné majetky. Třebaže vám **porcování medvěda** nebude příliš vonět, pochopíte starší generaci, která chce mít ve věcech pořádek a nechejte se obohatit o kus pole, čtvrtku domu, nebo chatičku u Pelhřimova. Jednou to ocení vaše děti.



Kozoroh 23.12.-20.1.

Kozorohové, ač je to striktně proti vašemu naturelu, v květnu a červnu 2009 se budete muset poradit s vlastní intuicí. Neberte oslňující pracovní nabídku. Proč? Právě proto, že se vám na ní „něco“ nezdá. Pokud si podkopete stávající židličku, už v září budete bez práce (a bez ní nejsou **koláče**, ani doláče).



Vodnář 21.1.-20.2.

Vodnáři, zdá se vám vaše partnerka smutná?? To není sen!! Přestaňte ji neustále okouzlovat sliby **smažených sněhových koulí** - to už prokoukla, a zkuste toto léto vykopat reálné základy novému domu po kterém touží... A ženy vodnářky? Vám červnové sportování přinese bezvadnou partičku nových kamarádů. Tak se tužte :-)



Ryby 21.2.-20.3.

Ryby pociťujete, že právě proplouváte finanční krizí? Maskujte své nálady doma neustálým **krájením cibule**? Vydržte! V květnu ucítíte nové proudy a peníze se jen pohnou - výhra v loterii, prémie v práci, strýček z ameriky taky něco pošle... A když ne? Vaše sny vám přece nikdo vzít nemůže...



Simona Králová
tel. 777 893 315

AUTOLINE CZ

Kvítkovická 1527, Napajedla
Tel.: 577 119 333-335,
777 552 088, www.autoline.cz



BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

Náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 577 596 112
www.devitka-restaurace.cz



CAFFE SPECIALE S.R.O., ZLÍN

Tel.: 731 169 802
E-mail: info@caffeitaly.cz
www.kavycaje.cz



CASINO MAGIC PLANET

Kvítková 4323, Zlín
www.poker-turnaje.cz



DolceVita

Náměstí míru 12, Zlín
Tel.: 773 598 982
www.dolcevita-zlin.cz, www.menicka.cz



GALERIE VÍN

Santražiny 5285, Zlín
Tel.: 577 219 661, 608 768 448
www.vinotekazlin.cz



HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR

Pozlovice 47, Luhačovice
Tel. 577 131 650, 577 133 750
www.ogar.cz



CHELSEA PUB

Lešetín I/674, Zlín
Tel.: 577 213 412, 777 156 151
www.chelseapub.cz



JOSEF POSPÍŠIL - VÝROBNA LAHŮDEK A UZENIN S.R.O.

Tovární 1627, Holešov
Tel.: 777 573 820
www.pospisil-holesov.cz



KOLIBA U ČERNÉHO MEDVĚDA

U zimního stadionu č.ev. 4092, Zlín
Tel.: 577 436 908,
577 211 813
www.koliba-zlin.cz



MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48, Vizovice
Tel. 577 687 232, 737 234 355
www.motorestzadverice.unas.cz



Pavel Dvořák - Řeznictví u Březíků

Pod Stráží 470, Želechovice, Tel.: 603 185 122

PIVNÍ BAR U KRÁLE

Kvítková 4352, Zlín,
Tel.: 577 216 935



PIVNÍ BAR U KRTKA

Dlouhá 122, Zlín

Pivovar Janáček, a.s.

Neradice 369, Uherský Brod
Tel.: 572 632 461 - 63
www.pivovar-janacek.cz



PIZZERIE LA STRADA

Tř. T.Bati 5359, Zlín
Tel.: 777 717 998
www.pizza-zlin.cz



PIZZERIE LA STRADA 2

Ševcovská 1556, Zlín
Tel.: 777 1 777 1
www.pizza-zlin.cz



PIZZERIE RYCHLÝ DRÁK

Divadelní 1333, Zlín
Tel.: 737 573 937
www.rychlydrak.cz



RESTAURACE AISA

Zarámí 4463, Zlín
Tel.: 577 011 582,
732 215 870
www.aisanew.cz



RESTAURACE ASTON

Kvítková 4323, Zlín
Tel. 577 210 178
www.hotel-ondras.cz



kam na AKCI?

květen - červen

Nový bar-restaurant ASTON

Otevření nového bar-restaurantu ASTON na hotelu Ondráš. Desingová pecka jak v interiéru, tak v gastronomii.

Místo: Hotel Ondráš, Zlín

Pizzerie La Strada 1 a Pizzerie La Strada 2

pro vás přichystala velkou letní akci. Jedná se o soutěž o nový skútr v hodnotě 25000 Kč. Více info o soutěži na www.pizza-zlin.cz



8. - 10. 5.

Otevírání pramenů

Třídenní maraton akcí začne v pátek událostí s názvem Živé obrazy z historie lázní. V sobotu můžete dopoledne vyrazit na Jarmark, projet se historickým hasičským vozem, nebo na vernisáž výstavy Lázeňská módní abeceda, či kolonádní koncert Salonního orchestru Brno a Beseda u cimbalu. V neděli dopoledne pak po mši Průvod se svěcením pramenů. Odpolední program tvoří Folklorní návraty a v podvečer sváteční koncert české sborové hudby.

Místo: Luhačovice

14. 5.

Vladimír Mišík & ETC

Koncert známého písničkáře

Místo: Hotel Ogar, Pozlovice

Info: tel. 577 131 650, www.ogar.cz

15. 5., 20.00

Mother Follows Chairs

Blues-soulová skupina vznikla v roce 1999 a v roce 2000 se stala jedním z vítězů soutěžní přehlídky Blues Aperitiv.

Místo: Loft 577, Zlín

Info: tel. 577 012 925, www.loft577.cz

16. 5.

Košť vína

Místo: Dolní Němčí

Info: www.dolni-nemci.cz,

www.dolnemcan.webgarden.cz

21. 5.

Ochutnávka vín AMPELOS

Místo: vinotéka Galerie vín na Santražinách, Zlín

Info: tel. 608 768 448, www.vinotekazlin.cz

28. 5., 19.00 hod.

Fashion 2009, módní přehlídka

Místo: Otrokovická Beseda, Otrokovice

Info: tel. 571 620 763, 605 427 271, www.studio365.eu

31. 5., 17.00 hod

Ženičky

Beseda u cimbalu

Místo: Zelenáčova šopa, Zlín

Info: tel. 603 240 882, www.sopa.cz

27. 5. - 7. 6.

Dny italské kuchyně

Místo: Zámecká restaurace a zámecký sklep

Info: tel. 577 202 201, www.zameckarestaurace.cz

4. 6., 19.00 hod.

Fashion 2009, módní přehlídka

Místo: Podnikatelské inovační centrum, Zlín

Info: tel. 571 620 763, 605 427 271, www.studio365.eu

5. 6., 20.00 hod

TEZE & Hudecká úderka, koncert

Místo: Loft 577, Zlín

Info: tel. 577 012 925, www.loft577.cz, www.teze.cz

RESTAURACE LOKART

Lípa 300, Zlín

Tel. 577 113 588, 737 234 356

www.grilovanazebra.cz



RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín

Tel. 577 211 488, 737 234 344



RESTAURACE U BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

Tel.: 577 242 187

www.ubarcuchu.cz

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Sokolská 5147, Zlín

Tel. 577 436 522

www.udvoulunecnic.unas.cz



RESTAURACE U JOHANA

Vizovická 410, Zlín - Přiluky

Tel. 577 018 282

www.ujohana.cz



RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín

Tel.: 775 941 544

www.restauraceuseptima.cz

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA

Restaurace u Svatého Huberta

Zálešná V/1183, Zlín

Tel.: 577 221 842, 774 279 197

SKLENIČKA

SNP 1155, Otrokovice

Tel. 774 88 78 78

www.sklenicka.cz



U 7 HRÍCHŮ

Kvítková 124/11, Zlín

Tel. 577 004 371



U NEONU

Masarykova 20, Zlín - Malenovice

Tel.: 722 688 190, 602 523 470

www.uneonu.cz



V PRÁCI

Kvítková 4323, Zlín

Tel. 725 605 725

www.vpraci.eu



ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI

Areál OBI, Zlín - Louky

ZÁMECKÁ RESTAURACE

Soudní 1, Zlín

Tel. 577 202 201

www.zameckarestaurace.cz



SOUTĚŽ!!!

Vyhraje 1 z 5 sad misek FIESTA.

Zvyšte úroveň svého stolování! V naší soutěži teď máte možnost vyhrát jednu z 5-ti sad misek FIESTA i s podnosem. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku, poslat SMS a pak čekat, jestli se na Vás usměje kousek štěstí.

SMS se správnou odpovědí zasilejte od 1. května do 15. června na číslo **725 84 34 74**.

Kombinací jakých materiálů jsou misky a podnosy řady FIESTA?

- a) potravinářský plast a korek
- b) sklo a dub
- c) porcelán a bambusovník



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 pořadovými čísly 21, 55, 78, 112 a 152 vyhrává sadu FIESTA (2 misky a podnos). Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni a ceny jim budou předány v restauraci Devítka ve Zlíně.

Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Odesílatel správné odpovědi s pořadovými čísly 25, 58, 75, 111 a 150 vyhrává nový nůž AZZA. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni a ceny jim budou předány v restauraci 9evítka ve Zlíně.

Správná odpověď na otázku z března/dubna čísla „Z jaké oceli jsou vyráběny nože AZZA?“ byla „z japonské oceli“, tedy „A“.

Výherci soutěže o nože AZZA jsou:

Martin Kovařík - Zlín, Jakub Novák - Vsetín, Kamila Vrbičková - Klečůvka, Lea Janáčková - Zlín, Vít Parák - Uherské Hradiště.

Bowling **9 EVÍTKA** Restaurace



**speciální nabídka čerstvých
těstovin a fresh salátů**

**rauty, oslavy, firemní
a společenské akce**

**klimatizovaná restaurace,
až 300 míst**

9 druhů piva

letní zahrádka

denní menu

**kulinářské
speciality**

super pizza



www.devitka-restaurace.cz

Otevírací doba: Pondělí – čtvrtek: 10:00 – 23:00 hod., pátek – sobota: 11:00 – 01:00 hod., neděle: 11:00 – 23:00 hod.

Kontakt: Restaurace 9evítka, Náměstí Práce, Zlín

Rezervace na tel.: 577 596 103



HISTORIE PIVOVARU

Historie vaření piva v královském městě Uherský Brod má dlouholetou tradici, která sahá do středověku. Z historických pramenů se dozvídáme, že i nejznámější osobnost Uherskobrodská J. A. Komenský, který se narodil 28. 3. 1592, patřil do pivovarské rodiny, neboť Martin Komenský - otec J. A. Komenského, byl členem cechu pivovarníků v Uherském Brodě.

Český sládek František Bedřich Janáček (1845 - 1925) se pro neshody s majitelem panského pivovaru rozhodl postavit v roce 1894 vlastní pivovar. Svou iniciativou pozvedl tento pivovar mezi přední závody tohoto druhu u nás. Pivovar již v předválečné době byl znám svými exportními dodávkami zejména do jihovýchodní Evropy a poznenáhlu zatlačoval všechny zastaralé pivovary v okolí. V roce 1914 se stává společníkem F. B. Janáčka jeho syn Jaromír Janáček (1894 - 1951), který v roce 1921 přebírá vedení rodinného podniku.

Jaromír Janáček zvelebí rodinný pivovar až do znárodnění v roce 1948. V období mezi dvěma válkami patří Janáčekův uherskobrodský pivovar mezi nejmodernější ve střední Evropě.



SOUČASNOST

V roce 1993 byla ukončena rozsáhlá výstavba a rekonstrukce celého pivovaru, která posunula Pivovar JANÁČEK opět mezi nejmodernější pivovary u nás. Do provozu byla spuštěna nová, plně automatizovaná vana a stáčecí linka na sudy, čímž se zvýšila kvalita piva i kapacita pivovaru. V současné době je pivovar součástí ryze české skupiny K Brewery, která vlastní několik regionálních českých a moravských pivovarů a je jediným pivovarem na území dnešního Zlínského kraje.



PIVOVAR JANÁČEK, NERADICE 369, 688 16 UHERSKÝ BROD

TEL. KONTAKT PRO OBJEDNÁVKY: 572 632 683, 603 422 152

FAXOVÉ ČÍSLO PRO OBJEDNÁVKY: 572 632 683

EMAIL PRO OBJEDNÁVKY: OBJEDNAVKY@PIVOVAR-JANACEK.CZ

WWW.PIVOVAR-JANACEK.CZ