

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku

Anketa

20 let po sametové revoluci

Rozhovor

Se sládkem
Jaroslavem Horehleděm
o výrobě piva

Aktuálně

Svatomartinské a Beaujolais

Soutěž

Hrajte o ceny

inzerce

LOBKOWICZ
Premium Quality



Šlechtic mezi pivy

SELSKÁ KRČMA



Náměstí 3. května, Otrokovice
Rezervace na tel. 577 938 082

www.selskakrcma.cz

kavárna

Coffee House

Máme nejlepší kávu!

Nevěříte? Přijďte!!!

Káva Lavazza

- pořádání soukromých akcí
- wifi internet, hrací automaty
- CHEQUEPOINT – mezinárodní převod peněz
- CASH POINT – sázkový terminál bez popl.



- vlastní parkoviště
- studenti 20 % sleva

Otevírací doba: po – pá 8.00 – 22.00 hod.

Kontakt: Ševcovská 814 (bývalá Monika), Zlín
Rezervace na tel.: 724 148 175

capuccino crema

Pekařství



Svoboda Březík



Každý den čerstvé pečivo...v síti prodejen Pekařství Svoboda & Březík



Nabídka více než 1500 druhů vín

moravských

francouzských

oceněných



Široká nabídka kvalitních vín od špičkových malých vinařů i velkých renomovaných výrobců. Rozsáhlá nabídka skla pro kvalitní servis vína. Sklenice a karafy z tvrzeného křišťálového skla.

Za stejné ceny jako od výrobců, včetně dopravy na místo určení.

Při nákupu kartonu vína

Sklad v areálu ZOD Delta, Za Dvorem 305, Štípa

Vinum Bonum s.r.o., Štípa 333, 763 14 Zlín 12

tel.: 577 019 296-7, 777 747 884-8, fax: 577 019 299

e-mail: vinum-bonum@vinum-bonum.cz • www.vinum-bonum.cz

Kupon

na láhev vína ZDARMA

Kupon

na sommeliérskou nálevku
ZDARMA



Nesed'te doma, pojd'te se bavit!

Vážení štamgasti, gurmáni, podzim a začátek zimy jsou obvykle dobou zatažené oblohy, nepříjemného mrholení, deště se sněhem a nízkých teplot, při kterých většina lidí raději příliš nevychází ven. Nevídné počasí ale rozhodně nemusí být překážkou při Vašem aktivním trávení volného času. Právě naopak. Pokud je venku škaredě, jsou vyhřáté a útulné hospůdky a restaurace skvělým místem, kde se můžete nejenom příjemně ohřát, zapomenout na rozmary počasí, dobře se najíst a napít, ale navíc: i skvěle pobavit s přáteli! Aktuálně se při tom nabízí například možnost ochutnat mladé Svatomartinské víno, zavzpomínat na události, ke kterým došlo přesně před dvaceti lety během takzvané „sametové revoluce“ a probrat změny, které přinesl čas nebo se jen tak začíst do nejnovějšího čísla časopisu Štamgast&Gurmán, které právě držíte v rukou a příjemně meditovat. Příjemnou zábavu.



Martin Lavay

-inzerce-



-inzerce-



-inzerce-

graspo.
kompletní polygrafická výroba
knihařské zpracování
moderní technologie
vysoké kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a daňů

Graspo CZ, s.r.o., Pteř Bamberkova 254, 760 02 Zlín
Tel.: 577 888 233, 727 229 282, Fax: 577 884 082
E-mail: obchod@graspo.cz, info@graspo.cz

www.graspo.com



Ptali jsme se ve Zlíně:

„Uplynulo dvacet let od takzvané sametové revoluce. Co se podle Vás od té doby změnilo v restauracích?“



Miroslav Tománek, Zlín, pracovník bezpečnostní agentury, 57 let

Změny? Zmizelo hodně klasických jídel, jako třeba svíčková nebo guláš. To znamená jídla, na která je dnes předpis, že se můžou uchovávat jenom tři hodiny. Je to škoda. Jsou sice nová jídla: minutky, spousta číny, ale to není ideální. Úroveň prostředí se změnila opravdu výrazně. Zmizely hospody čtverky. Když chce majitel přilákat lidi, musí jeho podnik trochu vypadat.



Petr Zelinka, Zlín, obchodní zástupce, 48 let

Zlepšilo se prostředí, hospody jsou pěknější, útulnější, často mají specifickou atmosféru. Mnohé mají klimatizaci a některé jsou dokonce i nekuřácké. Jídla jsou většinou chutná, ve velkém výběru a pěkně servírovaná. Výběr vín, tvrdého alkoholu a piva je také slušný. Trochu mi vadí, že mnoho hospod válcují tzv. europiva. Chutnají všude v Evropě stejně. Zlaté české pivo.



Ladislav Pospíšil, Zlín, v předčasném důchodu, 60 let

V prvé řadě je teď delší otevírací doba. Někdo má non-stop, někdo do pěti do rána. To nikdy nebylo. Všechny hospody byly dřív zavřené v deset večer. Jídlo? Menička jsou dobrá věc. Za těch šedesát, někde sedmdesát korun, pro lidi, co dělají mimo firmy a dostávají stravenky. To nebyvalo. Prostředí se také určitě změnilo k lepšímu, soukromníci se to snaží dát dohromady.



Simona Králová, Zlín, kartářka, 47 let

Potěšilo mě, že konečně vznikly „restaurace s tvářičkou“. S atmosférou i s nabídkou kvalitních a nezaměnitelných jídel. Nejdůležitější je ale změna role obsluhujících. Číšník už není „zaměstnanec“, jehož každý host obtěžuje, ale člověk, podle něhož si často tu svou hospůdku vybíráme a který nám zlepší náladu již při prvním pozdravení. A to je prima.



Rudolf Liňa, Nedašova Lhota, instalatér, 47 let

Vše se za posledních dvacet let změnilo. Jsou vyšší ceny a nižší kvalita. Bývalo to lepší. Teď už se valí jídlo ve velkém množství. Sortiment je ale dobrý, výběr je. Obsluha se změnila za posledních dvacet let jak kde. Někde je dobrá, někde horší. Prostředí v restauracích? Zlepšuje se. Já chodím do hospod na jídlo dost často. Na obědy. Hodně v Praze a teď i tady ve Zlíně.



Kamil Zetěk, Zlín, učitel, 40 let

Restauraci je nyní určitě více. V současné době je také mnohem větší výběr nápojů a jídel než byl dříve. Mnohem vyšší je rovněž celková úroveň obsluhy a vybavení. Někteří lidé sice tvrdí, že pivo dříve chutnalo v restauracích a hospodách lépe, ale to je podle mě pouze subjektivní pocit.

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: Samphotostock.cz.

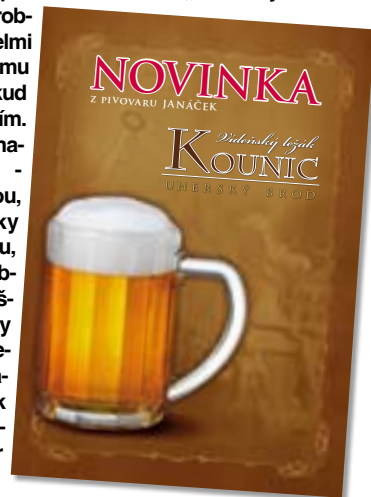
Mistři italské pizzy

Dne 17. října se v Praze konalo Mistrovství ČR v přípravě italské pizzy s názvem PIZZA CUP. Zlínská Pizzeria La Strada se dostala do finále a získala krásné 4. místo z více jak 80 přihlášených. V porotě se setkali jak odborníci na gastronomii, jako Vladimír Poštůlka, Dušan Jakubec (executive chef Ristorante & Pizzeria Prosecco), Salvatore D'Agostino (odborník na pizzu), tak i mediálně známá Diana Kobzanová, Petr Novotný a jiní. Fotky, videa a více na www.pizza-zlin.cz a www.pizza-cup.cz.



Nové pivo na Zlínsku

Novým výrobkem z Pivovaru Janáček, a.s. je Vídeňský ležák Kounic. Toto pivo je reprezentantem kdysi tradičních vídeňských ležáků, tzv. březňáků. „Pro výrobu těchto druhů piv se používá speciální, lehce natažený slad (sladovaný o něco déle za vyšších teplot – slad tím získá tmavší zabarvení). Dnes se všeobecně používá označení „vídeňský slad“. Celý výrobní proces se velmi blíží klasickému ležáku s poněkud nižším chmelením. Pivo se vyznačuje jantarově - měděnou barvou, charakteristicky jemně nahořklou, sametově hebkou chutí s oříškovými podtóny a příjemným kořeněným dozváním“ říká sládek Pivovaru Janáček, Ing. Jaromír Horehled.



Zimní nabídka specialit na 9evítce

S příchodem chladnějšího počasí zařadila Restaurace 9evítka ve Zlíně do svého jídelníčku zimní speciality. Hosté tak mají nově možnost ochutnat pečené vepřové žebro za jednotnou cenu, pečené vepřové koleno, pečený hermelín - Vašek na grilu, topinky pana Voka s volským okem a sýrem, bramborový drdól - bramborák se třemi druhy sýra a slaninou, kuřecí škvarečky a taliány. Více info na www.devitka-restaurace.cz.

DolceVita v novém

Avizované rozšíření restaurace DolceVita v centru Zlína o nové prostory se stalo skutečností. Zvětšila se nejen kapacita restaurace, ale přibyl také nový stylový salonek vhodný pro rodinné oslavy, případně obchodní jednání. Stejně stylově vypadají také nové webové stránky restaurace, kde každého štamgasta a gurmána určitě potěší designové fotografie jídel a nápojů této restaurace. Více na www.dolcevita-zlin.cz.



První All exclusive Silvestr ve Zlíně

Chcete se poslední den tohoto roku skvěle bavit s přáteli, zahrát si bowling, jíst a pít, co hrdlo ráčí a nedělat si přítom starostí, kolik vše stojí? Bowling 9evítka nabízí jako první ve Zlíně All exclusive Silvestr, kdy zaplatíte pouze symbolické vstupné a dál už můžete konzumovat cokoliv bez omezení až do rána. Šampaňské, víno, pivo, kávu, nealko i lihové nápoje... Více info na www.devitka-restaurace.cz.

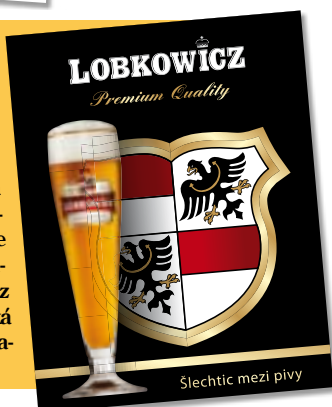


Ranař měsíce

Bowling U Barcuchů ve Zlíně každý měsíc vyhodnocuje, vyhláší a odměňuje 5 nejlepších ženských výkonů a 5 nejlepších mužských výkonů. Máte tak možnost získat titul „ranař měsíce“. Podmínkou účasti v soutěži je odehrání alespoň tří hodin bowlingu v měsíci. Novinkou je vyhlášení bowlingové amatérské ligy, která začíná od ledna 2010. Přihlásit se může kdokoliv do konce letošního roku.

Šlechtic v našem kraji

Na začátku října uvedla ryze česká pivovarnická skupina K Brewery Trade, která sdružuje malé regionální pivovary, na trh zcela nový ležák Lobkowicz Premium. Ležák je vařen dle tradiční receptury, za použití výhradně českých surovin. Prémiový ležák Lobkowicz je opravdová dvanáctka (12,2%), která vyniká harmonií delikátní hořkosti, plné chutí a bohaté pěny. Více info na www.kbrewery.cz



Sklenička posiluje

Zlínský gastro velkoobchod Sklenička posiluje své postavení na českém trhu. Firma převzala obchodní aktivity společnosti GastroRex s.r.o. pro Česko, včetně její pobočky ve Zlíně. Více na www.sklenicka.cz

SKLENIČKA

20 let poté...

17. listopadu si připomeneme 20. výročí „Sametové revoluce“. Ve Zlíně zanikly gastronomické provozy známé zejména starším zlínským občanům např. Interhotel Moskva, Družba, Vinárna Slunce, Restaurace Záložna, Avion, Kavárna Slávie, Tržnice, Rybena,...



Restaurace Avion ve Zlíně na ulici Rašínova nepřežila „novou dobu“.



Hotel Moskva je příkladem stále fungujícího podniku.

odborníky v našem oboru. Ještě by mohla být větší pozornost věnována i etické a morální výchově pracovníků v pohostinství a hotelnictví a to na všech úrovních vzdělání. Zdá se, že profesionalita personálu a slušné chování se bude stávat jedním z rozhodujících kritérií úspěšnosti.

Co nám dala a co nám vzala Sametová revoluce v gastronomických službách? Můžu to hodnotit pouze relativně, protože za posledních dvacet let došlo k výrazným změnám v gastronomii a to hlavně v rámci moderních trendů vybavení gastronomických provozů.

Vkus i poptávka zákazníků po nových službách v rámci gastronomie se změnila. **Současný zákazník má potřebu najíst se chutně, zdravě, pohodlně, rychle a to v blízkosti své celodenní činnosti.** Teprve po skončení práce, většinou je to až večer, se uchyluje ke klidnému a tradičnímu způsobu stravování.

Tento stav vyžaduje nový přístup k poskytování služeb. V současnosti na trhu působí široká škála soukromých podniků, skupin i řetězců v tomto oboru. Do budoucna se počítá s nárůstem obrátů v gastronomii.

Jako negativum považují absenci typických českých nebo krajových pokrmů na jídelních lístcích. V restauracích se experimentuje v jídelch typu „fusion“ (kombinace české, mexické a asijské kuchyně, či špatně odkoukaných jídel - „exotiky po česku“).

Chybí zde provozy typu tzv. „lidovek“ - dnes tyto provozy nahrazují asijská bistra. Jako klad vidím vzrůstající počet nových gastronomických provozů (bohužel zde převažuje kvantita nad kvalitou).

Co se týče kvality nabízených jídel a nápojů, obecně ve zlínských restauracích, není na vysoké úrovni. Největším problémem je však neprofesionalita, neochota, nespolečenské chování a nepoctivost personálu v těchto provozech.

Doporučuji, na vzdory ekonomické krizi, všem zlínským gastronomickým provozům rychle reagovat na změny, rychlost, kvalitu služeb, uspokojení potřeb a přání hostů (jsou to základní podmínky úspěchu podnikání v pohostinství). Tyto podmínky bude možné zvládnout jedině novými formami managementu jak restaurací, tak i kuchyní.

Změna struktury ve prospěch zařízení střední a vyšší kvality s větším důrazem na komplexnost služeb by jistě prospěla zlínskému pohostinství.

Text: Jana Ingrová, pedagog v oboru gastronomie, Zlín

Srovnávat gastronomii dnes a před 20 lety je otázka hodně složitá, protože tak jako celá společnost zažil i náš obor docela prudký vývoj. Vznikla celá řada nových i specializovaných restaurací, takže počet gastronomických provozů se s počtem před rokem 89 nedá vůbec porovnávat. **Drtivá většina gastronomických zařízení je vybavena špičkovými technologiemi jak ve výrobě tak i „na place“, interiéry provozů snesou srovnání se světem stejně jako nabídka jídel a nápojů.**

Já osobně si myslím, že prakticky jediným problémem, který trochu zůstal i z minula a mohl se víc zlepšit, je otázka chování personálu, jeho přístupu k hostu jako hlavním zdroji příjmu i zisku, jeho profesionalita. A úspěšná jsou právě ta zařízení, která i v této oblasti udělala největší pokrok, ale zdaleka ne všem se to daří. Tady asi bohužel selhala státní politika v oblasti učňovského školství, kdy bylo značně podceňováno a až v posledních letech se této problematice dostává náležitá pozornost. Vznikla již řada hotelových škol, které se snaží vychovávat špičkové

Co se týká gastronomických služeb poskytovaných v hotelu Moskva, došlo oproti předchozímu období k poměrně významným změnám. Bylo nutno se přizpůsobit zákazníkům a velká střediska jako Restaurace v přízemí a Denní kavárna s velkou kapacitou hostů byla postupně přebudována na nová, menší střediska. Došlo k tzv. ekonomickým pronájmům jednotlivým podnikatelům, kteří v minulosti byli vedoucími středisek.

V současné době jsou v hotelu Moskva tato střediska poskytující stravovací služby: Česká restaurace, Řecká restaurace, Irská hospoda, mexická restaurace Rancho, Bowling pizzerie a restaurace Bohemia.

Z tohoto výčtu je zřejmé, že nabídka je opravdu široká a každý návštěvník hotelu si vybere podle svého gusta. Většina restaurací nabízí i polední menu, takže si hosté mohou vybrat z téměř třiceti denních menu.

Text: Ing. Robert Klívar ředitel hotelu Moskva, Zlín

inzerce

BOWLING A PIZZERIE U BARCUCŮ

▶ 6 bowlingových drah, bezšňůrová technologie, 2x dětské mantinely

▶ cena bowlingu od 90 Kč/hod.

▶ po – čt 15.00 – 17.00 hod.: pizza vybrané druhy jen za 79 Kč, pivo 10° Černá Hora 0,5l za 17 Kč

▶ firemní večírky, nekuřácký salonek

▶ pizza, steaky, saláty

▶ od ledna 2010 začíná bowlingový turnaj pro 3-členná družstva

577 242 188

Zlín, Mokrá 5215, bývalý Sezam



Otevírací doba:

po – čt 15.00 – 24.00 hod., pá – so 14.00 – 02.00 hod., ne 14.00 – 22.00 hod.

Sládek pivovaru Janáček ctí staré tradice

Pivo Janáček je hořčí než ostatní, tvrdí sládek Horehled.

Jaroslav Horehled, sládek pivovaru Janáček, dohlíží v Uherském Brodě už třináct let na výrobu piva. Ctí přitom tradice a klasické postupy. Chce, aby mělo typicky hořké uherskobrodské pivo nejvyšší kvalitu, stejně jako před sto lety.



Jak se člověk stane sládkem? Jak jste se dostal do Uherského Brodu?

Po absolvování gymnázia jsem studoval Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze, obor Kvasná chemie. Chytilo mě to. Po studiích jsem začal dělat praxi a tradiční kolečko v pivovaru v Uherském Hradišti a následně přišla nabídka, jestli bych chtěl dělat sládko v Uherském Brodě. Souhlasil jsem. Už jsem tady třináct let.

V čem je pivo Janáček jiné, lepší než ostatní?

Pivo Janáček vyráběné klasickou technologií je hutnější, plnější, říznější a je mírně hořčí. Každé pivo, které se u nás v pivovaru Janáček v Uherském Brodě vyrobí, vždy zraje sólo. Razíme také teorii pivo nepasterovat, především sudové, protože se tepelná úprava - tepelný šok - vždy více či méně projeví na chuti.

Jak se vlastně vyrábí pivo?

Výroba piva vychází ze tří základních surovin, což je slad, voda a chmel. Hlavní přídatnou látkou jsou pivovarské kvasnice. Slad se vyrábí ve sladovně z pivovarského ječmene. V pivovaru se zpracuje ve varně. Hlavní látka ze sladu - škrob - se převede pomocí varního postupu na kvasitelné cukry a vznikne takzvaná mladina, do které se ještě ve finální fázi přidá chmel, který povařením předá hořké látky. Vznikne

mladina, která se ochladí a zakvasí kvasnicemi. Převede se do prostoru spílka, kde proběhne hlavní kvašení, které trvá přibližně týden při teplotách kolem jedenácti stupňů. Po týdnu vznikne mladé pivo, které se zesuduje do ležáckého sklepa. Tam dozrává při nízké teplotě asi měsíc až dva. Takto vznikne hotové pivo, které se několikrát zfiltruje, eventuelně pasteruje a stáčí do lahví a do sudů.

Odkud berete v pivovaru Janáček zmiňované suroviny?

Tradiční výroba vychází z tradičních surovin. Slad bereme moravský ze sladovny Brodek u Přerova, potažmo z Náměšti nebo Záhlinic. Chmel máme český, aromatický, zpracovaný do granulí, který bereme od českých obchodníků nebo přímo pěstitelů z Žatecka, Ústecka, či Tršicka. Z ekonomických důvodů přidáváme v malé míře i chmelový extrakt. Vodu máme z devadesáti procent z vlastní studny. Je dobrá, myslím že velmi slušná po stránce iontového složení. Malé množství vody na technické účely bereme z města. Zajímavost? Na jeden hektolitr piva je potřeba sedm hektolitrů vody.

Jaká piva v pivovaru Janáček vyrábíte?

Máme poměrně široký sortiment. Vyrábíme výčepní osmičku světlou, desítku světlou, desítku tmavou, jedenáctku světlou - ležák Patriot, což je naše vlajková loď, dvanáctku extra - ležák a naším nejsilnějším pivem je světlá čtrnáctka Comenius. Novinka, která je čerstvě na světě, je takzvaný Kounic Vídeňský ležák, neboli polotmavá jedenáctka. Vyrábíme ji z vídeňského typu polotmavého sladu.

Máte schovaný recept na pivo v trezoru?

Každý z pivovarů si drží svůj recept. Ale pochybuji, že v trezoru (smích). Síla naší technologie spočívá v tom, že se vyrábí podle tradice. Odchytky nejsou vítány. Odchytky jsou především na bázi chmelení, což je takový mírný manévrovací prostor a na bázi prokvašení piva, potažmo délky ležení piva. Ale je to pořád klasická technologie.

Jaká jste už pil exotická piva a jak je srovnáváte s českými pivy?

Největší exotiku jsem pil v Praze U Medvídků. Pivo - třicítku. Byla to šílená záležitost. Bylo absolutně těžké, sladké, hutné. Nepije se z půllitru, ale z decovek. Je to specifikum. Prodává se především zahraničním turistům. Pil jsem i exotická piva belgického typu. Ovocná, na



bázi višní. S typickým českým pivem se ale nedají vůbec porovnat. Inu klasika je klasika a u nás vždy zvítězí.

Do pivovaru Janáček velmi často zvete hospodské společně s pivními štamgasty...

O exkurze je čím dál větší zájem, což nás samozřejmě těší. Štamgasty většinou zaujme už varna. Jak stará, obložená zelenými kachličkami s historickými, měděnými nádobami z roku 1937, tak i nová, moderní varna. Nejpěknějším místem pro lidi je asi spílká, kde pivo zraje. Ne v každém pivovaru se totiž dá na kvasící pivo podívat. A ve sklepe návštěvníky zaujme, kolik těch tanků je. Často dumají, jak se čistí a jsou překvapeni, že ručně, a že se do tanků musí vlizt. Myslím, že lidi zaujme i nová moderní lahvozna, kde plníme až dvacet tisíc skleněných lahví za hodinu. Završením exkurze je, když stočíme do džbánu nefiltrované pivo, takzvané kvasničák a nabídneme ho k ochutnání...

Chodí se po nocích do otevřených nádrží v pivovaru někdo koupat, stejně jako Magda Vášáryová ve filmu Postřižiny?

To je častá otázka (smích). Spilka má teplotu sedm, osm stupňů, v tom by se asi těžko koupala. Ona se ve filmu umývala ve varně v jedné z nádob. U nás se ale ve varně nikdo nekoupe, zatím jsme nikoho neviděli. Ani moji manželku (smích).

Být sládkem je asi práce na plný úvazek, máte vůbec čas na své nejbližší a na koničky?

Já s oblibou říkám, že jsem se oženil podruhé, protože moje první manželka je pivovar

(smích). Ono to tak u středních a menších pivovarů je. Být sládkem je řehole. Měl by řešit vše kolem piva a zaštitovat partu v pivovaru. V rodině si na to už zvykli. A koničky? Když je čas, tak sport. V minulosti fotbal, teď tenis. Bříško mi neroste, my to tady máme v pivovaru z kopce do kopce tak když ho třicetkrát za den vyběhnu, tak se to projeví. Ale pivo piju, nebojte se. To bych byl špatný sládek, kdybych nepil pivo.

Kolik má pivovar Janáček zaměstnanců? Jsou mezi nimi i neobvyklé osobnosti?

V pivovaru pracuje k dnešnímu dni dohromady asi sedmdesát pět lidí. Neobvyklé osobnosti? Skalnímu zaměstnanci ze sudovky říkáme Generál. Někteří lidé u nás pracují celý život. Jedna z dam například už šestatřicet let.

Kam pivo distribuujete?

V podstatě je to Zlínský kraj, Severní Morava, Olomoucko a teď se dá pivo Janáček nově koupit i v Praze. Patnáct procent vyrobeného piva jde na vývoz. Především na Slovensko.

Jaká už získala piva Janáček ocenění?

V republice probíhá každoročně pět nejpropagovanějších soutěží: Pivex, České pivo, Cena sládků, Pivo České republiky a Pivní pečť. Od roku 2000 jsme na nich získali třicet čtyři ocenění do třetího místa v různých kategoriích. Téměř polovinu cen získala naše jedenáctka Patriot. Poslední rok se dařilo i našemu tmavému pivu, které získalo první místo v Českém pivu, což je nejpropagovanější soutěž vůbec.

Text: Martin Lavay
Foto: Petr Holubář



Ing. Jaroslav Horehled'

- vystudoval Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze obor Kvasná chemie
- od roku 1996 je vrchním sládkem Pivovaru Janáček a zároveň výrobně-technickým ředitelem

www.pivovar-janacek.cz

Spolupráce s pivovarem Janáček? Žádný problém

Alena Šindelářová, která vlastní restauraci Pančava ve Zlíně - Přílukách a pivnici Bar-bar na autobusovém nádraží ve Zlíně, se rozhodla čepovat i ve svém nově otevřeném hostinci U černého býka ve Zlíně – Loukách pivo Janáček. Své rozhodnutí si pochvaluje a na spolupráci s uherskobrodským pivovarem nedá dopustit.

Proč jste se rozhodli právě pro pivo Janáček?

S manželem jsme ho zvolili po dlouhém uvažování. Pivo Janáček jsme si nejprve vyzkoušeli, vzali jsme si ho ke známým na chatu. Bylo tam hodně lidí i z Prahy a na pivo byly mimořádně příznivé ohlasy. Například člověk, který byl zvyklý jenom na pilsněnskou dvanáctku řekl, že je to velmi dobré pivo. Přátelé mě tak přesvědčili a já si řekla: proč do toho nejít.

Co říkali štamgasti na skutečnost, že chcete čepovat pivo Janáček ve Vašich restauracích?

Nejdřív se strašně báli, že nebude dobré. Také konkurenční pivovary mě zrazovaly s tím, že si

prý neudrží kvalitu. Skutečnost je ale jiná. Na pivo Janáček je jenom chvála. Co se týče Pančavy, tak tam mi například servírka řekla, že piva jiných značek úplně odvařili, že teď hostům nejvíce chutná Janáček desítka. Pro mě je to trošku překvapení, protože zase na Barbaru vede jednoznačně Janáček jedenáctka. Ale říkám: sto lidí, sto chutí.

Jak chutná pivo Janáček Vám, jak byste ho popsala?

Velmi mi chutná polotmavé pivo jedenáctka – Kounic Vídeňský ležák. To je můj favorit. Nejsem klasická pivařka, ale tohle polotmavé si dávám velmi ráda. Jakou má chuť? Není klasicky nasládlé jako třeba černé pivo a tím má pro mě správný říz. Někteří chlapi, štamgasti, k nám teď chodí vloženo na toto polotmavé.

Jaká piva Janáček ve svých restauracích čepujete?

Máme tady desítku, jedenáctku, polotmavou jedenáctku, dvanáctku. Chtěli bychom zkusit i Lobkowicze Premium.

Jaké máte ceny?

Na Zlín jsou myslím velmi slušné. Desítku máme za devatenáct korun, jedenáctku za dvacet jedna, polotmavé za dvacet jedna, dvanáctku za dvacet čtyři koruny.

Jak hodnotíte spolupráci s pivovarem Janáček?

Co se týče jednání, tak nebyl absolutně žádný problém. Všechno proběhlo tak, jak jsme se domluvili. Například termíny montáže pivovaru dodržel, zavolali dopředu, prostě jsem neměla jeden jediný problém. Zdarma jsme samozřejmě dostali výčepní zařízení, pulť, reklamy, to co dělá každý pivovar. Obchodní zástupce pivovaru Janáček je mimořádně ochotný člověk, který by se pro zákazníka rozkrájel. Nebojím se mu zavolat v devět večer. Opravdu klobouk dolů.

Pivovar Janáček nabízí pro štamgasty exkurze do pivovaru. Využijete této nabídky?

Ptala jsem se štamgastů, jestli mají zájem. Samozřejmě, že měli. Ve všech hospodách. Na exkurzi do pivovaru Janáček se všichni chystáme příští týden. Chceme do Uherského Brodu vypravit autobus. Jsem velmi zvědavá, protože jsem v pivovaru ještě nikdy nebyla. Hospody sice provozují už nějakých patnáct let, ale exkurzi do pivovaru mi ještě nikdo nikdy nenabídl. Až teď Janáček. Když jsem to oznámila konkurenčnímu pivovaru, tak šlo najednou taky úplně všechno. Mě to přišlo takové zvláštní, že až konkurenci teče do bot, tak si vzpomenu, že by taky mohli udělat něco navíc.

Pivo Janáček nyní čepujete i ve svém nově otevřeném hostinci U černého býka ve Zlíně Loukách. Popište nám svůj nový podnik...

U černého býka máme všechno laděno do přírodní. Přírodní barvy, přírodní materiály. Pravý opak studeného stylu. Původně tady byl velký studený prostor, ale vytvořili jsme salónek a hostinec je tak nyní útulnější a je v něm i více soukromí. Co se týče výčepu i kuchyně jsem spokojená, že se lidi velice rychle chytli a že sem rádi chodí.

Text: Martin Lavay
Foto: Petr Holubář



ANKETA:

Je dvacet let po sametové revoluci. Jak se za tu dobu změnila gastronomie a restaurace?

Ptali jsme se ve vybraných zlínských restauracích:



**Vlastimil Marcaník a Dalibor Gergela,
Selská krčma, Otrokovice**

Naši restauraci jsme začali provozovat až po listopadu 1989. Do té doby to byla klasická „státní“ hospoda, kam chodili chlapi posedět na pivo. Když jsme v roce 2004 restauraci otvírali, chtěli jsme něco jiného, co osloví zákazníka a donutí ho se k nám vracet. Zvolili jsme proto selský styl krčmy. Ten vytváří originální staré věci, které jsme nasbírali na půdách a zrestaurovali. Zaměřili jsme se ovšem nejenom na radikální změnu interiéru, ale i jídelníčku.

Výhodou je, že je po revoluci větší možnost výběru a dostupnost kvalitních surovin. Pokud se k tomu přidá umění kuchaře a příjemného personálu, je polovina úspěchu zaručena.



**ing. Miloslav Švejda,
Řecká taverna, Zlín**

Za posledních dvacet let gastronomii obohatila celá řada nových trendů. Charakteristický je i vstup nadnárodních řetězců a rozkvět luxusních hotelů a restaurací. Narůstají ale také nároky zákazníků, a to jak na samotné jídlo, tak i na nehmataitelné služby, reprezentované například kulturou stolování, interiérem, obsluhou, atmosférou či celkovým dojmem. Naše restaurace je zaměřena na tradiční řeckou kuchyni, jejímž základem je rozmanitý výběr všech druhů grilovaného masa s velkým množstvím čerstvé zeleniny a širokou nabídkou řeckého vína. Za zmínku stojí, že již slovo gastronomie je řeckého původu a vzniklo ze dvou řeckých slov: gaster – žaludek a nomos – mrav či zvyk.



**Kateřina Nováková, Rancho,
Mexican Steak House & Tequila Bar, Zlín**

Po roce 1989 se především změnila dostupnost kvalitnějších potravin. Výrazně se ale zlepšila také kvalita a hygiena podávaných pokrmů. Rovněž personál v českých a moravských restauracích již dávno pochopil, že spokojený host je lepší než host okradený. V posledních letech začaly být velmi vyhledávané etnické kuchyně, což samozřejmě zapříčinil rozmach cestovního ruchu. Nedílnou součástí dnešních restaurací se stalo i moderní technické vybavení, které nejenom krátí čas přípravy pokrmů, ale pomáhá i zachovat jejich vlastnosti a kvalitu ke spokojenosti hosta, který je dnes jednoznačně na prvním místě!



**Petr Holčík,
Restaurace 9evítka, Zlín**

Zásadní změnu vidím v tom, že restaurace začaly navštěvovat zákazníci, kteří znají základní gastronomická pravidla a ví co žádají. Před revolucí k tomu nebyl prostor. Neznali jsme nic jiného, než evropskou a ruskou kuchyni a neměli jsme žádný přehled o zdravé výživě a kultuře stravování. Druhá zásadní změna je, že se po revoluci pustili do provozování rádob gastronomických služeb i lidé, kteří o tomto oboru nevědí vůbec nic. Obor tak degradoval. Další změna? Provozovatelé dnes mají daleko větší možnosti při nákupu surovin a nápojů, kvalita jídel je tak podstatně lepší než před revolucí.



**Božetěch Dolník,
Restaurace V práci, Zlín**

Srovnání je velmi jednoduché. V době před dvaceti lety se téměř o gastronomii nedalo mluvit. Pohostinství a restaurace byly na stejné úrovni, a výběr jídel se dal přirovnat k závodnímu stravování. Gastronomie existovala jen v luxusních hotelech a pouze pro vybranou elitu. Dnes má host velmi široký a rozmanitý výběr restaurací, kde se každá orientuje na jiné speciality a lahůdky světových kuchyní. Velký rozkvět také zaznamenaly fastfoody, kde kvalita jídla a její výživná hodnota je sice velmi slabá, ale mezi lidmi se těší velké oblíbenosti, a to díky rychlosti obsluhy v dnešní uspěchané době. Ale na druhou stranu také vidím problém v tom, že hodně podnikatelů bez znalosti gastronomie si řeklo, že dělat pohostinství je docela dobrý byznys. Začaly vyrůstat bezduché restaurace s nic neříkajícím jídelním lístkem, podobným naší staré dobré "závodce". Naštěstí se ale postupem času vynořili opravdoví odborníci inspirovaní restauracemi z jiných zemí, kde gastronomie má již dlouholetou tradici. Pozorný host a gurmán v jedné osobě ale okamžitě pozná rozdíl mezi restaurací, kde majitelé a obsluha své práci rozumí a zároveň se jim stala koníčkem a mezi restaurací, která funguje bez zájmu majitele a personálu o zákazníka. Češi určitě patří mezi kuchařskou elitu světa, ale vývoj v oblasti gastronomie a kulinářství se neustále posunuje dopředu. Ti, kteří chtějí být nejlepší ve svém oboru, a chtějí si udržet své zákazníky, musí pořád sledovat světové trendy a novinky, a podle nich reagovat na nabídku ve své restauraci.

inzerce

Řeznictví U Březíků
Želechovice
SLEVOVÁ KARTA
na nákup v našich obchodech:
Želechovice
Zlín, Gahurova 5265
Mařatice, Sadová 1396

SLEVA
10 %

SLEVA
10 %

SLEVA
10 %

K PRONÁJMU od 1.1.2010

info:
602 509 602



SVATO MARTINSKÉ

Svatomartinské a Beaujolais Nouveau

Měsíc listopad je na severní polokouli nejen předzvěstí přicházející zimy, ale pro milovníky vína též obdobím, v němž se mohou poprvé potěšit prvními hotovými mladými víny z nového ročníku.

Do nabídky postupně přichází naše Svatomartinské a francouzské Beaujolais Nouveau. Byť výborná propagace a skvělý marketing francouzských producentů proslavily mladé Beaujolais po celém světě, je dobře, že i Svatomartinské se v posledních několika letech dostává stále více do povědomí. Poptávka po něm vzrostla za poslední tři roky více než dvojnásobně a i letos se očekává její další nárůst. Roční produkce se již přibližuje jednomu milionu lahví.

Svatomartinské má navíc historicky mnohem delší tradici, která sahá až do 18. století do doby císaře Josefa II. Vinařům pracujícím u větších sedláků totiž končila služba a její pokračování na další rok se poté jednalo při skleničce v té době již jiskrného vína, se kterým se mohlo také poprvé přítuknout. Svatomartinské hody byly časem hodování a bujného veselí. Sklizeň již byla v bezpečí pod střechou a za dveřmi čekala představa klidného Adventu s předvánočním půstem. A tento příjemný zvyk dobrého jídla a pití pomáhá Svatomartinské víno udržovat i v dnešní nepoměrně úspěšnější době.

Pokud se mladé Svatomartinské víno vyvede, předznamenává to,

že bude kvalitní celý ročník. Nejen kvůli pranostice s bílým koněm proto bývá Svátek svatého Martina s napětím očekáván. 11. 11. v 11:00 hodin se totiž symbolicky otevírají první láhve vína pocházejícího z nedávné podzimní sklizně.

A letošní ročník se skutečně jeví jako opravdu výjimečný. Teplý a slunečný srpen a září se sice projevily v menším výnosu, o to však kvalitnějších hroznů. Navíc mimořádně zdravých.

Svatomartinské je dovoleno vyrábět pouze z některých odrůd. Z bílých jsou to Müller Thurgau a Veltlínské červené rané. Z modrých hroznů odrůd Modrý Portugal a Svatovavřínecké se dělají červená a růžová Svatomartinská vína. Společným znakem všech svatomartinských vín je jejich příjemná svěžest nesoucí se v lahodném ovocném tónu. Doporučuje se proto pít je jako mladá v rozpuku jejich svěží ovocnosti. Jednotlivá svatomartinská vína si také díky způsobu zpracování zachovávají v mnohem větší míře svůj typický odrůdový charakter ve srovnání s produkcí ostatních vín, která přicházejí na trh později.

Přestože mnoho ze Svatomartinských vín není doslazováno a podle obsahu cukru v hroznovém moštu splňuje kritérium pro zařazení mezi přívlastková vína, je uváděno na trh jako víno zemské. Podle původu hroznů jako moravské či české. Důvod je pragmatický. Schvalovací proces pro zařazení vín mezi přívlastková je časově náročný a Svatomartinské by se do prodeje nedostalo včas. Samotná kvalita vína není označením zemské nikterak snížena. Každoročně jsou navíc všechna Svatomartinská vína hodnocena degustační komisí a až po jejím schválení může vinař chráněnou známku použít. I tady potom platí obecně známé pravidlo vybírat víno podle vinaře, o jehož vínech a kvalitě jste se již dříve přesvědčili. On a jeho dobrá pověst je pro Vás zárukou, že i jeho mladé Svatomartinské Vám bude chutnat. Případně dejte na někoho, kdo má

Vaši „vinařskou“ důvěru a doporučí Vám dobrou kvalitu za přiměřenou cenu.

Pro celosvětový fenomén Beaujolais Nouveau nebo také Beaujolais Primeur je již tradičně zasvěcen třetí čtvrtek v listopadu, letos vychází na 19. 11., kdy se po celém světě otevírají miliony lahví tohoto mladého vína. Vyrábí se z odrůdy Gamay, kterou je téměř výhradně osázena rozsáhlá část jižního Burgundska v oblasti Beaujolais. Patří mezi lehčí vína rubínové červené barvy s nafialovělými odlesky, příjemným bonbónovým ovocným aroma evokujícím třešně, maliny nebo sladkou hrušku. Chuť příjemnou ovocností červených bobulovin navazuje na přísliby z aroma. Také v jižní části Burgundska byla letos sklizeň mimořádně kvalitní, a proto by letošní Beaujolais Nouveau mělo být barevně sytější, plnější a chuťově výraznější než v letech předešlých.

Klimatické vlivy v případě našeho i francouzského vinařství působily letos na kvalitu produkce více než blahodárně. Těšme se proto na první evropská vína ročníku 2009, jež nás již za pár dnů osloví.

**Autor: RNDr. Aleš Macek,
Vinum Bonum**

Vinum Bonum

Štípa 333, 763 14 Zlín 12
tel. 777 747 888

e-mail : vinum-bonum@vinum-bonum.cz
www.vinum-bonum.cz

2BOBULE SOUTĚŽ O 10 VSTUPENEK

V naší soutěži s multikinem Golden Apple Cinema ve Zlíně, teď máte možnost vyhrát celkem 10 volných vstupenek (5 x 2 ks) na komedii z vinařského prostředí 2Bobule + 5 DVD s filmem Bobule. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku, poslat SMS a pak čekat, jestli se na Vás usměje kousek štěstí.

Kdo složil ústřední píseň k filmu 2Bobule, skladbu CyRáno?

- Jiří Pavlica, soubor Hradišťan
- Richard Krajčo, skupina Kryštof
- Jozka Černý

SMS se správnou odpovědí zasílejte do 30. listopadu na číslo 726 84 34 74. 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. Odesílatelé správně odpovědí a pořadovými čísly 18, 32, 49, 66 a 85 vytrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni a ceny jim budou předány v restauraci Devítka ve Zlíně.





Tatarák z lososa s krevetami a avokádem

Ingredience: losos, krevety, avokádo, čerstvé bylinky, crème fraiché, citronová šťáva

Postup: namícháme lososa s créme fraiché a citronovou šťávou, ke krevetám přidáme bylinky. Z avokáda odstraníme slupku a pecku. Zdobíme redukci z červené papriky a lístky mladého hrášku. Podáváme s opečeným bramborovým chlebem nebo francouzskou bagetou.

Dobrou chuť Vám přeje Pavel Šnajdr, šéfkuchař restaurace Aston, Hotel Ondráš Zlín.



ZÁZRAK Z MEDU

Za lahodnou chuť medových dortů MARLENKA je nejen staroarménská rodinná receptura, precízní dodržování výrobních postupů, ale hlavně výběr použitých surovin. Při výrobě nejsou použita žádná chemická barviva ani konzervační látky. A aby MARLENKA dostala ocenění, která obdržela jako jediný dort v České republice - NATURAL PRODUCT, jsou veškeré suroviny pravidelně testovány v akreditované laboratoři.

Použité suroviny a unikátní receptura mají za následek i delší trvanlivost, čímž vytváří z MARLENKY opravdu výjimečný zákusek. Při pokojové teplotě (do 25°C) totiž MARLENKA vydrží celých 30 dní, při chlazení (8°C) 2 měsíce a při zamrazení dokonce celý jeden rok.

V současné době se MARLENKA vyváží z České republiky do 14 zemí Evropy a probíhají i jednání o exportu s odběrateli v Saudské

Arábii, USA nebo Mexiku. Proto je také výrobcem, společností MIKO international s. r. o., držitelem ochranné známky MARLENKY v celé Evropské unii.

Vzhledem k neustále se zvyšující poptávce po medových dortech MARLENKA, byla v letošním roce uvedena do provozu moderní, plně automatická výrobní linka, která je díky své technologii jedinečná v celé Evropě. Díky zvýšené kapacitě

tě výroby se také v nejbližší době začnou vyrábět i další zákusky podle tradičních medových receptur.

Marlenku nazývají v Arménii, odkud pochází její jedinečná receptura, zázrakem z medu. Nechte se i Vy unést její lahodnou chutí.

Váš medový distributor pro Zlínsko, tel. 775 702 295.



BOWLING

zábava pro všechny generace!

Jak stará je historie bowlingu? Kouzlo porážení kuželek objevil už staří Egypťané, rozvinuli ho staří Římané, ale až v současnosti se do tohoto netradičního sportu zamilovaly tisíce příznivců po celém světě včetně České republiky. K bowlingu je potřeba 18,29 metru dlouhá dráha se speciálním povrchem, deset 38 centimetrů vysokých kuželek uspořádaných do trojúhelníkové sestavy a několik tvrdých plastových koulí s otvory pro prsty. Nejdůležitější jsou ale nadšení hráči, kteří se snaží během deseti frame získat co nejvíce bodů a přiblížit se k bájné hranici maximálního počtu 300 bodů.

Nově zrekonstruovaný bowling si nyní mohou vyzkoušet i milovníci dobré zábavy a zdravého soutěžního zápolení v populární 9evítce ve Zlíně. Sportovní centrum zářící novotou se pyšní řadou nej. „Máme tu pět nových profesionálních drah, které splňují pravidla bowlingové federace,“ prozradil majitel restaurace 9evítka Petr Holčák. Koule se v 9evítce valí po speciálním povrchu. „Před deseti lety se dělaly desky, které

měly tloušťku osmnáct milimetrů. Jedna vážila tři sta kilo. Dnes používáme nové desky, které mají tloušťku jen osm milimetrů a váží jen osmdesát kilo,“ pochválil nový kosmický materiál majitel restaurace. Velkým dilematem podle něho bylo, zda má nové dráhy osadit takzvaným Glow efektem. „Glow znamená, že vám kuželky, dráhy, koryta, vše svítí modrou barvou. Jsou ale hráči, kteří chtějí mít přírodní světlo nebo chtějí mít světlo umělé, ale připomínající přírodní světlo. Na 9evítce proto máme jen Glow žlábky. Žlábky nám večer svítí modře, ale dráha je normální. Je jen modře ohraničená. Člověk vidí jak hraje,“ vysvětlil Petr Holčák.

Bowling je podle něj ideální sport právě pro současné sychravé podzimní dny a večery a je hrou pro všechny generace. „Když je škaředě, prší a není snít na lyžovačky, tak je bowling výborná zábava. Není také tak fyzicky náročný jako třeba fotbal. Je proto ideálním řeše-

ním pro všechny,“ pokračoval majitel restaurace. Připomenul také skutečnost, že se už ve všech velkých bowlingových centrech ve Zlíně mohou návštěvníci i dobře najíst a napít, stará se o ně ochotná obsluha a většina provozovatelů už i důsledně dbá na kvalitní odvětrávání bowlingových prostor a dělá tak radost nekuřákům. „Na 9evítce chceme, aby se u nás lidé cítili jako v poloprofesionálním sportovním centru, kde se mohou jednak sportovně vyžít, ale i občerstvit, pobavit a společensky zabavit, zkrátka aby odpoledne nebo večer, stálo za to. Jsme rádi, že k nám lidé chodí a netráví čas jenom doma u televize nebo u buchet,“ usmál se Petr Holčák.

Několik rad odborníků:

Při bowlingu používejte jen jeden druh koule (jedné barvy). Snadněji si na ní zvyknete.

Nebojte se těžších koulí. Ženy si často vybírají koule nejllehčí, ale pozor: příliš lehké koule se od zadních kuželek snadno odrážejí a neporazí je.

U dětí platí: věk = hmotnost koule v librách (číslo na kouli označuje její hmotnost v librách).

Snažte se, aby se z vás při hodu stalo jakési přirozené kyvadlo. Nikdy nepoužívejte sílu.

Při hodu nemířte na kuželky, ale na šipky na začátku dráhy. Koule by měla zamířit do mezery mezi prostřední kuželkou a první kuželkou od středu (vpravo – pokud jste pravák-čka nebo vlevo – pokud jste levák-čka).

Nestresujte se, když nedosáhnete maximálního počtu 300 bodů. Začátečníci hází okolo 100 bodů, běžný průměr je do 190 bodů, závodníci se speciálním vybavením (používají speciálně vrtané koule s vyoseným jádrem pro takzvaný excentrický bowling, boty s klouzavou špičkou...) hází až 240 bodů.

Text: Martin Lavay

Foto: Petr Holubář



inzerce

K2 Pizzeria & Steakhouse

PIZZA – STEAKY – RYBY – MINUTKY – SPECIALITY – BEZMASÁ JÍDLA
TĚSTOVINY – SALÁTY – DEZERTY A MOUČNÍKY – DENNÍ MENU

/ Možnost pořádání akcí / Vyhrazené místo pro nekuřáky
/ Parkoviště u restaurace / Vhodné i pro rodiny s dětmi
/ Zábava – bowling

Ochutnejte naši pizzu!

Bohatý výběr steaků!

Vršava 1492
760 01 Zlín

tel.:

777 507 565
577 200 203

e-mail

K2bowling@seznam.cz

www.K2-bowling.cz

otevírací doba:

PO – ČT 10.00 – 23.00
PÁ 10.00 – 01.00
SO 11.00 – 01.00
NE 11.00 – 23.00



Kavárna a cukrárna U Malotů: rodinné stříbro Zlína

Legendární kavárna a cukrárna, symbol úspěšného podnikání, ale hlavně oblíbené místo příjemného setkávání. Taková přízviska dostal zlínský podnik U Malotů (Slavia), který už od třicátých let minulého století dobře znají obyvatelé Zlína i jeho četní návštěvníci z blízkého i vzdáleného okolí. Budova přežila nadvládu socialistických Restaurací a Jídelen (RaJ), které podnik takřka zdevastovaly, náročnou rekonstrukci v letech devadesátých, kdy zbyl z budovy jenom skelet a v současné době funguje jako Obchodní dům Modus.

„Budova byla postavena už v roce 1933. Na svou dobu byla velmi moderní. Všude kolem stály ještě maličké, přízemní, staré baráčky a nad nimi se vypínala tato funkcionalistická stavba architekta Lorence,“ připomenul původní, po mnohé fascinující vzhled budovy, vnuk zakladatelů podniku Ludvík Malota. V přízemí fungovala cukrárna, v prvním nadzemním podlaží vyhlášená kavárna. „U Malotů jsem pracovala jako cukrářka. Pékla. Všechno možné. To byla vynikající cukrárna,“ zavzpomínala osmdesátiletá důchodkyně Marie Mikulková ze Zlína. Úzká budova rostla postupem času hlavně dozadu, směrem do ulice Zarámí. Podle Ludvíka Maloty to byla nutnost, protože byl jinak objekt relativně úzký. „Dědeček s babičkou původně vybudovali pouze přední část objektu s cukrárnou a kavárnou, později přistavovali zadní část, kde se v přízemí a v suterénu nacházely cukrářské dílny a v patře byl rozšířen kavárenský provoz. V přední části byl taneční parket s hudbou, stoly, bar, v zadní části pak vznikl legendární sál nazývaný podle originální výzdoby Akvářko,“ popsal původní interiéry současný spolumajitel objektu.

Kavárna a cukrárna U Malotů se stala velmi brzy známou a populární. „Kdo ji navštěvoval? Jejída, to bylo lidí! Například herečka Ljuba Hermanová, se kterou se babička seznámila v lázních. Nebo herec Oldřich Nový,“ vyjmenoval osobnosti Ludvík Malota. Na příjemné chvíle strávené U Malotů rád vzpomenu i zlínský důchodce Josef Bobál. „Bylo to velice oblíbené místo. Na čaj jsem tam chodil. Na čaj o páté. To byla klasika. Chodil jsem tam s robkama. Partija kluků, partija děvčat,“ usmál se důchodce.

nesli velmi těžce. Komunisté jim sebrali majetek, ale ponechali všechny dluhy. Navíc je zavřeli a chtěli je i vystěhovat do Sudet.



Dáte si zákusek? Kávu? Čaj?



Akvářko, jak si ho stále pamatuje řada pamětníků.

Po komunistickém převratu v roce 1948 Malotovi o svůj dům přišli. Rodina Ludvíka Maloty na to dodnes nerada vzpomíná. „Dědeček s babičkou vše samozřejmě

a zničil, protože do údržby nedával ani korunu,“ popsal socialistické hospodaření Ludvík Malota.

RaJ ale nakonec musel „vybydlený“ objekt přeci jen v roce 1986 uzavřít a rozplánovat rekonstrukci. „Ale jak to bylo za totalitního režimu obvyklé, vše se protahovalo. Přišla sametová revoluce a dům byl stále rozestavěný. Zbylo z něj jen torzo, skelet, ke kterému přistavěli druhou ocelovou konstrukci. S restitucí proto byly problémy, RaJ objekt nechtěly vydat s tím, že se jedná už o dvě budovy, takže jsme museli pomoci znaleckých posudků dokazovat, že jsou vnitřní prostory natolik propojeny, že se jedná o jednu budovu,“ popsal boj o objekt jeho současný spolumajitel.

V devadesátých letech se původní ryze zábavní podnik proměnil na obchodně administrativní budovu. „V té době banky bohužel neslyšely na to, že by jsme provozovali nějakou diskotéku, kavárnu nebo taneční sál. Tak jsme řekli, dobře, udělejme tam obchodní plochy plus kancelářské prostory a tak se to postavilo. Dnes zde sídlí regionální redakce Mladé fronty Dnes - Zlínsko, ze zdejšího studia vysílá radio Kiss Publikum, dále zde jsou advokátní a realitní kanceláře. Třetí patro jsme vyčlenili pro služby. Kadeřnictví, kosmetiku, pedikúru, módní salon podnikatelky roku Z. Balajkové a kavárnu Kafe Modus, což je alespoň trošku takové připomenutí minulosti,“ doplnil Ludvík Malota s tím, že podnikání rodinné společnosti ještě i dnes sleduje zakladatelka podniku, téměř 103letá babička Emilie Malotová.

Třicátá léta: moderní Lorencova budova se mezi nízkými domky vyjímá jako stavba z jiného světa.

Nakonec to dopadlo tak, že děda dělal ve vlastním podniku skladníka a topiče,“ povzdechl si vnuk Ludvík Malota.

Kavárna a cukrárna U Malotů byla velmi oblíbená i v padesátých a v šedesátých letech. „Stala se nejpulárnějším podnikem ve Zlíně a vykazovala takové tržby, že uživatel RaJ vůbec neměl odvahu ji zavřít, protože z jejich výnosů dotoval ztrátové podniky v okolí. Budovu ale totálně zdevastoval

**Text: Martin Lavay
Foto: archiv Ludvíka Maloty**

APPETIT

Kvítková 4352, Zlín
Tel. 720 550 817, 724 251 880
www.appetitzlín.cz
Výroba a prodej studených a teplých pokrmů.

**BAR – PIVNICE PODVESNÁ, STAR CLUB**

Podvesná XIV, Zlín
Tel. 608 666 143
Otevírací doba: Po – Ne 10:00 – 4:00 hod.
Kryté venkovní posezení, dětské hřiště.

BOWLING A RESTAURACE DEVÍTKA

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

**CASINO MAGIC PLANET**

Kvítková 4323, Zlín
www.poker-turnaje.cz

**ČESKÁ RESTAURACE**

Náměstí Práce 2512, v přízemí hotelu Moskva, Zlín
Tel. 577 560 259, 602 891 391
www.ceska-restaurace.com

**DolceVita**

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

**HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR**

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

**HOTEL MOSKVA**

Náměstí Práce 2512, Zlín
Tel. 577 561 111
www.moskva-zlin.cz

**CHELSEA PUB**

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

**KOLIBA – KOCANDA**

Zlínské Paseky 4369, Zlín
Tel. 577 142 273, 725 611 913
www.kolibakocanda.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. 7777 1 777 1
www.pizza-zlin.cz

**PIZZERIE RYCHLÝ DRAK**

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

**PRAŠÁD – restaurace pro zdraví**

Vavrečkova 5262, Zlín
Tel. 731 523 714, 606 722 224
www.prasad.cz

**RANCHERO**

Mexican Steak House & Tequila Bar
Náměstí Práce 2512, v 1. patře hotelu Moskva, Zlín
Tel. 577 560 200, 608 713 980

**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

**RESTAURACE BOHEMIA**

Náměstí Práce 2512, ve 3. patře hotelu Moskva, Zlín
Tel. 577 560 258, 724 041 255
www.bohemia-zlin.cz

RESTAURACE K2

Vršava 1492, Zlín
Tel. 577 200 203, 777 507 565
www.k2-bowling.cz
Pizzerie – steak house – bowling.

**RESTAURACE NA LODI ZLÍN**

Kudlovská nádrž, Štefánikova ul. Zlín
tel. 775 333 777
www.nalodi.cz

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín
Tel. 577 211 488, 737 234 344

**Restaurace u Badurů**

RESTAURACE U BAĐURŮ
Na Vrše 296, Zlín – Jaroslavice
Tel. 577 019 465, 607 631 711
Otevírací doba:

Po – Čt 10:30 - 21:00 hod.
Pá – So 10:30 - 24:00 hod.
Ne 10:30 - 21:00 hod.
www.restauraceubaduru.cz

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.udvousedslunecnic.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
Záležná V/1183, Zlín
Tel. 577 221 842, 774 279 197

RYBÁŘSKÁ BAŠTA

Lípa 259, Zlín
Tel. 577 901 121

ŘECKÁ TAVERNA

Náměstí Práce 2512, v přízemí hotelu Moskva, Zlín
Tel. 577 560 332, 604 207 859

**SELSKÁ KRČMA**

Náměstí 3. května 1606, Otrokovice
Tel. 577 938 082
Otevírací doba:
Po – Čt 10:30 – 22:00 hod.
Pá 10:30 – 23:30 hod.
So 11:00 – 23:30 hod.
Ne 11:00 – 22:00 hod.
www.selskkrčma.cz

**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

**VÍNO HRUŠKA**

2. května 2385, Zlín
Tel. 775 785 080
www.vinohruska.cz

**VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN**

Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín
Tel. 734 458 711
www.winedietrichstein.com

**V PRÁCI**

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

**ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI**

Areál OBI, Zlín – Louky

ZÁMEČKÁ RESTAURACE

Soudní 1, Zlín
Tel. 577 202 201
www.zameckarestaurace.cz

**ZELENÁČOVA ŠOPA**

Dlouhá 111, Zlín
Tel. 603 240 882
www.sopa.cz
Nekuřácká restaurace.
Hudební a divadelní klub.



inzerce

SKLENČKA

Nejrychlejší cesta k nové kuchyni od nás:

- Vaše představa
- konzultace
- návrh
- kalkulace
- rekapitulace
- leasing
- realizace

**Myčky nádobí / od 34.990 Kč****Myčky skla / od 19.990 Kč****Myčky teleskopické / od 55.990 Kč**

VŠE PRO HOTELY, BARY A RESTAURACE

ZLÍN
ZELENÁČOVA ŠOPA
GREENHORN'S SHOP

hudební a divadelní klub
nekuřácká restaurace
live music*folk*jazz*country*blues
bluegrass*divadlo*foto výstavy
Dlouhá 111, Zlín, tel. 603 240 882

hudební menu: listopad - prosinec

13. 11.	pátek	19 ⁰⁰	Katka Garcia, Luboš Malina, Adam Stivín, David Landštof, Pavel Košumberský alternativa, acoustic music-special koncert	150,-
14. 11.	sobota	19 ⁰⁰	Divadlo Pásovec a spol. uvádí sklerotickopoetickou baladu DĚDA	60,-
15. 11.	neděle	19 ⁰⁰	kapela ZHASNI a hosté Karel Markytán + Roland Kasper folkrocková poezie	90,-
21. 11.	sobota	19 ⁰⁰	HAZARD křest CD + host ŠVAŤA KOTAS BAND bluegrass	90,-
26. 11.	čtvrtek	19 ⁰⁰	COP křest CD bluegrass	170,-
29.+ 30. 11.	neděle, pondělí	19 ⁰⁰	Žalman a spol. folk	220,-
6.+ 7. 12.	neděle, pondělí	19 ⁰⁰	Robert Křestan & Druhá tráva bluegrass acoustic music - vánoční koncert	220,-
12. 12.	sobota	19 ⁰⁰	Podjezd + Grass country (SK) bluegrass&country	100,-
13. 12.	neděle	15 ⁰⁰ a 16 ³⁰	JAK SE ČERTI BÁLI loutková pohádka pro děti od 3-8 let	50,-
21.+ 22. 12.	pondělí, úterý	19 ⁰⁰	AG FLEK vánoční koncert folkrock	200,-

projekt jazz do regionu - série speciálních koncertů

24. 11. LIMBO 2. 12. MUFF
10. 12. JURAJ TURTEV & BLUESWEISER
17. 12. EAST AFFAIR

informace a další akce na:



www.artzlin.cz



www.sopa.cz

tel: 603 240 882

JAZZ - BLUES - FOLK - COUNTRY - ROCK - BLUEGRASS

KAM NA AKCI



19.11.

Beaujolais est arrivé

Místo: Restaurace Aston, Zlín
Info: tel. 577 210 178, www.hotel-ondras.cz

19.11.

Ochutnávka Beaujolais Nouveau 2009

Speciální francouzské menu.
Místo: RANCHERO mexican steak house and tequila bar, Zlín
Info: tel. 577 560 200, 608 713 980

19. – 22.11.

Zvěřinové hody

Speciality z jeleního, dančího, srnčího a kančího masa.
Místo: Restaurant Octárna, Kroměříž
Info: tel. 573 505 650, www.octarna.cz

Listopad – prosinec

film 2Bobule

Komedie z vinařského prostředí
Místo: multikino Golden Apple Cinema, Zlín
Info: tel. 571 817 255, www.gacinema.cz

11. – 15.11.

Husí hody a mladé víno

14.11. od 20.00 hod.
Cimbál
Místo: Restaurace 9evítka, Zlín
Info: tel. 577 596 103,
www.devitka-restaurace.cz

18.11. – 21.11.

Zvěřinové hody

Místo: Štípský šenk, Zlín – Štípa
Info: tel. 577 914 063,
www.stipskysenk.cz

SOUTĚŽ LOBKOWICZ

LOBKOWICZ
Premium Quality



Šlechtic mezi pivy

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 5 dárkových balení piva Lobkowicz (v jednom balení je 7 piv + originální sklenice). Stačí jen správně odpovědět na naši otázku, poslat SMS a pak čekat, jestli se na Vás usměje kousek štěstí.

Nový ležák Lobkowicz Premium je?

- d) dvanáctka
- e) osmička
- f) čtrnáctka

SMS se správnou odpovědí zasílejte do 15. prosince na číslo 725 84 34 74.

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. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 14, 30, 44, 69 a 88 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni a ceny jim budou předány v restauraci Devítka ve Zlíně.

inzerce

OSTRAVSKÉ
VÝSTAVY

GASTRO
festival
O S T R A V A

Výstaviště Černá louka Ostrava
19. - 21. listopadu 2009

Doprovodný program:

- soutěž v Pizza-Freestylu
- předvádění originální thajské kuchyně
- sommelierské umění Martina Schwarze
- kulinářské zážitky Michala Nikodéma
- exhibice Mirky Slavíkové • mezinárodní účast škol
- prezentace gastronomických firem • konference a workshop
- Poznejme se aneb gastronomie bez hranic
- jak ušetřit energii v gastronomii

www.cerna-louka.cz



ZIMNÍ
NABÍDKA
SPECIALIT
Bowling & restaurace
DEVITKA

PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO 1 ks
(křen, hořčice, feferonky, beraní rohy, okurek)

150,-

PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA 500 g
(zelný salát, hořčice, pikantní omáčka)

119,-



VAŠEK NA GRILU 60 Kč

(pečený hermelín / 100g)

TOPINKA PANA VOKA 60 Kč

(2 ks topinka, volské oko, sýr)

BRAMBOROVÝ DRDÓL 80 Kč

(bramborák, 3 druhy sýra, slanina / 200g)

KUŘECÍ ŠKVAREČKY 80 Kč

(kuřecí maso, cibulky, ostrý dressing - 200g)

TALIÁNI 2 ks 50 Kč

(hořčice, křenex)

BOWLING A RESTAURACE 9EVITKA, NÁMĚSTÍ PRÁCE, ZLÍN

REZERVACE NA TEL.: 577 596 112

WWW.DEVITKA-RESTAURACE.CZ

Chut' k nakousnutí!



R. JELÍNEK

Original Czech Distillers

Rituál s hruškou

Do skleničky nalijte hruškovici, přidejte kousek kompotované hrušky na párátku a doladte přidáním několika kapek šťávy z kompotu.

www.rjelinek.cz



JANUŠTICE

S.R.O.

- ☞ Obložené chlebičky
- ☞ Obložené mísy
- ☞ Speciality studené kuchyně
- ☞ Lahůdky
- ☞ Rauty
- ☞ Coffee breaky
- ☞ Rozvoz po Zlíně zdarma



Výrobna lahůdek a studené kuchyně

PARTY SERVIS JANUŠTICE

Zlín, Tř. 2 května 1036

janustice@quick.cz

tel.: 577 210 849 , 850

www.janustice.cz



Hotel Moskva

společenské a podnikatelské centrum Zlína

Hotel byl postaven v roce 1932, pochází tudíž z Baťovy éry rozvoje města.

Postupně se z hotelu Moskva stalo gastronomické zařízení nabízející služby na evropské úrovni a v posledních letech i centrum společenského, kulturního a obchodního života města Zlín i celého regionu.

Hotel Moskva nabízí:

- **ubytování**
- **kongresové služby a salonky k pronájmu**
- **sport a zábava (fitness, whirlpool, sauna, masáže, bowling, tenis, casino)**
- **služby (kadeřnictví, nail studio, kosmetika, solárium, pedikúra)**
- **restaurace a bary**



Mexican Steak House & Tequila Bar



Trošku Mexika. Trošku Jižní Ameriky. Speciality, drinky, hudba, atmosféra ... Celkem 100 míst k sezení v prvním patře hotelu Moskva.



Otevírací doba: Pondělí - Pátek 11:00 – 23:00

Kontakt a rezervace:
tel. 577 560 200

Sobota 11:00 – 24:00

Neděle 11:30 – 23:00

Řecká taverna

Restaurace svým prostředím, hudbou a podávanými specialitami připomíná řeckou tavernu. Příjemné posezení ve stylu řeckých ostrovů nabízí celkem 64 míst k sezení v přízemí hotelu Moskva.

Otevírací doba: Po – Pá 11:00 – 22:00 hod.

Kontakt a rezervace: 577 560 332, 604 207 859

www.recka-taverna.cz



GREEK
TAVERN



Bohemia

Restaurace Bohemia

Luxusní restaurace ve třetím patře hotelu Moskva nabízí vybrané pokrmy z celého světa. Interiér s originály malířských mistrů a decentní hudba dokreslují výjimečnost této restaurace s 80 místy k sezení. Vhodné také pro pořádání svatob, soukromých oslav nebo prezentací. Restaurace zajišťuje cateringové služby.

Kontakt a rezervace:

577 560 258, 724 041 255

Otevírací doba: Po - Pá 11:00 - 23:00 hod

www.bohemia-zlin.cz

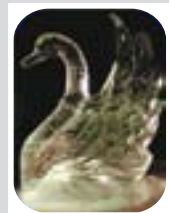


česká restaurace

- catering
- rauty
- ledové sochy
- svatby
- oslavy
- sushi

www.ceska-restaurace.com

Kontakt a rezervace: tel. 602 891 391



Interhotel Moskva
Náměstí Práce 2512, Zlín

Recepce hotelu a rezervace na tel. 577 561 111
www.moskva-zlin.cz