

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku

březen – duben 2010

Anketa

Jaká nám chutná káva?

Rozhovor

Luxus v centru Zlína
– Zámecká restaurace

Aktuální

Velikonoce

Soutěž

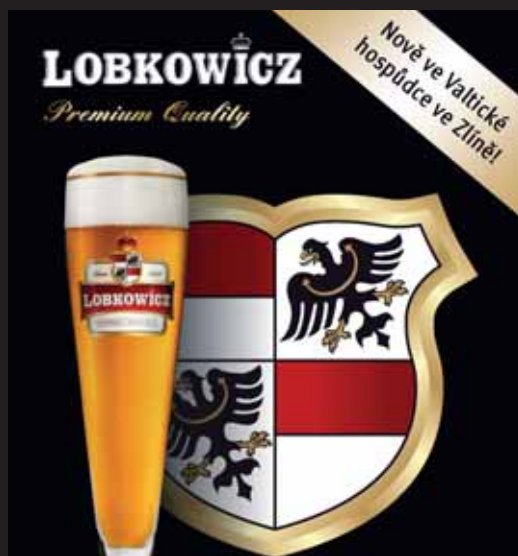
Hrajte o ceny,
jízdy luxusním Lincolnem

inzerce



**Café Restaurant
Králova vila**

v Čepkovské ul. vedle Růžové vily Vás
zve k příjemnému posezení, k dobrému
jídlu a krásnému vínu.

LOBKOWICZ
Premium Quality

Nově ve Valtické
hospůdce ve Zlíně!

Šlechtic mezi pivy



café & cocktail bar
TERASSA

zajímavě moderní prostředí
chutově jedinečná káva Varesina
- jediná ve Zlíně!
široký výběr michaných nápojů
vinotéka LIVI Dubňany
Stella Artois, Pilsen, Leffe

**PARKOVACÍ DŮM U ZLATÉHO JABLKA,
3. PATRO**



STELLA
ARTOIS

Caracian
SALE

Havana
Club
El Ron de Cuba

1. narozeniny Štamgast&Gurmán

průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku

Slavte s námi – soutěž o jízdu luxusním Lincolnem

Vážení čtenáři, štamgasti a gurmáni. Náš magazín slaví v březnu své 1. narozeniny. Aby vám tato naše oslava chutnala stejně jako nám, připravili jsme pro vás, ve spolupráci s firmou Auto Slezáček ve Zlíně, soutěž o jízdu luxusním automobilem Lincoln s řidičem.

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 3 jízdy. Jedna jízda trvá 1,5 hodiny a svézt se může najednou maximálně 6 osob. Nyní vám stačí jen správně odpovědět na naši otázku, poslat SMS a pak čekat, jestli se na Vás usměje kousek štěstí.



Jaká je www adresa nových webových stránek magazínu Štamgast&Gurmán?

a) www.stamgast&gurman.cz

b) www.sg.cz

c) www.stamgastagurman.cz

SMS se správnou odpovědí zasílejte do 15. dubna 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 16, 35, 48, 67 a 81 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni a ceny jim budou předány v restauraci Devítka ve Zlíně.

inzerce



LINCOLN ZLÍN
P E T R S L E Z Á Č E K

pronájem luxusních limuzín Lincoln s řidičem



svatby, oslavy, výročí, narozeniny
nevšední dárek blízkým
nealko nápoje a lahev sektu v ceně
diskrétní a loajální řidič



www.lincolnzlin.cz | tel: 577 200 057 | 777 859 881

Vážení štamgasti a gurmáni!
V průběhu letošní dlouhé zimy jste jistě měli mimořádnou příležitost ocenit kvalitu nejrůznějších horkých nápojů.



Někdo dával přednost kávě, další čaji, případně punči nebo i svaženému vínu. V aktuálním čísle časopisu, který právě držíte v rukou, jsme se právě na horké nápoje zaměřili.

V anketě jsme se vás zeptali, jaké pijete rádi druhy kávy a od majitelů zlínských restaurací jsme se také dozvěděli, které hřejivé nápoje si u nich nejraději objednávejte.

Období, které právě prožíváme, je ale výjimečné i tím, že je tomu právě rok, kdy jsme vám nabídli vůbec první číslo časopisu Štamgast&Gurmán. Slavíme první rok existence. Gastronomický dvouměsíčník, průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku, si od doby svého vzniku, až do současnosti, získal celou řadu příznivců. Máme radost z toho, že se osvědčil moderní trend nabídky časopisu zdarma a že si magazín na vybraných místech rádi vyzvedáváte a čtete. Také v následujícím období vám chceme přinášet aktuální kulinářské novinky, chystáme nové webové stránky a celou řadu dalších příjemných překvapení.

Jarní měsíce se nesou tradičně ve znamení Velikonoc. Už nyní vám proto v časopise nabízíme celou řadu tipů, jak si je můžete jako štamgasti a gurmáni náležitě vychutnat. V tomto čísle například najdete povídání o gastronomických velikonočních zvycích a tradicích v našem kraji, ale i zajímavé velikonoční recepty, které si můžete sami vyzkoušet. Přejeme vám příjemné čtení.

Vaše redakce

inzerce

CITY TAXI
TEL: 577 200 200
MOBIL: 777 338 333, 721 075 459
NONSTOP

inzerce

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

Graspo CZ, s.r.o. Pod Šamberkem 204, 765 02 Zlín
Tel.: 577 508 233, 723 228 262, Fax: 577 104 052
E-mail: vesak.vymetali@graspo.com

www.graspo.com



Ptali jsme se ve Zlíně:

„Kde nejraději pijete kávu? Doma, v restauraci, v kavárně nebo si kupujete kávu z automatu? Jakému druhu kávy dáváte přednost? Máte s kávou spojený nějaký rituál?“



Lenka Sanitřníková, Otrokovice, kadeřnice, 31 let

Kávu piji nejraději doma. Máme malé děti, tak to zatím jinak ani nejde. Horký nápoj ale dáváme samozřejmě pryč od dětí, aby nepřišly k úrazu. Kávu mám nejraději klasickou, tureckou. Mám ráda stoprocentní arabicu. Piji minimálně tři šálky denně. Sladím málo nebo vůbec. Instantní kávu samozřejmě piji také, ale turecké dávám přednost. Mléko si dávám jen do kávy instantní. Jestli ke kávě ráda něco přikousnu? Ani ne.



Marek Konečný, Zlín, právník, 33 let

Kde si nejraději vychutnám kávu? Určitě v restauraci nebo v kavárně. Ve středu Zlína například v kavárně ve Zlatém jablku. Ke kávě si nedávám sladkosti ale spíš něco dalšího k pití. Většinou džus, káva dehydruje. Cukr a smetana? Určitě. V mé oblíbené kavárně mají třtinový cukr, tomu dávám přednost. Do kávy si dávám jednu dávku smetany. Z druhu kávy mám rád presso i latte. Presso je ale number one, denně ho vypiji až tři hmečky.



Miroslav Novotný, Zlín, technik, 52 let

Kávu si nejradši vychutnávám doma, v pokoji, u krbu. Zapálím krb, sednu si do křesla, udělám si pohodlí a dám si kávu. Nejraději presso Lavazza. Používám i přímo reklamní hrnek. A něco na zub? To ani ne. Ideální je pro mě jen a pouze čistá káva. Denně jí vypiji přibližně dva šálky. Pokud si dávám kávu mimo domov nebo na cestách, tak vždy upřednostňuji kvalitní značku kávy. Jak už jsem řekl, chutná mi káva Lavazza.



Hanka Pavlíková, Napajedla, sanitářka v nemocnici, 43 let

Kávu si ráda vychutnám doma, v restauraci i z automatu. Denně vypiji tak dvě kávy. Doma si dělám nejraději klasického turka. Jestli sladím? Ano. Smetanu si ale dávám do kávy jen někdy. Mám i oblíbený hrneček, je takový užší a vyšší. Speciální recept na kávu nemám. Víím, že do ní lidé dávají občas například skořici, ale já ne. Pokud si objednám kávu v restauraci, upřednostňuji presso.



Michal Pilát, Zlín, student, 21 let

Nejraději piji kávu v kavárně, třeba ve zlínském Corsini Café. Chodím tam třikrát, čtyřikrát do týdne posedět s přáteli nad odpolední kávičkou. Naposledy jsme například probírali dovolenou: kam pojedeme po škole o prázdninách. Doma kávu nepiji vůbec. Jaký druh kávy mám nejradši? Určitě upřednostňuji stoprocentní arabicu. A obecně exotické druhy kávy. Nápoj zásadně nesladím. Kávu si vychutnávám i bez mléka a bez cukru.



Jiřina Zlámalová, Zlín, administrativní pracovnice

Kávu nejraději piji v restauraci. Mám ráda exotické druhy kávy. A protože jsem žena, tak se šlehačkou nahoře. Nebo i s vaječným koňakem. Prostě s něčím, co by mi chutnalo. Samotnou kávu ale nesladím. Na kávu chodím s kamarádkami. Zrovna včera jsme probíraly zaměstnání, děti a rodiny. Znáte to. Doma kávu snídám. Většinou brazilskou s mlíčkem. Mléko v kávě musím mít. Mám na něj i takový speciální šlehač. Káva po ránu, to je životabudič.

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci se zlínskými restauracemi a podniky společnost Devítka Plus s.r.o., V.Buriana 502/8, Praha 9, Satalice, 190 15. IČO 28219783. Registrace MK ČR E 18555. Magazín vychází ve Zlíně jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 7. 3. 2010. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín. Tel.: 725 843 474. E-mail: stamgastagurman@seznam.cz. Foto z titulní strany: Samphotostock.cz

Omluva

V minulém čísle magazínu došlo v inzerci našeho zákazníka k záměně grafických podkladů, kdy byla použita fotografie grilovaného kolena z Kavárny U Přívozu ve Spytihněvi. Za chybu se omlouváme a zve tímto také naše čtenáře k návštěvě Kavárny U Přívozu na výborná grilovaná kolena. Více na tel. 57 794 30 47 nebo na www.kolena-spytihnev.cz.



V Dobré vůli najdete férové zboží

Špičkové kávy, čaje, čokolády v biokvalitě. Další gastronomické pochoutky nabízejí fairtrade obchod Dobrá vůle v páté etáži obchodního domu Prior ve Zlíně. Zakoupením potravin v této prodejně podporujete pěstitele v rozvojových zemích a zlepšujete jejich životní úroveň. Výrobky označené mezinárodním logem fairtrade jsou přítomny mimořádně chutné a kvalitní.



Valtická hospůdka na novém místě

Populární Valtická hospůdka, do které chodili zlínská štamgasta na tř. Tomáše Bati vedle bývalé Rybeny zažívá znovuzrození. Nově ji najdete rovněž na tř. Tomáše Bati, ale o několik set metrů dál: v reprezentativním prostoru bývalé Vinárny Myslivna. Nová Valtická hospůdka nabízí hostům tradiční skvělé gurmánské menu, ale i pivní novinku. Hlavním čepovaným pivem je v ní Lobkowicz Premium. Podrobnosti si můžete přečíst na straně 11.

Corsini Café nabízí atraktivní novinky

Sympatická kavárna Corsini Café, kterou můžete najít ve Zlíně na křižovatce ulic Vodní a Bartošova (v pasáži multifunkční budovy Zlínstav), začala nabízet hostům celou řadu atraktivních novinek. Milovníci kávy mohou například využít akce Každá desátá káva zdarma, ale mohou si svůj oblíbený horký nápoj odnést i s sebou ve speciálním kelímku s víčkem. Podnik nabízí k zakousnutí i různé druhy italských baget Panini a nově se v něm čepuje pivo Lobkowicz Premium. Více na www.corsini.cz



Šikovný pomocník do malého prostoru

Máte rádi lahodné espresso a jste omezeni prostorem? Chcete si dopřát svou oblíbenou kávu kdekoli - doma či v kanceláři? Řešením může být malý kávovar MAKI, který vyrábí tradiční italský výrobce kávovarů - společnost BRASILIA S.p.A. ve spolupráci s firmou Caffé MAURO, která do těchto kávovarů dodává náplně (kapsle). MAKI má rozměry pouhých 21 x 32 x 27 cm a pořídít se dá za sympatických 3.990,- Kč. Více na www.gastromax.cz



Nový jídelní lístek na 9

Restaurace 9evítka pro vás na jaro připravuje nový jídelní lístek, zaměřený na moderní trendy v gastronomii s důrazem na českou kuchyni, ale také na lehká svěží jídla pro letní období. Dále již tradičně zařazujeme sezonní nabídku italských specialit připravovaných výhradně z čerstvých, chlazených surovin. Až do léta navíc v naší restauraci a na bowlingu probíhá akce, kdy za konzumaci nad 499 Kč obdržíte kupon na jednu hodinu bowlingu zdarma. A i nadále u nás platí "ceny mírné a personál vstřícný".

Zahrádku Zámecké restaurace ozdobí květy



Záplava zeleně, stovky květů, ale především špičková nabídka jídel a pití a prvotřídní obsluha. Tak bude v letošním roce vypadat nově zrekonstruovaná venkovní zahrádka Zámecké restaurace ve Zlíně (na nádvoří zámku). Hosté si zde budou užívat podobného luxusu jako například na zahrádce zlínské restaurace

DolceVita na náměstí Míru. K příjemné pohodě zahraje návštěvníkům zahrádky Zámecké restaurace i cimbálová muzika.



Magazín Štamgast&Gurmán slaví roční výročí

Váš Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku, magazín Štamgast&Gurmán slaví první narozeniny. Díky mimořádnému zájmu inzerentů a čtenářů se stal vítaným gastronomickým společníkem v našem kraji. Také v letošním roce v něm najdete ankety s hosty i majiteli restaurací, rozhovory se znalci a mistry v oboru, zajímavosti, recepty, atraktivní pohledy do historie i přehledy kulinařských akcí v regionu. Magazín Štamgast&Gurmán se vám od března nově představí i na internetu. U příležitosti našich narozenin jsme pro vás připravili soutěž o super ceny - jízdy luxusním automobilem Lincoln. Více na www.stamgastgurman.cz



Kávu si osladím...

Nejenom populární zpěvák Karel Gott, ale i další gurmáni šáhnou s oblibou po šálku dobré a kvalitní kávy. Káva je fenomén. Vypráví se o ní celá řada příběhů, připravuje se rozličnými způsoby z různorodých surovin a pije se při nejrůznějších příležitostech. Pokud před vámi právě voní na stole, ať vám chutná!

Historie, báje a pověsti:

Kávu, osvěžující nápoj s nezaměnitelným aroma, pijí lidé už více než tisíc let. O tom, kdo ho ochutnal poprvé, se vedou vášnivé spory.

Africká legenda:

Podle africké legendy objevil účinky kávy chudý pasáček koz z etiopského kláštera Kaldimu. Jeho kozy snědly na pastvě bobule z doposud neznámého keře a začaly divoce a vesele poskakovat. Pasáček popsal tuto přírodu opatovi, který kozy napodobil, připravil z bobulí nápoj a napájel s ním mnichy usínající při modlitbách.

Arabská legenda:

Podle jiného zdroje ochutnal kávu poprvé arabský šejk Omar Žijíc ve vyhnanství u Ousabu. Šejk spatřil při jedné z procházek přírodu ptáka s barevným peřím, který zpíval nádhernou píseň. Omara ale kromě zvířete upoutal i keř s omamně vonícími květy, na kterém pták seděl. Utrhl proto z keře několik bobulí a v jeskyni, ve které žil, je vhodil do nápoje, který si připravoval jako odvar z různých rostlin. Povzbuzující účinky kávy šejka natolik zaujaly, že začal odvar vařit nemocným, vrátil se triumfálně z vyhnanství do Mekky a stal se proslulým po celé Arabii.

Jak vlastně vypadá káva?

V našich zeměpisných šířkách známe kávová zrna již upražená dohněda nebo dokonce rozemletá na prášek nebo slisovaná do granulí. Na plantážích jsou ale (vždy dvě) kávová semena ukryta v červeném plodu podobnému třešni. Rudé plody rostou na keři, který vzdáleně připomíná náš pokojový fikus.

Zkusila to i Meryl Streep

Pěstování kávy je učená věda. Choulostivým kávovníkům milujícím vlhkost

a teplo se daří především v tropech. Největší plantáže jsou v Brazílii, v Africe (kávu pěstovala i Meryl Streep ve filmu Vzpomínky na Afriku) ale i v Indii. Na kávě se ovšem snaží vydělat i v dalších exotických místech. Ve Vietnamu, v Panamě, na Havaji... Pěstování kávy je obrovský byznys. Celkově se mu věnuje téměř půl miliardy lidí.

Druhy kávy

Rod Coffea zahrnuje přibližně padesát druhů. Ve světě se nejčastěji pěstuje káva robusta (tři čtvrtiny světové produkce) a káva arabica (přibližně čtvrtina světové produkce). Výjimečně i excelsa a liberica a další druhy (kostarika, santos, harar). U nás jsme zvyklí na nejvyšší kvalitu. Dovážíme a pijeme především nejkvalitnější arabicu.

Pozor na žízeň!

Káva obsahuje kromě jiných látek alkaloid kofein, který povzbuzuje srdce (je i vítaným protijedem při otravě alkoholem). Zároveň ale silně dehydruje. Po vypití kávy je proto vhodné doplnit do těla tekutiny (proto se v restauracích ke kávě často servíruje minerální voda).

Nejznámější úpravy nápoje

Espresso:

Přes přesně sedm gramů jemně namleté kávy protéká v kávovaru pod stálým tlakem devíti barů horká voda. Právě italské espresso vytéká dvacet pět sekund a obsahuje třicet mililitrů vody. U nás je oblíbené i espresso lungo, které obsahuje více vody (osmdesát až dvě stě mililitrů). Klasické espresso bývá často základem i pro další nápoje z kávy.

Cappuccino:

Se skládá z jedné třetiny z espressa, z jedné třetiny z teplého mléka a z jedné třetiny z mléčné pěny. Podává se ve větším šálku. Experti používají při přípravě zásadně vychlazené plnotučné mléko a vychlazenou konvici. V pěně nesmí

být vzduchové bublinky a měla by být vysoká přibližně jeden a půl centimetru. Gastronomičtí mistři kreslí do pěny obrázky.

Caffe latte:

Do třiceti mililitrů espressa nalijeme ohřáté mléko. Pěna by měla mít asi jeden centimetr. Hladina se zdobí čokoládou nebo skořicí. Podává se obvykle ve vysoké sklenici.

Moccacino:

Vznikne smícháním jedné třetiny espressa a dvou třetin čokoládového sirupu. Přidá se podobné množství mléka nebo šlehačky.

Turek:

Česká specialita. Namletá káva zalitá velkým množstvím vařící vody. Cizinci se diví, ale Čechům a Moravanům chutná.

Exotický kávový receptář z roku 1960

Chcete si vyzkoušet i něco opravdu neobvyklého? Nabízíme vám pár skutečně bizarních receptů z knihy Zajímavé o kávě a čaji Zdeňka Žáčka z Vydavatelství vnitřního obchodu z roku 1960:

Smrková káva:

4/10 litru silné studené kávy, 1/10 litru chlazené šťávy ze smrkových šišek, ½ litru jemné kávové zmrzliny. Vše se šlehá v elektrickém šlehači do pěny.

Šumivá (sodovková) káva:

½ litru studené slazené silné černé kávy, 5 lžic šlehačky, 5 lžic kávové zmrzliny, ½ litru sodovky. 5 štíhlých vysokých sklenic naplníme do polovi-

ny studenou oslazenou silnou černou kávou, do každé přidáme 1 lžičku šlehačky, důkladně promícháme, pak přidáme 1 lžičku kávové zmrzliny a doplníme chlazenou sodovkou. Podáváme se lžičkou.

Kávové pusinky:

1 bílek, 6 dkg pískového cukru, 1 kávová lžička jemně mleté kávy. Do ušlehaného sněhu zašleháme jemnou kávu a pískový cukr a v páře šleháme do zhoustnutí. Lžičkou vykrajujeme pusinky, které sušíme v troubě.

Kávová omáčka (z kávy, vajec a brambor):

¼ litru plnotučného mléka, ¼ litru silné černé kávy, 1 lžička vanilkového cukru, 4 žloutky, 2 dkg bramborové moučky, 10 dkg cukru. V misce rozšleháme žloutky spolu s bramborovou moučkou. Mléko povaříme s cukrem, přidáme kávu a horkou směs přidáváme za stálého míchání do rozšlehaných žloutků. Vzniklou směs nalijeme do kotlíku, za stálého míchání uvedeme do varu, pak prolisujeme a podáváme.

**Text: HP
Foto: Samphotostock.cz**

inzerce

V naší kavárně najdete příjemné posezení u kávy, čaje, míchaných nápojů a alkoholických nápojů. Nabízíme také občerstvení jako jsou bagety, sendviče, tousty a italské speciality, tzv. Panini. Od března nově čepujeme pivo Lobkowicz Premium!

ČEPUJEME LOBKOWICZE

KAŽDÁ 10. KÁVA ZDARMA

KÁVA S SEBOU

KÁVA CORSINI - ITALSKÉ BAGETY PANINI - NOVĚ ČEPUJEME PIVO LOBKOWICZ PREMIUM

Zámecká restaurace

– luxus v centru Zlína



Nejluxusnější, nejprestižnější, nejznámější. Zámecká restaurace ve Zlíně se pyšní řadou nej. Od 11. ledna tohoto roku se o tyto reprezentativní prostory v centru města nově stará pan Hubert Rýc, kterému současně patří i restaurace DolceVita na náměstí Míru. Magazín Štamgast&Gurmán poskytl exkluzivní rozhovor.

Proč jste se rozhodl převzít právě Zámeckou restauraci?

Byla to největší výzva, která přede mnou ležela, a protože se v této branži pohybuji celý život, nedala se odmítnout.

V čem je Zámecká restaurace výjimečná?

Je to nejluxusnější a nejprestižnější restaurace ve Zlíně. Její prostory nemají konkurenci. V momentě, kdy jsem do ní poprvé vstoupil s vědomím, že ji mám provozovat, na mě dýchlo její kouzlo, které se mi neustále připomíná. O tomhle jsem snil. Mám k tomuto místu velký respekt.

Připomeňte nám historii zámeckých prostor.

Historie zlínského zámku sahá až do patnáctého století. Postavil ho rod Tetourů. Zámek byl několikrát přestavován, až do dnešní podoby. Restaurace v něm byla poprvé slavnostně otevřena 30. ledna roku 1960. Změny čekají zámek i v budoucnu. Do dvou let se odsud má například odstěhovat muzeum a galerie a volné prostory budou nově využity.

Vzpomínáte si, kdy jste Zámeckou restauraci navštívil poprvé vy? Popište nám své první dojmy.

Na první dojmy si už moc dobře nepamatuji, protože jsem ještě ležel v kočárku. Oslavoval jsem tu své křtiny (smích). Dobře si ale vzpomínám například na zdejší svatbu svého dobrého známého. Před dvaceti lety. Víím, že se mi Zámecká restaurace už tehdy moc líbila. Oslovila mě.

Kteří slavní hosté už Zámeckou restauraci v minulosti navštívili? Kdo tu obědval, večeřel?

Byly tu snad všechny významné osobnosti, která kdy navštívily Zlín. Všechny mezistátní návštěvy sem chodí na oběd. Číňané, Angličané... V Zámecké restauraci už povečeřel i prezident České republiky Václav Klaus. Během filmového festivalu se zde občerstvují herecké celebrity. Ale snažíme se, aby byl pro nás každý zákazník výjimečný a tak k němu také přistupujeme.

Popište nám současnou restauraci, kolik má místností, salónků...

Místností je tu hrozně moc (smích). Víc, než jsem očekával. Je tady velice hezké

foyer, ve kterém podáváme kávu, je zde velký sál restaurace, venkovní nádvoří, útulný sklípek a celkem tři salónky. Primátorský salónek je například stále rezervovaný pro akce Krajského úřadu a Magistrátu města Zlína. V Zámecké restauraci můžeme v zimním období obsloužit dvě sta zákazníků současně. V letním období dokonce tři sta zákazníků.

Venkovní nádvoří, kde rovněž obsluhujete hosty u stolů, prý čekají v letošním roce velké změny?

Ano, mělo by vypadat podobně, jako zahrádka restaurace Dolce Vita na náměstí Míru. Se spoustou květin. Myslím, že to bude jedna z nejhezčích zahrádek ve městě. Na nádvoří bude hrát i živá hudba. Především cimbálová, protože ta se k zámku hodí. Cimbál bude hrát i ve sklípku. Chystáme i různé degustace vín, ochutnávky sýrů a tak dále.

Útulný sklípek pod Zámeckou restauraci navštěvují především milovníci vína. Jaké tekuté skvosty jim nabííte?

Máme tu vína z celého světa. Základ ale tvoří ta moravská, protože si myslím, že máme na Moravě výborná vína. Hostům

ale nabízíme i vína z Itálie, Francie, Španělska i ze Slovenska. Chceme uspokojit i velmi náročné zákazníky. Jaké je u nás nejoblíbenější víno? Řekl bych, že nejžádanější je Rulandské šedé ze Zaječoho.

Ve sklípku prý poskytujete hostům i neobvyklou gurmánskou službu?

Ano, podzemní prostory jsou přebudovány na kóje, ve kterých si může zákazník uskladnit svá vlastní vína. Ta, která má rád. Kóji si zamkne a ve chvíli, kdy sem přijde s přáteli na další návštěvu, jdeme do kóje a vína hostům otevřeme. Myslím, že to je úžasné. Chceme, aby se u nás zákazníci cítili jako doma.

Co jste už v Zámecké restauraci změnil a co ještě chcete změnit?

Změnil jsem nepatrné detaily. Nově jsme například vymalovali a položili nové koberec. Barvy ale samozřejmě musely být zachovány, protože o nich rozhodují architekti a památkáři. Jde o kombinace bílé, žluté a vínové. Kompletně jsem změnil inventář: příbory, talíře, sklo, jídelníček, nápojový lístek... Vše je nové. Porcelán je například pravý porcelán. Žádná alternativa.

Kolik nabííte hostům druhů jídel a v jakých cenových relacích?

Máme tu určitě sto padesát druhů jídel. Menička v cenových relacích od devadesáti do pětadešeti korun, hlavní jídla od sto třiceti korun. Sortiment je zastoupený hlavně českou kuchyní. Jsme přihlášení do soutěže Czech Specials. Hostům ale nabízíme i jídla z okolních států. V našem jídelním lístku jsou speciality italské, španělské, a francouzské kuchyně. Těstoviny, steaky, tradiční francouzské omáčky...

Během tohoto roku připravujete pro hosty tématické akce...

Ano, budeme mít rybí hody, zvěřinové hody, chřestové hody a tak dále. Vše už nyní plánujeme s šéfkuchařem. Dá se říct, že každý měsíc budeme pořádát nějakou akci.

Jak dbáte na prvotřídní kvalitu surovin, odkud je nakupujete?

Naším zaměstnancem je potravinářský technolog, který dbá na správné skladování a kvalitu dodávaného zboží a šéfkuchař



si osobně vybírá čerstvou zeleninu, ryby i maso a zná se osobně s většinou dodavatelů. Odebíráme opravdu čerstvé suroviny především z regionu. Specifické ingredience si ale necháváme dovážet až z Itálie. Konkrétně například italské sýry a italské těstoviny.

Jakou máte v Zámecké restauraci kuchyň? Čím je výjimečná?

Výjimečná je například už tím, že se nachází v podzemí. Kuchaři pracují v nově zrekonstruovaných sklepních prostorách zámku. Všechna jídla posíláme do restaurace výtahem. Naše kuchyně je takřka úplně nová, vybavená moderními technologiemi, se zařízením na vysoké úrovni. Máme tu řadu šikovných přístrojů. Šoker, konvektomat a tak dále.

Šoker?

Ano, šoker je úžasný (smích). Je to zařízení, díky němuž můžete velmi rychle zamrazit hotová jídla. Nehrozí tak, že by se zkazila. Používáme ale i celou řadu dalších, moderních přístrojů.

V zámecké restauraci se velmi často konají nejrůznější společenské akce.

Máte pravdu, vesměs jsou tu různá lékařská sympózia, tiskové konference, rauty, oslavy, křtiny, svatby, trachtace... Pokud má kdokoliv zájem o pronájem prostor restaurace, může nás zkontaktovat.



Lidé se často ptají, jestli mohou před restaurací bez problémů zaparkovat.

Parkování je tu myslím dostatečné, uvažujeme ale navíc o rozšíření stání pod okny. Teď je tu zhruba pětadvacet, třicet míst, počet volných míst chceme zvýšit na padesát.

Má Zámecká restaurace své webové stránky?

Samozřejmě. Mají adresu www.zameckarestaurace.com. Je na nich myslím vše, co je potřeba, včetně jídelníčku, nápojového lístku, vinného lístku, fotogalerie, kontaktů i mapky.

Jak vypadá váš běžný den? Kdy chodíte do práce? Kdy z ní odcházíte? Co na to rodina?

Má rodina se stará o chod obou restaurací, Zámecké restaurace i restaurace DolceVita, takže mě plně chápe. Manželku nemám, v tom to mám jednodušší. Do práce chodím okolo osmé, deváté hodiny ráno, domů se vracím o půlnoci. Práce v restauraci, to je řehole. Ale naplňuje mě. Cítím, že ji dělám rád. Vždy, když ráno vstávám, vstávám rád.

Hubert Rýc

- Narodil se 23. ledna 1967 ve Zlíně, v hotelu Moskva
- Od roku 2007 provozuje restauraci DolceVita na náměstí Míru
- Od roku 2010 provozuje i Zámeckou restauraci

Jeho největším koníčkem je moderní gastronomie, má rád ale i retro a současnou hudbu, elektroniku a jízdu na kole



www.zameckarestaurace.com
zamek@zameckarestaurace.com
 telefon: 577 012 892

Text: KM

Foto: Zámecká restaurace



ANKETA:

Který horký nápoj si ve vaší restauraci hosté nejčastěji objednávají?
Jaké horké nápoje hostům nabízíte?

Ptali jsme se ve vybraných zlínských restauracích.



Jiří Kubečka,
Králova vila, Zlín

V naší kavárně je z horkých nápojů nejžádanější káva Vergnano z malé rodinné pražírny v Itálii s tradicí od roku 1882. Je to káva příjemné hořké chuti s krásným aroma, kterou připravujeme jako espresso, cappuccino, frapé a podobně. Ke kávě standardně podáváme sodu na oživení chuťových kanálků a mandli v hořké čokoládě se skořicí. Oblíbená je i káva Cobaca s moninovým sirupem a vyšlehanou smetanou. V nabídce máme i prestižní kávu Blue mountain, což je čistá Arabica vybraných zrn, z horských oblastí Jamajky. Z čajů nabízíme značku Dilmah a z vyšších řad čaj Ronnefeld z větších listů, sbíraný ve vyšších oblastech. Nově nabízíme také čaje z řady Dilmah T series v plátěných sáčcích, ve dvoustěnné sklenici na dřevěné podložce bez lžice a dochucovacích prostředků.



Simona Schreiberová,
Kavárna COFFEE HOUSE, Zlín

Jaký horký nápoj je u nás v kavárně COFFEE HOUSE ve Zlíně nejoblíbenější, poznáte velmi snadno již podle samotného názvu. Často připravujeme kávy - latte macchiato nebo cappuccino crema. Každou podávanou kávu si u nás můžete dochutit různými druhy sirupů. V COFFEE HOUSE určitě patří mezi populární nápoje rovněž horké džusy. Různé druhy. Mezi našimi hosty je například velmi oblíbený exotický mangový džus. Tyto horké džusy lze doplnit na přání hosta i vhodně zvoleným „panákem“ alkoholu. Pokud je venku zima, jsou také velmi žádané i nejrůznější druhy černých a ovocných čajů slazených medem. Hosté si u nás v chladných dnech rovněž velmi často objednávají svařáky a grogy.



Přemysl Hora,
Café&Cocktail Bar Terassa, Zlín

Jak již napovídá název naší provozovny – Café&Cocktail Bar Terassa, specializujeme se především na kávu. Jako jediný ve Zlíně nabízíme italskou značku Varesina s nezaměnitelnou chutí, jejíž tajemství spočívá ve smíchání až dvaceti druhů kávových zrn. Nejoblíbenějším druhem je klasické espresso ať už s mlékem, či bez něj, ale i cappuccino nebo latte macchiato. Nabízíme také ochucená latté. Samozřejmě děláme i další druhy káv – vídeňskou, alžírskou, či irskou. Ve speciální nabídce máme k jakékoliv kávě například croissant nebo karamelovou vafli. Máme i širokou nabídku čajů a hotfruits - horkých ovocných nápojů s příchutí. Samozřejmostí je i horká čokoláda se šlehačkou. Z alkoholických horkých nápojů je to svařené víno, grog i horká vodka s energetickým nápojem, nebo džusem.



Petr Holčík,
Restaurace 9evítka, Zlín

Jaký horký nápoj je u nás v současné době nejoblíbenější? Určitě espresso, poté ihned latte macchiato, čaje a následně ostatní nápoje z kávy. Čokoládu nabízíme hned v několika variacích včetně kokosové s Malibu a mandlové s Tuzemákem. V zimních měsících jsme pro naše hosty připravili také speciální nabídku horkých nápojů pro zahřátí, jako je vánoční punč, svařák s rumem a horká čokoláda s panákem whisky Jack Daniel's. A doplňky? Ke kávě jsme už například podávali domácí perníčky a v současnost kuchaři připravují domácí šátečky z listového těsta.



Martin Rozsypal,
Corsini Café, Zlín

Nejoblíbenější horký nápoj je u nás klasické espresso s mlékem. Žádané jsou ale i exotické kávy z různých oblastí. Z Brazílie, Keni, Kolumbie, Jamajky – konkrétně káva z poslední jmenované oblasti je považována za nejkvalitnější. Pijí se ale i kávy bez kofeinu a bio kávy. Hostům nabízíme celkem dvacet druhů káv. Všechny stoprocentní arabica. Štamgasti u nás hodně využívají nabídku, kdy je každá desátá káva zdarma. Hostům také nabízíme službu, kdy jim balíme kávu s sebou do speciálních kelímků s víčky, aby se káva nevyličila. Čajů máme asi dvanáct druhů. V nabídce naší provozovny je čaj ovocný, lesní směs, pak asi čtyři druhy různých černých čajů, oblíbený zelený čaj a čtyři druhy bylinkových čajů. Všechny čaje máme od jedné firmy. Je to velmi kvalitní značka Golden Bridge Tea.



Hubert Rýc,
Zámecká restaurace, Zlín

Nejčastěji objednávaný horký nápoj je u nás latte macchiato, cappuccino a horká čokoláda. Na všechny kávy používáme Caffè Tonino Lamborghini. Vaříme jen stoprocentní arabicu a ke všem kávám podáváme minerální vodu. Hostům nabízíme i horkou čokoládu tmavou, horkou čokoládu bílou, svařené džusy se skořicí a hřebíčkem, svařené víno červené i bílé, grog, čaj, espresso, latte macchiato, cappuccino, cappuccino maxi se spoustou sněhu, vídeňskou kávu, alžírskou kávu, café frappé, ledovou kávu se zmrzlinou a šlehačkou, irskou kávu s irskou whisky a připravujeme také fresh čaje z máty a zázvoru.

inzerce



Andaluské arény, 28.dubna 1916, bojovný býk v erbu, traktory, podzim 1963, Sant' Agata, nadčasový design, silné emoce, výjimečná rodinná tradice, exklusivní automobily, nezkrtná vašeň ...

Lamborghini

... jméno, jež nepotřebuje zvláštní představení. Jméno jež je synonymem nezaměnitelného italského stylu.

Na rodinnou tradici navazuje mimořádně skvělá káva, jejíž aroma i chuť je stejně unikátní, jako značka sama.



Tonino Lamborghini
CAFFÈ

Dopřejte si i Vy požitek z této výjimečnosti!

tel +420 776 060 107

www.lamborghini.cz

... Mito e Tradizione



jura.
ESPRESSO + MACHINES

KDYŽ MILUJETE KÁVU

SKLENÍČKA

Sklenička, s.r.o.
SNP 1155, Otrokovice
Tel. 608 88 77 77
www.sklenicka.cz
Vše pro hotely, bary a restaurace



KOMPAKTNÍ ŘEŠENÍ ENA5 Cherry Red

Nejtenčí automatický kávovar s mlýnkem. Když chcete dát volnost zrnku kávy, když máte rádi čerstvé pomyleté espresso kávu, když si rádi volíte sílu kávy, když hledáte řešení šetřící k přírodě, když je pro vás důležitá jednoduchost a kompaktnost, pak je tu 23,8 cm široký automatický kávovar Jura ENA, který převzal jméno z fechtiny a v překladu znamená „jedníčka“.

cena od 20 990 Kč včetně DPH



KÁVA PRO KAŽDÝ DEN IMPRESSA F50

Model IMPRESSA F50 získal ocenění za inovaci a design a současně byl ohodnocen jako nejlepší pro vynikající přípravu pravého italského Espresso. Hodnocení jistě ocení každý, kdo holduje kvalitní kávě s chuťově plným aroma. Lahodný krém na povrchu Espresso a široké možnosti trvalého i jednorázového nastavení pomohou vytěžit z každého doušku kávy potřebovanou energii a požitek.

cena od 28 999 Kč včetně DPH



BEZ KOMPROMISŮ IMPRESSA S9 One Touch

Nová vlnková loď. Novinka v podobě modelu IMPRESSA S9 One Touch Cappuccino plní nejen kvalitní kávu, ale i snadné Cappuccino. Poprvé u tohoto modelu je příprava kávy, Cappuccino či Latte Macchiata na jedno stisknutí tlačítka bez nutnosti manipulace se látkem. Jednoduše OneTouch.

cena od 49 999 Kč včetně DPH

Automatické kávovary JURA nahrazují starší pákové stroje

Výrobci a distributoři automatů na kávu přicházejí stále s modernějšími zařízeními. Pan Tomáš Kojecký, majitel firmy Sklenička doporučuje nejnovější kávové automaty JURA.

Pane Kojecký, jaká jsou hlavní nevýhody starších, pákových strojů?

Je to například vyšší pořizovací cena a několikanásobně vyšší spotřeba elektrické energie. Pět až dvanáctilitrový bojler se musí nahřívat až na osmdesát pět stupňů Celsia. Starší pákové stroje je rovněž nutné napojit na vodovodní řad se změkčovačem a odpad. Proces kávových specialit ale především vyžaduje permanentní přítomnost obsluhy a kvalita podávané kávy a kávových specialit je tak přímo závislá na zručnosti personálu. Po každé výrobě porce kávy navíc výrobci doporučují čistit páku a sítko.

U starších pákových strojů prý ani nejde kontrolovat počet vydaných kávových specialit.

Ano, to je pravda. Zkusme si to připomenout na konkrétním příkladu. Pokud si například personál vyrobí každý

den pro sebe načerno pět káv po pětadvaceti korunách, znamená to pro majitele restaurace roční ztrátu čtyřiceti pěti tisíc korun. A to je pořizovací cena takového stroje!

Moderní automaty dokáží všechny tyto neduhy úspěšně řešit. Popište nám výhody nových kávových automatů JURA.

Kávové automaty JURA mají nižší provozní náklady s vyšším ziskem. Jednoduše se obsluhují. Káva je stále stejná. Každá porce kávy je zvlášť namletá. Majitel má také absolutní kontrolu nad počtem veškerých vydaných káv a kávových specialit. Víte, že například personál připravil 86x piccolo, 1220x presso, 1100x ristretto, 455x cappuccino, 429x latte macchiato a 214x kávu pro personál. Požadovaný produkt volíte pouze jedním tlačítkem a stroj sám vše vyrobí a připraví bez asistence obsluhy. Vždy je stejná kvalita nápoje. Obsluha se tak může věnovat podstatným věcem a hostům. Navigační menu je v češtině. Stroj si také sám zvolí, kdy je potřeba čistit kávovou sedlinu, dolít vodu do zásobníku, odvápnit atd. Automatický kávovar JURA má také možnost flexibilního umístění kdekoliv v prostoru baru.

Hlavním plusem moderních nápojových automatů JURA je ale především brzká návratnost investice.

Přesně tak. Klidně počítejte se mnou. Vycházíme z toho, že majitel restaurace například prodá každý den padesát káv. 50 káv x 25,- Kč x 30 dnů v měsíci x 12 měsíců v roce je 450 000,- Kč hrubého zisku ročně. Teď spočítejme náklady: 50 káv s náklady 2,50 Kč za jednu x 30 dnů v měsíci x 12 měsíců v roce je suma 45 000,- Kč ročně. Elektřina a voda pro nápojový automat činí ročně 5 000,- Kč. Celkové roční náklady tedy jsou 50 000,- Kč. A pokud je odečteme od hrubého zisku vychází nám čistý roční zisk pro majitele restaurace 400 000,- Kč!



SKLENÍČKA

Sklenička, s.r.o.
SNP 1155, Otrokovice
Tel. 608 88 77 77
www.sklenicka.cz
Vše pro hotely, bary a restaurace

Capuccino maxi se spoustou sněhu

Ingredience: *caffè lamborghini, našlehané mléko, skořice*
Postup přípravy: *uvaříme kávu, zalijeme našlehaným mlékem a pocukrujeme skořicí*

Kávu pro vás připravili v restauraci DolceVita ve Zlíně.



CAFFÈ MAURO

a tostatura lenta



Caffè MAURO je produktem italské společnosti Mauro Demetrio S.p.A., která byla založena v Kalábrii roku 1949. Caffè MAURO je jednou z historických značek kávy na italském trhu a její kvalita je zaručena certifikátem ISO 9002.

V současnosti se můžete s kávou Caffè MAURO setkat po celé Evropě (v Německu, Francii, Holandsku, Švýcarsku, Švédsku, Španělsku, Řecku,..) ale také v USA, Africe, Rusku, Asii a Austrálii. Významné postavení má značka Caffè MAURO také na domácím italském trhu, kde patří k nejprodávanějším kávám tamní produkce v segmentu Ho-Re-Ca i v retailu.

Výjimečností kávy MAURO je skutečnost, že se vyrábí dlouhotrvajícím procesem pražení (cca 15 – 18 minut oproti běžným 5-6 minutám). Jedná se tedy o tradiční „jižanskou“ kávu, která se vyznačuje výraznější chutí než kávy ze severu Itálie.

Na český trh značku Caffè MAURO zavedla zlínská společnost GASTROMAX, s.r.o., která je již od roku 2001 jejím výhradním dovozcem a distributorem. Vedle produktů Caffè MAURO nabízí firma GASTROMAX svým odběratelům komplexní služby v segmentu "horkých nápojů" – anglické čaje LONDON FRUITS & HERBS, italské horké čokolády RISTORA, BAHIA, MORETTO (23 příchutí) a horké nealkoholické nápoje HOT FRUITS. V parných letních měsících nabízí svým odběratelům jako ledové osvěžení FRAPPÉ v 5 příchutích.

Společnost GASTROMAX je také přímým dovozcem espresso kávovarů WEGA, na které zajišťuje kompletní servis.

www.gastromax.cz

Nová Valtická hospůdka sází na pivo Lobkowicz

Oblíbená Valtická hospůdka se dočkala ve Zlíně svého znovuotevření. Na přelomu tisíciletí ji spokojení štamgasti a gurmáni navštěvovali na tř. Tomáše Bati vedle bývalé Rybeny. Od 12. února tohoto roku se v ní znovu můžete dobře najíst a napít na tř. Tomáše Bati v prostorách bývalé Vinárny Myslivna. Valtickou hospůdku na nové adrese opět provozuje pan Pavel Ševčík. Ve svém podniku zavedl řadu atraktivních novinek, hostům například nabízí pivo Lobkowicz Premium a další druhy piva z uherskobrodského pivovaru Janáček.



Pane Ševčíku, proč jste svůj podnik nazval právě Valtická hospůdka?

K Valticím mám vřelý vztah, vyrůstal jsem tam. A proč „hospůdka“? Do „hospůdky“ můžu přijít jak s obchodním klientem nebo partnerkou na oběd či na večeři, tak i s chlapy na pivo nebo na víno. Chceme, aby se k nám nebáli přijít jak normální hosté, tak i takzvaní kravatáci (smích). Zaměřili jsme se na střední klientelu. Myslíme si, že máme vynikající kuchaře a obsluhující personál, kteří dokáží konkurovat všem restauracím ve Zlíně. Naše hospůdka je nekuřácká, pouze v salónku je v odpoledních hodinách a večer možno kouřit.

Valtickou hospůdku jste slavnostně otevřeli letos v únoru, co všechno jste změnili?

Vše jsme zvládli za pouhých čtrnáct dnů! Kompletně jsme zrekonstruovali interiér, vymalovali jsme, položili nové koberce a vyměnili nábytek. Je tu samozřejmě nový bar s výčepem a také kuchyň je kompletně celá nová. V létě zprovozníme i venkovní zahrádku před restaurací a zahrádku dole za restaurací.

Kolik hostů můžete najednou obsloužit?

V restauraci je padesát míst, v jednom salónku je pětadvacet míst, v dalším v suterénu pětatřicet míst a ve výčepu máme pro štamgasty dalších dvanáct míst. Výčep je takový sólo salónek pro pivaře.

Pivaři se u vás mají jako v ráji. Prý je to i tím, že čepujete nové pivo Lobkowicz Premium.

Ano. Původní Myslivna byla zaměřená na Plzeň. My jsme chtěli vyzkoušet nové dobré pivo. Vybrali jsme pivo Lobkowicz Premium - dvanáctku, protože

nám chutná. Je to skutečně vynikající pivo. Dobře se pije. Rozhodně může pivo Pilsner Urquell úspěšně konkurovat. Poprvé jsem se s ním setkal v Praze, pak jsme ho ochutnali tady v nové Valtické hospůdce společně s personálem, s kuchaři, číšníky... Vždy dám na poradní hlasy. Připravili jsme takovou testovací degustaci. Ochutnali jsme Lobkowicze Premium, ochutnali jsme Plzeň, Staropramen i Krušovice... Nejznámější piva. A rozhodli jsme se, že budeme čepovat právě Lobkowicze Premium.

Popište, jak toto nové pivo chutná.

Řekl bych, že počáteční nástup je malinko nasládejší než například u Plzně, ale ta hořčina, která je na konci, nám plně vyhovuje. Myslím, že je Lobkowicz Premium hodně plné pivo, myslím i plnější a mohutnější ve stavbě těla než Plzeň.

Co na Lobkowicze Premium říkají štamgasti?

Většina hodnotí pivo jako velmi dobré, až skvělé. Samozřejmě tu máme i ortodoxní návštěvníky z bývalé Myslivny, kteří se neustále vrací k tomu, co tady bylo kdysi. Ale bohudík, doba jde dál.

Jaká nabížete ve Valtické hospůdce další piva?

Čepujeme piva z pivovaru Janáček: Patriota jedenáctku nepasterizovaného a Kounic Vídeňský ležák polotmavý také nepasterizovaný, jedenáctku. Výhledově chystáme na

čepu i kvasnicové pivo. Všechna tato piva jsou vařená tradiční metodou bez použití chemie.

Prozradíte ceny? Kolik u vás stojí püllitr?

Lobkowicze Premium prodáváme za třicet tři korun, Patriota za dvacet pět korun a pivo Kounic Vídeňský ležák za dvacet sedm korun.

Jak se vám spolupracuje s pivovarem Janáček?

Spolupráce je sice zatím krátká, ale úplně bez problémů. Ve všem nám vždy vyšli a stále vycházejí vstříc. Servis funguje úžasně, zavázení piva taktéž, nemáme žádný problém. Příklad vstřícnosti? Podcenili jsme první rozjezd, chybělo nám pivo a pivovar zajistil bleskovou dodávku i když byla sobota. To bylo výborné.

Co obecně chystáte do budoucna?

Od 17. března chystáme Zabijačkové hody, které budou probíhat do neděle 21. března s tím, že je spojíme v sobotu 20. března s pravou zabijačkou, kterou uděláme před Valtickou hospůdkou. Od 1. dubna budeme vařit velikonoční speciality. Ve spolupráci s pivovarem Janáček potěšíme také pivaře. O víkendu těsně před Velikonocemi budeme čepovat takzvanou Velikonocní kraslici: červenou čtrnáctku a zelenou desítku. Pivo i s bílou pěnou vytvoří tři barevné vrstvy. V dubnu připravujeme rovněž Dny řízků od pondělí 19. dubna do neděle 25. dubna a v květnu Dny čerstvého chřestu a jahod, které budou probíhat od středy 19. května do neděle 30. května.

Text: KM
Foto: Petr Holubář



VELIKONOCE NA HORÁCH BYLY I SVÁTKEM DOBRÉHO JÍDLA

VELIKONOCE, SVÁTKY JARA JSOU PŘEDE DVEŘMI, MISTŘI KUCHAŘI V NAŠEM KRAJI SE UŽ PROTO PŘIPRAVUJÍ NA PEČENÍ A SMAŽENÍ SPECIÁLNÍCH VELIKONOČNÍCH JÍDEL. ČASTO SE PŘITOM INSPIRUJÍ TRADIČNÍMI ZVYKY A POSTUPY Z MINULOSTI.

BĚHEM BAREVNÉHO TÝDNE CHYSTALY HOSPODYŇKY ZVLÁŠTNÍ POKRMY

Například na Frenštátsku vždy vrcholila postní doba takzvaným Barevným týdnem, jehož dny měly nejen své pojmenování, ale i skladbu jídelníčku. Na Modré pondělí se mohly obědovat například fazole, na Žluté úterý vejce natvrdo se zelnou omáčkou, na Černou – Škaredou středu švestková omáčka s knedlíkem, na Zelený čtvrtek zasmažené, případně luštěninové polévky, sladká kaše nebo hrách. Velký pátek byl ve znamení přísného půstu, proto se na stole objevil jen chléb s černou kávou z žitovky, jidášky z kynutého „jaloveho“ těsta široké pleťnyky sypané mákem, večer krupičná kaše.

Půst trval do Vzkříšení na Bílou sobotu odpoledne, proto oběd tvořila jen chlebová polévka a večeři krupice. Ten, kdo se již nepostil, mohl obědovat hovězí maso s omáčkou. V některých rodinách jedli i po Vzkříšení obilninové kaše, v jiných mazance označované jako „bochánky“ a čaj, ale také koláče s čajem či kávou žitovkou, zapékané klobásy, plecovníky. Oběd na Velikonoční neděli byl v tento den „lepší“. Sestával se z hovězí polévky s nudlemi i játrovými knedlíčky, následovalo smažené kůzlečí, případně jehněčí maso, nebo pečené vepřové a telecí se zelím a bramborem, někdy řízky,

dokonce i starý houser. Na Pondělí velikonoční se servírovalo uzené maso s knedlíkem.

CUKROVÍ BYLO Z TUHÉHO, MÍRNĚ SLAZENÉHO TĚSTA

Součástí mnohých obyčejů, případně obřadů nebylo jen jídlo, ale i pečivo. K tomu velikonočnímu na Frenštátsku ke konci 19. století patřily koláče „lopataky“ či „pecaky“ s hruškovou, tvarohovou, makovou náplní, malé koláčky, velké i malé makovníky, beránci z piškotového těsta i kynutého, tvarovaného „z ruky“, mazance místně zvané i „pecenky“ nebo „bochanky“ z bílého těsta s hrozinkami, mandlemi, určené pro kmotřence od kmotry „křesne matky“ či „matičky“ a cukroví. Šlo většinou o tuhé, mírně slazené těsto v ruce tvarované na tyčinky nebo preclíčky, pečené na omastku skládajícího se z másla a sádla. Bývalo velmi tvrdé a nabízelo se „kupačom“. Velikonoce byly neodmyslitelné bez plecovníků a zapečených klobás. V oknech ozdobených domů mohl každý vidět vystavené beránky z těsta.

DÁRKY DOSTÁVALI LIDÉ I DOBYTEK

V některých vesnicích podělili kousky bochánku jak členy rodiny, tak dobytek, aby nepřišel hlad, v dalších mezi přítomné dělili vajíčka a pečivo a kmotřenci od kmotrů obdrželi kromě „šmigrustu“ i své-

ceného beránka, zvaného „baroška“, nebo bochánek se stříbrnou mincí. Jinde kmotři k této příležitosti chystali i velký, asi tři kilogramy vážící bochník chleba, do něhož vložili jednu zlatku. K darům od „křesnych“ patřily i plecovníky.

VAJÍČKA SE VAŘILA TRADIČNĚ V CIBULI

Odměnou pro „šmigrustníky“ nebo „kupače“ byla vajíčka. Některá děvčata je měla připravena jednobarevná, vařená většinou v cibulové slupce. Obarvená vejce byla určena k okamžité konzumaci, ty zdobnější až naposledy. Nejhezčí se uschovala na památku. Mladší „kupači“ kromě vajíček dostávali již zmiňované cukroví, pentle uvazované na tatar, vzácné peníze. Starší byli pohoštěni kouskem zapečené klobásy či plecovníkem, což byla do původně chlebového těsta zapečená uzená vařená plec nebo klobáska, také dostali „počasnu“. Odvážnější děvčata a ta, která měla od rodičů svolení, chodila v úterý vracet „kupačku“ za stejnou odměnu jako chlapci. Tato „ženska kupačka“ byla i milostně motivovaná.

Zpracováno podle katalogu Muzea ve Frenštátě pod Radhoštěm k expozici Pánbu, všichni svatí a ti druzí - Světci a duchovní kultura Frenštátska.

Foto: Samphotostock.cz

BARY A PIVNICE

BAR – PIVNICE PODVESNÁ, STAR CLUB

Podvesná XIV, Zlín
Tel. 608 666 143

CHELSEA PUB

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

TIPGAMES BAR

Hotel Společenský
dům
Tylova 727, Otrokovice
Tel. 603 462 727



BOWLINGY

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

viz rubrika Restaurace

BOWLING K2

viz rubrika Restaurace

BOWLING U BARCUCHŮ

viz rubrika Restaurace

CASINA A HERNY

CASINO MAGIC PLANET

Kvítková 4323, Zlín

CATERING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

viz rubrika Restaurace

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

SKLENIČKA

SNP 1155,
Otrokovice
Tel. 774 88 78 78
www.sklenicka.cz



HOTELY A PENZIONY

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR

Pozlovce 47,
Luhačovice
Tel. 577 131 650, 577 133 750

HOTEL MOSKVA

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



HOTEL ONDRÁŠ

Kvítková 4323,
Zlín
Tel. 577 210 178

PARKHOTEL ZLÍN

Růmy 1393, Zlín
Tel. 577 056 111,
724 327 091
www.parkhotelzlin.eu
Ubytovací, salonkové a restaurační služby.
Tel. restaurace 577 056 116



PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ

Trnava 23,
Trnava u Zlína
Tel. 577 988 210
www.na-rozcesti.cz



KAVÁRNY

CAFE&COCTAIL BAR TERASSA

Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům
Zlatého Jablka, 3.p.)
Tel. 605 001 651



CORSINI CAFÉ

Bartošova 5532, Zlín
(přízemí budovy Zlínstavu)
Tel. 777 550 305
www.corsini.cz



KAVÁRNA COFFEE HOUSE

Ševcovská 814 (bývalá Monika), Zlín
Tel. 724 148 175

KRÁLOVA VILA

Čepkovská 1792, Zlín
Tel. 577 001 902
www.kralovavila.cz



STELLA CAFFÉ

Zarámí 427, Zlín
Tel. 605 001 651

PIZZERIE

PIZZERIE LA STRADA

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

Pizzeria La Strada



PIZZERIE LA STRADA 2

Ševcovská 1556, Zlín
Tel. 7777 1 777 1
www.pizza-zlin.cz

Pizzeria La Strada 2



PIZZERIE RYCHLÝ DRAK

Divadelní 1333, Zlín
Tel. 737 573 937

POTRAVINY A NÁPOJE

Pavel Dvořák - Řeznictví u Březíků

Pod Stráží 470, Želechovice
Tel. 603 185 122

Pivovar Janáček, a.s.

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



Svoboda a Březík – pečivo, s.r.o.

U Tescomy 235,
Zlín-Lužkovice
Tel. 577 007 511
Výroba pečiva.

Svoboda Březík

RESTAURACE

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

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



DolceVita

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



KOLIBA – KOCANDA

Zlínské Paseky 4369, Zlín
Tel. 577 142 273, 725 611 913

KRÁLOVA VILA

viz rubrika Kavárny

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ

viz rubrika Hotely a penziony

PRAŠÁD – restaurace pro zdraví

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

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

RESTAURACE ASTON

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

RESTAURACE K2

Vršava 1492, Zlín
Tel. 577 200 203, 777 507 565

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

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

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lípa 259, Zlín
Tel. 577 901 121
Rybí speciality. Nabídka alko a nealko
nápojů, různých druhů jídel.

RESTAURACE U BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín
Tel. 577 242 187

Restaurace u Badurů

RESTAURACE U BAĐURŮ

Na Vrše 296, Zlín – Jaroslavice
Tel. 577 019 465, 607 631 711
www.restauraceubaduru.cz
Otevírací doba:
Po – Čt 10:30 – 21:00 hod.
Pá – So 10:30 – 24:00 hod.
Ne 10:30 – 21:00 hod.

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Sokolská 5147, Zlín
Tel. 577 436 522

RESTAURACE U JOHANA

Vízovická 410, Zlín – Příluky
Tel. 577 018 282
www.ujhana.cz

RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín
Tel. 775 941 544

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA

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

SELSKÁ KRČMA

Náměstí 3. května 1606, Otrokovice
Tel. 577 938 082

U 7 HŘÍCHŮ

Kvítková 124/11, Zlín
Tel. 577 004 371

U NEONU

Masarykova 20, Zlín – Malenovice
Tel. 722 688 190, 602 523 470

VALTICKÁ HOSPŮDKA

Tř. T. Bati 3250, Zlín
Tel. 577 202 201

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. 577 012 892



VINOTÉKY

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





ZÁBAVA

AUTO SLEZÁČEK

Prštné 526, Zlín
Tel. 577 200 057,
777 859 881
www.lincolnzlin.cz
Pronájem luxusních limuzín Lincoln s řidičem.



GALAXIE ZLÍN

Vršava, Zlín
Tel. 571 118 980, 777 204 321
www.galaxiezlin.cz
Rodinný zábavní park.

GOLDEN APPLE CINEMA

Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín
Tel. 571 817 255
Multikino.
www.gacinema.cz

ZELENÁČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín
Tel. 603 240 882

ZDE JE MÍSTO I PRO VÁŠ PODNIK!

INFO tel. 725 84 34 74

e-mail: stamgastagurman@seznam.cz

inzerce



inzerce



KAM NA AKCI

Březen

Do 30.3. Kurz výroby vizovického pečiva

Místo: Uherské Hradiště
Info: tel. 572 551 370

www.slovackemuzeum.cz

17. - 21. 3. Zabíjačkové speciality

Místo: Valtická hospůdka, Zlín
Info: tel. 577 202 201

Od 18. 3. Sushi na zámku

Místo: Zámecká restaurace, Zlín
Info: tel. 577 012 892

www.zameckarestaurace.com

18. - 21. 3. Dny čínské kuchyně

Místo: Hotel a restaurace Koniček, Uh. Hradiště
Info: tel. 572 551 033, www.hkoniccek.cz

20. 3., 5. Kaňovický košť slivovice

Místo: Kaňovice
www.kanovice.cz

20. 3. Zvěřinové hody

Místo: Korytná
www.stryci.cz

20. 3. Zabíjačka

Místo: Valtická hospůdka, Zlín
Info: tel. 577 202 201

21. 3. Vynášání Mařeny

Místo: Držková

21. 3. Vítání jara

Místo: Archeoskanzen v Modré
www.archeoskanzen.cz

25. 3. Předvádění velikonoční lidové výroby

Místo: Muzeum jihovýchodní Moravy, Zlín

26. - 27. 3. Velikonoční jarmark lidových řemesel

Místo: Velké náměstí, Kroměříž
www.mesto-kromeriz.cz

27. 3. Velikonoce na rolnické usedlosti

Místo: Kaňovice
www.kanovice.cz

27. 3. Tradiční moravská zabíjačka

Místo: Hotel a restaurace Koniček, Uh. Hradiště
Info: tel. 572 551 033, www.hkoniccek.cz

27. 3. Velikonoční jarmark

Místo: Vizovice

27. 3. Vaříme si zdravě

Kurz vaření s Claudiem Rossi na téma zeleninové saláty.

Místo: Uherské Hradiště

Info: tel. 605 273 426, www.akropolis-uh.cz

31. 3. - 2. 4. Velikonoční jarmark

Místo: Zlín, nám. Míru

31.3. v 15:00 hod Tescoma junior cup

Místo: Diskotéka Flip, Zlín
8. ročník barmanské soutěže

Duben

Od 1. 4. Velikonoční speciality

Místo: Valtická hospůdka, Zlín
Info: tel. 577 202 201

2. - 5. 4. Jehněčí speciality

Místo: Hotel a restaurace Koniček, Uh. Hradiště
Info: tel. 572 551 033, www.hkoniccek.cz

2. - 4. 4. Čepování Velikonoční kraslice

Čepování tříbarevného piva.
Místo: Valtická hospůdka, Zlín
Info: tel. 577 202 201

2. - 9. 4. Týden velikonočních specialit

Místo: Zámecká restaurace, Zlín
Info: tel. 577 012 892

www.zameckarestaurace.com

3. 4. Velikonoční jarmark

Místo: Uherské Hradiště
www.uherske-hradieste.cz

3. 4. Velikonoční posezení u cimbálu

Místo: vinárna Panského domu,
Uherský Brod
www.stryci.cz

4. 4. Velikonoční košť slivovice

Místo: tvrz Hluk
www.mestohluk.cz

5. 4. Košť slivovice

Místo: MKZ Sady, Uherské Hradiště
Info: tel. 602 464 137

19. - 25. 4. Dny řízků

Místo: Valtická hospůdka, Zlín
Info: tel. 577 202 201

23. - 30. 4. S Itálií na zámku

Místo: Zámecká restaurace, Zlín
Dny italské kuchyně, specialit a vína.

Info: tel. 577 012 892

www.zameckarestaurace.com

29. 4. - 2. 5. Chřestové speciality

Místo: Hotel a restaurace Koniček, Uh. Hradiště
Info: tel. 572 551 033, www.hkoniccek.cz

30. 4. Vynášání Morany a slet čarodějnic

Místo: Březůvky
www.brezuvky.cz

30. 4. Stavění máje ve Zlíně

Místo: Zlín, nám. Míru

30. 4. Slet čarodějnic

Místo: Lukoveček

inzerce



www.hospudkoviny.cz

akce, události, zábava

SOUTĚŽ O KÁVU LAMBORGHINI

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 5 čtvrtkilových balení kávy TONINO LAMBORGHINI. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku, poslat SMS a pak čekat, jestli se na Vás usměje kousek štěstí.

Ve kterém podniku v centru Zlína si můžete vychutnat kávu TONINO LAMBORGHINI?

- d) Restaurace DolceVita a Zámecká restaurace
e) Cafe&Coctail Bar Terassa
f) Kavárna Králova vila

SMS se správnou odpovědí zasílejte do 15. dubna 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 vyzooměni a ceny jim budou předány v restauraci Devítka ve Zlíně.

Správná odpověď v soutěži s Golden Apple Cinema z čísla listopad – prosinec 2009 byla „Richard Krajčo, skupina Kryštof“, tedy „b“. Výherci soutěže: Marie Slezáková - Zlín 5, Vladislav Polásek - Zlín, Michaela Hlobilová - Zlín, Mirka Mikesková - Nová Lhota, Dalibor Tichý - Zlín. Správná odpověď v soutěži s Lobkowicz Premium z čísla listopad – prosinec 2009 byla „dvánáctka“, tedy „d“. Výherci soutěže: Jan Graas - Otrokovice, Miroslav Šenkeřík - Zlín Příluky, Michal Kvaček - Prostějov, Pavel Trčka - Zlín Malenovice, Bc. Jan Vasil - Uherský Brod.



RODINNÝ ZÁBAVNÍ PARK

GALAXIE je jedinečný zábavní park pro celou rodinu.

V hale na ploše 2500 m² se nachází spousta atrakcí, které nabízejí nezapomenutelné zážitky nejen pro vaše děti. Každá z nich přitom představuje jinou planetu či galaxii. Za jediný den tak můžete společně uskutečnit dobrodružnou cestu vesmírem.



OTEVÍRACÍ DOBA

úť - pá
14:00 - 19:00 hod.
so - ne
10:00 - 19:00 hod.
pondělí - zavřeno
svátky a prázdniny
10:00 - 19:00 hod.



www.galaxiezlin.cz

GALAXIE

ZLÍN - VRŠAVA

vesmírný HOTEL

Rodinný hotel přímo na hlavní cyklostezce k ZOO Lešná, vedle tenisových kurtů, golfového a fotbalového hřiště.

Moderní pokoje se sociálním zařízením v kosmickém stylu.



galaktické WELLNESS

whirlpool s videoprojekcí
finská sauna
masáže



gurmánská RESTAURACE

ZÁŽITKOVÁ GASTRONOMIE

Vaříme výhradně z čerstvých surovin, žádné polotovary.

Pozemská restaurace
s nebeskou kuchyní.



inzerce



Wine Dietrichstein

Slunce moravských vín



NEUBUZ

Navštivte nás v našem luxusním prezentačním sídle v Neubuzi (15 km od Zlína), kde můžete velkoobchodně nakoupit naše vína, nebo uspořádat obchodní setkání v útulném sklípku či konferenční místnosti, která je vám k dispozici. Tel.: +420 739 338 195

VINOTÉKA VE ZLATÉM JABLKU

Přijďte do naší exkluzivní vinotéky v centru Zlína, kde můžete koupit naše vína, nebo to nejlepší z Maďarska, Chile, Argentiny i Německa, Portugalska a dalších zemí. Tel.: +420 731 706 969

WWW.WINEDIETRICHSTEIN.COM



Zlín

Neubuz

Veselá

Hvozdná

Březová

Hrobice

Lipa

Zádvěřice

-Raková

Slavovice



catering **raut** coffeebreak
grill párty promoce **event** svatba
cocktail **buffet** hostina večere
dětská párty akce na klíč



www.9EVITKA.cz
catering restaurace bowling