

# Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku

květen – červen 2010

## Anketa

Jak se griluje na Zlínsku?

## Téma

Rady a tipy pro grilování

## Aktuální

Kam na grilované speciality

## Soutěž

Hrajte o poukazy  
a grilované sele

Foto: archiv Restaurace U Johana

inzerce

**Pizzeria Vassallo**

největší  
letní zahrádka  
v Otrokovicích



rozvoz zdarma - tel. 774 401 411

*Pizzeria La Strada*

**Pizzeria La Strada 1**  
Tř. T. Bati 5359 (pod Malou scénou), Zlín  
Po-Čt, Ne: 11:00 - 23:00, Pá-So: 11:00 - 00:00  
tel.: 777 717 998

**Pizzeria La Strada 2**  
Ševcovská 1556 (bývalá Kuželna), Zlín  
Po-Čt, Ne: 11:00 - 23:00, Pá-So: 11:00 - 01:00  
tel.: 777 717 771

[www.pizza-zlin.cz](http://www.pizza-zlin.cz)



Rozvoz pizz, těstovin, salátů po Zlíně ZDARMA. La Strada 2 i rozvoz poledního MENU



**Svoboda Březík**

# Pekařství

**Sortiment  
MINI výrobků  
vhodný pro  
restaurace,  
na snídani,  
rauty a jiné  
příležitosti.  
Novinkou  
jsou výrobky  
bez cukru.**



Pekařství

Svoboda a Březík – pečivo s.r.o.

U Tescomy 235, 760 01 Zlín-Lužkovice

Tel.: 577 007 511

e-mail: [info@svobodabrezik.cz](mailto:info@svobodabrezik.cz)



K dennímu  
menu,  
0,33l Coca-Cola  
jen za

Kč  
**13,-**

*bowling restaurace*  
**9 EVÍTKA**  
*skvělá chuť za skvělou cenu jen u nás*



Platí i pro  
Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite

Za každým  
dobrým jídlem  
se skrývá

**Coca-Cola**



Logo Coca-Cola a tvar láhve Coca-Bottle jsou registrované ochranné známky společnosti The Coca-Cola Company.  
Vyrobeno pro Coca-Cola HBC Česká republika, s. r. o.

# Ptali jsme se ve Zlíně:

„Co pro vás znamená grilování? Objednáváte si v restauraci grilovaná jídla? Kam byste zašli na grilované speciality?“



**Petr Holubář, 19 let, student, Zlín**

Grilování pro mě znamená přátele a dobré jídlo. V restauracích si grilovaná jídla neobjednáváme, raději si to bereme s přáteli ven, protože je lepší grilovat ve více lidech venku, než sedět zavření v restauraci. Tam chodíme spíš na jiná jídla. Ale když je možnost, tak si klidně i v té restauraci něco takového dám. S grilovnými specialitami se mi vybaví Restaurace U Hanušů. Mají tam dobré steaky nebo kolena.



**Simona Aguilarová, 40 let, prodavačka, Otrokovice**

My grilujeme velice málo, spíš jezdíme k sestře. Vlastně ani nemáme kde grilovat, protože nemáme zahradu. Na balkoně by to bylo špatné a sousedům nad námi by se to asi taky moc nelíbilo. V restauraci jsem ještě nic grilovaného neměla, protože si dáváme jiné věci. Z vlastní zkušenosti žádnou restauraci s grilovnými specialitami neznám, ale zapamatovala jsem si z billboardu „Když kolena grilovaná, tak Zlín U Johana.“



**Kateřina Scukalová, 33 let, masérka, Malenovice**

Grilování mám spojené se spoustou jídla - dobrého jídla. K tomu pěkné posezení s přáteli, dobrá nálada a i pití k tomu určitě patří. Vzhledem k tomu, že nejsem až zase tak vášnivá, co se týče jídla, tak si určitě něco občas v restauraci dám, ale většinou si dávám moje oblíbené kuřecí maso. My spíš grilujeme doma, takže o dobrých restauracích s grilovným moc nevím. Doma k tomu většinou přidáme, co dům dá.



**Tomáš Růžička, 33 let, podnikatel, Zlín**

Grilování je hlavně o dobrém jídle, dobrém pití a spoustě známých. V těch správných restauracích si grilované jídlo dám, pokud mám doporučení od známých, u kterých vím, že se v tom vyznají. Musí být hlavně kvalitní suroviny a musím vědět, že to v tom podniku umí správně udělat. Mám grilovaný rád. Dávám si rád grilovaná křídla na hotelu Moskva v Irské restauraci nebo U Johana.



**Pavel Jakeš, 21 let, nezaměstnaný, Zlín**

Já třeba griluji často, hlavně s přáteli. Myslím si, že grilování je o originalitě jednotlivých lidí, jak grilují a co grilují. Grilujeme skoro všechno maso, tedy až na ryby, taky zeleninu, prostě všechno. V restauraci si dávám grilované málokdy, protože se mi tam zdají přehnané ceny a chuťově to pro mě není moc zajímavé. Neznám žádnou restauraci, kde by měli grilované speciality. Ale vím, že u Sedmi hříchů mají dobré grilované věci.



**Lenka Tomšů, 38 let, dělnice, Slušovice**

Když se řekne grilování, tak se mi vybaví maso, pivo a pohoda. Dřív jsem grilovala, teď už k tomu nemáme prostory. Nejraději na grilu mám kuřecí maso a ryby. Jít do restaurace na něco grilovaného mě vlastně ani nenapadlo, ale vím, že specializované hospody na grilování existují. Myslím si, že to v té restauraci nebude takové, jako je to na zahradě venku, že mi tam asi bude něco chybět. Možná ta vůně ohně a dým.

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 7.5.2010. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín. E-mail: redakce@stamgastagurman.cz.

Zdravíme všechny štamgasty a gurmány!

Počasí se nám překulilo do jarních až letních teplot a s tím přichází i jeden z velkých gurmánských požitků – grilování. „Tak jsme si pořídili nový gril,“ konstatuje moje kolegyně z kanceláře. Představuji si něco na třech nožkách, s oválným kovovým ohništěm a roštěm. „Mělo to tak 400



kilo.“ Moje původní představa je pryč a už nevím, co si mám myslet. „Vyházeli jsme zadní sedačku z naší feličky kombíku a narvali ho do auta.“ Přestal jsem zcela uvažovat nad podobou grilu a představoval si, jak se dá takový gril poskládat do starší škodovky. Pro některé lidi je grilování životní styl. V jedné ze zlínských kaváren jsem se potkal s chlapíkem, který se věnuje grilování už 12 let. Z našeho povídání pak vznikl článek, který vám přináší různé tipy, triky a recepty.

Jestli dostanete při čtení chuť na něco grilovaného, pak nepřehlédněte pár tipů na zlínské restaurace, kde vám připraví určitě něco dobrého.

A ještě něco! Nezapomeňte poslat SMS do naší soutěže. Tentokrát hrajeme o 20-ti kilové grilované sele a o poukazy ke konzumaci v jedné vyhlášené zlínské restauraci.

Dobrou chuť a příjemné čtení.

Váš Š&G

inzerce



inzerce



inzerce

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

Graspo CZ, s.r.o., Pod Šarbovkem 324, 165 02 Žrnovnice  
Tel: 677 606 233, 721 229 262, Fax: 677 104 052  
E-mail: vasek.vynalisk@graspo.com

www.graspo.com

## Nový prodejce gastro zařízení ve Zlíně

**N**ově otevřenou prodejnu gastro zařízení najdete ve Zlíně v areálu Rybníky. Firma Gastro Novotný je specializovaným maloobchodním prodejcem kompletního vybavení pro restaurace, hotely a ostatní stravovací zařízení. Více na telefonu 577 522 290 nebo 777 050 774. [www.gastronovotny.cz](http://www.gastronovotny.cz)



## Novinka na pивním trhu!

**Ch**utnají Vám česká piva velmi podobně? Toužíte po změně i po lepší kvalitě? Vyzkoušejte novinku na našem trhu. Pivo pilsenského typu z největšího pivovaru v Německu - Krombacher Pils. První zmínky o tomto pivovaru jsou už ze 13. století. Postupně se tato značka prosadila nejen v Německu, ale i na celém světě. Vyrábí pivo světlé - Pils, tmavé - Dark i kvasnicové - Weizen. Vynikající kvality dosahují piva nealkoholická i piva CAB s příchutí coly, banánu a citronu. Distribuce a sklad piva je v Lípě, tel. 725 866 972. **Více na [www.krombacherpivo.cz](http://www.krombacherpivo.cz)**



## Zámek díky Zámecké rozkvetl

**Z**ámecká restaurace ve Zlíně plní svůj slib a nejenom nádvoří se začíná zelenat a kvést. Po inspiraci podobou nádvoří z konce 19. století se můžete těšit na sloupky obrostlé zelení při posezení na zahrádce, kde vám kuchař bude grilovat zámecké speciality. K tomu všemu, když přijdete v ten správný den, vám bude hrát živá hudba a to vše jen proto, abyste se cítili jako na Zámku. Více na [www.zameckarestaurace.com](http://www.zameckarestaurace.com)

## Největší zahrádka v Otrokovicích

**P**izzeria Vassallo pro vás připravila posezení na dvou zahrádkách. Menší zahrádka s kapacitou asi 60 osob je určena pro hosty, kteří si rádi zajdou posedět i se svým pejskem. Na velké zahrádce s kapacitou asi 200 osob, je personál připraven přivítat také rodiny s dětmi. Pro ně jsou zde houpačky, průlezký a další atrakce i pro ty nejmenší návštěvníky. V pizzerii nabízí více než 180 druhů pizz, těstovin, salátů, steaků a poledních meniček. S letní sezónou se rozšiřuje nabídka pizzerie o grilování na venkovním grilu a o různé akce v podobě živé hudby, apod. V horkých dnech jistě přijde vhod dobře vychlazené pivo z pivovaru Hlinsko, Rychtář. **Objevte největší zahrádku v Otrokovicích. Více na [www.pizza-otrokovice.cz](http://www.pizza-otrokovice.cz)**



## Nejlepší pizza ve Zlíně

**V**soutěži Rádia Kiss Publikum "NEJ VE MĚSTĚ" zvolili posluchači v kategorii Nejlepší pizza - pizzeria La Strada. Pizzeria, které můžete navštívit na Třídě T.Bati a na Ševcovské ulici, byly oceněny certifikátem "Nejlepší pizza ve Zlíně". Více na [www.pizza-zlin.cz](http://www.pizza-zlin.cz)



Text: PR, foto: archiv firem

## MAXI SPOLEČNÍK V KRABICI

**N**a Bowlingu 9evítka ve Zlíně vám rádi připraví MAXI PIZZU o průměru 60 cm o trojnásobné gramáži surovin. Tuto pochoutku si můžete objednat také do krabice s sebou domů, nebo do vaší kanceláře. Při nákupu maxi pizzy obdržíte od personálu bowlingu kupon a dva kupony si můžete vyměnit za 1 hodinu bowlingu zdarma.



## BAR-BAR NONSTOP PROUZOZ

Nově Zrekonstruováno

SÍDLÍME NA AUTOBUSOVÉM NÁDRAŽÍ VE ZLÍNĚ V BUDOVĚ BÝVALÉHO EKOFORMU

Čepujeme 5 druhů piva Janáček

* PRIMA 10°	0,5 l	20 Kč
* PATRIOT 11°	0,5 l	22 Kč
* KOUNIC 11°	0,5 l	22 Kč (polotmavé pivo vídeňského typu)
* LEŽÁK 12°	0,5 l	25 Kč
* COMENIUS 14°	0,5 l	26 Kč



## Hostinec U Černého Byka

Tř. T.Bati 240, Zlín Louky



MENÍČKA OD 70 Kč, PODÁVÁME OD 10:30 HOD. MOŽNOST ROZVOZŮ OBĚDŮ PRO FIRMY I JEDNOTLIVCE, OBJEDNÁVKY NA TEL. 608 828 482

Čepujeme 6 druhů piva Janáček

* PRIMA 10°	0,5 l	20 Kč
* PATRIOT 11°	0,5 l	22 Kč
* KOUNIC 11°	0,5 l	22 Kč (polotmavé pivo vídeňského typu)
* LEŽÁK 12°	0,5 l	25 Kč
* COMENIUS 14°	0,5 l	26 Kč
* NEALKO PIVO LOBKOWICZ	0,5 l	22 Kč



Otevřeno denně od 10 hod.

... A KAŽDOU STŘEDU ČEPUJEME KVASNICOVÉ PIVO

MOŽNOST POŘADÁNÍ RODINNÝCH OSLAV, FIREMNÍCH AKCÍ ... A KAŽDOU STŘEDU ČEPUJEME KVASNICOVÉ PIVO



Profesionální řešení  
pro Vaši kuchyni



**„Kvalitu ocením  
nejen já, ale i moji  
zákazníci.“**

**Emanuele Ridi,**  
šéfkuchař a majitel restaurace Da Emanuel



Využili jsme gastronomických zkušeností Emanuela Ridi, uznávaného italského šéfkuchaře a majitele restaurace Da Emanuel, a požádali jsme ho, aby se podílel na testování Horeca Select výrobků. Jejich vysoká kvalita byla prokázána, což navíc potvrzujeme Garancí vrácení peněz v případě Vaší nespokojenosti.



Sledujte nás na Facebooku  
[www.facebook.com/makro.cz](http://www.facebook.com/makro.cz)

Exkluzivně v **makro**

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

# GRILOVÁNÍ SE ŠTĚPÁNEM

Foto: archiv Petr Štěpán



Autor: Petr Štěpán  
tel. 608 416 930

**N**ěkdo vnímá grilování pouze jako jeden ze způsobů úpravy jídla. Pro někoho je to společenská událost a pro jiné je to životní styl. Autorem následujícího článku, rad pro zdravé grilování a receptů je pan Petr Štěpán. Grilováním se zabývá už 12 let a je vidět, že ho to stále velice baví. Vždyť i díky svému povolání má ke grilování blízko. Pan Štěpán je totiž řezník. V roce 1998 zkusil poprvé doma grilovat na zapůjčeném grilu. Nějak se mu to zalíbilo a pak i rozjelo do větších veřejných akcí.

## Co všechno lze grilovat?

Jistě v první řadě vzpomenu maso. Grilovat můžeme vepřové, hovězí, kuřecí, ryby, jehněčí, klokaní, pštrosí atd. Meze se nekladou.

Do této skupiny bych ještě přiřadil plátky grilované cibule, možná někdo baklažán, rajčata, papriky apod. Možná někoho překvapí, že i grilované ovoce je báječné. At jde třeba o jahody, banán či hrušku.

Jde opravdu o takový teplý sladký desert. Je to taková třešnička na dortu za úspěšným grilováním, kterou jistě potěšíte své hosty a „rozbrnkáte“ jejich chuťové buňky ještě více.

## Pár rad pro zdravější grilování

vždy mějte všechny grilovací pomůcky čisté

grilujte maso pomalu a delší dobu, tak aby bylo propečené i v jádře a to na min. 70 stupňů celsia (lze měřit vpichovým teploměrem)

na marinování si udělejte čas a maso v marinádě nechejte ležet min. 24 hodin (maso bude křehčí)

jestli vám to nebude na překážku, zkuste solit až hotový pokrm, bude šťavnatější a rychleji hotový

používejte zvlášť příbory a nádoby na syrové a zvlášť na upečené pokrmy

tam, kde používáte hodně papriky, bude maso brzy hnědé, ne však propečené

grilovat začněte, až máte uhlíky dokonale rozpálené a na jejich povrchu lehký bílý povlak

nikdy se nesmí vyskytnout plamen (haste jemně vodou)

zabraňte odkapávání tuků do ohně, tím zabráníte tvoření karcinogenů, použít můžete alobalové tácky, které jsou k tomu vyráběny

spálené maso nikdy nekonzumujte

používejte raději méně tučná masa (i když takový bůček, kdo by odolal, že?)

kořenící přípravky volte jednoduše podle složení, tzn., že pokud obsahují více jak 40% soli, tak je raději neberte, neboť pak máte málo koření a jen slaná pokrm nijak nevynikne

k otázce kvalitního uhlí mám poznámku, raději českou produkci, než asijskou náhradu - nevydrží tak dlouho a také má nižší výhřevnost, brikety já nedoporučuji, neboť jsou slepeny lepkem z obilí a nijak valně nevoní

rada na závěr, jako přílohu použijte čerstvou zeleninu, je zdravá a chutná skvěle.

## Jak si připravit Excelsior špíz

- Nakrájejte si vepřové maso (kýtu), nebo kuřecí prsa na kostičky cca 3x3 cm, připravte si stejný počet plátku anglické, to samé množství kostiček kuřecích jater, půlky cherry rajčat a kostky zelené papriky.

- Maso si naložte do směsi grilovacího koření a oleje (jen vepřové nebo kuřecí).

- Vezměte jehlici nebo špejli a začněte střídavě napichovat.

- Kostka masa, půlka rajčete, kousek játýrky zamotejte do plátku anglické a napichněte na špejli a už jen papriku. - Postup opakujte.

Špíz bude hrát barvami. Brzy hotový špíz bude dobře chutnat a i játýrka budou měkká a od anglické slaniny výtečně ochucená. Pro tuto excelentní chuť má název excelsior.

## Grilovaný banán

- Nachystejte si alobalové kousky asi tak velké, abyste do nich mohli banán zabalit. Z jedné strany na něj naneste máslo, položte oloupaný banán, ten zakapejte šťávou z citrónu nebo rumem a vše dobře zabalte. Vložte na rozpálený gril a grilujte po obou stranách minimálně 4 minuty.

- Připravte si nastrohanou čokoládu nebo postačí i granko a smíchejte s mletou skořicí.

- Ugrilovaný banán rozbalte a posypte směsí čokolády a skořice, můžete přidat i oříšky a podobné laskominy. Jezte lžičkou a zapíjejte lahvinkou nějakého dobrého pití.

Na závěr bych vám chtěl popřát hodně úspěchů v grilování a pořádání letních posezení. Vůbec se nebojte experimentovat, tak jako já. Další zajímavosti a fotografie z oblasti grilování naleznete také na [www.grilz.estranky.cz](http://www.grilz.estranky.cz)

# ANKETA:

„Jaká grilovaná jídla lze u vás ochutnat?  
Co je nejžádanější grilovaná specialita u vás?  
Jakou přílohu a pití doporučujete ke grilovanému masu?“  
Ptali jsme se ve vybraných zlínských restauracích.



**Romana Herodesová,**  
**Pizzeria Vassallo, Otrokovice**

V naší restauraci nabízíme různé druhy steaků přímo z grilu, ať už s různými přelivy, nebo s výbornou pikantní pastou vlastní výroby. S přicházející letní sezónou se nabízí více možností, kterých rádi využijeme a nabídneme našim hostům grilování přímo na zahrádce, ať už masa, ryb či výborných domácích klobásek. Ke grilování a létu samozřejmě patří dobře vychlazené pivečko. U nás máme na čepu méně známé, ale o to lepší pivo Rychtář z pivovaru Hlinsko.



**Antonín Škrabánek,**  
**Restaurace Aisa, Zlín**

Nejsme restaurace vyloženě zaměřená na grilování, takže grilovaná jídla připravujeme jako sezónní nabídku pro naše zákazníky. Budeme připravovat jídla z ryb (dle aktuální nabídky dodavatelů), z masa kuřecího a vepřového, grilovanou čerstvou zeleninu, určitě také občas připravíme grilovaná žebra, to vše přímo na terase před zákazníky. Určitě si u nás zákazníci oblíbili lososa a kuřecí steaky. Jako přílohu bych doporučil grilovanou čerstvou zeleninu (nejlépe lilek, papriku, cibuli a česnek) a nápoj určitě pivo a samozřejmě dobré červené víno (večer).



**Hubert Rýc,**  
**Zámecká restaurace, Zlín**

Z grilovaných specialit je náš nejjasnější hvězdou grilovaný candát s pečeným chřestem v lupínku slaniny s česnekovou redukcí a samozřejmě specialita našeho kuchaře Zámecký sud, což je hovězí steak obalený plátkem pancetty a plněný gorgonzolou. Co se týče příloh je to samozřejmě různé, ale nejčastější je grilovaná zelenina a steakové brambory.



**Jan Balloš,**  
**Restaurace U Johana, Zlín**

V naší restauraci se od počátku zabýváme grilováním všeho masa hlavně vepřového. Nejoblíbenější a neatraktivnější je grilované koleno a grilovaný steak z krkovičky "Krkavec". V současné době máme úplně novou nabídku jídelního lístku, kde můžete vyzkoušet zajímavý jehněčí steak na grilu a nebo kuřecí prsíčko s kostí marinované a pečené na grilu nebo spoustu jiných jídel. Ptáte se na přílohu a pití. Kdyby to mělo vyhovět mě, tak ke grilovanému kolenu určitě pivo, ke steaku červené víno výrazné a plné chuti, k bílým masům a rybě na grilu lehké ovocné bílé víno. Jako příloha je výborná čerstvá zelenina nebo grilovaná a jsme na Valašsku, tak bych byl pro brambor v jakékoliv formě pečené, lehký salát bez majonézy, s máslem a pažitkou nebo rozmarýnové atd. Grilování je moje velmi oblíbená úprava masa.



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

Grilujeme převážně různé druhy masa od hovězích steaků jak z české, tak z argentinské svičkové či roštěnky, přes vepřovou panenku až po různé masové jehly a zeleninu, ale ochutnat můžete třeba i grilovaný ananas v pomerančovém karamelu s vanilkovou zmrzlinou. Mezi oblíbené patří například mexické fajitas, marinovaná vepřová panenka ve slaninové sukni s jablečným chutney, nebo trochu exotičtější steak ala tequila, který je podáván s grilovaným banánem. Přílohy k jídlům na našem lístku jsou z většiny nakombinované u každého jídla, třeba k hovězímu steaku doporučuji jen čerstvou, nebo grilovanou zeleninu, popřípadě pečenou bramboru jen tak se zákysem. K pití ladí vyzrálý plný cabernet sauvignon, k vepřovému masu pak třeba modrý portugal.



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

V restauraci Devítka je největší specialita churrasco. Tento pokrm podáváme při příležitostech, jako jsou rauty a společenské akce pořádané na míru. Jedná se o maso, které je naložené v jihoamerickém koření a griluje se na přímém ohni před zraky zákazníků. K tomuto pokrmu je nejlepší nápoj dobře vychlazené nefiltrované krušovické pivečko Mušketýr.

inzerce



## Když kolena grilovaná

### Zlín Příluky

# U JOHANA

tel.: + 420 577 018 282

[www.grilovanakolena.cz](http://www.grilovanakolena.cz)



*Na čem u piva opravdu záleží?*

*Na chuti!*



PIVOVAR  
**Janáček**  
1894

*Chut' piva Janáček je tak plná a hořká...*

Správný Patriot dokáže rozpoznat tu opravdovou, nešizenou chuť piva. **Naše sudové pivo totiž není pasterováno.** Díky tomu si pivo zachová bohatou chuť a mnohé zdravé prospěšné látky. Oproti tzv. europivům ho v pivovaru Janáček **vaříme poctivě tradiční technologií** za použití moravského sladu a žateckého chmele.

Pěčlivě dbáme na kvalitu piva, uspěli jsme v pivních soutěžích a změnili etikety na láhvích. To, co rozhodně neměníme, je náš vztah k našemu kraji. Jsme patrioti, stejně jako Vy. **Patříme k sobě – náš kraj a naše pivo.**

*Bud' Patriotem svého kraje.*

Jaroslav Horehřed'  
sládek Pivovaru Janáček





# GASTRO NOVOTNÝ

*Nově otevřená prodejna gastrozařízení ve Zlíně!*

**Majitelé zlínských restaurací ve Zlíně určitě velice ocení nově otevřenou prodejnu s gastrozařízením ve Zlíně.**

**Co všechno jim můžete nabídnout?**

Nově otevřený specializovaný obchod pro všechny majitele barů, restaurací, hotelů a jiných stravovacích i ubytovacích zařízení ve Zlíně nabízí široký sortiment gastro skla, porcelánu, příborů, jednorázového nádobí (ubrousky, brčka, kelímky, ...), barového náčiní a doplňků, ale také čisticích prostředků od tuzemských i zahraničních výrobců.

**Co je v současné době vaší největší výhodou pro vaše zákazníky?**

Určitě je velkou výhodou rozlehlá vzor-

kovna, kde si zákazník může všechno zboží prohlédnout a vybrat. Ale největší výhodou maloobchodního prodeje je určitě sklad, ve kterém je všechno zboží ihned k dispozici a zákazník si může vybrané zboží na místě zakoupit.

**A co zákazníci, kteří s podnikáním v gastronomii teprve začínají nebo potřebují rozšířit či zmodernizovat současný provoz?**

I pro všechny tyto zákazníky máme řešení, dle podkladů nebo představy zákazníka ihned na prodejně navrhne projekt tak, aby ergonomie kuchyně vyhovovala daným předpokladům. Jsme schopni vybavit malé bistro, fast food, kuchyni restaurace nebo

velkou vývařovnu. Dodáme zákazníkovi vše od malého nářezového stroje, fritézy až po velkokapacitní pizza pec, profesionální konvektomat nebo váhu či pokladní systém na míru vašeho podniku. Vždy se snažíme zákazníkovi doporučit zařízení, které bude příjemným kompromisem mezi cenou a kvalitou. Vzhledem k tomu, že na trhu je obrovská škála zařízení super kvality i nevalného provedení, které ale ne



vždy odpovídá ceně výrobku, snažíme se doporučit to nejhodnější.

**V dnešní době je těžké vybavit kuchyni a zajistit potřebné množství finančních prostředků.**

- To je další z řady našich služeb – leasing! Na počkání zákazníkovi vypočítáme z požadované částky akontaci a výši splátek. Samotné vyřízení leasingu lze realizovat během tří pracovních dnů.

**A abychom ještě představili firmu Novotný.**

Firma funguje na trhu od roku 1996. Začínala jako menší prodejna gastrozařízení. V součas-

né době, již 10 let, na Komárově v Brně funguje velká diskontní prodejna. V roce 2008 jsme otevřeli prodejnu v Olomouci a nyní nově také ve Zlíně. Chceme všem našim stálým i budoucím zákazníkům nabídnout bezvadný servis, poradenství a profesionální přístup.

**Závěrem, kde Vás zákazníci najdou?**

Všechny zákazníky očekáváme v průmyslovém areálu na Rybníkách 326 (za velkoobchodem nápojů Lesko). Otevírací doba je od pondělí do pátku od 8:15 do 16:15 hod. Již nyní se těšíme na vaši návštěvu.

**Tomáš Novotný,  
majitel firmy  
GASTRO NOVOTNÝ**



# LÉTO JE ČAS ZASLÍBENÝ GRILOVANÝM SPECIALITÁM



Grilovaný candát.  
Foto: archiv Zámecká restaurace

**L**éto zásadně mění životní styl a lidé tráví více času venku než v jiných měsících. Teplé a slunečné počasí však přeje také změnám ve stravování. Velká část restaurací má v letním období daleko pestřejší nabídku grilovaných specialit než ve zbytku roku. A tak jsou často venkovní zahrádky plné vůně grilovaného masa. Mnohé podniky lákají na originální speciality.

Na své přijdou příznivci grilovaných ryb, kuřecího, vepřového i skopového masa a občas i v místních končinách lze narazit na nezvykle kořeněná a tedy exotická jídla, která umí potěšit i ty nejrozmazanější chuťové ohárky.

Tradičním místem, kde si hosté zvykli chodit na grilovaná jídla, je Zámecká restaurace. Zahrádka na nádvoří zlínského zámku nabízí kromě příjemného posezení několik kulinářských skvostů.

„Zákazníci oceňují ryby připravené na grilu. Specialitou našeho kuchaře je grilovaný candát, kterého podáváme s pečeným chřestem ve slanině. Doporučit mohou také grilované zeleninové přílohy,“ vyjmenoval provozovatel Zámecké restaurace Hubert Strýc.

Bez grilu by se neobešli ani v restauraci Devítka na Náměstí Práce, kde podávají vyhlášené hovězí steaky například s grilovanou cibulí, paprikou nebo žampiony. „Na grilu upravujeme samozřejmě také rybí dobroty, například steaky z lososa nebo pstruhy. U hostů jsou to oblíbená jídla. Pochlubit se můžeme i naší specialitou, která má název Hořící pánev – Fajitas. Jde o grilované plátky marinovaného masa s lehce opraženou zeleninou, které podávané se dvěma pšeničnými tortillami, česnekovo-sýrovou a smetanovou omáčkou,“ podotkl spolumajitel Devítky Petr Holčík.

Jestliže ve Zlíně existuje podnik, který je grilovaným jídlem proslulý už od doby svého vzniku, pak je to určitě Restaurace U Johana. Zdejší vepřová kolena jsou proslavená i daleko za hranicemi města.

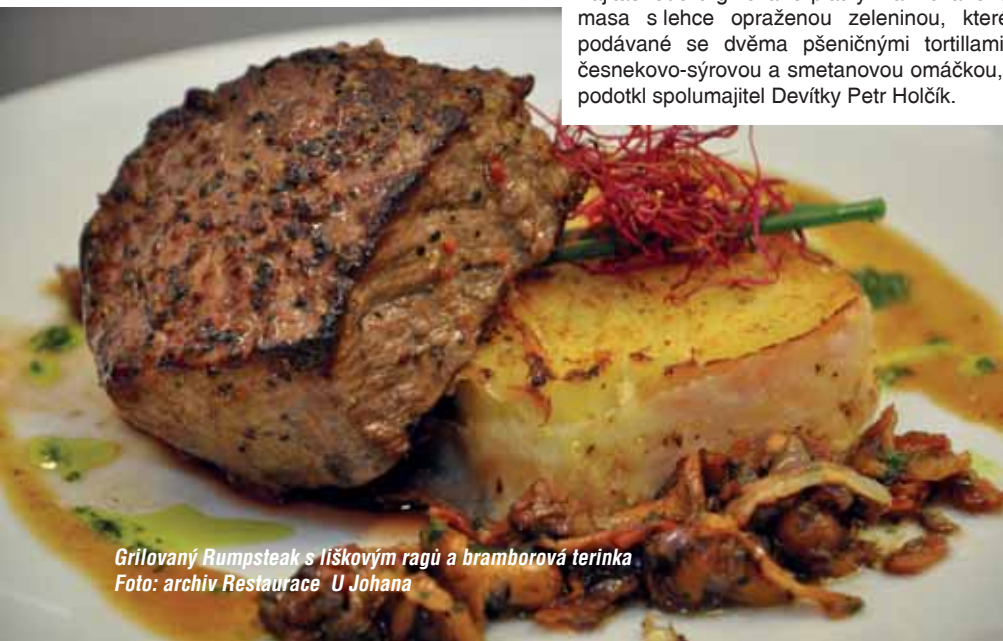
„Kromě kolena je oblíbený také steak z krkovičky, marinované kuřecí prso a nově nabízíme také grilované jehněčí maso,“ vypočítával majitel provozovny Jan Balloš. To ovšem není všechno. V nabídce grilovaných jídel lze najít také kachní, krutí či králíčí maso, ryby a krevety.

Ani provozovny, které se na úpravu jídel grilováním vyloženě nespécializují, však nechtějí zůstat v létě pozadu. Třeba v restauraci Aisa na ulici Zarámí si v tomto čase může zákazník objednat to, co v jiných měsících na jídelním lístku není běžně k mání.

„K létu grilování prostě patří, proto tímto způsobem upravujeme jídla přímo na terase před očima hostů. Grilujeme ryby, kuřecí i vepřové maso nebo zeleninu. Samozřejmě, že nezapomínáme ani na populární vepřová žebra. Výborné je dočutit jídlo ještě grilovanou zeleninou,“ líčil provozovatel restaurace Antonín Škrabánek.

Na otevření zahrádek s grilovanými specialitami se už těší i štamgasti. „Nedovedu si představit léto bez grilovaných ryb. Ty doslova miluji. Občas si je připravujeme s přáteli sami na zahradě, někdy si zajdeme někam do hospody. K tomu samozřejmě nesmí chybět dobře vychlazené pivo. Už se těším na první grilovačku,“ usmíval se Radim Binder.

Text: DK



Grilovaný Rumpsteak s liškovým ragú a bramborová terinka  
Foto: archiv Restaurace U Johana

# JAKÉ GRILY ZNÁME A CO KTERÝ UMÍ

Na trhu máme v dnešní době hlavně tři druhy grilů. A to na dřevěné uhlí, dále grily elektrické, plynové, které mohou být doplněny lávovými kameny. Teflonem pokryté plotny nebo mramorové desky jsou také vhodná a dobrá topná média.

## Gril na dřevěné uhlí

Toto grilování je prostě klasika na kterou většina vyznavačů grilování nedá dopustit. Atmosféra kterou vyvolávají žhnoucí uhlíky, vůně pečeného masa a s tím spojené posezení pod širým nebem, tomu se prostě nedá odolat.

Výhodou u těchto grilů je sice pořizovací cena, ale nevýhodou je složitější obsluha, neboť tuk z masa kape do ohně a tím vytváří plamen a karcinogeny. Vhodné jsou proto grily, které mají ohniště mimo grilovací plochu a maso se griluje jen horkým vzduchem. Tomuto způsobu říkáme nepřímé grilování.

Ať už použijeme levný plechový gril nebo dražší litinový, výsledek bude jistě uspokojivý. Pokud vám to situace dovolí, používejte spíše kulaté grily. Mají lepší rozložení tepla, než grily hranaté.

Tip: K rozdělení ohně použijte horkovzdušnou pistoli - jednoduše a rychle rozpálíte uhlí a můžete dříve začít.

U tohoto způsobu je potřeba opatrnosti, protože používáte otevřený oheň!



## Grily plynové

Takové grily patří do skupiny komfortních. Mají vysokou pořizovací hodnotu, jednoduchou obsluhu a s použitím lávových kamenů je hračka grilovat.

Pokrmu pak vynikají docela dobrou chutí pečeného masa. Velmi rychle se rozežřejí a dobře se reguluje teplota. Jde o zdravé grilování, avšak častá výměna kamenů a vysoké pořizovací náklady jsou mnoha lidem překážkou.



## Grily elektrické

Tyto grily je možné používat i tam, kde jiné grily použít nelze. Nekouří a nevytváří karcinogeny. K upečení masa jsou použity elektrické spirály. Jde sice o zdravější způsob přípravy, ale chybí zde ta pravá vůně po grilovaném masu. Grilování je pomalejší a nelze na takovém grilu připravovat silnější kusy masa. Tahat kabely se také nikomu moc nechce. Tyto grily mají pořizovací cenu o něco vyšší. Takže doporučuji jen v nouzových situacích.

Existují ještě další druhy grilů, ale nijak hojně se nepoužívají.

Text: Petr Štěpán,  
www.grilzl.estranky.cz, tel. 608 416 930  
Foto: Samphotostock.cz

## Dolce Vita

BAR • KAVÁRNA • RESTAURACE






Zahrádka v centru města

- Italská kuchyně
- Mexické speciality
- Špízy Steaky
- Vynikající káva

www.dolcevita-zlin.cz

www.zameckarestaurace.com  tel.: +420 577 015 892

## Zámecká restaurace

Nádherné prostředí v centru Zlína

Skvělá kuchyně

Grilování na nádvoří

Večery s živou hudbou

Možnost pořádání banketů, rautů, svateb, školení, smutečních hostin, uzavřených jednání





inzerce

**ZÁMECKÁ RESTAURACE**

Soudní 1, Zlín  
Tel. 577 012 892  
www.zameckarestaurace.com

**VINOTÉKY****GALERIE VÍN**

Santražiny 5285, Zlín

**VÍNO HRUŠKA**

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

**VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN**

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

**ZÁBAVA****GALAXIE ZLÍN**

Vršava, Zlín

**GOLDEN APPLE CINEMA**

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

**ZELENÁČOVA ŠOPA**

Dlouhá 111, Zlín

**KAM NA AKCI** květen / červen**14. 5. Máte dvůr? My máme nádvoří aneb:**

Gitans Blancs na Zámku.  
Moderní jazz, živá hudba.  
Místo: Zámecká restaurace, Zlín  
Info: tel. 577 012 892

**15. 5. Výstava vín**

36. místní výstava vín, začátek od 9:00 hod.  
Místo: Sokolovna, Napajedla

**15. 5. Košť vína**

Místo: Sportovní a kulturní centrum, Staré Město  
Info: tel. 572 541 098, 721 143 892

**19. 5. – 30. 5. Speciality z čerstvého chřestu a jahod**

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

**20. 5. Degustační menu včetně italských vín**

Místo: Valtická hospůdka, Zlín  
Info: tel. 577 202 201 (nutná rezervace)

**21. – 23. 5. Jarní balíček**

Pobyt se zabíjačkou a řízenou degustací vín.  
Místo: Hotel TATRA, Velké Karlovice  
Info: tel. 571 444 323

**22. 5. Verbíři**

Regionální soutěž tanečníků slováckého verbuňku.  
Místo: Sportovní a kulturní centrum, Staré Město  
Info: tel. 572 541 098, 721 143 892

**22. – 23. 5., XV. vinné trhy**

Prezentace vinařů, místní výstava vín.  
Místo: Sokolovna a zámek, Čejkovice  
Info: tel. 518 362 701

**23. 5. Jízda králů**

Průvod královské družiny městem.  
Místo: Kunovice  
Info: tel. 572 432 721

**28. 5. Máte dvůr? My máme nádvoří aneb:**

Filmové hity na Zámku. Ty největší filmové šlágry, živá hudba.  
Místo: Zámecká restaurace, Zlín  
Info: tel. 577 012 892

**29. 5. Den otevřených sklepů**

10. výročí vyhlášení samovzvané vinařské republiky.  
Místo: Bořetice  
Info: www.republikakravihora.cz

**28. – 30. 5. Jízda králů**

Místo: Vlčnov  
Info: tel. 572 675 130, www.jizdakralu.cz

**30. 5. Kácení máje**

Lidová slavnost s programem  
Místo: Rožnov pod Radhoštěm  
Info: tel. 571 757 111, www.vmp.cz

**30. 5. Kosecké písně**

Písně Kosecké v zámeckých zahradách.  
Místo: Buchlovice  
Info: tel. 572 595 996, www.fsbuchlovice.cz

**11. 6. Máte dvůr? My máme nádvoří aneb:**

Trio Ligneus na Zámku. Vážná hudba.  
Místo: Zámecká restaurace, Zlín  
Info: tel. 577 012 892

**12. 6. Pečení chleba**

Ochutnávka čerstvě upečeného chleba.  
Místo: Muzeum na Mlýně, Dolní Němčí  
Info: tel. 572 648 721

**12. 6. Festival vín**

Místo: Velké Němčice  
Info: tel. 777 080 589, www.festivalvinnemcice.cz

**25. 6. Máte dvůr? My máme nádvoří aneb:**

Lidová hudba na Zámku  
Místo: Zámecká restaurace, Zlín  
Info: tel. 577 012 892

**Připravujete akci, která by mohla zajímat naše čtenáře? Pak nám pošlete informace na mail: redakce@stamgastagurman.cz. Vybrané akce bezplatně zveřejníme.**

inzerce

**SOUTĚŽ O GRILOVANÉ SELE**

V naší soutěži máte možnost vyhrát jedno 20-ti kilové grilované sele od řezníka Petra Štěpána z Kašavy. Ten, kdo si pečlivě přečetl jeho článek o grilování, určitě bude znát správnou odpověď.

Na kolik stupňů má být grilované maso propečeno v jádře?

a) na 70 stupňů b) na 45 stupňů c) na 100 stupňů

SMS se správnou odpovědí zasílejte do 15. června na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv.

O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovým číslem 111 vyhrává. Výherce soutěže bude telefonicky vyrozuměn.

**HRAJTE O POUKÁZKY DO RESTAURACE U JOHANA**

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 4 poukázky do Restaurace U Johana ve Zlíně v celkové hodnotě 2.000 Kč, tj. cena jednoho poukazu určeného ke konzumaci v restauraci je 500 Kč. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku.

**Jaké je neznámější jídlo v Restauraci U Johana ve Zlíně?**

- d) vepřový steak Krkavec
- e) grilované koleno
- f) hrbatý řízek s fazolkou



SMS se správnou odpovědí zasílejte do 15. června na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovými čísly 35, 55, 88 a 105 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni a ceny jim budou předány v restauraci Devítka ve Zlíně.

Správná odpověď v narozeninové soutěži našeho magazínu o jízdu luxusním Lincolnem z čísla březen – duben byla www.stamgastagurman.cz, tedy „c“.

Výherci soutěže: Jan Gogela – Malenovice, Irena Cigošová – Zlín, Hana Režňáková – Zlín.

Správná odpověď v soutěži o kávu LAMBORGHINI z čísla březen – duben byla „Restaurace DolceVita a Zámecká restaurace“, tedy „d“.

Výherci soutěže: Martin Žáček – Luhačovice, Jana Špundová – Horka nad Moravou, Vlastimil Kubáň – Šumice, Martin Cepera – Zlín, Jarmila Věrná – Otrokovice.

**satelitní příjem pro Váš  
bar, restauraci, provozovnu,  
dům, byt, činžovní dům**

bez měsíčních poplatků 21 českých a slovenských  
kanálů a více než 180 zahraničních

180 Kč/měsíc 5 sportovních kanálů  
(Eurosport, Nova Sport, Sport 1, Sport 2, Sport 5)

komplet přijímač + karta + parabola + montáž od 6 800 Kč

HD příjem + montáž od 12 500 Kč

bližší info na tel: 603 289 020  
DREAM PLUS s.r.o.  
Hluboká 789  
760 01 Zlín

[www.ostryobraz.cz](http://www.ostryobraz.cz)

**DREAM PLUS**  
PRŮMYŠLOVÉ KAMERY

bowling - bar  
restaurace  
denní menu  
od 54,-



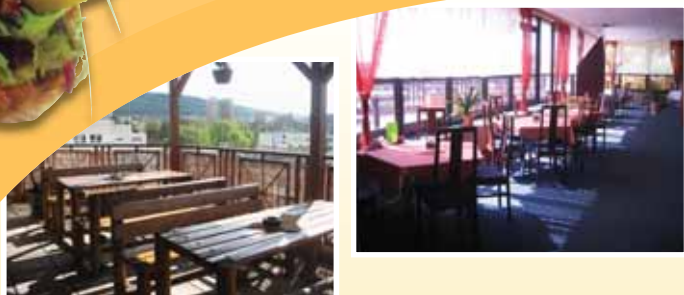
[www.9evitka.cz](http://www.9evitka.cz)



bowling - nový interiér  
klimatizováno



Restaurace  
**AISA**  
moderní gastronomie



**OBĚDOVÁ MENU – RODINNÉ OSLAVY  
FIREMNÍ AKCE – CATERING**

**ČESKÁ DOMÁCÍ KUCHYNĚ – MODERNÍ  
EVROPSKÁ GASTRONOMIE**

**ZAHRÁDKA NA STŘEŠNÍ TERASE S KRÁSNÝM  
VÝHLEDEM**

**PŘIPRAVUJEME LETNÍ GRILOVÁNÍ NA  
TERASÁCH**

Kontakty:

Ul. Zarámí, Zlín – Budova České spořitelny, 6. patro (výtahem)

Tel. 577 011 582, 725 246 131-2

[www.aisanew.cz](http://www.aisanew.cz)



**Rodinná firma byla založena Pavlem Dvořákem  
v roce 2000. Firma se zabývá prodejem masa  
a masných výrobků, které si sami vyrábíme.  
Máme vlastní bourárnu, kde si bouráme masa  
kuřecí, krůtí a vepřové. Produkty vlastní výroby,  
prodáváme pouze v síti našich obchodů:**

**Želechovice (na Jednotě)  
Zlín - Gahurova 5265 (na Domě kultury)  
Uherské Hradiště – Sadová 1396**

**Jsme prvovýrobci, naše ceny nejsou  
předraženy jako u konkurence !!!**

**PO PŘEDLOŽENÍ KUPONU SLEVA NA  
KUŘECÍ PRSŇÍ MLS, BĚŽNÁ CENA 119,-**





## FRÍÍ, NOVÉ NEALKOHOLICKÉ PIVO S VYLEPŠENOU RECEPTUROU

*Heineken má s nealko pivy mnoho zkušeností a Fríí je výsledkem spojení těch nejlepších postupů. Vznikl tak nealkoholický nápoj s výraznou podobností klasickému pivu.*

Charakteristické **jemné a vyvážené pivní chuti** je dosaženo klasickou metodou řízeného hlavního kvašení a dokvašování, při kterém jsou použity kvasinky běžně využívané pro výrobu klasických piv. Pro Fríí je charakteristická **vyšší plnost střední intenzity hořkosti** bez výrazné mladinové příchutě. Právě ta bývá typická pro řadu nealkoholických piv a někteří spotřebitelé ji považují za negativní rys.

Dalším plusem nového nealkoholického piva je fakt, že zákazníci upřednostňují **jednoznačně identifikovatelnou nealkoholickou pivní variantu**. „Ve spotřebitelských průzkumech se totiž ukázalo, že řada lidí má problém u řady pivních značek odlišit jejich alkoholickou a nealkoholickou variantu. To je jednoznačný argument pro zavedení svébytné značky nealkopiva bez adekvátní alkoholické varianty stejného jména,“ říká Daniela Klančíková, brand manager značky Fríí.

A v jaký moment byste Fríí svým hostům doporučili? Jednoznačně to jsou **sportovní aktivity, festivaly a jiné kulturní akce, ale i jako vynikající nápoj k obědu**. Ostatně – téma zodpovědné konzumace alkoholu je stále silnější a spojení konkrétní značky alkoholického nápoje s konkrétním sportem či kulturní akcí může být veřejností i spotřebiteli vnímána jako rozpor. Sama skupina Heineken má několik projektů, které se na zodpovědné chování a konzumaci alkoholu zaměřují – například kampaň Rozpoznej příznaky! „Značka nealkoholického piva, která nemá svého „alkoholického sourozence“, tak bude spotřebiteli ve spojení se sportem či kulturou vnímána jednoznačněji a pozitivněji. Proto se značka Fríí stane například oficiálním partnerem podniků Moto GP na brněnském Masarykově okruhu,“ uzavírá Daniela Klančíková.



*Bud' Fríí*