

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku

červenec – srpen 2010

Anketa

Co mícháme na Zlínsku?

Téma

Míchané nápoje

Aktuální

Trendy v gastronomii

Soutěž

O wellness balíčky



inzerce

GASTRO
Novotný

Rybníky 326
760 01 Zlín
tel. 577 522 407
(za velkoobchodem Lesko)



Kompletní sortiment vybavení
pro bary, restaurace, hotely, kuchyně



TERASSA
café & cocktail bar

zajímavé moderní prostředí
chutově jedinečná káva Varesina
- jediná ve Zlíně!
široký výběr míchaných nápojů
vinotéka LIVI Dubňany
Stella Artois, Pizeň, Leffe

PARKOVACÍ DŮM U ZLATÉHO JABLKA,
3. PATRO

Pilsner Urquell

UNIONIAN CAFE

Havana Club
El Ron de Cuba



Cafe Restaurant
Králova vila

v Čepkovské ul. vás zve na krásnou zahrádku
mezi stromy k posezení u dobrého jídla a
různých míchaných nápojů.

Kam ve Zlíně na oběd?

m.lunchtime.cz

www.lunchtime.cz

LUNCH TIME.CZ

Upekli jsme první slunečnicový chléb ve Zlínském kraji.



Svoboda Březík

pečeme to spolu již 20 let

Zlín, ul. Dlouhá | Zlín, ul. Soudní | Zlín, ul. Ševcovská | Zlín, OC Ěepkov | Vizovice, námí stí | Otrokovice, sídl. Trávníky | Napajedla, námí stí
Holešov, nám. E. Beneše | Holešov, ul. Palackého | Kroměříž, ul. Vodní | Kroměříž, ul. Kovářská | Bystřice p. Hostýnem, námí stí | Uherské
Hradiště, ul. Prostřední | Hranice na Moravě, námí stí | Prostějov, ul. Kravářova | Pøerov, ul. Jiráskova | Pøerov, ul. Ěchova

www.svobodabrezik.cz

Už je to tady! Období, na které se snad většina z nás tak těší. Doba prázdnin i dovolených, doba odpočinku a načerpání potřebné životní energie.



Z rádia mi dnes utkvěl v hlavě refrén písničky: „Žízeň je veliká, život mi utíká, nechte mě příjmemně snít. Ve stínu pod fíky, poslouchat slavíky, zpívat si s nima a pít“. A o tom to je!

Letní číslo vašeho magazínu jsme redakčně připravili o mícháných nápojích. Přidali jsme něco o trendech a zážitkové gastronomii v regionu a to vše „zalili“ léčivými prameny s pozvánkou do lázeňských Luhačovic.

Když jsem se ptal lidí znalých, kam by mi doporučili zajít na mícháný drink, většinou to končilo větou: „On Vám každý něco namíchá, ale opravdový machři nám tu zatím chybí“. A chybí? Toť otázka, na kterou jsme hledali odpověď.

Věřím, že si nové číslo magazínu náležitě vychutnáte a připomínám, že i v létě stále platí „všeho s mírou“.

**Dobrou chuť a příjemné čtení.
Váš Š&G**

-inzerce-

CITY TAXI ZLÍN
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 324, 765 02 Zlín
Tel.: 577 808 233, 723 228 292, Fax: 577 194 052
E-mail: vasek.vymetalik@graspo.com

www.graspo.com

-inzerce-



Ptali jsme se ve Zlíně:

„Jaké jsou Vaše oblíbené mícháné nápoje?
Kam byste zašli na Zlínsku na mícháný nápoj, letní drink?“



**Kristýna Šamšíková, 25 let,
pracovnice v reklamě, Uherské Hradiště**

Ano, na mícháných nápojích si ráda pochutnám. Není to sice moc často, ale minimálně jednou za měsíc si nějaký drink určitě dám. Ale nemám žádný oblíbený, většinou zkusím něco nového. Abych se přiznala, nepamatuju si ani pořádně ta jejich jména.



**Petra Štichová, 24 let,
absolventka VŠ, Zlín**

Jé, tak to jste mě zaskočili, to musím zapřemýšlet. Mícháné nápoje většinou nepiju, ale občas si přece jenom jeden dva drinky dám. Nevím, jak se to správně jmenuje, ale mám velmi ráda kofolu s rumem, citrónem a ledem. Ve Zlíně bych si na mícháný drink zašla do Loftu, Pštrosu nebo do Golemu.



**Petr Ivan, 18 let,
student, Zlín**

Mícháné nápoje? No občas ano, ale určitě ne pravidelně. Spíš bych řekl, že málokdy. Mám ale oblíbený, a to je Cuba Libre, který se dělá z kubánského rumu a coly. Pokud už na něj mám chuť, jdu si ho vychutnat do Music Landu A.



**Kamil Diják, 40 let,
nezaměstnaný, Zlín**

Tak to je zajímavá otázka. Mícháné nápoje? Ale ano, sem tam si dávám. Z těch tradičních mi nejvíc chutná vodka se Semtexem, Mojito nebo rum s colou. Ale nejvíc určitě to Mojito. Tady ve Zlíně chodím na mícháné nápoje k Sedmi hříchům.



**Petr Šamša, 18 let,
student, Zlín**

Abych se přiznal, tak téměř vůbec nepiju. Nikdy jsem v tom nenašel velké zalíbení. Samozřejmě si občas dám nějaký ten nápoj, ale výjimečně. Z mícháných mně chutná například Mojito, ale je to na mě moc sladké. Pokud bych ale už na něj někde šel, bylo by to na nějakou diskotéku.



**Dáša Škarková, 38 let,
prodavačka, Zlín**

Jestli mám ráda mícháné nápoje? Mám je ráda a jednou za čas si je určitě dávám. Nejraději mám Mojito z bílého rumu se sodou, mátou, limetkou a ledem. A pak různé kombinace s becherovkou nebo s džusem. Pokud už mám na mícháný nápoj chuť, zajdu si na něj do Zlatého jablka na terasu, tam dělají výborné drinky.

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 10.7.2010. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín. E-mail: redakce@stamgastagurman.cz. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz.

ZASE CHUTNÁ JAKO TENKRÁT

Nová krušovická desítka zase chutná jako tenkrát. Jedním z důvodů změn byl záměr vrátit se zpět k chuti, kterou Krušovice prosluly před více než dvaceti lety. „Krušovické pivo bývalo vyhlášené pro svou plnou nahořklou chuť, příjemnou vůni i sytou barvu. Novou desítkou chceme vyjít vstříc preferencím a poptávce konzumentů, kteří se v průzkumech jednoznačně vyjádřili pro pořádnou poctivou desítku, která má vynikající pitelnost a plnost,“ uvedl Jiří Daněk, obchodní ředitel společnosti Heineken, která pivovar Krušovice vlastní.



5 LET S 9EVÍTKOU

Oprázdninách slavíme 5 let od otevření restaurace 9evítka a všechny zveme v sobotu 31. 7. ve 20 hodin na narozeninovou párty. Pro všechny příchozí je připravena spousta výběrného jídla zdarma, nápoje za skvělé ceny, drinky 1+1 a o zábavu se postará se svojí Oldies diskotékou DJ Jarda Stašek.

Více na www.9evitka.cz



S LÉTEM V NOVÝCH BARVÁCH

Do barev pivovaru Janáček se nově převlékl hostinec U Skleničky v Otrokovicích na sídlišti Trávníky. V hostinci nově čepují piva z nabídky tohoto regionálního pivovaru. Majitel, pan Tomáš Kojecský, prozradil, že v hostinci je samozřejmě zachlazený sklep na 8 st. Celsia, což je pro nepasterizovaná piva velmi důležité. Hosté mohou využít rovněž venkovní zahrádku, která je nově také v barvách pivovaru Janáček.

STŘEDOMOŘSKÁ KUCHYNĚ A KÁVA PO ITALSKU

Doslova gastronomickou symfonií můžete zažít v nově otevřené restauraci Symfonie ve wellness & spa hotelu Augustiniánský dům v Luhačovicích. V klidném prostředí s výhledem do okolní přírody, s možností posezení na zahradní terase až pro 50 hostů, si můžete spolu se zpěvem ptáků dokonale vychutnat jídla středomořské kuchyně nebo kávu podávanou na pravý italský způsob. Více na www.augustian.cz



PRVNÍ CASINO V OTROKOVICÍCH

Nová herna – casino Magic Planet byla v červnu otevřena v Otrokovicích, u velké křižovatky v Kvítkovicích. Pro hráče jsou zde připraveny různé soutěže a bonusy. Samozřejmostí jsou výherní automaty, elektronické rulety, velká pokrová herna a další. To vše v příjemném a stylovém interiéru.

NOVÝ VÝROBCE A DODAVATEL GASTRO-NÁBYTKU NA ZLÍNSKU

Otrokovická společnost Renta Garden s. r. o. se zabývá výrobou skládacího zahradního nábytku z akátového dřeva určeného zejména pro gastro provozy. V rámci výhradního zastoupení pro Českou a Slovenskou republiku dováží širokou škálu gastro zahradního nábytku z hliníku, nerez, umělého ratanu a jiných odolných materiálů včetně kompletního příslušenství pro zahradní restaurace, jako jsou slunečníky, tepelné zářiče, zahradní zástěny aj. Kromě exteriérového nábytku dodávají také kompletní interiérové vybavení pro hotely, restaurace a jiné gastro zařízení. Více informací na tel.: 732 130 040 nebo na www.rentagarden.cz, kde si můžete stáhnout kompletní katalog.



S ITALEM V ASTONU

Příznivci nejslavnějšího italského kuchaře se mohou těšit - Emanuele Ridi přijede do Zlína! V době Barum rally si všichni hosté budou moci vychutnat jeho kuchařské umění ve zlínské restauraci Aston v hotelu Ondráš. Tato restaurace se zaměřuje na kvalitní gastronomii a snaží se přinášet světové trendy do Zlína. I když, jak říká majitel restaurace Božetěch Dolník, nezajímáme se o luxus, ale o kvalitu jídla. Ve spolupráci s italským kuchařem se chystá také příprava nového jídelního lístku, ve kterém se určitě objeví nové a velmi zajímavé recepty. Majitel zlínské restaurace Aston navíc potvrdil, že Emanuele Ridi se bude v krajském městě objevovat častěji. Více na www.aston-bar.cz



CO JE DOBRÉ VĚDĚT O MÍCHANÝCH NÁPOJÍCH



Text: Jana Ingrová, pedagog
v oboru gastronomie, Zlín

Historie míchání nápojů sahá až do starověku. Mísila se vína s různými přísadami, míchaly se šťávy plodů, do nichž se přidávalo koření. Přesný vznik mícháných nápojů z lihovin nelze tak jednoznačně určit, ale za pravlast mícháných nápojů se považuje americký kontinent. Podle některých pramenů k nejstarším mícháným nápojům patří julep (cukerný sirup vyrobený z bylinných produktů s přidáním alkoholu) z roku 1540. V českých zemích se první mícháné nápoje začali míchat na Jubilejní výstavě v Praze v roce 1891. Druhá světová válka a éra komunismu barům u nás nepřála. Teprve po přelomu tisíciletí k nám zájem o mícháné nápoje znovu dorazil a jejich obliba mimořádně vzrostla.

Samotná příprava mícháných nápojů vyžaduje nejenom obrovskou fantazii, ale i kus umění. Dobře umíchaný nápoj má nejenom lahodit oku, ale i dalším smyslům. Namíchat kvalitní nápoj není jen otázkou techniky, ale důležité je i používání kvalitních surovin. To se týká nejen destilátů a likérů, ale i ovocných šťáv, džusů i ostatních surovin. Mícháné nápoje se obvykle skládají z **báze** (základní ladění nápoje obvykle představuje nejméně 50% skutečného obsahu nápoje-vodka, rum, gin, whisky, koňak, brandy, likéry a kořeněná vína, ...), z **modifikátoru** (zmiňuje se a aromatizuje – vermut, cukr, džus, tonikové nápoje, zázvorová limonáda, smetana, aj) a ze **speciálních barvicích a ochucujících prvků a činidel** (dávkuje se po kapkách či štrících-Angostura, Rapid Bitter). Do této skupiny patří i jedlé ozdobné dekorace. Kromě destilátů, likérů a sirupů je potřeba při míchání nápojů i víno, ovoce, mléko, med, pivo, sodovku a různé druhy koření (sůl, pepř, paprika, zázvor, vanilka, muškátový oříšek skořiči, worcesterovou omáčku, bylinky atd.). Nezbytnou součástí

mícháných nápojů je samozřejmě led, který by neměl chybět v žádném baru v dostatečném množství. Mícháné nápoje připravujeme v šejkru, míchací sklenici, straight way (přímo ve sklenici, v které nápoj podáváme), v mixéru, anebo teplé nápoje v džezvě nebo termodžbán. Dělíme je podle různých kritérií - objemu, doby konzumace, teploty, báze. Kromě těchto kritérií lze nápoje dělit i podle technologického postupu včetně charakteristických složek. Hranice mezi jednotlivými kategoriemi nejsou přesné a některé nápoje lze zařadit do více kategorií. Kromě klastických jednotlivých druhů mícháných nápojů jako např. bowles, cobbler, cocktails, crustas, daisies, fixes, fizess, puffs, rickeys, sorbets, smashes, sours, toddies, juleps, tropicanas apod. se v současné době nejčastěji míchají **fancy drinks** (připravené podle vlastní fantazie jak v chuti, tak ve způsobu podávání).

Trendy

Módním trendem v míchání nápojů je používání čerstvého ovoce (limetky, maliny, jahody, maracuja, ostružiny,

pomeranč, citron, grepfruit), které se pomocí muddleru (dřevěná palička na rozmačkání citrusových plodů) vydrť přímo ve sklenici hosta, nebo používání čerstvých bylinek např. máty, bazalky, meduňky. Ke slazení se upřednostňuje zejména třtinový cukr. Součástí povzbuzujících mícháných nápojů se používají energetické nápoje. Největším hitem je ale molekulární mixologie. Gin & Tonic - želé, Mojito - pěna, Cosmopolitan - perly, Cuba Libre - colové kostky zasypané rumovým práškem. Jde o přípravu koktejlů za pomoci tekutého dusíku, suchého ledu, želatiny, kyseliny citrónové, chloridu vápenatého, alginátu sodného, sody bicarbonny, aj. Na základě reakcí těchto surovin se mění struktura, barva a skupenství podávaných nápojů. Většinou nejde zrovna o chutově zajímavé mícháné nápoje, ale je to prostě jen zajímavá podívaná.

Zkuste si s námi namíchat skvělé letní koktejly!

Koktejly připravované do čerstvého ovoce jako je ananas, meloun nebo kokosový ořech zdobené čerstvým ovocem, květy a čerstvými bylinkami.

Fancy bowl

200 g zralých jahod, 150 g broskví, 150 g vinných hroznů, 100 g melounu, 3 lžičce třtinového cukru, 125 ml bílého portského nebo tokajského vína, 0,7 l polosuchého sektu Bohemia a bílého vína

Jahody a hrozny rozčtvrtíme, broskve a meloun pokrájíme na kostičky. Ovoce společně s cukrem vložíme do vydlabaného melounu, přidáme portské víno a dáme asi na hodinu do chladničky. Poté přilijeme vychlazený sekt a bílé víno a můžeme podávat.



Foto: Samphotostock.cz

inzerce

Restaurant Party Sport Hotel Březůvky

Wellness

Masáže

Moulin Rouge

Snídaně, Obědy, Večeře



otevřeno Nonstop

Party Hotel Březůvky Moulin Rouge
info, rezervace nonstop 577 994 000

6 druhů pív

kvasnicové
jedenáctka
nealkoholické
banánové
colové
citronové

Krombacher
Pils

www.krombacherpivo.cz

distribuce a sklad : Lipa tel: 425 866 972



PŘINÁŠÍME TRENDY DO ZLÍNA

Televizní pořady typu **Ano, šéfe nebo S Italem v kuchyni** zvedly v Česku poptávku po lepší gastronomii. Lidé už nechtějí jíst polévky z prášku nebo jídla dochucovaná různými náhražkami. Kam ale zajít, aby měl člověk jistotu, že dostane na talíř poctivou kvalitu? Ve Zlíně je odpověď snadná – restaurace **Aston** v hotelu **Ondráš**.

Trendy v gastronomii

Restaurace **Aston** se snaží pro zákazníky připravovat recepty, které mají základ v michelinských jídlech. Kuchaři proto kladou maximální důraz na kvalitu každého pokrmu. „Nezajímáme se ale o luxus,“ upozorňuje majitel restaurace **Božetěch Dolník**. „Odebráme kvalitní suroviny od italských dodavatelů, ze kterých také vaří v restauracích typu **Aromi** nebo **Allegro** v Praze.“

Podle něj je zážitková gastronomie něco, na co nejsou lidé ve Zlíně zvyklí. Proto se bojí, že taková jídla jsou drahá. „Ale to je omyl. Upravili jsme naše ceny tak, aby si je mohl dovolit opravdu každý. Například špičkové špagety z domácích těstovin tak u nás stojí do sto třiceti korun,“ upozorňuje **Dolník**.

V restauraci **Aston** si veškeré polotovary připravují sami. Například těstoviny dělají kuchaři z osmi druhů bio mouky podle receptů starých italských mistrů. Ochutnat takové těstoviny je zážitek pro každého gurmána. „I **Ital smekne**,“ usmívá se **Dolník**.

A ví, o čem mluví, protože jeden z nejslavnějších Italů v České republice, kuchař **Emanuele Ridi**, bude vařit v restauraci **Aston** v rámci letošního **Barum rally**. „Budeme hostit sešlost tří nejlepších stáží. Po celou dobu tu bude italský vinař, který bude prodávat vlastní vína přímo ze svých sklepů v Benátkách. Prezentaci italských vín **SACRATERRA** podporuje a zajišťuje zlínský přípravec závodních vozů firma **K.I.T. RACING** vedená **Vlastimilem Neumannem** ve spolupráci s italskou firmou **SINTE-SI Motorsport**, **Guido Rossetto**, **Simone Tadiello**,“ uvedl majitel.

„Navštíví nás také **Enrico Bertone** a všichni vítězové **Barumky** z minulých deseti let,“ prozradil **Dolník** a dodal, že kuchař **Emanuel** bude pak večer hrát poker s návštěvníky kasina **Magic Planet**.

V současné době připravuje restaurace **Aston** tematické večery. Například při **Argentinském** večeru bude servírovat jihoamerická jídla z grilu, náladu pak bude dotvářet španělský kytarista jižními melodiemi. Cílem takových večerů je vytvořit atmosféru, aby lidé nechtěli po snědení jídla hned odejít, ale naopak zůstali u sklenky vína, užili si hudbu a příjemně se bavili třeba do dvou do rána.

Navíc téměř každý den nabízí restaurace něco navíc. V pondělí je to koktejl zdarma, v úterý pak degustaci vín dle doporučení francouzských a moravských vinařů. Ve středu si návštěvníci pochutnají na domácí sladkosti. V pátek přijde na řadu už zmiňovaný tematický večer, sobota zase bude ve znamení zážitkové gastronomie v lehkém stylu.

Božetěch Dolník se netají tím, že chce být se svým týmem průkopník zážitkové kuchyně ve Zlíně. „Naším snem je, aby se tu začalo vařit z kvalitních a čerstvých surovin. Aby k nám chodili ostatní restauratéři pro inspiraci a radu, jak by se to mělo správně dělat. Rádi bychom, aby se ve Zlíně konečně začalo chodit za kuchaři, za jejich jmény. Ti se pak zase na druhé straně musí naučit, že jídlo, které připravují, je jejich reklama a že nesmí nic ošidit. Kdyby se nám toto podařilo, budu šťastný,“ uzavřel **Dolník**.



Aston - když se vaření změní v umění.

Restaurace **Aston** se snaží do Zlína přinášet světové trendy v oblasti gastronomie. Sám šéfkuchař denně obstarává čerstvé suroviny, aby mohl servírované lahůdky připravovat z toho nejlepšího. Denní menu je sestaveno z omezeného množství jídel, aby se vždy zachovala čerstvost. Samozřejmostí je také voda zdarma k obědovému menu.



Nejlépe je „V Práci“

Ve stejném domě, jen o patro níž, se nachází oblíbený bar a restaurace V Práci. Bar je zaměřený hlavně na velký výběr piva. V současné době si zde milovníci zlatavého moku mohou pochutnat na klasických pivech i pivních specialitách. Kvasničák, Schöfferhofer, Heineken, Starobrno, Krušovice, Břežňák a další točená i lahvová piva jsou připravena zvednout návštěvníkům náladu a podpořit chuť k jídlu. V současné době zde lidé naleznou patnáct druhů českých a světových piv, mezi nimi i různé speciality, jako například ležák Elixír.

„Ale nejsou to jen piva, kterými u nás lidé zaženou žízeň. Oblíbené jsou také míchané nápoje, které nabízíme,“ říká provozní baru Petra Dolníková. „Spousta restaurací a hospod přestává >>

Interiér baru a restaurace V Práci.

>> míchané nápoje nabízet, protože nesehnali schopného barmana. My ale našťestí máme za barem kluka, který míchá úžasné drinky a návštěvníci si díky němu mohou své neoblíbenější opravdu vychutnat.“

Nejčastěji si lidé dávají V Práci Mojito. Milovníci tohoto nápoje mají ale nyní v baru možnost poznat Mojito z jiné stránky. Barman totiž začal nabízet nové malinové Mojito, které se míchá z Bacardi Razz a namísto máty jsou v něm maliny.

Aktuálně mají V Práci také nový jídelní lístek. Na jeho podobě se výrazně podepsal šéfkuchař Libor Vidrman. „Jídla jsou přizpůsobena poptávce. Odzkoušeli jsme si, co mají návštěvníci nejvíce rádi, a to se jim snažíme nabídnout,“ poukazuje Vidrman. Stejně jako restaurace Aston, i V Práci připravují pokrmy podle klasických receptů, z čerstvých surovin bez instantních dochucovadel.

Kromě osvědčených jídel najdou zákazníci v menu i novinky. „Jsou to například marinovaná kuřecí křídla nebo křídla v křupavém těstíčku. Za ochutnání určitě stojí také domácí hamburger nebo steaky, které při-

pravujeme jen se solí, pepřem a čerstvými bylinkami, aby vynikla chuť masa,“ vysvětluje šéfkuchař.

Restaurace vsadila i na zvýhodněné cenové nabídky označované jako „comba“. Jedná se například o dětské jídlo zdarma k jakémukoliv hlavnímu jídlu nad sto tisíc korun. Pro partu přátel je pak výzvou objednat si pětáct kusů kuřecích křídel v křupavém těstíčku se zeleninovým salátem a dresinkem v ceně tři sta padesáti korun.

Pro pravidelné návštěvníky baru a restaurace V Práci připravují majitelé velký věrnostní program o ceny. „Koupili jsme staré pichací hodiny a stálým hostům rozdáme kartičky, na kterých budou svůj pobyt v baru zaznamenávat. Ti, kteří u nás stráví nejvíce času, se budou moci těšit na hodnotné ceny a také slevy,“ slibuje Božetěch Dolník.

Bar a restaurace V Práci se brzy rozroste i do dalších měst. Majitelé chystají otevření podniků v Brně a v Ostravě.

Po dobrém jídle i zábava

Z restaurace Aston i z baru V Práci je už jen pár kroků do ráje zábavy, do Casina Magic Planet. Už několik měsíců zde probíhá pokerová série Celebrity poker tour o čtyři miliony korun. Tě se účastní i známé missky Iveta Lutovská, Eliška Bučková a dokonce i Miss World Taťána Kuchařová.

Výherci turnajů se po svém úspěchu mohou zúčastnit i větších turnajů, do kterých za ně Casino Magic Planet zaplatí vstupní poplatek. Třicet nejpravidelnějších účastníků turnajů si to mezi sebou v zimě rozdělí o jackpot čtyři miliony korun.

Zlínští hráči v Las Vegas 2009.



Kromě klasických kasinových her mohou návštěvníci vyzkoušet hru na videoautomatech, které mají nejlepší výhernost na Zlínsku.

Casino Magic Planet ale upozorňuje, že jeho zájmem není dostat z lidí peníze, ale že chce návštěvníky především bavit. Proto k ruletě, pokeru a výherním automatům přibyla další atrakce, a to Funny Game Rulette.

„Jedná se o variaci na klasickou ruletu. Akorát že u nás si nemusíte kupovat žetony. Ty totiž dostanete zdarma a podle toho, jak jste šikovný a jak se vám je podaří znásobit, pak můžete vyhrát například mobilní telefon nebo jiné ceny,“ vysvětlil neotřelý princip manažer kasina. „A to umí jen Casino Magic Planet v hotelu Ondráš ve Zlíně, přijďte se přesvědčit.“



Prezentaci italských vín SACRATERRA podporuje a zajišťuje zlínský přípravec závodních vozů firma K.I.T. RACING.

Text: PR
Foto: archiv hotelu Ondráš

ANKETA:

**Jaké míchané nápoje lze u vás ochutnat? Co byste vašim hostům doporučil?
Chystáte na léto něco speciálního?**

Ptali jsme se ve vybraných zlínských restauracích.



Přemysl Hora, Café&Cocktail Bar Terassa, Zlín

V našem cocktail baru nabízíme kolem 100 míchaných nápojů z různých druhů alkoholu. Nejvíce drinků připravujeme z Havany, tyto nápoje jsou zároveň nejžádanější a nejznámější – Cuba Libre, Mojito, Piña Colada. Dále nesmí chybět drinky z vodky Absolut, ať už čisté, nebo ochucené, nejznámější je Sex on the Beach. Mezi oblíbené koktejly rovněž patří ty z Malibu, vždy zkombinované s různými džusy nebo limonádou. Další míchané nápoje jsou třeba z Tequila, Fernetu, Becherovky nebo Campari, Martini a další. Samozřejmě nechybí ani nápoje bez alkoholu. Jako doplňující drinky jsou ty z růžového vína, třeba variace na vinný střík nebo růžové víno s ledovou třístí a jahodami. Co se týče doporučení, vždy záleží na chuti jednotlivce. Ale v letních dnech je určitě velmi osvěžující Mojito, třeba i bez alkoholu. Pro naše hosty připravujeme na den 27. 8. akci Terassa Party s profesionálním barmanem, který po celý večer míchá drinky a předvádí svou show.



Lubomír Bouda, Zámecká restaurace, Zlín

V naší restauraci můžete ochutnat Campari lady, Bloody mary, Caipirosca, Sex on the beach, Kir royal, Caipirinha, Margarita, B-52 a mohl bych pokračovat až bych vyjmenoval všech 25. Z tolika míchaných nápojů si můžete vybrat a to jak podle příležitosti, tak podle ingrediencí. Ale jsme hlavně restaurace, takže míchané nápoje jsou u nás okrajovou záležitostí. Podle mých osobních preferencí bych doporučil Hemingway na horké dny, nebo Gin&Tonic na dlouhé večery. Ale pokud bych měl poradit nějaké slečně, tak určitě Cosmopolitan nebo Mojito. Ale to je hodně individuální. Celé léto budeme grilovat na nádvoří a chystáme speciální salátový lístek. Je léto, takže něco lehkého, k podvečernímu posezení a sklenice něčeho dobrého na pití. Jinak máme ony míchané nápoje, které jsem už zmiňoval a samozřejmě široký výběr vín. Co se týče piv, můžete u nás nově ochutnat ochucená piva značky CAB, která máme opravdu jen na léto.



Jiří Kubečka, Králova vila, Zlín

Vzhledem k letní sezoně se zaměřujeme v naší provozně zejména na Long drinky. Celý sortiment takto míchaných nápojů připravujeme v alkoholické i nealkoholické podobě. K nejoblíbenějším patří Mochito, Cuba Libre, Daiquiri a Banana shake. V této řadě nelze opomenout ani široký sortiment ochucených ledových káv. Vřele doporučujeme naše ledové čaje Ronnefeldt plněné ovocem, jako je jahoda, pomeranč a kiwi. Na léto jsme připravili ledový hit, což je nealkoholický nápoj kombinovaný z juce Raucha a zmrzliny různých příchutí. V době prázdninových měsíců srdečně zveme naše hosty ke konzumaci alkoholických i nealkoholických nápojů v XXL variantě s metrovními brčkami a ke grill party, které zveřejňujeme na našich webových stránkách. Rovněž doporučujeme navštívit naši zahrádku s jezírkem v příjemné atmosféře mezi stromy.



Petr Holčík, Restaurace 9evítka, Zlín

V naší restauraci a bowlingu si lze celoročně bez problémů objednat několik základních míchaných drinků jako Mojito, Cuba Libre, Piña Colada. V letních měsících nabízíme vždy jeden z těchto drinků za zvýhodněnou cenu 1+1 zdarma. Pro ty, co našli zalíbení v míchaných nápojích doporučuji vynikající, jednoduchý, osvěžující a zdravý prospěšný drink - 1dl bílého se sodou. O prázdninách slavíme 5 let od otevření restaurace 9evítka a všechny zveme v sobotu 31. 7. ve 20 hodin na narozeninovou party. Pro všechny přichází je připravena spousta výběrného jídla zdarma, nápoje za skvělé ceny, drinky 1+1 a o zábavu se postará se svojí Oldies diskotékou známý DJ Jaroslav Stašek.



Pavla Němec, Restaurace Flip, Zlín

Máme širokou škálu míchaných alkoholických, ale i nealkoholických nápojů, které jsou v dnešní době čím dál tím více žádanější - nejvíce nápoje s ledovou třístí, jako je Mojito, Piña Colada, jahodové Daiquiri a jiné. Zákazníkům bych doporučila populární nápoje jako je Mojito, rovněž i nealkoholické, Frappé, a třeba i Cuba Libre. V létě, jako již každý rok, chystáme velkou party v čase tradiční Barum Rally. Party se uskuteční ve Zlíně 28. srpna, kdy bude na programu noční „erzeta“, která se jede kolem naší provozny. Venkovní stage na nádvoří před Flipem, si získala již hodně návštěvníků. Na všechny čeká velký bar s míchanými drinky a rovněž akce s Red Bullem. Ve vnitřní stage bude diskotéka, tudíž si každý přijde na své.



Jakub Maděra, Restaurace Aston, Zlín

U nás vám namícháme alko i nealko drinky. Tradiční nápoje jako je Mojito, Piña Colada, Cuba Libre, ale máme například i několik chuťově zajímavých koktejlů připravovaných z Martini. Osobně bych hostům doporučil nápoj Bombay Crushed, který je zajímavý tím, že obsahuje exotické plody Kumquat. Speciálně pro dámy bych měl malinové Mojito z malinového rumu a čerstvých malin. Právě jsme pro hosty připravili nový koktejlový lístek. Budeme míchat celou řadu nealko nápojů z fresh džusů. Přes léto budou probíhat večery s music trendy provázené DJ či promítání videoklipů na velkoplošných obrazovkách. Hosté se mohou účastnit nejrůznějších soutěží o míchané koktejly.

inzerce

BARUM CZECH RALLY ZLÍN
27.-29.8.2010

40

www.CzechRally.com

BARMANI ZE ZLÍNA

To pravé léto přišlo výrazně později, než jsme zvyklí a zdá se, že své zpoždění dohání svojí intenzitou.

Tropická vedra nás svádí nejen ke snění o lavóru se studenou vodou, do níž ponoříme alespoň své unavené nohy, když už den trávíme namísto u vody v kancelářích, ale vyvolávají taky žízeň a chuť na „něco“, co by ji konečně spolehlivě zahalo. Můžeme to zkusit různě - dnes bude řeč o míchaných nápojích. Provedou vás jimi Adam Navrátil a Jakub Orel, barmani ze Zlína, kteří se koktejlovým a barmanským show věnují intenzivně už více než sedm let. Takže na vaše zdraví!

Koktejl je spojením dvou a více surovin. Jde o to, aby výsledný drink byl lepší, než jeho složky samostatně. Koktejl představuje souhru dokonalé estetiky, vůně a chuti. Útočí na váš zrak, navozuje zájem přivonět si a ochutnat. Koktejly jsou v hierarchii nápojů na jedné z nejvyšších příček – jsou určeny pro požitky, pro chvíle, kdy se chceme cítit výjimečně. A ačkoliv mají koktejly přívlastek svátečního nápoje, těší se stále větší popularitě a jsou předmětem častých objednávek na diskotékách - vzpomeňme třeba jen nejprodávanější koktejl na světě: Cuba Libre, tedy Bacardi s Coca-Colou a limetami nebo u nás tolik oblíbené Mojito.

Připravuje-li vám koktejl profesionál ve vašem oblíbeném baru nebo na party, měli byste dostat dokonalý nápoj s kvalitními surovinami, čerstvým ovocem, správně vychlazený a v reprezentativní úpravě. Volit můžete mezi alko i stále oblíbenějšími nealko koktejly. Jste-li v konzumaci koktejlů začátečníky, najdete ve Zlíně několik podniků, například Terassa Cocktail Bar ve Zlatém Jablku, které pořádají pravidelné koktejlové večery. Zde ochutnáte jak osvědčenou klasiku, tak úplně novinky z produktů, které jsou na trhu momentálně trendy.

Profesionální přípravu míchaných nápojů si můžete zajistit i na vámi pořádaných firemních setkáních, privátních akcích, oslavách narozenin, svatbách apod. Přítomnost zkušeného barmana na vaší party vytvoří akci vždy přidanou hodnotu. Jenom skutečný profesionál zajistí kvalitní péči o bar a suroviny, výběr vhodných nápojů s ohledem na prostředí, aktuální počasí i typ vašich návštěvníků. Originální tečkou programu bývá barmanská show, show s ohněm, show pro oslavence nebo důležitého hosta.

Není důležité, zda si dáte koktejl v restauraci, na mobilním baru na party nebo, jste-li šikovní, doma. Pro ty z vás, kteří se o namíchání dobrého drinku chtějí alespoň pokusit, máme dva typy Barmanů Zlín:

Jakub: Můj názor je, že i když už jste znalec v oboru a umíte si připravit koktejl doma, což třeba já umím,

musím uznat, že „v hospodě chutná vždycky lépe“, ať už je to atmosférou, anebo tím, že vám někdo přinese drink ke stolu.

Na druhou stranu – přestože prostředí příjemného baru „dělá své“ – nemůže nikdy zamaskovat případné nedostatky podávaných nápojů. Třeba **Mojito**... celý Zlín ho zná dokonale, v každém podniku ale „chutná“ jinak. Při mých návštěvách po restauračních zařízeních, barech a diskotékách, se setkávám s menšími anebo většími prohřešky proti správné přípravě. Proto moje rada, co máte právo od Mojita očekávat a náš návod na přípravu „evropské“ verze Mojita: Do sklenice ze silnějšího skla vložte čtyři osminy limety a tři lžičky třtinového cukru a toto důkladně podrťte muddlerem*. Snítkou máty nejprve přetřete vnitřní okraj sklenice a pak teprve ji do sklenice vhoďte. Zasypte ledovou tříští do plna, přelijte kvalitním rumem (Bacardi Superior) a dolijte perlivou vodou. Delší lžící dobře promíchejte.

Tipy k Mojitu:

- Používejte čerstvé limety a mátu. Je sezóna, čerstvé suroviny jsou k dostání v marketech.
- Raději perlivou vodu, než minerálku.
- Zkuste chuťové variace – jahodové Mojito, grepové Mojito – přidáte do sklenice a podrťte spolu s cukrem a limetami.
- Používejte kvalitní třtinový rum. Opravdu to jde poznat – Bacardi Superior jako základ, Bacardi Gold pro plnější chuť.

*Muddler je nejčastěji dřevěná palička na rozmačkání citrusových plodů.

Adam: A já přidávám jeden typický drink na léto. Jmenuje se **Frozen Strawberry Daiquiri**. „Frozen“ znamená „zmražený“ a „strawberry“ bude jeho příchutí, tedy jahodová. Koktejl se podává

v koktejlové sklenici a na přípravu použijeme mixér: led, 3 ks čerstvých jahod překrájených na čtvrtiny, 4cl Bacardi Superior, 2cl limetová šťáva a lžičku cukru dávkujeme do mixéru a mixujeme, dokud drink nemá konzistenci ledové tříště. Přelijeme do sklenice a ozdobíme.

Tipy k Frozen Strawberry Daiquiri:

- Limetová šťáva z čerstvých limet – nejlépe se vymačkává z podélných řezů.
- Optimální množství ledu, který dávkujeme do mixéru, je plná koktejlová sklenice.
- Cukr použijte v tomto případě rafinovaný (bílý).
- Nemusíte se omezovat na příchutí jahody, použijte sezónní ovoce – maliny, ostružiny.



Barmani Zlín, Adam Navrátil a Jakub Orel
BARMANSKÉ SHOW, MÍCHANÉ NÁPOJE, SPECIALIZOVANÉ KURZY
www.barmanizlin.cz



Pražma královská

Ingredience: 2 plátky Pražmy královské, šafránová rýže, rukolový dressing, plátky červené řepy, tymián a pažitka.

Postup přípravy: Osušenou a osolenou rybu dáme na rozpálenou pánev kůží dolů. Kůži nařizujeme, aby se nekroutila. Na pánvi opečeme cca po dobu 3 minut ze strany kůže a rybu pak necháme „dojít“ v rozehřáté troubě po dobu opět cca 3 minut.

Šafránovou rýži můžeme připravit z kvalitní italské rýže CARNAROLI. V žádném případě tuto rýži „nepropíráme“. Nakrájíme si cibulku hodně na drobno, v pánvi ji zpěníme na másle spolu s jedním na drobno nakrájeným stroužkem česneku. Po chvíli přidáme italskou rýži, kterou orestujeme a zalijeme bílým vínem. Na jedno kilo rýže doporučuji jeden decilitr vína. Na pánvi za stálého míchání rýži podléváme zeleninovým vývarem. Doba přípravy rýže je cca 15 minut za stálého míchání. Rýži připravujeme na mírném ohni. Po 15-ti minutách odstavíme pánev z plamenu, promícháme oříškem másla, přidáme jednu lžičku italského krému MASCARPONE a snítku šafránu. Dle potřeby osolíme a opepříme. Na závěr vmícháme do rýže hoblínky parmazánu.

Rukolový dressing si připravíme z olivového oleje a bylinek. Dochutíme kvalitní mořskou solí a zakápneme citronem.

Přidáme jemně nakrájené plátky červené řepy.

Ve finále připravené jídlo ozdobíme tymiánem a pažitkou.

Dobrou chuť Vám přeje Roman Švátek, šéfkuchař restaurace Aston, Zlín.

LETNÍ OSVĚŽENÍ



Mojito

kubánský rum
třtinový cukr
limety nebo citron
máta popř. i mátový
sirup
ledová tříšť
jemně perlivá voda



Pastelky

pomerančový juice
griotka
Curacao Blue
led
doporučuji griotku
a Curacao nalévat
přes obrácenou
lžičku, jinak se to
smíchá



Opilý meloun

meloun nakrájený
na kostičky
třtinový cukr
rum tuzemák
cola na dolití
ledová tříšť

Text a foto:
Otakar Hofr

inzerce

ČEPKOV
NÁKUPNÍ CENTRUM

JYSK

TAKKO
FASHION

PIZZERIE ULICE

EURONICS

KENVELO

HerViv

Pompo

DEICHMANN

Dětský koutek



ZA PRAMENY DO LUHAČOVIC



Pramen Vincentka

Nejen míchané nápoje, ale také minerální prameny nás mohou v létě osvěžit. V Luhačovicích je máme „přímo od zdroje“ a tak můžeme pak ochutnávku pramenů spojit s návštěvou kvalitní restaurace, kde si to opravdu užijeme.

Minerální prameny, jako přírodní léčivý zdroj, využívali lidé od pradávna k léčení nemocí a k posílení zdraví. Luhačovické minerální vody jsou považovány za jedny z nejúčinnějších v Evropě nejen pro vysoký obsah minerálních látek, ale také pro vynikající proplynění volným oxidem uhličitým. Nejznámějšími léčivými prameny jsou Vincentka, Aloiska, Ottovka a Pramen Dr. Štastného, které jsou volně přístupné veřejnosti. Vincentka je také základním inhalačním médiem ve většině inhalatorií v České republice, avšak její účinek přímo z pramene je nenahraditelný.

Vincentka

Je nejznámějším luhačovickým pramenem. Vytváří za kolonádou na severním úpatí Velké Kamenné a je jímán v hloubce 50,2 m. Byl znám od nepaměti a nesl název „Hlavní pramen“. Koncem 18. století byl obezděn a zastřešen, později byl nad ním vybudován pavilon ve tvaru kaple uzavřené mříží, na jejíž malbou zdobené stěně byl zlatý nápis: „Nemocnému k útěše, zdravému k potěše“. Pramen byl pojmenován podle majitele zdejšího panství hraběte Vincence Serényiho, který

se zasloužil o rozkvět lázni. Po několika úpravách jeho mělkého jímaní byl pramen v roce 1947 při výstavbě nové kolonády umístěn do současné haly. Zde je sveden k výdejnímu pultu, kde je možno nabírat minerální vodu studenou v její přírodní teplotě, tak i ohřívanou. Vincentka se používá k pitné léčbě a k léčebných inhalacím. Vydatnost pramene činí 10 - 12 l/min.

Aloiska

Patří k nejstarším luhačovickým minerálním pramenům, známým již před rokem 1770. Vytváří v parku nad Bílou čtvrtí na jihozápadním úpatí Velké Kamenné asi o 30 metrů výše než ostatní prameny. K pitné léčbě se začal používat až ve dvacátých letech 19. století pod názvem „Lesní pramen“, „Pramen v hoře“, nebo také „Luisin pramen“. Nejdříve to byla jen studánka, později kamenná jíмка, nad níž byl vybudován dřevěný pavilon. Větší zásah do jímaní byl proveden v r. 1904, další v letech 1929 - 30, kdy vydatnost pramene začala klesat. Starý pramen byl zrušen, znovu zachycen ve studni o hloubce 14,4 m a přejmenován na Aloisku. Nynější pavilon pramene byl upraven v r. 1963. Pramen Aloiska



Pramen Aloiska

se využívá k pitné léčbě, především při onemocnění zažívacích orgánů, ale i k léčbě inhalační. Průměrná vydatnost pramene jsou jen 3 l/min.

Ottovka

Je třetím nejznámějším pramenem. Původně vytékala minerální voda tohoto pramene ze strže, zvané



Pramen Ottovka

„V Zelnici“, nacházející se na pravém břehu Horní Olšavy na úpatí Malé Kamenné. Teprve v r. 1905 byl pramen, vytékající z pukliny v pískovci, zachycen v kamenném sklípku. K dalším úpravám došlo v letech 1929 - 1939, kdy byla postavena klenutá jeskyně, uzavřena mřížovou branou. V té době byl taktéž postaven nedaleko jejího skutečného výtoku kruhový pavilon a malá výtoková kašna, kde voda vytéká nepřetržitě po celý rok. Název dostal tento pramen podle dalšího z rodu Serényiů, hraběte Otty. Minerální voda pramene Ottovka se používá se k pitné kúře. Vydatnost pramene je podobně jako u Aloisky pouze 3 l/min.

Pramen

Dr. Františka Štastného

Nejzajímavější z luhačovických pramenů vyvěrající na severo-

západním úpatí Velké Kamenné severozápadně od Lázeňského divadla. Začátkem 20. století zde byla kopána studna Janovka, v jejímž dnu se prováděl zkušební vrt do hloubky 80 metrů. Při dosažení 39 metrů došlo k erupci proplyněné minerální vody, která stříkala do výše téměř 20 metrů. Pramen se stal evropskou senzací a přinesl mu jméno Gejzír.

Brzy se však ukázalo, že dochází ke zmenšení vydatnosti okolních pramenů, a proto byl zregulován, spoután a znovu vystrojen, tentokrát již pod názvem Pramen Dr. Štastného. MUDr. František Štastný byl luhačovický rodák, umučený nacisty za ošetřování raněných partyzánů. Používá se k pitné léčbě. Vydatnost pramene je zregulován, tak aby vytékalo 5 l/min.



Pramen Dr. Štastného

Text: www.lazneluhaovice.cz
Foto: Lázně Luhačovice, a.s., Petr Holubář



GURMÁNSKÁ FANTAZIE V RESTAURACI SYMFONIE

“Vítám vás, přátelé, v místě, které je mi drahé. Augustiniánský dům v Luhačovicích byl pro mne po dlouhá léta místem odpočinku i tvůrčí práce. Zdejší kraj se mi stal pramenem inspirace,“ napsal skladatel Leoš Janáček, který ve dvacátých letech v Augustiniánském domě pobýval pravidelně. Kdo ví, ale kdyby světový komponista psal svůj pozdrav dnes, možná by jako hlavní zdroj inspirace zmínil znamenitou kuchyni, kterou restaurace Symfonie v hotelu Augustiniánský dům nabízí. O její zážitkové gastronomii jsme si povídali s ředitelem hotelu Romanem Taťákem (RT) a šéfkuchařem Milanem Bačou (MB).

Netajíte se tím, že restaurace Symfonie má patřit mezi moravskou špičku, co se týče kvality jídla.

RT: Ano, naši ambicí je patřit mezi moravskou gastronomickou špičku a docílit toho, aby hosté, kteří k nám zavítají, si pokrmy a prostředí dokonale užili. Wellness & spa hotel Augustiniánský dům prošel v loňském roce rekonstrukcí v rozsahu 110 milionů korun a popravdě řečeno ani jiná, než zážitková gastronomie, zde být nemohla. Již od prvopočátku jsem měl v plánu mít takovou kuchyni, na kterou jsem já i šéfkuchař pan Bača zvyklí z prestižních podniků v Itálii a Evropě vůbec.

Jak byste tedy charakterizovali menu, které hostům nabízíte?

MB: Společně s panem provozním Petrem Pátikem jsme pokrmy, které nabízíme, pojmenovaly jako “Nové variace na téma středomořská kuchyně”. Vaříme pouze z čerstvých surovin. Maso,

zeleninu i ovoce nakupujeme u místních pěstitelů a chovatelů, kteří za kvalitu ručí vlastním jménem. Typickým rysem restaurace Symfonie je, že si všechny těstoviny vyrábíme sami. Samozřejmostí jsou rovněž domácí omáčky, tzn. žádné instantní prášky a podobně.

RT: Variace na téma středomořská kuchyně nejsou však jen těstoviny a ryby. Lidé si u nás pochutnají například i na zvěřině, klasicky připravovaných rizotech, drůbežím a vepřovém mase a tak dále. Sladkou tečkou může být například domácí tiramisú.

MB: Jelikož jsme v lázních, máme v jídelníčku také lehká jídla a jsme schopni uvařit po domluvě se zákazníkem pokrm pro jakoukoliv dietu. Je to vždy o domluvě. Pokud si návštěvník nevybere z jídelního lístku, snažíme se připravit jídlo, na které má chuť.

Myslím, že podobných nabídek ve Zlínském kraji mnoho není.

RT: Začíná u maličkostí. Například každý host, který si u nás objedná hlavní jídlo, dostane zdarma čerstvě upečený domácí chléb nebo bagetu s bylinkovým máslem či domácí pomazánkou.

Mezi největší přednosti restaurace Symfonie patří rovněž prostředí s výhledem do okolní přírody kolem Jurkovičovy aleje s možností posezení na zahradní terase, kde si můžete spolu se zpěvem ptáků dokonale vychutnat každé sousto.

Pokud byste měl čtenáře pozvat na nějakou specialitu, co byste vybral?

RT: Kromě jídla je pro mě naprosto zásadní podávání a kvalita kávy. Preferujeme italský způsob. To znamená žádné presso s mlékem, ale právě espresso.

Alternativou za takzvané české presso s mlékem je caffè lungo, nebo caffè latte, což jsou kávy podávané ve větších šálcích. Caffè lungo je podáváno s mlékem extra, caffè latte již včetně mléka. Co se týče vín, v nabídce máme především vína moravská, italská a francouzská. Zajímavostí je, že jedním z dodavatelů vín je Augustiniánský sklep, který má stejného zakladatele jako náš hotel, a to Augustiniánský rád.

Kolik času vám zabralo, abyste vybudovali restauraci, která by splňovala vaše náročné představy?

RT: Vybrat a složit tým, který pracuje v hotelu a restauraci, mi zabralo více než rok. Klíčovou osobou kromě Milana Bači je i provozní hotelu Petr Pátik, se kterým jsem již dlouho před otevřením hotelu konzultoval spoustu věcí. Petr Pátik má přes pětadvacet let zkušeností z mnoha podniků a společně s panem Bačou dává pro náš hotel potažmo restauraci Symfonie ze sebe to nejlepší, za což bych jim chtěl osobně poděkovat.

Co se týče koncepce, tak již od začátku jsem měl jasnou představu o tom, jaký typ kuchyně by restaurace Symfonie ve wellness & spa hotelu Augustiniánský dům měla nabízet. Potřeboval jsem profesionála, který bude schopný přivést mé představy k životu. A to se mi v osobě pana šéfkuchaře Bači, který vařil například v Amsterdamu, Stuttgartu, Sardinii, u nás pak například v pražské La Provence, víc než splnilo.

MB: Kuchyně na západě se dělá úplně jinak, než u nás. Když žijete nějakou dobu v zahraničí, zvyknete si na určitý standard a ten tady prostě chybí. Zážitková gastronomie není o tom, že člověk dostane na talíř obrovskou porci a pomalu ani neví, kde začít. Ne, zážitková gastronomie je o několika pečlivě vybraných a poskládaných chodech, které dohromady tvoří harmonii chutí.

RT: Přijďte se přesvědčit a vychutnat si Nové variace na téma středomořská kuchyně. Srdečně vás vuv.

Text: PR, Foto: Petr Holubář



BARY A PIVNICE**BAR – BAR**

bývalá budova Ekofermu,
autobusové nádraží Zlín


BAR – PIVNICE PODVESNÁ, STAR CLUB

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

CHELSEA PUB

Lešetín I/674, Zlín

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 

CASINO MAGIC PLANET

Zlínská, Otrokovice 

CATERING**BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA**

viz rubrika Restaurace

**GASTRO ZAŘÍZENÍ
A VYBAVENÍ****GASTRO NOVOTNÝ**

areál Rybníky, Zlín
Tel. 577 522 290, 777 050 774
www.gastronovotny.cz

**SKLENIČKA**

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

**HOTELY A PENZIONY****AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM**

WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavíka 241, Luhačovice
Tel. 577 113 666
www.augustian.cz

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR

Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL MOSKVA

Náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ

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

PARTY SPORT HOTEL

Březůvky 81, Březůvky
Tel. 577 994 000

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)

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

PIZZERIE**PIZZERIA VASSALLO**

Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE LA STRADA

Tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2

Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE RYCHLÝ DRAK

Divadelní 1333, Zlín

POTRAVINY A NÁPOJE**KROMBACHER**

Lípa 280, Zlín
Tel. 725 866 972
www.krombacherpivo.cz
Distribuce piva
Krombacher.

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

HOSTINEC U ČERNÉHO BÝKA

Tř. T. Bati 240, Zlín – Louky

KOLIBA – KOCANDA

Zlínské Paseky 4369, Zlín

KRÁLOVA VILA

viz rubrika Kavárny

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ

viz rubrika Hotely a penziony

RESTAURACE AISA

Zarámí 4463, Zlín
(budova České spořitelny, 6. patro)

RESTAURACE ASTON

Kvítková 4323, Zlín
Tel. 577 210 178
www.aston-bar.cz

**RESTAURACE K2**

Vršava 1492, Zlín

RESTAURACE MAJA

Pekárenská 382, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lípa 259, Zlín

RESTAURACE SYMFONIE

Wellness & spa hotel Augustiniánský dům
A. Václavíka 241, Luhačovice
Tel. 577 113 666
www.augustian.cz

*Restaurace u Baďurů***RESTAURACE U BAĎURŮ**

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 BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA

Vizovická 410, Zlín – Příluky

RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA

Zálešná V/1183, Zlín

SELSKÁ KRČMA

Náměstí 3. května 1606, Otrokovice

TAVERNA LOTOS

Masarykova 151,
Luhačovice



Tel. 603 358 804

www.tavernalotos.estranky.cz
Speciality z moří, řek a oceánů.
Italská pizza.

U 7 HŘÍCHŮ

Kvítková 124/11, Zlín

U NEONU

Masarykova 20, Zlín – Malenovice

VALTICKÁ HOSPŮDKA

Tř. T. Bati 3250, Zlín

V PRÁCI

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

**ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI**

Areál OBI, Zlín – Louky

ZÁMECKÁ RESTAURACE

Soudní 1, Zlín

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

inzerce

inzerce



GOLDEN APPLE CINEMA
KAŽDÝ VEČER
FILMY ZA 99 Kč
OD 22:00

GOLDEN APPLE CINEMA
Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

**ZDE JE MÍSTO I PRO
VÁŠ PODNIK!**
INFO
e-mail: obchod@stamgastagurman.cz

inzerce



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

Správná odpověď v soutěži o grilované sele z čísla květen – červen byla „na 70 stupňů“, tedy

„A“

Výherce soutěže: Jiří Gargulák - Malenovice.

Správné odpovědi v soutěži o poukázky do Restaurace U Johana z čísla květen – červen byly „grilované koleno“ nebo i „vepřový steak Krkavec“, tedy

„E“ nebo i „D“

Výherci soutěže: Petr Křížka – Zlín, Jana Jančí – Zlín, Petr Pospíšil – Hulín, Martin Habuda – Zlín.

SOUTĚŽ

KAM NA AKCI

ČERVENEC – SRPEN

do 30.9. Velká letní soutěž

Hra s bonusovou kartou o motocykl Mini Bike a další věcné ceny.
Místo: Sportarena u Jeleňa, Zlín
Info: www.arenaujelena.cz

15. – 17. 7. Gulášfest

Ochutnávka desítek druhů guláše.
Místo: Valašské Meziříčí
Info: www.gulasfest.cz

16. – 18. 7. Kopaničářské slavnosti

Tradiční lidová slavnost.
Místo: Starý Hrozenkov
Info: www.staryhrozenkov.cz

17. 7. Pekařská sobota

Místo: Rožnov pod Radhoštěm
Info: www.vmp.cz

19. – 23. 7. Festival Janáček a Luhačovice

Místo: Luhačovice
Info: www.lazneluhacovice.cz

23. – 25. 7. Hornácké slavnosti

Místo: Velká nad Veličkou
Info: www.obecvelka.cz

24. 7. Festival česneku

Místo: Buchlovice
Info: www.buchlovice.cz

25. – 31. 7. Týden židovské kultury

Místo: Holešov
Info: www.olam.cz

30. – 31. 7. Valtické vinařské slavnosti

Prezentace vinařství, degustace a prodej vystavených vín, folklórní program, kulinařské speciality.
Místo: Valtice
Info: tel. 720 484 884, www.zamek-valtice.cz

31. 7. ve 20 hod., Narozeninová párty

Restaurace 9evítka slaví 5. narozeniny.
Místo: Restaurace 9evítka, Zlín
Info: 577 596 103, 577 596 112

2. – 13. 8. Akademie Václava Hudečka a svátky hudby

Místo: Luhačovice
Info: www.lazneluhacovice.cz

6. – 8. 8. Slavnosti piva

Místo: Roštín (Kamínka)
Info: www.kaminka.cz

6. – 8. 8. Jánošíkův dukát

Festival slovenského folkloru a mistrovství Valašského království ve stloukání másla.
Místo: Rožnov pod Radhoštěm
Info: www.vmp.cz

7. 8. Havana Club Summer Night

Venkovní party, dvě hudební stage (house progressive trance, RnB, Hip Hop). Havana stánky

s barmanskou show, občerstvení. Autogramiáda Pavla Valouška.

Místo: Otrokovice Štěrkoviště, Rybářský areál
Info: tel. 605 001 651

7. – 8. 8. Hlucoké hody

Místo: Hluk
Info: www.mestohluk.cz

14. 8. Moravské chodníčky

Setkání folklorních souborů.
Místo: Napajedla
Info: tel. 577 941 073

14. 8. – 15. 8. Starodávny jarmark

Místo: Rožnov pod Radhoštěm
Info: www.vmp.cz

20. – 22. 8. Festival dechových a folklorních souborů

Místo: Zlín
Info: www.zlin.eu

20. – 22. 8. Vizovické Trnkobraní

Místo: Vizovice
Info: www.trnkobrani.cz

21. 8. Boršická svajba

Místo: Boršice u Blatnice
Info: www.borsicane.cz

21. 8. Sklářský jarmark

Místo: Karolinka
Info: www.karolinka.cz

23. – 28. 8. Divadelní Luhačovice

Přehlídka českých a slovenských divadel.
Místo: Luhačovice
Info: www.lazneluhacovice.cz

25. – 30. 8. Liptálské slavnosti

Místo: Liptál
Info: www.liptal.cz

27. 8. Terassa Party

Večer s taneční hudbou a profesionálním barmanem.
Místo: Café & Cocktail bar Terassa, Parkovací Dům u Zlatého Jablka
Info: tel. 605 001 651

27. – 28. 8. Pivovarské slavnosti

Kulturní program s čepováním všech druhů piva Janáček.
Místo: Pivovar Janáček, Uherský Brod
Info: www.pivovar-janacek.cz

27. – 29. 8. Den otevřených sklepů

Místo: Čejkovice

29. 8. Svatohubertské slavnosti

Program je zaměřený na myslivost, zvěřinové speciality.
Místo: Valašské Klobouky
Info: tel. 603 472 013
www.infocentrum-valasskeklobouky.cz

inzerce



hospůdkoviny

www.hospudkoviny.cz

akce, události, zábava

O WELLNESS BALÍČKY

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 3 wellness balíčky v Party Sport Hotelu v Březúvkách. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku.

Jak se jmenuje pivo tří neobvyklých příchutí (banán, cola, citron), které se podává v Party Sport Hotelu v Březúvkách?

- a) Pab z pivovaru Hochstein
- b) Dab z pivovaru FrutiPilsner
- c) Cab z pivovaru Krombacher

SMS se správnou odpovědí zašlete do 15. srpna 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 38 získává večeri pro dva a wellness balíček na hodinu pro dvě osoby, s číslem 85 získává wellness balíček na hodinu pro dvě osoby, s číslem 125 získává wellness balíček na hodinu pro jednu osobu. Výherci soutěže budou telefonicky vyzooměni.



bowling - bar
restaurace
denní menu
od 54,-



www.9evitka.cz



bowling - nový interiér
klimatizováno



MESTO VYSOKÉ TATRY



www.tatry.sk www.vysoketatry.sk

Tatranská informačná kancelária

Starý Smokovec: +421 52 4423440 smokovec@tatryinfo.eu

Tatranská Lomnica: +421 52 4468119 lomnica@tatryinfo.eu

Tatranské Matliare: +421 905 903 182 info@santrk.sk

9 EVÍTKA



www.9evitka.cz

31.7.
20:00

let s vámi

Vás zveme všechny na narozeninový večírek s velkým rautem!
Oldies party DJ Staška. drinky 1+1 zdarma a skvelá zábava

KDE TOČÍ STAROBRNO, NÁŠ SVĚT ZACÍNÁ



» Nejlepší pivo na celé Moravě «