

Štamgast&Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku

březen – duben 2011

anketa

Vaříme zdravě?

aktuálně

Jaro bez únavy

Velikonoce v regionu

téma

Svatba na jedničku

kam na akci

Tipy pro volný čas

SMS soutěž

Hrajte o grilovaná kolena



PŘÍLOHA
SVATBY
2011
STR. 9 - 16



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION

21-22

inzerce



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



**Kompletní sortiment vybavení
pro bary, restaurace, hotely, kuchyně**



POUKAZ na pivo 
za 10,- Heineken®

café
vienna

**happy hours 1+1
drink zdarma
(denně 18-20)**

otevřeno denně 7:30 - 22:00

OC Zlín / Dům potravin / www.cafevienna.cz

* platí pro jednu osobu na jedno pivo v jeden den



ZLATNICTVÍ DRAHOKAM

**VÝROBA
SNUBNÍCH PRSTENŮ
NA ZAKÁZKU**



Navštivte prodejny:

Napajedla – nám. T. G. Masaryka, tel. 775 709 494
Zlín – nám. Míru (vedle pošty), tel. 774 429 494
Zlín – nám. Práce, tržnice Golem, tel. 773 689 799

Vyměníme Vám staré zlato za nové šperky!

www.zlatnictvidrahokam.cz

RUEFA REISEN
cestovní kancelář

FIRAKUS - vinotéka

ZLATNICTVÍ DRAHOKAM

FREE LIMIX PROFESSIONAL
vlasové a nehtové studio

TANGO
obuv Tamaris, Rieker

DKT MÓDA
dětské a těhotenské oblečení

MATA SPORTS
sportovní potřeby

ORIENT
zboží z Indie, Nepálu, Thajska

DS dámská konfekce

ASIJSKÉ BISTRO - TONI

 **LÉKÁRNA**
U SVATÉHO VÁCLAVA

SANREMI - okna, žaluzie

CIZOJAZYČNÁ LITERATURA

Tržnice 99

Zlín, nám. Práce 1099

SYNOT REAL ESTATE a.s.
herna, sázková kancelář, bar

STŘIHÁNÍ A ÚPRAVNA
PSŮ

EURO TIP Maxx s.r.o.
alkohol, cigarety, výkup zlata

KAVÁRNIČKA ERNESTÍNKA
DĚTSKÝ KOUTEK S HLÍDÁNÍM

PŘEROVSKÉ JATKY M.H. s.r.o.
maso, uzeniny

FORTUNA
sázková kancelář

NGOC VU THI - textil

WWW.HOUSEBOARD.CZ



**TOTÁLNÍ ZIMNÍ
VÝPRODEJ**

OD 7.2.2011 - DO VYPRODÁNÍ ZÁSOB

HOUSEBOARD

ROXY
DC



MILÍ ČTENÁŘI,

čekám na jaro a vím, že v tom nejsem sama. Když vysvitne slunko, tak jedu na solární pohon a očima každé ráno popotahuji rtuť teploměru nahoru. V půlce února jsem zaregistrovala u sousedů na zahrádce žluté taloviny, jak statečně bojují s třeskutými mrazy. Přesně 18. února mě letos poprvé nad ránem probudil ptačí zpěv. Přisáhám! Kosi se pak sice díky zimě na dlouhé týdny odmlčeli, ale u mne tyto dvě události – taloviny a trylky – spustily jaro. Doma se za kuchyňským oknem objevila klíčící řepka a v obchodě jsem neodolala zcela iracionálnímu nákupu dvou sáčků se semínky velmi raného hrášku. A také plánuji změnu životního stylu! Budu jíst zdravě, budu cvičit a na zahrádě spotřebuji i poslední stonek petržele. A taky budu chodit na kopřivy, mladé jahody a šťovík a budu to všechno jíst a pít. Chytám tento předjarní záchvat každý rok, takže už se беру s rezervou. Víím, že všechna tato předsevzetí, splním maximálně na takových čtyřicet procent. A jak jste na tom s jarem vy? Těšíte se na všechno to líhnutí a pučení? Plánujete ozdravnou kúru? Vydrželi byste čtyřicetidenní předvelikonoční půst jako naši předkové? Věříte v sílu zelených bylinek a zdravých potravin? Otevřete nové číslo Štamgasta a Gurmána, listujte, čtěte a užijte si jaro plnými doušky.

P.S. Málem bych zapomněla na hlavní průvodní jev jara – na lásku! Tak pokud to s ní myslíte opravdu vážně, věnujte zvláštní pozornost svatebním tématům uvnitř tohoto časopisu.

Mějte se rádi a krásné jaro.

inzerce



TEL: 577 200 200

MOBIL: 777 338 333, 721 075 459

NONSTOP

inzerce

graspo.
GRAFICKÁ SPOLUPRÁCE

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



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

www.graspo.com

PTALI JSME SE VE ZLÍNĚ

PLÁNUJETE NA JARO OČISTNOU KÚRU?
POUŽÍVÁTE ZELENÉ BYLINKY A KOŘENÍ?
KUPUJETE ZDRAVÉ POTRAVINY?



JITKA CACHOVÁ
BÝVALÁ UČITELKA

Speciální jarní kúru nedržím, protože se snažím jíst zdravě a kupovat zdravé věci po celý rok. Bylinky si kupuji, hlavně bazalku, libeček a pak je pěstuji za oknem a průběžně spotřebovávám.



ALENA SEDLÁČKOVÁ
NA RODIČOVSKÉ DOVOLENÉ

Žádné jarní ozdravení nechystám, u nás se například maso jí jen tak dvakrát do týdne. Mám tři děti a čtvrté čekám, takže mi není jedno, co jíme. Ale biopotraviny v obchodech jsou velmi drahé. My máme zahradu a pěstujeme si spoustu vlastních věcí – ovoce, zeleninu a máme i bohatou bylinkovou zahrádku. Aspoň přesně víme, co konzumujeme.



PETRA BEDNAŘÍKOVÁ
STUDENTKA

Na jaře si vždycky naordinuji mnohem větší objem ovoce a zeleniny, piji pročistňovací čaje. Sama ještě nevařím, ale bylinky se u nás používají jen sporadicky. Vždycky ale sledujeme čerstvost potravin – hlavně u mléka, vajíček nebo sýrů.



SOŇA CHYTILOVÁ
NA RODIČOVSKÉ DOVOLENÉ

Já se snažím o tělo starat celý rok tím, že pravidelně cvičím a sprchuji se studenou vodou, takže na jaro nic speciálního nechystám. Zelené bylinky si sem tam kupujeme, hlavně bazalku do salátů. A protože máme dvě malé děti, snažím se nakupovat zdravé potraviny, občas i biopotraviny.



TOMÁŠ SVAČINA
OBCHODNÍ ZÁSTUPCE

Kúru nebo třeba půst rozhodně nechystám – já mám maso rád. A bylinky používáme jen málo, snad někdy petržel. A na biopotraviny moc nevěřím.



IVA VANĚČKOVÁ
ÚČETNÍ

Vždy s příchodem jara mě chytne snaha o zdravý životní styl, ale málokdy mi nějak dlouhodobě vydrží. Nejvíce v jarním období kupuji jak zelené bylinky, tak i zdravé potraviny v podobě různých mléčných výrobků, ovoce a zeleniny. Z bylinek jsou to bazalka a petržel do mých oblíbených zeleninových salátů.



RICHARD CHMELÁŘ
REALITNÍ MAKLÉR

Manželka míchá bylinky a chystá na jaro očistné čaje a já se přidávám jen jako konzument. Taky do jídelníčku zařazujeme víc zeleniny – ředkvičky, saláty a podobně. Zelené bylinky si pěstujeme za oknem, hlavně bazalku. Snažím se nakupovat zdravě, ale ne bio. Za důležitější považuji kupovat české potraviny.



FRANTIŠEK TRUBELÍK
ZOOTECHNIK

Žádné očistné kúry neprovádím. V kuchyni používám bylinky ze své zahrádky (tymián, majoránka, rozmarýn, šalvěj, bazalka, oregáno atd.). Na místo očistných kúr piju v zimě čaje z šalvěje, meduňky, máty či thajského ženšenu. Při nákupu potravin se zaměřujeme především na české výrobky a výrobky z regionu. Nekupujeme náhražky a upřednostňujeme čerstvé mléko, ovoce, zeleninu, maso apod.

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 15. 3. 2011. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín. E-mail: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690.

JEDNOHUBKY

Text: PR, Foto: archiv firem

PIVNÍ LIGA MISTRŮ VE ZLÍNĚ

V dubnu odstartuje na Bowlingu 9evítka ve Zlíně PIVNÍ LIGA MISTRŮ. Do soutěže se mohou přihlásit pouze osoby starší 18ti let, které utvoří týmy sestávající z maximálního počtu 5ti hráčů. Každý člen dostane při registraci dres a hrací kartu. Hraje se každý den. Přihlásit se do soutěže je možné do 28. března. **Více na www.pivniligamistru.cz**



MALÁ KNIHA ETIKETY U STOLU

Malá kniha etikety u stolu je druhým dílem série malých a praktických rádců z pera Ladislava Špačka. Tu by si měli přečíst všichni bez ohledu na věk a společenské postavení, protože právě při stolování se projeví, jak je kdo zběhlý ve společenském životě. Seznámíme se s pravidly zasedacího pořádku, se správným chováním u stolu, dozvíme se, jak správně prostřít, jak nakládat s ubrouskem, jak držet příbor, jak jíst polévku, krevety, mušle, těstoviny, co s párátkem. V závěru se dozvíme více o různých typech stolování - banketu, rautu, nebo u nás méně známý revellion. **Více na www.ladislavspacek.cz**



TRADICE TANEČNÍCH VEČERŮ OBNOVENA

Nejluxusnější čtyřhvězdičkový luhačovický hotel Alexandria, který se po rozsáhlé rekonstrukci a renovaci vrací do noblesního prvorepublikového stylu, obnovuje od března tradici tanečních večerů. Ty budou probíhat ve vyhlášeném nočním klubu, který patří k hotelu Alexandria od doby, kdy přivítal své první hosty. V březnu se budou taneční večery konat každý pátek a od dubna pak i v sobotu.

VÝBĚR Z MENU A BEZPLATNÉ PARKOVIŠTĚ

Přijďte ochutnat denní menu do samoobslužné jídelny U Barcuchů každý všední den od 10 do 16 hodin. Můžete si zde vybírat až z 20ti různých jídel za příznivé ceny. Vaří zde klasická česká jídla i minutkovou kuchyni. K dispozici je bezplatné parkoviště. Od května se můžete těšit na oblíbenou zmrzlinu ze stroje Carpigiani. **Více na www.ubarcuchu.cz**



VELIKONOČNÍ SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ DOMÁCÍ SÝR

O velikonočních svátcích poměří ve Velkých Karlovicích na Vsetínsku svůj um regionální výrobci domácích sýrů. Uskuteční se tam 1. ročník soutěže **O nejlepší valašský sýr**. Klání proběhne v sobotu 23. dubna v turistickém resortu Valachy - v zážitkové restauraci Vyhlička ve Spa hotelu Lanterna. Soutěžní sýry bude moci ochutnat i široká veřejnost.

GRILOVÁNÍ NA 9EVÍTCE

Každou středu a sobotu se v Restauraci na 9ce ve Zlíně grilují ryby, steaky a klobásy. Griluje se v restauračním krbu na dřevěném uhlí. Ke grilovaným specialitám můžete využít nabídky nového „salátbaru“.



PRIMA VYBAVENÍ I SERVIS

Potřebujete do vašeho gastronomického provozu nové zařízení a nebo něco nefunguje tak jak má? Přímou v centru Zlína vám své služby nabízí společnost Gastroprima se službou Gastroservis. V rozsáhlé nabídce firmy naleznete vše od nářadí a náčiní až po nejmodernější technologie do všech gastronomických provozů. Rychlý servisní zásah vám vyřeší problém s nefungujícím zařízením. To vše na Dlouhé 2699, telefonech 602 157 060 a 737 184 649. **Více na www.gastroprima.cz**

SOUTĚŽTE O NEJLEPŠÍ VALAŠSKÝ RECEPT!

Turistický resort Valachy ve Velkých Karlovicích vyhlásil soutěž **O nejlepší valašský recept** pro všechny kuchařky a kuchaře, kteří se chtějí podělit o svůj osvědčený návod vycházející z tradiční valašské kuchyně a také se s ním "proslavit". Podmínkou pro zařazení receptu do užšího výběru poroty je použití typických valašských surovin. Mezi ty tradiční patří například králíci, kůzleči či jehněčí maso, luštěniny, zelí, brambory či řepa. Uzávěrka soutěže je 30. května.



JARO BEZ ÚNAVY ANEB CO SI TĚLO ŽÁDÁ NA JARĚ?

Text: Lenka Hamříková, Petra Jedková, Foto: www.samphotostock.cz



Sjarem přichází jarní únava. Pokud jí chceme předejít, měli bychom zařadit do svého jídelníčku pár jarních triků. Jak na ně?

Očista těla

Naše tělo je denně vystavováno nepříznivým vlivům, jako jsou špatné životní prostředí, stres, nedostatek spánku, málo pohybu, alkohol a cigarety. Díky těmto faktorům se v našem organismu hromadí spousta toxických látek, které mohou způsobit nemalé potíže (ekzémy, alergie, únava, zácpa, aj.).

Ve zdravém těle zdravý duch

Každý z nás se chce cítit dobře, a proto musíme dbát na svoji výživu, která je velmi důležitá pro psychický i fyzický stav. Dopřejme tedy našemu tělu několik jarních triků:

Vláknina

Vláknina nám pomáhá čistit střevo. Pravidelným užíváním se nám může upravit zažívací ústrojí. V prodejnách zdravé výživy najdeme široký výběr různých druhů. - *psyllium (indická vláknina)* - *obilné otruby a klíčky obsahují vitamíny E, B, draslík, železo, vápník. Vyrábějí se z pšenice, žita, špaldy, kukuřice, ječmene atd.*

- *zelené potraviny obsahují trávicí enzymy, bílkovinu, minerály, aminokyseliny, vlákninu. Výrobci je nabízejí pod názvy chlorella, spirulina, mladý ječmen, mladá pšenice.* - *za studena lisované oleje obsahují*

nenasycené mastné kyseliny omega 3 a 6, kterými dodáváme našemu tělu pro posílení srdečního a cévního systému. Z široké škály olejů doporučujeme dýňový, olivový, lněný, konopný, rakytníkový nebo sezamový.

Čerstvé klíčky běžně dostupné ve zdravých výživách

- *semínka: řeřicha, vojtěška, klíčivý mix*

- *obiloviny: pšenice ozimá, pšenice červená, pohanka, oves, žito*

- *luštěniny: fazole mungo, cizrna, fazole adzuki, soja, čočka*

Klíčky oceňujeme pro jejich chuť, vůni, obsah bílkovin, minerálů, trávicích enzymů, ale hlavně pro jejich čerstvost a rychlý přísun energie.

Jak naklíčovat

druh semena	obsah výživných látek	dobu klíčení	propláchnutí	délka klíčků
vojtěška	vitamíny A, B, C, D, E	5-7 dní	2-3x denně	3-5cm
hořčice	vitamin A, B1, B2, C, železo, draslík	2-3 dny	1x denně	1cm
ředkev	vitamin A, B1, C, železo, fosfor	2-4 dny	3-4x denně	0,3cm
pšenice	vitamin B2, C, E, bílkoviny, hořčík	3-5 dnů	2-3x denně	délka zrna
slunečnice	železo, stopové prvky, bílkoviny, hodnotné tuky	2-3 dny	2-3x denně	délka zrna
sojové boby, mungo	vitamíny, vápník, hořčík, železo	4-6 dní	2-3x denně	2-5cm
čočka	bílkoviny, B-vitamíny	3-4 dny	3x denně	1-2cm
hrách	bílkoviny, vitamíny A, C	3-4 dny	4x denně	1-2cm
fazole	vitamíny A, C, vápník, fosfor, železo	3-4 dny	3x denně	1-3cm
řeřicha	vitamíny A, C, éterické oleje, přírodní antibiotika	2 dny	2x denně	délka semene
lněné semínko	bílkoviny, vitamin E, železo, vápník, proti zácpě	2 dny	4x denně	délka semene

Domácí klíčení v zavařovací sklenici

Do zavařovací sklenice nasypeme asi na 2 cm obiloviny či luštěniny. Zalijeme vodou, aby byly ponořeny. Namáčíme 24 hodin. Poté vodu slijeme a sklenici postavíme na denní světlo. Následující dny 2x denně propláchneme, protože semínka musí být neustále navlhčená. Asi po 2 dnech začínají klíčit. Až jsou klíčky 1 - 2 cm dlouhé, můžeme je jíst nebo přidávat do hotových jídel, salátů, polévek či pomazánek.

Klíčení na vatě

Vatu rozprostřeme na talířek, namočíme ji a nasympeme na ni semínka. Vatu musíme udržovat stále vlhkou, aby semínka mohla klíčit. Jakmile semínka vyrostou do výšky asi 5 cm jsou celá, včetně stopky, nachystaná ke konzumaci.

Kvašená zelenina (pickles)

Velmi dobře známe kysané zelí. V prodejnách zdravé výživy najdete další druhy kvašené zeleniny. Všechny tyto zeleninové přílohy jsou bohatým zdrojem vitamínu C a vlákniny. Harmonizují nám trávení, zlepšují metabolismus a posilují imunitní systém. Celkově vytváří zdravé prostředí ve střevech.

Doporučení

Nezapomeňte do jídelníčku zařadit nápoj ze syrovátky, sušené plody goji a sušené mořské řasy.

RECEPT:

KUKUŘIČNO-ŠPALDOVÁ BÁBOVKKA S TVAROHEM

150 g rostlinného tuku
15 lžíc rýžového nebo pšeničného sirupu
250 g tvarohu
2 vejce
150 g kukuřičné hladké mouky
75 g špaldové hladké mouky
100 g goji
3 lžice škrobu (kukuřičného)
1 lžice vinného kamene
Změklý tuk vyšlehejte se sirupem ručním šlehačem. Přidejte tvaroh, 2 celá vejce a smíchejte s vyšlehaným tukem. Odděleně smíchejte kukuřičnou i špaldovou mouku, goji, maizenu a vinný kámen. Do vyšlehané hmoty zamíchejte mouku s dalšími surovinami a nalijte do vymazané bábovkové formy. Pečte ve vyhřáté troubě na 150 stupňů asi jednu hodinu.

Přejeme Vám krásné jaro bez únavy.



PRÁVĚ ČEKÁME NA NAROZENÍ DVOUTISÍCÍHO MIMINKA, **POČATÉHO NA NAŠÍ ZLÍNSKÉ KLINICE**

Text: Blanka Kovandová Foto: archiv kliniky

Jaro je symbolem začátku nového života. A právě se vznikem nového života má dlouholeté zkušenosti ředitel zlínské Kliniky reprodukční medicíny a gynekologie David Rumpík – lékař, kterého jsme požádali o rozhovor. Tým jeho spolupracovníků v čele se světově uznávaným odborníkem profesorem Ladislavem Pilkou, se den co den pokouší o malý zázrak: pomáhá k vytouženému dítěti párům s poruchou plodnosti. Sanatorium Tomášov je tak úspěšné, že do Zlína míří klientela z celého světa.

Lidí jaro vnímají jako počátek nového. Vyrostle čerstvá tráva, líhnou se mláďata. Máte ze své dlouholeté praxe vypořováno, které období je pro početí nebo narození dětí nejlepší?

Naprostá většina savců se páří v závislosti na ročním období, některé druhy pouze jedenkrát ročně. Zatímco u většiny zvířat se sexuální pud prakticky rovná rozmnožovacímu, pro některé primáty a zejména člověka to neplatí. Lidé zkrátka akt páření povýšili na zábavu a potěšení, takže také děti

přichází na svět po celý rok. Neplodné páry pak důkladně plánují početí podle momentální situace v rodině, v zaměstnání. Například učitelky tento důležitý krok podstupují o prázdninách, tedy v čase, kdy mají klid.

Ale je pravda, že jaro je pro lidskou psychiku výrazným pozitivním stimulem. Už u prastarých kultur byl den jarní rovnodennosti symbolem obrození života. Zimní letargie je pryč a právě toto období bývá pro neplodný pár často inspirující při důležitém procesu rozhodnutí a pojmenování problému. Často právě na jaře si partneři uvědomí, že se již delší dobu snaží o početí a nejde jim to, že něco není v pořádku. Často právě

na jaře dospějí k rozhodnutí navštívit specializované pracoviště a absolvovat potřebná vyšetření, která stanoví přesnou diagnózu a poté léčbu, která povede k touženému výsledku.





Sanatorium Tomášov



Vajíčka jsou snad nejtýpčtějším symbolem velikonoc a v přeneseném významu i vaší práce. Když se na zlínskou Klinikou reprodukční medicíny podíváme jako na líheň, můžete spočítat, kolika dětem jste pomohli vyklubat se na svět?

Právě čekáme na narození dvoutisícího miminka, počatého za pomoci technik asistované reprodukce na naší zlínské klinice. Letos budeme slavit již deset let provozu našeho pracoviště. Začínali jsme v pěti zaměstnancích ve dvou ambulancích a s jedním pronajatým podlažím na Tomášově. Dnes je zde v provozu deset ambulančí a konzultačních místností a o klienty se stará téměř padesát zaměstnanců. Celý objekt Tomášova jsme koupili a obrovskou investicí ho přebudovali na špičkově vybavené sanatorium. Díky tomu, že se do Sanatoria Tomášov přesunuly i lékařské laboratoře firmy Imalab, stali jsme se zcela jedinečným pracovištěm, které nabízí kompletní péči o neplodný pár. Významně se rozšířily prostory Kliniky reprodukční medicíny a gynekologie, přibýly nové ambulance, zdvojnásobil se počet lůžek na denním stacionáři. Vybudovali jsme nové laboratoře pro kryokonzervaci (mrazení) spermií, vajíček a embryí. Asi tisíc metrů čtverečních jsme kompletně zrekonstruovali pro laboratoře Imalab. Patříme nyní mezi největší centra asistované reprodukce jak v České republice, tak i v EU.

Štamgast a Gurmán je časopis zaměřený na jídlo. Jak ovlivňuje strava naši plodnost?

Anglický ekonom a pastor Thomas Robert Malthus vystoupil na přelomu 18. a 19. století s tezí, že příčinou bídy jsou pudy ovládající chování člověka jako přírodního tvora – pud potravní a rozmnožovací. Díky němu už tedy dvě stě let víme o tom, že pud potravní je nezbytný k uspokojení pudy rozmnožovacího. Pokud tedy máme dostatek kvalitní, energeticky bohaté potravy, která dostatečně zásobuje tělo potřebnými látkami a vitamíny, můžeme otevřít stávilka pudy reprodukčního. Pokud naopak tělo dostatek živin nemá a energeticky strádá, je malá šance na úspěch. U žen, které absolvují drastické diety, často pozorujeme nepravidelnosti až výpadky menstruačního cyklu a ovulace.

A pokud dojde k opačnému extrému a ženě s opávaným příjmem vysoce energeticky bohaté stravy se vytvoří velké množství tukových zásob, může



dojít rovněž k poruchám menstruačního cyklu a ovulace. Pohlavní hormony jsou totiž závislé na metabolismu tuků a jakékoliv extrémy jsou pro reprodukci nepříznivé.

U mužů je situace trochu odlišná. Extrémně hubení nebo naopak extrémně obézní muži většinou jsou schopni ejakulace a produkce určitého množství spermií. Počet a pohyblivost spermií však bývají u těchto mužů špatné. A i z hlediska Darwinovské teorie přírodního výběru nepatří tito samečkové mezi favority, kteří vystupují na stupně vítězů v boji o samičku.

Máte nějaké tipy, co jíst a pít, aby se mužům i ženám zlepšila schopnost reprodukce?

Dobrá životospráva, kvalitní strava, dostatek ovoce a zejména zeleniny, pravidelný přísun tekutin, žádné cigarety, dostatek spánku, pohyb a cvičení, to jsou první kroky, kterými by měl pár začít, pokud se mu nedaří početit dítěte. Zejména kouření (i pasivní) je jedním z nejhorších patogenů. Tyto kroky však mohou vést k úspěšnému početí pouze u párů, kde není patrná zásadní příčina neplodnosti.

Pokud má ale například muž výrazně patologické hodnoty spermiogramu, to znamená malé množství spermií, nebo nepohyblivé spermie, nepomůže mu většinou ani roční pobyt v tibetském klášteře. Stejně je to u žen s některou zásadní poruchou, například s neprůchozími vejcovody.

Bývalá zlínská nemocnice Tomášov, dnes Sanatorium Tomášov, prošla pod vaší takovkou zásadní rekonstrukcí a ze zastaralé, omšelé budovy je moderní centrum, kde vaši klienti najdou vše pod jednou střechou. Součástí je i restaurace. Co nabízí?

Myslím, že tyto služby patří do komplexní péče o naše pacienty i další hosty Sanatoria. V kavárně

a restauraci máme velmi zkušený personál. Denně je zde v nabídce snídaně a také vaříme za zajímavou cenu 70 korun denní polední menu, kdy na výběr bývá ze tří jídel. Pečlivě jsme pracovali na moderním interiéru i třeba na výběru té pravé značky kávy. Mimochodem vybrali jsme kávu Varesina Caffè a je výborná. Restaurace je přístupná široké veřejnosti a Zlíňané určitě mohou přijet vyzkoušet zdejší menu. Otevřeno je od 8.00 do 16.30 hodin.

V posledním patře Sanatoria nyní dokončujeme Hotel Tomášov. Jeho otevření plánujeme v nejbližších měsících a nabídne čtrnáct dvoulůžkových pokojů a tři apartmá. Všechny budou mít charakter čtyřhvězdičkového ubytování a nabídnou dokonalý komfort i krásný výhled na Zlín nebo uklidňující pohled do blízkého lesa. Hotel bude sloužit zejména našim pacientům ze zahraničí, ale i ostatním návštěvníkům města Zlína. Po dokončení hotelového podlaží expozici o historii této významné budovy, kterou nechal postavit v roce 1937 Jan Antonín Baťa a které se nám snad podařilo vrátit její původní lesk.

DAVID RUMPÍK
ředitel zlínské Kliniky
reprodukční medicíny
a gynekologie



BYLINKY A LÁSKA?

Text: Jana Ingrová, Foto: www.samphotostock.cz

Jelikož tématem časopisu Štamgast&Gurmán pro toto číslo je svatba a s ní se spojuje i láska, budeme se proto věnovat bylinkám a to z pohledu slova "láska". O řadě bylin je dávno známo, že mohou nejenom léčit, zlepšovat chuť pokrmů a nápojů, ale že působí i jako afrodiziaka. Tématem lásky a afrodiziak se lidstvo zajímalo již od pradávna. Ve všech etapách lidského vývoje se hledali nápoje lásky a elixíry, které by lidem pomohly získat přízeň obdivované osoby, nebo zvýšit výkon při milostném aktu. Při výrobě těchto zázračných receptur využívali bylinek, květů aj. ingrediencí. Možná i vy najdete inspiraci ve využití těchto bylinek, které jsou i dnes pro nás snadno dostupné a zatoužíte si okorenit život špetkou originálního aroma lásky.

Nejnámější bylinkou srdce je **Rozmarýn lékařský** - keř pocházející ze Středomoří, na jaře kvete světle modrými, bílým nebo růžovými květy. Aromaticky vonící listy obsahují mnoho silic. Řekové a Římané ji považovali za nositelku štěstí a ochránkyni před zlými duchy. Rozmarýn utiňuje bušení srdce, povzbuzuje mozek, žaludek a nervový systém. Používá se k ochucení masa, zejména ryb a drůbeže, brambor, zeleniny a dává se na dřevěné uhlí, aby provoněl připravované maso. Rozmarýn se dá pít samostatně jako čaj, nebo je nejčastěji součástí provensálského koření. Jídlo dodá trpce kořeněnou chuť a výborně ochucuje oceť. Vzhledem k bakteriostatickým vlastnostem pomáhá i konzervovat jídlo. Koupel z odvaru rozmarýnu má osvěžující mnohdy až afrodiziakální účinky.

Dobromysl obecná - oregáno - je to trvalka, která v létě kvete růžovofialovými květy. Rostlina obsahuje třísloviny, hořčiny a hlavně éterický olej. Je to symbol štěstí, který byl přidáván do elixíru lásky pro svou schopnost uvolňovat zábrany a podněcovat nesmělé. Dobromysl je oblíbená hlavně v italské, mexické a španělské kuchyni. Oregáno je základním prvkem známé provensálské směsi bylinek. V lidovém léčitelství se

doporučuje dobromysl při migrénách, astmatu, kašli, plicních infekcích, chorobách jater, revmatismu, zánětu lymfatických uzlin, depresích a posiluje imunitní systém.

Máta peprná - aromatické listy mají zelenou barvu s tmavohnědým nádechem a mají výraznou pepermintovou chuť a vůni. Květy chutnají jako pepermintový bonbon. Podporuje mužnost, doporučuje se při impotenci. Máta peprná má pozitivní účinky především na žaludek a trávicí soustavu. Působí proti nevolnosti, mírní křeče, usazuje žaludek a zmírňuje plynatost a pálení žáhy. Třísloviny v ní obsažené účinkují rovněž preventivně proti chorobám žaludku, žlučníku a střev. Je považována za jednu z nejvíce všestranných bylinek, která pomáhá mimo jiné i při závratích, nespavosti či depresích, nemocech ústní dutiny. Působí antisepticky při zánětech. Navíc je máta peprná bohatá na antioxidanty, které podporují dobrý zrak, a její silice posiluje imunitní systém. Čerstvá máta může být součástí sladkých nebo slaných pokrmů a vynikající chuť se dá využít v přípravě studených, nebo teplých nápojů.

Tužebníků jilmový - bylinka s něžným, bílým květenstvím. Je jedním ze zdrojů

přírodních salicylátů - spireinů, ze kterých se v těle vytváří kyselina salicylová, kterou už desítky let známe pod jménem aspirin. Kromě přírodních salicylátů obsahuje nať rostliny flavonoidy, fenolické glykosidy, třísloviny a další léčivé látky. Má antibakteriální, protizánětlivě a antirevmatické účinky. Tužebníků působí protizánětlivě, tlumí bolesti a snižuje horečku. Je vynikajícím lékem ve formě odvarů používaným při poruchách trávení, překyselení žaludku, pálení žáhy, dně, chřipce, nemocech močového měchýře aj. Má svíravou hořkou chuť. V severských zemích se květy přidávají jako aromatická látka do piva a vína. Tato romantická bylinka (vůni, která potěší, naplní srdce radostí povzbudí smysly) se hází na novomanžele či může být součástí květinové výzdoby.

Myrta obecná - tradiční dekorace na svatbách. Stále zelený keř je v řecké mytologii spojen s krásou a láskou. Kvete nádherně vonícími bílými kvítky. Výtečně chutnají květy, nebo poupata (bez zelených částí) v různých salátech včetně ovocných. Větvičky i s listy

můžete péci s masovými pokrmy. Plody se používají především na Středním východě jako koření. Jejich chuť se nejvíce podobá plodům jalovce, ale jsou o něco jemnější. Myrtový olej je součástí parfémů, mýdel, masť a šampónů a lékařsky se zevně používá proti akné a zánětům dásní. Roztlučený list léčí odřeniny, škrábnutí a rány a používá se i na lupénku. Pití čaje z listů působí proti zánětům čelních dutin a proti kašli. Výluh ze dvou hrstí květů a listů myrty ve 2 litrech kvalitní pramenité vody, litru přírodního révéového bílého vína a cukrovým sirupem zkrášluje, posiluje činnost srdce a vyvolává milostnou touhu.

Tak to je jenom malá ukázka, jakým způsobem, se dají použít některé druhy bylinek k přípravě chutných a zajímavých jídel nebo nápojů. Dozvěděli jste se i to, že bylinkami se nejenom dochucuje a léčí, ale že se jimi dají probudit i někdy netušené city. Ale vždy mějte na paměti, že ne každá bylinka je pro každého.



ANKETA

VAŘÍTE ZDRAVĚ? MÁTE V NABÍDCE I JÍDLA ZDRAVÉ VÝŽIVY? VYUŽÍVÁTE PŘI VAŘENÍ BYLINKY, BIOPOTRAVINY?



HUBERT RÝC
RESTAURACE
DOLCE VITA, ZLÍN
V naší nabídce denního menu máme jedno jídlo bezlepkové a ve stálém jídelním

lístku najdete jistě zdravá bezmasá jídla. Navíc jsme od měsíce března připravili pro naše zákazníky nový stálý jídelní lístek, který je obohacen o spoustu nových zdravých a chutných jídel. Také jsme schopni připravit jídla dle osobního přání zákazníka. Při přípravě jídel používáme vždy čerstvou zeleninu, ovoce, bylinky a další zdravé ingredience.



MARTIN PITÁK,
ŠÉFKUCHAŘ
EUROAGENTUR
HOTEL ATRIUM,
OTROKOVICE
V kuchyni naší hotelové restaurace vaříme

především z čerstvých surovin bez zbytečných glutamanových dochucovačů. Ano, vaříme zdravě. V naší nabídce naleznete i jídla, která bychom mohli zařadit do zdravé výživy. Jsou to různé saláty, chutně a zdravě upravená masa. Při jejich přípravě a vaření samozřejmě používáme bylinky. Především rozmarýn, bazalku, mátu a tymián.



TOMÁŠ KRATOCHVÍL,
MISTR KU-
CHAŘ
LESNÍ HOTEL,
ZLÍN
Při vaření použí-
váme bylinky

z vlastní zahrádky, převážně olivový olej a máslo. Masa připravujeme speciálními postupy, které jsou šetrné k samotným potravinám a tím i zdravější pro naše hosty. Jedná se o tzv. konfitování, tj. úprava masa při nízkých teplotách a "sous vide", což znamená pomalé vaření ve vakuu. Takto připravené maso má vynikající přirozenou chuť i barvu.



PETR HOLČÍK
RESTAURACE
9EVÍTKA, ZLÍN
Důkazem toho, že vaříme zdravě, je, že jsme od začátku března zařadili do

naší nabídky samoobslužnou chladicí vitrínu „salátbar“. V této vitrině je denně výběr ze sedmi druhů zeleninových, ovocných, těstovinových salátů a sýrů. Každý z hostů má tak možnost vytvořit si vlastní originální salát. Samozřejmě jsou dresinky, oleje a další ingredience, vhodné k dotvoření té správné harmonie chuti.

Na nevěsty si hrají už malé holky. Plavou v maminciných lodičkách se záclonou na hlavě a pusou dávají svému dokonalému obrazu v zrcadle. Větší slečny dovedou celé hodiny snít o nejdůležitějším dnu svého života. Mají ho naplánovaný do poslední krajky u nadýchaných (samozřejmě bílých) šatů. Mění se týden po týdnu jen obličej ženicha – to podle momentálního vzplanutí ke zpěvákovi Vojtovi Dykovi nebo k Petrovi z vedlejší třídy. A když pak ze slečen vyrostou skutečné holky na vdávání, stále sní o perfektní svatbě. Což naopak většině kluků na ženění trochu nahání strach. Nechápují totiž jemné nuance mezi kyticí růžových nebo smetanově bílých růží, nerozumí nutnosti nevěsty mít na sobě něco starého, něco nového, něco modrého a něco půjčeného a dalším nezbytnostem. A přitom oba stejně chtějí prožít hezkou svatbu. Pro začátek to chce tedy hodně tolerance, bylo by totiž škoda, kdyby si láska vyhládala zuby hned při plánování menu nebo sepisování jmen neoblíbených příbuzných na seznam hostů. Stamgast a Gurmán vám s pomocí časopisu Nevěsta přináší spoustu užitečných informací, jak proplout úskalím „Dne D“ bez ztráty kytičky. A článek českého guru etikety Ladislava Špačka zase poradí, jak se neztrapnit při stolování, či usazování hostů. Kromě jiného nabídne množství tipů na to pravé místo svatebního veselí. Tak pokud je před vámi nejdůležitější „Ano“ vašeho života (nebo o něm začínáte uvažovat), přejeme příjemné počtení, hodně lásky, tolerance a dokonalou svatbu!



JAK ZAJISTIT HLADKÝ PRŮBĚH SVATEBNÍHO DNE

Text: Jana Ingrová, pedagog v oboru gastronomie, Zlín

Každý touží, aby byl jeho svatební den něčím výjimečným. A aby to tak bylo, zajištění takového „svatebního dne“ patří mezi obzvlášť náročnou a specifickou činnost. Proti běžné slavnostní akci se svatební hostina liší především nejenom svojí jedinečnou slavnostní atmosférou, ale i logistickou a časovou náročností.

Co je důležité vědět před tím, než objednáte svatební hostinu? Tak určitě **datum svatby**, předpokládá **délku svatebního dne, typ svatebního občerstvení** (od začátku formou rautu, nebo servírovaný oběd pro rodinu a večer pohoštění pro přátele formou nabídkových stolů), zda chceme uspořádat **svatební občeje** (rozbití talíře, jíst polévku z jednoho talíře apod.), jak má vypadat **svatební dort, jakou barvu šatů bude mít nevěsta**, protože barva šatů nevěsty udává barevný tón celé svatební tabule, **tvar tabule** (stolové uspořádání U,T, oválné nebo kulaté stoly) a samozřejmě mít jasnou **cenovou představu** o realizaci svatebního dne. Nedílnou součástí je se rozhodnout podle **data svatby, počtu osob a cenového limitu**, kde a jakým způsobem bude svatba zajišťována. Svatební hostinu je možné realizovat kdekoliv – v gastronomických provozech různého typu, v historických objektech, firemních či privátních prostorách, ale i pod širým nebem. Termín ve vybraném místě konání svatební hostiny či obřadu je nutné rezervovat poměrně brzy, někdy i jeden rok předem, a to zejména jedná-li se o atraktivní ter-

míny a data neobvyklých číselných kombinací. Svatbu si můžete zajišťovat sami, nebo ji můžete za vás organizovat specializované firmy (svatební agentury, cateringové firmy aj.).

Se svatebním dnem mohou být spojeny i další skutečnosti, jako je **zajištění svatebního koordinátora**, oddávajícího s matrikou, květinové dekorace, ubytování, doprava, hudební produkce, konferenciéra, kulturního programu, vizážisty, pečení svatebního cukroví a dortů, ohňostroje či hlídání dětí, aj.

Svatba je převážně uspořádána formou **banketu** – slavnostní hostina se sezením u různých druhů tabulí, dle **zasedacího pořádku** a je podáváno **jednotné MENU** (pevná sestava jídel a nápojů). Po- užívá se slavnostní způsob obsluhy. Při banketu je v mnoha případech předepsán **společenský oděv**.

ORGANIZAČNÍ GASTRONOMICKÁ STRUKTURA SVATEBNÍHO DNE:

- **uvítací pohoštění** před konáním svatebního obřadu
- **sklenka sektu** po složení svatebního slibu
- **občerstvení svatebčanů** během focení před slavnostním obědem
- **slavnostní novomanželský přípitek**
- **tradiční svatební občeje** (rozbití talíře, polévka z jednoho talíře atd.)



- **slavnostní servis obědu**
- **krájení svatebního dortu**
- **změna způsobu servisu pro odpolední nebo večerní pohoštění** (formou nabídkových stolů)
- **nabídka speciálních gastronomických služeb** (barmanská show, someliérské služby aj.)

inzerce

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

SVATBY v centru Zlína

Salonky pro 30 - 50 - 120 osob



KDYŽ JE SVATBA ZA DVEŘMI

Text: www.arabela.svatebnicentrumzlin.cz, Foto: www.samphotostock.cz

Svatební den má být tím nejkrásnějším v životě. Jeho příprava obnáší příjemné plánování, které vyžaduje dostatek času. Záleží na tom, zda chcete svatbu malou, pouze mezi nejbližšími nebo naopak velkolepou. Poradíme vám, jak na to...

Kdy začít plánovat

Jestliže jste se rozhodli pro malou a jednoduchou svatbu, na její přípravu vám mohou stačit i pouhé dva měsíce. Pokud však chcete obřad se vším všudy, vyhradte si na jeho přípravu půl roku až rok dopředu. Při plánování termínu svatby myslete na to, že některá data jsou žádanější. Jedná se především o měsíc červen, předvánoční čas nebo data, která mají určitou číselnou symboliku. Nezapomeňte si tedy své životní datum zarezervovat co nejdříve, ušetříte si zklamání!

Obřad a formality

V rámci předsvatebních příprav nezapomínejte na to, že sňatek je také právní úkon. V České republice máte na výběr mezi občanským nebo církevním sňatkem. Vždy si dopředu ověřte podmínky sezdání, zvláště při církevním sňatku mohou mít duchovní požadavky, které pro vás nebudou akceptovatelné. Pokud se hodláte vdávat v cizí zemi, je třeba předem zjistit, jaké náležitosti tamější úřady požadují a nezanedbatelné jsou i poplatky.

Připravte si rozpočet

Při plánování svatby se vyhněte rozčarování, když si předem naplánujete výdaje. Nejprve si sepište všechny své představy a potom si zjistěte aktuální ceny, za které jde to či ono pořídit. Pokud jsou vaše možnosti omezené, pokuste se z rozpočtu vyškrtat



položky, na kterých vám záleží nejméně. Také předem naplánujte, kdo hradí které výdaje.

Kadeřník a kosmetika

V rámci předsvatebních příprav doporučujeme nejen vyzkoušet účes a líčení, ale vyplatí se také s předstihem podstoupit čištění pleti, manikúru a promyslet si úpravu nehtů pro satební den. Ve svatebním centru vám poradí, jaký make-up by byl nejvhodnější a jakou barvu a typ nehtů zvolit.

Šaty

Snad nejdůležitějším okamžikem předsvatebních příprav pro nevěstu je výběr svatebních šatů. Můžete si pořídit šaty ušité na míru, ale lepší a dostupnější jsou půjčovny svatebních šatů. Zde jsou také

k zapůjčení veškeré doplňky nejen pro nevěstu, ale i ostatní svatebčany.

Svatební oznámení

Nejběžnější způsob jak dát příbuzným a přátelům vědět o vašem rozhodnutí, je svatební oznámení. Pokud chcete být originální, můžete si je vyrobit sami, jestliže však nedisponujete výtvarnými a grafickými schopnostmi, doporučením je obrátit se na svatební centrum. Budete si moci vybrat z nabídky katalogů nebo si oznámení necháte navrhnout na míru.

Prstýnky

Výběr prstýnků náleží k nejkrásnějším okamžikům předsvatebních příprav. Nezapomínejte, že při jejich výběru je třeba hledět nejen na vzhled prstenu, ale také na odolnost, kvalitu materiálu a správnou velikost. Je to šperk, který vás bude provázet po celý život.

Květiny

S výběrem kytice je vhodné nechat si poradit od profesionálů, kteří doporučí typ vazby nejen k vašim šatům, ale vysvětlí vám i to, jak svatební kytici správně držet. Ušetříte si zklamání, že vaše překrásná kytice působí na fotografiích doslova jako neforemné koště.

Hostina

Doby, kdy se svatební hostina z velké části připravovala doma a povinností nevěsty bylo účastnit se pečení cukroví, jsou dávno pryč. I v tomto případě vám může pomoci svatební centrum, které vám zajistí kompletní hostinu třeba i v romantické přírodě.

inzerce

**Štípský
šenk**

Restaurace a penzion
Mariánské náměstí 48
763 14 Zlín-Štípa
tel.: 577 914 063



- denní menu
- široký výběr jídel české i mezinárodní kuchyně
- kulinářské týdny (husí, zvěřinové hody)
- grilovaná žebra
- vinný sklep



- restaurace 50 míst
- salonek s krbem 20 míst
- zahradní restaurace 80 míst
- prostory pro školení cca 40 míst
- ubytování ve čtyřech dvoulůžkových pokojích s příslušenstvím, TV a Wi-fi



- pořádání oslav a rodinných událostí
- svatby
- firemní akce a večírky

Najdete nás 800 m od zlínské zoo
www.stipskysenk.cz

STAROSTÍ VÁS ZBAVÍ SVATEBNÍ CENTRUM I SVATEBNÍ AGENT

Text: Jitka Slezáčková, Foto: Svatební Centrum Arabela

Pamatujete si na film *Svatby podle Mary?* Jenifer Lopez zde hraje dokonalou svatební agentku, která umí zorganizovat svatbu snů bez jediného zádrhele. Tato zajímavá práce, která snoubencům i jejich rodinám umožní prožít svatbu snů, se již z pláten kin dostala i k nám, do Zlína.

Hlavní výhodou takového svatebního centra ocení hlavně budoucí novomanželé. Ve dvou se to lépe táhne, ale svatební přípravy – to je i pro dva velké sousto. V některých případech přispěchá na pomoc celá rodina, což může způsobit velký chaos a představa o idylické svatbě se může sespat jako domeček z karet. Svatební den by ale měl být nezapomenutelný a měli byste si ho užít a ne se stresovat.

Na stresy výborně zabírá služba svatebního centra a svatebního agenta! Kdo to je a s čím vším může pomoci? Jelikož se vyzná ve svatební branži, může vám ušetřit spoustu času a v konečném důsledku i spoustu peněz. Agentovi zkrátka svěříte svou představu o dokonalé svatbě a zbytek necháte na něm nebo na ní. Poradí si s výběrem místa pro obřad, který může proběhnout venku na úřadě nebo v kostele. Vybere správnou restauraci, hostinu, včetně výzdoby stolů v barvě dle vašeho přání. Pomůže s výběrem svatebních šatů a poradí tak, aby volba padla na ty pravé... Pomůže vybrat svatební oznámení, snubní prsteny a všechny doplňky tak, abyste byli maximálně spokojeni. Zařídí vám kadeřnici, svatební manikúru, vizážistku, floristku a desítky dalších detailů a maličkostí, které vytvoří konečný obrázek vaší dokonalé svatby.

V den D si pak odpočítá, připravení, bez zbytečných nervů můžete připadat jako v překrásném filmu. Svatební agent večer před svatbou nazdobí stoly na místě vaší veselky, rozmístí květiny a další dekorace na stoly. Rozdělí jmenovky podle rozpisu, aby nenastal při hostině zmatek v zasedacím pořádku. Ráno si nevěstu vyzvedne a od-



veze do salonu, kde si ji pak krásně načesanou, nalíčenou a se svatební manikúrou vyzvedne a odveze zpět domů. Přiveze svatební šaty, květiny od floristky, svatební dort, nazdobí auta a dekoruje svatební hosty. Postará se o výběr toho nejlepšího fotografa a kameramana a tím zajistí, že budete mít na celý den hezkou památku. Jako čerstvé novomanžele vás pak přivítá na hostině, zorganizuje hudbu a stará se, aby zábava nevázla. Stane se z něj pro tento den nepostradatelný člen rodiny, na jehož hlavu můžete snést i případnou kritiku, což někdy není k zahoezení.

Ať už sníte o náročném a velké svatbě nebo o svatbě komorní, služba svatebního centra a svatebního agenta je zkrátka v mnohých ohledech k nezaplacení.

Ve Zlíně už můžete takové služby také využít. Zlínské Svatební centrum se jmenuje Arabela a v den D se díky jejím službám a profesionálnímu přístupu můžete nechat jen hýčkat - vše potřebné najdete či zajistíte zde, pod jednou střechou. Kromě všech zmíněných služeb ještě jako bonus nabízí centrum Arabela půjčovnu svatebních a společenských šatů, stejně jako prodej vybraných modelů s možností úpravy přímo na místě.

**SVATBU SNŮ VÁM PŘEJE
SVATEBNÍ CENTRUM ARABELA**

inzerce

Využijte našich služeb a nechejte se hýčkat ve svůj svatební den. Také se s námi můžete přenést do světa karnevalů, plesů a jiných akcí.

Hluboká 1561, Zlín
tel.: 739 051 971, 608 081 080
e-mail: sc-arabela@seznam.cz
www.svatebnicentrumzlin.cz
www.lincolnzlin.cz

Svatební Centrum Arabela

Nabízíme:

- půjčovnu svatebních a společenských šatů pro dámy, obleky pro pány a chlapce
- půjčovnu karnevalových kostýmů pro děti i dospělé
- doplňky ke svatebním i společenským šatům, spodní prádlo, podvazky a jiné
- košile, vazačky, kravaty, kapesníčky pro malé i velké chlapce
- snubní prsteny, šperky, štrasy, ozdoby do vlasů a jiné

- svatební oznámení
- kadeřnici, vizážistku, kosmetičku, modeláž nehtů, výzdobu auta a svatební tabule
- pronájem limuzín na svatby, různé jiné společenské akce, narozeniny, karnevaly
- další služby spojené s vaším dnem D
- opravy oděvů



SVATEBNÍ HOSTINA

Text: Ing. Ladislav Špaček, Foto: www.samphotostock.cz, archiv Ladislav Špaček

Nejdůležitější událostí svatebního dne je samozřejmě obřad na radnici nebo v kostele, ale společenským vrcholem dne je svatební hostina. Od nepaměti se všechny důležité události odehrávaly při jídle, dodnes se u obědů a večeří vedou obchodní a diplomatická jednání. Stejně tak i svatební hostina má za cíl sdružit svatební hosty a uvolnit je po předcházejícím napětí během obřadu. To ovšem neznamená, že hostina je už tou neformální zábavou, ta může začít až v podvečer. Hostina má svá formální pravidla, ostatně jako každé stolování.

Začneme **zasedacím pořádkem**. Zasedací pořádek u svatební hostiny má svá pevná pravidla vycházející z obecného pravidla, že nejčestnější místa jsou uprostřed stolu a jejich význam klesá směrem k okrajům. V čele stolu tedy sedí novomanželé, žena vpravo. Rodiče manželky sedí na straně manžela, rodiče manžela sedí na straně manželky, vždy tak, aby se vedle sebe střídali muži a ženy. Po stranách sedí svědci a následují další hosté v pořadí jejich společenské významnosti - nejdříve rodina, pak přátelé. Tento zasedací pořádek má svou symbolickou funkci: ukazuje na nové sepětí nevěsty a manželových rodičů a ženicha a nevěstinih rodičů. Pokud bychom toto pořadí nedodrželi, demonstrovali bychom nesnášenlivost s rodiči partnera, a to by byl špatný začátek manželství. Máme-li k dispozici kulatý stůl, vycházíme ze stejného principu: Nevěsta se ženichem by měli sedět zády ke stěně nebo s pohledem do okna, po jejich stranách rodiče partnerů, svědci, prarodiče a tak postupujeme až k protilehlé straně.

Častým problémem, před kterým stojí snoubenci a jejich rodiny, je **přítomnost „dvojích“ rodičů**, tedy třeba biologického otce a pak matčina manžel, který nevěstu vychoval a jehož ona sama vnímá jako svého otce. Hodně záleží na vzájemných vztazích mezi dřívějšími a nynějšími partnery a mezi dětmi a rodiči. Je možné, že nevěsta vnímá svého druhého otce jako plnohodnotného, navíc s prvním



otcem se už nestýká, nebo tzv. druhý otec může být jen partnerem ženichovy matky (třeba krátce), zatímco nevěsta se stále živě stýká se svým "prvním" otcem, je mezi nimi silná citová vazba, a vztah otec-dcera je právě zde. Ale jsou rodiny, kde se od rozvodu členové rodiny nestýkají a pociťují se jako vzdálené osoby, které se setkají jen příležitostně, třeba právě na svatbě. Pak je vztah natolik formální, že roli otce samozřejmě hraje "druhý" otec. V této spleti vztahů, nezávadka provázených silnými emocemi, se musí snoubenci nejprve zorientovat a podle toho stanovit zasedací pořádek. Žádné formální pravidlo, které by upřednostňovalo biologického nebo vychovávajícího otce, není. Obecně se dává přednost těm rodičům, kteří dítě vychovali, ale mnohem víc záleží na rodinných vztazích a na přání snoubenců. Nejlépe je respektovat zažitý zasedací pořádek, tedy se současnými rodiči vedle novomanželů (rodiče nevěsty na straně ženicha a naopak), pak svědkové a na dalším místě v pořadí první otec se svou nynější manželkou (na straně svého dítěte), za nimi pak prarodiče a další hosté. Nad všemi pravidly je pocit a rozhodnutí „dítěte“, nevěsty nebo ženicha, je to přece jejich den.

Nevěsta k obědu odkládá klobouk nebo závoj. Před příchodem k tabuli se jde upravit, s pomocí některé z přítomných žen odloží závoj či klobouk, upraví si účes a make-up a jako poslední vchází do sálu, kde je připravena hostina. Mezitím se u stolu shromáždili všichni svatebčané, nikdo si ovšem nesesedá, každý postává u svého místa označeného jmenovkou a seznamuje se sousedy. Ženich čeká na nevěstu v předsálí nebo u dveří a pak ji zavěšenu po své pravici vede k místu u stolu. Pokud to neudělá obsluha, ženich odsune nevěstě židli a přisune ji tak, aby se pohodlně usadila, pak se posadí on. Teprve pak usednou ostatní hosté na svá místa.

Slavnostní tabuli připravuje personál restaurace, ale není od věci si předem obhlédnout, jak jejich aranžmá bude vypadat. Na slavnostních hostinách se zakládají (tedy aranžují na stůl) velké podkladové talíře (tzv. klubové). Ty leží na stole po celou dobu stolování. Na ně se kladou malé plátěné ubrusky, aby o sebe talíře nevrzaly. Klubové talíře nesmí nikdy zůstat prázdné. Vždy na nich leží jiný, čistý talíř nebo talíř s nějakým chodem. Vlevo od klubového talíře (nebo

inzerce

ZÁMEK NAPAJEDLA
ul. Zámecká 265, Napajedla
tel. 603 972 549
www.zameknapajedla.cz

Zámek Napajedla
ANNO 1769

Zámek Napajedla nabízí:

svatební obřady v krásném zrcadlovém sále
svatební hostiny v historických sálech zámku
focení v interiérech zámku
nově pořádáme kurzy vaření a kurzy feng shui



DOKONALÁ SVATBA NA ZÁMKU



Hotel a valašský šenk
... pravá masáž těla i duše

ogar
HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK



kultura



ubytování relaxace



domácí kuchyně

ORIGINÁLNÍ SVATEBNÍ HOSTINY

**GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY
VÝJIMEČNÉ PROSTŘEDÍ**

• pobyty • oslavy • školení
• firemní večírky

WWW.OGAR.CZ

Hotel a Valašský šenk OGAR
Pozlovice 47
763 26 LUHAČOVICE
Zlínský kraj
Česká republika
tel., fax: (+420) 577 131 650
tel.: (+420) 577 133 750
e-mail: ogar@ogar.cz

složeného ubrousku) leží menší talířek na pečivo; zakládá se horním okrajem nebo středem na hroty vidliček. Přes něj je přeložen malý nožík na máslo. Dbáme na to, aby byly připraveny plátěné ubrousky, ne papírové, všimneme si, jaká je kvalita příborů, jaké sklenice má restaurace k dispozici, jak umí ozdobit tabuli. S květinami bychom měli být střídmi, třeba vůně lilíí spolehlivě přerazí vůni podávaných pokrmů. Květiny ani žádné jiné dekorativní předměty by neměly bránit ve výhledu na spolustolovníky. Nejvhodnější jsou květinové mísy s nízkou naaranžovanými květinami, které sice zabírají místo, ale pokud si s tím personál poradí, pro stolovníky jsou nejpohodlnější.

Svatební oběd musí být zahájen **přípitkem**, obvykle se ho ujme některý z otců nebo svědků. Přednost by měl mít otec nevěsty, ale jestli je druhý otec výřečnější, měl by to být on. Přípitek by měl být krátký a vtipný, oběd není konference, a není-li řečník zkušený bavit, po dvou minutách začne hosty nudit. V přípitku můžeme vyjádřit radost, že se našli lidé, kteří se milují a chtějí spolu prožít své životy. Zmíníme se o dobrých vlastnostech nevěsty a ženicha, dáme najevo, že jsme šťastní, že s nimi sdílíme tento krásný zážitek. Jménem všech účastníků, ale hlavně rodičů jim popřejeme hodně štěstí, trpělivosti, tolerance a vzájemného porozumění. Pak řečník pozvedne číši, všichni vstanou a přijíjí si. Po potlesku může personál servírovat první chod. Tím bývá studený předkrm. Jíme ho dezertním příborem, který máme na vnější straně sady příborů. K předkrmu se obvykle pije bílé víno.

Při jídle držíme lokty u těla - je velkým společenským prohřeškem strkat do sousedů po levici a po pravici lokty. Ve šlechtických rodinách dávali dětem do podpaží knihy, aby se naučily během jídla tlačit lokty co nejtěsněji k tělu. Příbory odebíráme postupně od vnější strany směrem k talíři. Držíme-li v ruce příbor, nedotýkáme se stolu, ruce s příborem máme zvednuty nad desku stolu, s lokty u těla. Mezi chody, když nemáme v ruce příbor, se opíráme o hranu stolu lokty v rozmezí mezi zápěstím a polovinou loketní kosti, raději ne více, protože lokty na stůl nepatří. Ruce ovšem nemají být ani v klíně, to je nespolečenské; vycházíme z tradice, že spolustolovníci mají své ruce stále vidět. Příbor nedržíme jako tužku, hroty vidličky směřují směrem k talíři a prsty stále míří ke stolu, ne do prostoru. Ubrousek si položíme na klín hned, jakmile uusedneme. V nejlepších restauracích pokládá hostům ubrousek na klín obsluha, je dobré s tím počítat a ne-

považovat to za dotěrnost. Látkový ubrousek si žena pokládá na klín složený napůl, složenou stranou k sobě, to proto, aby si mohla otírat ústa vnitřní stranou ubrousku

a spolustolovníci se nemuseli dívat na stopy omáček nebo rtěnky na ubrousku. Ubrouskem si otíráme ústa co nejčastěji, abychom měly jistotu, že nám opravdu žádná stopa pokrmu nezůstala na rtech. Číše s vínem držíme jen za stopku, a to čím chladnější je podávané víno, tím níž. Držením sklenice za tělo bychom nápoje oteplovali a zanechávali bychom na sklenici nevzhledné otisky prstů. Červené víno můžeme držet nejvýše, bílé víno držíme alespoň uprostřed stopky a nejchladnější sekty zcela dole. Před každým napitím si



otřeme ústa a pijeme jen tehdy, nemáme-li v ústech sousto. Sklenici přiložíme jen zlehka ke rtům a napijeme se jen malým douškem. Když oddalujeme sklenici od úst, očima kontrolujeme, jestli na okraji sklenice neuvízly stopy jídla nebo otisk rtěnky. Párátka u stolu při společenských večerech nepoužíváme. Ať bychom si zakryli ústa jakkoli decentně, každý by věděl, že se u stolu štouráme v zubech. Raději to vydržíme a zuby si pak vyčistíme někde v ústraní.

Mezi předkrm a hlavním chodem se může podávat sorbet. Nejde o zmrzlinu, i když tak vypadá, sorbet je lehké zmrazené směs ovoce, cukru a sektu, která má zklidnit chuťové buňky; vytvořit předěl, abychom byli připraveni vnímat nové chutě hlavního chodu.

Přichází čas na **hlavní chod**, nejčastěji maso s přílohami. K němu se servíruje obvykle červené víno, nemáme-li jako hlavní chod rybu. Menu může být ovšem ještě bohatší, může se podávat polévka, po ní teplý předkrm a pak teprve hlavní chod. Blížíme se k závěru dezertem, a to buď sýry nebo moučnickem, případně obojím, pak sýry předchází sladkému moučnicku. Moučnickový příbor, lžíci a vidličku, najdeme nad horním okrajem talíře. Lžíci držíme v pravé ruce a používáme ji jako nůž, vidličku klasicky v levé. Moučnick může být nahrazen ovocem, pak si vybereme to, které snadno na talíři naporcujeme a příborem sníme. Pijí se sladká vína nebo sekt. Následuje už jen káva a případně digestiv, koňak nebo likér, kterým je menu vyčerpano.

Během stolování živě konverzujeme, kvůli tomu jsme se přece všichni u stolu sešli. Vyhýbáme se tématům konfliktním, společensky nebo politicky delikátním, musíme odhadnout, která témata by pro našeho souseda mohla být nepříjemná. Vyprávíme si o novomanželech, o rodinných příhodách, o dovolených, o sportu, rodině, zálibách, o jídle a dobrých vinech.

Po obědě může být chvíle volna, hosté mohou vstát od stolu (do té doby je neslušné vzdalovat se od tabule dřív, než vstanou novomanželé... ledaže by šlo o život), bavit se s dalšími hosty, kteří seděli na protilehlé straně stolu, zajít za novomanželi, jít si zakouřit na terasu.

Odpolední program bývá zpestřen obřadem krájení svatebního dortu. Ten stojí na stole jako dekorace od začátku svatební hostiny, bývá nápaditý, výtvarně zajímavý a budí pozornost a obdiv hostů. Není to moučník, čeká na svoji chvíli až do odpoledne. Až je zřejmé, že by po pauze měla být společnost opět stmelena, seznáme hosty do kruhu kolem dortu a nevěsta s ženichem společnou rukou symbolicky nakrojí dort. Připomíná to trochu poslední večeři, kdy Kristus lámal chléb a podával ho svým učedníkům. Proto by i nevěsta měla, už za pomoci zkušeného číšníka, naporcovat dort a podávat ho hostům. Tím se symbolizuje její pohostinnost.

Pokračuje-li zábava tancem, **první sólo patří novomanželům**. Pak oba novomanželé tančí s rodiči svého protějšku a se svými rodiči. Poté se už může rozvinout volná zábava. Obecně platí, že nikdy nepouštíme společnost bez rozloučení, novomanželé však mají privilegium vytrhat se kdykoli „po anglicku“. Jediný, kdo je tichým společníkem jejich zmizení, je manažer svatby, který jim připraví odvoz a posťará se pak o odvoz rodičů a dalších hostů.



LADISLAV ŠPAČEK

je spoluautorem a protagonistou televizního seriálu Etiketa, autorem knih Etiketa, Velká kniha etikety a Slon v porcelánu aneb jak se neztratit v labyrintu etikety. Na Fakultě sociálních věd UK vyučoval komunikaci s médií. Publikuje v různých médiích a pořádá přednášky o komunikaci s médií, krizové komunikaci a etiketě pro přední představitele top managementu firem, státní správy a politiky.

inzerce

RESTAURACE A SALONKY U BARCUCHŮ

svatební hostiny, oslavy, firemní večírky, smuteční hostiny, školení

kapacita salonku 20 - 130 osob

bezplatný pronájem prostor

možnost donášky vlastního vína, tvrdého alkoholu, koláčků a zákusků

letní terasa

bezplatné parkoviště

Mokrá 5215, Zlín, bývalý Sezam

www.ubarcuchu.cz

UBARCUCHŮ
restaurant & bowling

577 242 187

otevírací doba dle dohody



SPYTIHNĚV - OD OLTÁŘE K PROSTŘENÉ TABULI SE ZÁRUKOU RODINNÉHO ŠTĚSTÍ?

Text: PR, Foto: archiv restaurace

Dopředu přiznáváme, že titulček je nadnesený, protože záruku na dlouholeté spokojené manželství nedostanete nikde. Ale ve Spytihněvi, konkrétně v Kavárně U Přívozu, už nejedno manželství dokonale odstartovalo na společnou plavbu životem skvělou svatební hostinou.

A je jedno, jestli plánujete komorní oslavu pro nejbližší příbuzné nebo společenskou událost pro stovky pozvaných. Spytihněvská restaurace má k dispozici jak salonek pro třicet hostů, tak velký sál pro sto dvacet svatebčanů a ten, když se zaplní, tak ještě zbude královský plac pro taneční parket. Dále se pak v nekuřácké restauraci usadí až šedesát příchozích a když bude počasí přát, je zde ještě letní zahrádka s dalšími třiceti místy.

Z kostela rovnou ke stolu

Se svatbami zde mají bohaté zkušenosti. Snad za to může strategická poloha hned vedle kostela Nanebevzetí Panny Marie, nebo velký sál, kterým restaurace disponuje, případně jejich vyhlášená kuchyně. Nejspíš všechno dohromady, a tak svatebčané mohou být u prostřené tabule plné kvalitního jídla a pití doslova za minutu a může jich být klidně sto dvacet. Navíc v okolí kostela a restaurace je příjemný parčík, vhodný pro svatební fotografie. A kdyby novomanželé chtěli snímky

z romantičtějšího prostředí, tak zámek Napajedla nebo zámek Buchlovce jsou „za rohem“.



Kavárna U přívozu je vyhlášená hlavně **Grilovacími koleny** – to je místní specialita, za kterou se do Spytihněvi sjíždějí gurmáni ze širokého okolí. Zdejší kuchyně ale není jenom o výborných grilovaných kolenech, ale je pestrá a roz-

manitá a přizpůsobí se doslova jakémukoliv přání novomanželů. Umí zde připravit i takové lahůdky jako například grilované seje, grilovanou krůtu s nádivkou či grilovanou krkovicí a v neposlední řadě i netradičně pojaté teplé masové rauty. Místní kuchaři zajistí kompletní svatební menu – od sobotního ranního snídáně pro svatebčany, přes samotnou hostinu až po nedělní posvatební oběd v salonku pro nejužší rodinu.



Dobré jídlo – příjemné prostředí

Základem zdejšího jídelníčku jsou čerstvé a kvalitní suroviny – od masa až po bohatou škálu zeleniny a ovoce. Personál na přání svatebčanů zajistí veškerý sortiment jídel, nápojů a doplňků vhodných ke svatebnímu menu a to včetně svatebních koláčků a cukroví. Pokud si ale zákazník přeje dodat vlastní součásti svatebního menu, vždycky se zde domluví.

Samozřejmostí je slavnostně a vkusně prostřená tabule a celkově příjemné prostředí, ze kterého svatebčané nikdo nebude s koncem zavírací doby vyháňet. Tady jsou zvyklí, že se slaví třeba až do rána. Navíc se přímo ve Spytihněvi nabízí možnost i solidního ubytování pro svatební hosty, takže svatebčané ušetří za autobus nebo taxi a mohou si plnými doušky užít tak výjimečnou chvíli.

Pokud tedy plánujete tak důležitý životní krok, jako je svatba, gratulujeme! A nezapomeňte, že existuje místo jako stvořené pro oslavu tohoto zásadního kroku – ve **Spytihněvi U Přívozu!**

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

Spytihněv 565, 763 64

Po - Čt 11:00 - 23:00

Pá - So 11:00 - 24:00

Ne 11:00 - 22:00

Telefon: +420 577 943 047

Fax: +420 577 943 047



LINCOLN ZLÍN
PETR SLEZÁČEK

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

inzerce

SVATEBNÍ DORTY A KOLÁČE

Text: časopis Nevěsta 2011, www.salonparis.cz, Foto: www.cukrarstvibudarovi.cz



Svatební dort se stal tradičním symbolem každé svatební hostiny. Symbolizuje první společný akt v manželství – krájení a dělení. Právě krájení a obdávání jídlem je zvyk tradující se už za časů starých Řeků. Svatební dort je také jedním z hlavních dekorativních prvků svatební hostiny.

Skutečně první **svatební dort** byl vytvořen pro korunní princeznu, dceru královny Viktorie, roku 1858. Královští cukráři namísto obrovského jednopatrového dortu vytvořili dort třípatrový, dosahující výšky dvou metrů. Tato tradice se ihned ujala a svatební dorty se již objevovaly pouze vícepatrové, okázale zdobené, pokryté bílou ledovou polevou.

Zdobily se čerstvými květy, nejčastěji růžemi a do polevy se přidávala růžová silice nebo růžový sirup. Věřilo se, že výtažky z růží připoutají manžela k jeho vyvolené. Dorty byly zdobeny náročnými ornamenty a krajkovím z cukrové hmoty, stuhami a na nejvyšším patře stála vázička s čerstvými květy nebo květy z želatiny.

Tradice svatebních dortů se dodržuje stále, jen již nejsou svatební dorty tak okázale zdobené. Nejtypičtější dnešní svatební dort má předchůdce v anglickém english fruit cake. Je to sytý a těžký korpus, který je pokryt nejprve marcipánem a posléze plastickým modelovacím cukrem a dozdoben. Pro dnešní poměry se obměnil

tak, že vlastní dort je tvořen piškotovým korpusem a máslovým krémem jakékoli chuti a je nazdoben. Dnešní dorty se již nepotahují marcipánem, ale plastickým cukrem. Tato hmota je perfektně hladká a to je dokonalý základ pro další dekorace. Je také absolutně bílá, což je častý požadavek při výrobě dnešních dortů.

Co se týká **tvarů**, stále jsou velmi žádané víceposchodové dorty kulatého nebo čtvercového tvaru, které se skládají na sebe nebo jsou jednotlivé patra dortů umístěné na pilířích či speciálních stojanech. Ty vám v profesionálním cukrářství zapůjčí k objednanému dortu. Ve zdobení svatebních dortů dominuje lehkost a jednoduchost, žádaný je dekor z taženého karamelu, živé květy, čerstvé ovoce, saténové stuhy. Nejvyšší patro se zdobí živými květy nebo květy z plastického cukru, velmi oblíbené jsou také klasické nebo žertovné svatební figurky.

Svatební dort je dominantní dekorace svatební hostiny, má mít proto vlastní stůl. Dort zde bývá umístěn ještě před zahájením svatební hostiny a je náležitě nazdoben stejnými květy nebo dekoracemi, které jsou použité při výrobě dortu. Na stůl se kladou talířky a ozdobný stříbrný nůž na rozkrojení dortu. Krájení svatebního dortu by měl být slavnostní rituál. Proto nedoporučujeme rozkrájet svatební dort jako závěrečný moučník svatebního obědu. Svatebníčané jsou přejedeni a dort pak odmítají. Ponechte si tento tradiční obřad



zhruba jednu až dvě hodiny po slavnostním obědě. Po obědové pauze seznámte hosty, přivolejte kameramana a fotografa a udělejte z této tradice krásný bod programu vašeho svatebního dne. A jak budete postupovat? Při krájení dortu drží nevěsta nůž v pravé ruce, na její ruku položí ženich svou pravici a úplně nahoře bude nevěstina levá ruka. První kousek dortu ochutnává nevěsta, pak dá ochutnat ženichovi a teprve potom začne rozdělovat dort mezi svatebčanky. Mezi prvními budou samozřejmě rodiče a svědci. Jelikož krájení dortu pro více hostů bývá zdlouhavé, přenechává se pak tato činnost zkušenému personálu. Každý host by měl ochutnat alespoň kousek svatebního dortu. Odmítnutí přináší smůlu novomanželům, ale i tomu kdo odmítl ochutnat.

Mimo svatebního dortu se zhotovují pro svatební den také dorty, které věnují snoubenci rodičům svého budoucího partnera. Jsou takovým poděkováním za výchování syna nebo dcery. Akt předání bývá při příjezdu ženicha do domu nevěsty v den svat-

inzerce

Cukrářství Budařovi

svatební dorty - zákusky - koláčky



Výrobna:
Ostrožská Lhota 32,
tel.: 572 598 703

Prodejny:
Ostrožská Lhota 32, tel.: 608 726 980
Uherské Hradiště, Mariánské náměstí 78, tel.: 572 553 470



by a žádání o její ruku, popřípadě poděkování za ni. Na dort se píšou tyto texty:

„Děkuji za vychování Vaší dcery (syna).“

„Děkuji za lásku, kterou ke mně máte, děkuji za syna (dceru), kterého mi dáte.“

Ke svatbě patří také **svatební koláče**. Kraj od kraje se liší velikostí i tradicí, ale jedno mají společné. Pečou se před svatbou a zvou se jimi svatebčané na svatbu. Odtud název zvací koláčky. Dávají se také na svatební tabuli, spolu s cukrovím, minizákusky nebo roládami. V Čechách se pečou koláčky ne větší než dvacetikoruna, na Moravě koláče o průměru kávového šálku a na Valašsku můžeme dostat frgál, který je větší než talíř. Je těžké tedy doporučit, kolika koláči obdarovat vaše hosty, ale ve vašem pekařství vám jistě poradí. Koláče se rozná-



ší nebo rozváží obvykle jeden až dva týdny před svatbou. Dávají se příbuzným, známým, sousedům, spolupracovníkům, všem, kterým chcete radostnou novinu o vaší blízkosti se svatbě oznámit. Na menším městě nebo vesnici je tradicí obejít všechny sousedy a svatebními koláčky je všechny obdarovat. Za to dostanou snoubenci drobný dárek nebo malý finanční obnos. Osobám, které zveme na svatební hostinu, předáme svatební oznámení spolu s pozváním ke svatebnímu stolu, pokud jsme jej už dříve neposlali poštou. Do rodiny kde je svobodná dívka na vdávání se dává tzv. rohový koláč – má čtyři rohy. Traduje se pověra, že pokud jej sní dívka pod stolem, do roka se vdá.

Při přípravě svatby myslíte také na **svatební výslužku**, kterou dostávají hosté s sebou domů na závěr každé svatební oslavy, jako malé poděkování, že strávili tento den společně s novomanželi. Tradičně se jako výslužka dával na památku kousek ze svatebního dortu. Ten byl zabalený v bílých krabičkách. Dnes se do výslužky dávají malé dortíčky, cukroví nebo minizákusky. Někde se výslužky posílají i příbuzným a známým, kteří nemohli na svatbu přijít, aby alespoň tímto způsobem sdíleli štěstí a radost novomanželů.

A jak správně vybrat svatební dort? Základem je výběr dobrého cukráře. Poptejte se přátel, nebo se inspiруйте na stránkách časopisu Nevěsta. U vybraného cukráře požádejte o ochutnávku. Cukrář vám také poradí, jak velký dort nechat zhotovit. Stačí vědět počet hostů a podle toho se stanoví počet pater nebo velikost dortu. Také s výběrem krému nebo typu dortu vám jistě poradí. Pro letní měsíce nejspíše nebude vhodný dort s máslovým krémem, který se může v horkém dnu zkazit. Vhodnější variantou bude odlehčený typ dortu s jogurtem nebo ovocem. Ti nejlepší a vyhlášení cukráři zhotovují skutečná mistrovská díla, ale bývají také velmi předem zadání. Při výběru cukráře počítejte s tím, že půl roku předem může být zadán, pokud přijal jinou velkou zakázku. Vyberte si proto svého cukráře v předstihu a zarezervujte se u něj. Výběr dortů a koláčů, zdobení i počty můžete upřesnit a dohodnou později.

Ke svatebnímu dortu se peče jeden stejný malý dortík. Ten má být zhotoven z tak kvalitních surovin, že vydrží při správném uskladnění až do narození prvního dítěte. Takže ve výhodě je ten, kdo s potomstvem moc neotál!

inzerce

catering

kdykoli & kdekoli

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

www.9evitka.cz

Novostavba RD Provodov u ZL



Prodej dřevostavby typu Nova 101/38 včetně pozemku 1.135 m² a spodní stavby. Nyní probíhá kolaudační řízení.

tel.: 603 246 680 3.700.000 Kč

Zlín - Zálešná / okr. ZL NO4090



Baťovský půldomek 3+1 po kompletní rekonstrukci s příjezdem a velkým pozemkem v super lokalitě Zlín - Zálešná.

tel.: 603 246 680 Cena dohodou

Zlín - Na Včelíně NO4370



Čtvrt domek 2+1 v původním stavu, určený k rekonstrukci. Možnost přístavby, pozemek, parkování pro dvě auta.

tel.: 603 246 680 990.000 Kč

Zlín - Kotěrova / ZL NO4414



Čtvrt domek po rekonstrukci na Kotěrově ulici, 67 m², stání pro auto, pergola s posezením, nová koupelna, nová kuch. linka.

tel.: 603 246 680 1.590.000 Kč

Tečovice u Zlína NO4501



RD se dvěma bytovými jednotkami 3+1, plně podsklepený, s garáží pro dvě auta. Topení plynové, hezká zahrada.

tel.: 603 246 680 2.699.000 Kč

Halenkovice / okres ZL NO4305



Novostavba RD Halenkovice 5+kk, u každého pokoje je terasa, nádherný výhled do okolí. Velmi klidné místo.

tel.: 603 246 680 3.600.000 Kč

Pobočka ZLÍN

tř. T. Bati 199

tel.: 603 246 680

zvonek@zvonek.cz



Nabízíme Vám komplexní řešení Vašeho bydlení:

- Bezplatné konzultace a poradenství!
- Vyřídíme Vám výhodné financování
- Vyměníme Vám malý byt za větší
- Výstavba dřevostaveb a RD
- Pronájmy bytů a rodinných domů

Nové byty ZLÍN - KOZLŮV ŽLEB

- nové byty 2+kk, 3+kk
- příjemná lokalita u centrálního parku
- ihned k nastěhování

Byt 2+kk již za 1.669.000 Kč



Nejžádanější nové byty ve Zlíně!

Vel	Město	Lokalita	Popis	Cena
1+kk	Zlín	Větrná	30 m ² , 1.p/3, nová kuch. linka, OV	730.000 Kč
1+1	Zlín	Malenovice	36 m ² , 1.p/8, původní stav, zateplení, OV	750.000 Kč
1+1	Zlín	Lazy	36 m ² , 1.p/2, nová okna, zděný byt, OV	860.000 Kč
1+1	Otrokovice	Střed	35 m ² , 4.p/4, nová kuch. linka a okna, OV	750.000 Kč
2+kk	Zlín	Letná	58 m ² , byt ve čtvrtdomku, po rekonstrukci	1.150.000 Kč
2+kk	Zlín	centrum	55 m ² , 10.p/12, po kompl. rekonstrukci	1.320.000 Kč
2+kk	Otrokovice	Komenského	64 m ² , 1.p/4, novostavba, balkon	1.480.000 Kč
2+kk	Zlín	Zelinova	46 m ² , novostavba, velká terasa	1.669.000 Kč
2+1	Zlín	Okružní	44 m ² , 3.p/8, původní stav, DB	850.000 Kč
2+1	Zlín	Malenovice	52 m ² , balkon, dobrý stav, OV	1.090.000 Kč
2+1	Otrokovice	Nádražní	51 m ² , 6.p/8, balkon, nízké náklady, OV	1.090.000 Kč
2+1	Zlín	centrum	55 m ² , krásný výhled, cihla, dobrý stav	1.299.000 Kč
3+1	Zlín	Malenovice	59 m ² , 2. patro, původní stav, DB	1.049.000 Kč
3+1	Zlín	Moravská	68 m ² , 7.p/8, nová okna, lodžie, DB	1.230.000 Kč

**Pro novomanžele SLEVA
10% z provize RK!**

...téměř 1.000 nabídek nemovitostí na

www.zvonek.cz

RECEPT NA VELIKONOČNÍ MEDOVNÍK

Text a Foto: Medoks s. r. o.

Ingredience:

TĚSTO

- 450 g hladké mouky
- 150 g cukru
- 1 vejce
- 50 g másla
- 2 velké lžice medu
- 5 velkých lžic mléka
- 1 lžička sody

KRÉM

- 1 kondenzované mléko (Salko)
- 1 máslo
- 1 zakysanou smetanu
- moučkový cukr

POSYPÁNÍ

- 60g vlašských ořechů

Postup:

TĚSTO – v hrnci, který máme postavený na ohni, rozpustíme máslo, do něj přidáme mléko, vejce, cukr, med a sodu. Jakmile vytvoříme stejnorodou hmotu, vylijeme ji do mísy s moukou a vypracujeme těsto. Z utvořeného těsta uválíme pět rovnoměrných plátů a postupně pečeme v troubě na 175°C. Pečeme pět až sedm minut. Než se pláty zchladí, ořízneme je do požadované velikosti a ze zbytků vytvoříme strouhanku, kterou v konečné fázi budeme dort obsypávat.

1. **KRÉM** – Salko vylijeme do misky a zašleháme do něho kousky másla. Důkladně promícháme.

2. **KRÉM** – zakysanou smetanu vyklopíme do misky, do kelímku po smetaně si nasypeme moučkový cukr a vyklopíme ho do misky ke smetaně. Umícháme dohladka.

A nakonec, když medové placky vychladnou, postupně mažeme placky krémem, počínaje náplní ze Salka. Poté co namažeme i boky medovníku, posypeme strouhankou, kterou jsme vytvořili ze zbytků ukrojených plátů a ve finální fázi posypeme medovník vlašskými ořechy.



DOBROU CHUŤ
PŘEJE MEDOKS!

PRIMA VĚCI DO VAŠÍ KUCHYNĚ

Text: KP, Foto: archiv GASTROprima Zlín

Přímo v centru Zlína sídlí společnost **GASTROprima**, která provozuje také službu **GASTROservis**. Zeptali jsme se proto pana **Lud'ka Haškovce**, co všechno dokáže jeho firma pro své zákazníky udělat.

Co můžete svým zákazníkům nabídnout?

Firma **GASTROprima** nabízí všem provozovatelům gastronomických zařízení kompletní sortiment gastronomického vybavení od základního nářadí a náčiní, stolní přístroje, až po varné linky, konvektomy, mycí stroje apod. To vše za velmi výhodné ceny. Ostatně základní část sortimentu je k vidění na našich webových stránkách v přehledném a rozsáhlém e-shopu. Tím však nabídka nekončí, díky dlouholetým zkušenostem dokážeme zpracovat ergonomický návrh jakéhokoli gastronomického provozu, kompletně jej vybavit a následně uvést do provozu.

Jakým způsobem vše probíhá?

V maximální míře spolupracujeme se zákazníkem přímo v jeho provozu. To je pro nás prioritní. Proto stačí, když nás zákazník kontaktuje a my jej navštívíme osobně. Tato práce vyžaduje být co nejvíce seznámen s individualitami každého provozu a nelze ji dělat od stolu. Daným technologií a vybavením navrhujeme s ohledem na daný účel, s ohledem na rentabilitu a ekonomický provoz. Díky našim nízkým provozním nákladům jsme schopni zákazníkovi nabídnout skutečně zajímavou cenu, nenavyšovanou zbytečným skladováním na prodejních místech. Zákazník dostane vždy to nejnovější zboží přímo od výrobce či dovozce.

Zmiňujete ekonomiku, co by v této souvislosti mohlo zákazníky zajímat?

Stále větší důraz je kladen na úspory energií a s tím přicházejí na trh i nové stroje. Vedle konvektomatů se stále více objevují nové technologie, jež nahrazují stávající energeticky náročná zařízení a tím zlepšují kalkulaci provozů. Toto vybavení díky své konstrukci dokáže snížit provozní náklady libovolného provozu na minimum.

strukci dokáže snížit provozní náklady libovolného provozu na minimum.

V souvislosti s Vaší firmou se též objevuje název **GASTROservis**, jak spolu souvisí?

GASTROservis je další služba zákazníkům, kterou nabízíme. Jsme si vědomi, že poskytování kvalitního servisu v provozech je nutností. Bez servisu se neobejde prakticky žádná kuchyně.

Servisní službu nabízíte pouze na Vaše zařízení?

Ne, to jistě ne. Na opravu v gastro provozu si nás může objednat kdokoli, i provozovatel starších kuchyní jistě uvítají tuto možnost rychlého servisního zásahu. Vedle toho nabízíme i pravidelné prohlídky a plánovanou údržbu důležitých technologií.

Jak Vás mohou zákazníci kontaktovat?

Nejlépe telefonicky, a to kdykoliv na telefonech 602 157 060 a 737 184 649 či elektronicky na e-mailu: info@gastroprima.cz, případně osobně v kanceláři firmy na Dlouhé 2699 ve Zlíně. Komunikujeme také prostřednictvím formulářů na www.gastroprima.cz, kde je umístěn i e-shop. Na www.gastroservis-zlin.cz najdou zájemci i informace o poskytovaném servisu.

LUDEK HAŠKOVEC
GASTROprima Zlín

GASTRO
servis

GASTRO
prima



ČEKÁNÍ NA SVÁTKY JARA DOPROVÁZEL DLOUHÝ PŮST

Text: Blanka Kovandová, Foto: Archiv Muzea jihovýchodní Moravy

O pomlázce a velikonočních kraslicích se již popsaly stohy stránek barevných časopisů. Štamgast a Gurmán se na svátky jara podíval z jiného úhlu pohledu. Co znamenalo toto roční období pro naše předky? Jak dlouho se na největší křesťanský svátek v roce připravovali? Jak vypadal jejich jídelníček?

Masopust, na Valašsku a Slovácku Fašank, byl za našich prababiček a pradědů rozpustilý čas maškarních obchůzek a mastných pus od dobrot z domácích zabijaček a koblih. Jenže v chudých rodinách zase tak veselo nebylo. Zvlášť pokud byla zima dlouhá a krutá, tak v únoru už mnohde došly i ty nejzákladnější potraviny – zemáky a kysané zelé v bečkách. Na jaro, a s ním i na nové možnosti obživy, se čekalo jako na smilování. A i čtyřicetidenní půst před Velikonocemi pomáhal těžké časy překonat.

Očistná doba půstu a příprava na Velikonoce začínala Popeleční středou, která připadala na období od 4. února do 10. března. Znamý národopisec z Mladcové, František Bartoš, v osmdesátých letech 19. století, napsal: „Půst se zachovává velmi přísně. Ráno se netopí, teprve když přijdou z kostela, uvaří se krupice, kterouž pojídají s omáčkou z povidel nebo suchých hrušek, anebo „obědvají“ pečené zemáky s mlékem. O poledni „posvačí“ kousek chleba nebo chladný zemák. Na večeri opět zemáky s mlékem.“

„Půst sa držel najvčej ve středu, v pátek a v sobotu, nekeří po celý půst ani s robů nespali. Matušoj dědeček si zakúřili na fašank poslední cigaretu a na novo si zabáňali až po glória na Bílú sobotu. Ani sa nepilo,“ vzpomíná paní Nováková v knize Jaroslava Štíky Lidová strava na Valašsku. A jiný pamětník tamtéž přidává, že nikdo nevzal po celý půst ani kouska masa do úst, byť bylo krátce po zabijačce. Ani se jídlo sádlem nemastilo, jen máslem nebo čerstvým olejem z bukvic či švestkových pecek.

Jídaly se v tom dlouhém období hlavně polévky v postní úpravě, kaše, noky, nudle, a pokud došla



kráva, jedl se i tvaroh a pila kyška. Platila zdrženlivost v sexu, kouření i pití alkoholu. Ale dodržování půstu nebylo jednotné – ti nejhorlivější se postili celých čtyřicet dnů, jiní drželi půst jen ve středu a v pátek. V některých rodinách se dokonce schovalo nádobí, ve kterém se vařila masitá jídla, a vytahovaly se jiné hrnce na postní vaření. Na Velký pátek platil půst nejprísnejší a jídlo se odbylo jen kouskem chleba.

Velikonoce pak patřily k největším svátkům v roce, takže se hodně vařilo a peklo, pokud bylo z čeho. A také se smýčilo, drhlo a uklízelo. K typickým jídlům panského stavu patřilo kůzle nebo jehně. Obřadním jídlem pak byl pokrm mnoha jmen – nadívání, baránek, mazanec, baba, babička nebo hlavička – šlo o těsto se zapečenou klobáskou nebo masem a vždycky s vejci (někdy zamíchanými, jinde zapékali celá vajíčka i se skořápkou), které se nosilo světit o velikonoční neděli do kostela, a o které se pak podělila celá rodina. Světily se i další pokrmy – maso, vejce, vdolky. A všichni už se těšili na pondělní šmigrust, na jaro, na sluníčko, na teplejší počasí a na nový život.

Recept na velikonoční Hlavičku

(z knihy *Chuťový místopis M. Úlehlové – Tilschové*)

Uvaříme hustou krupicovou kaši z půl až tři čtvrti litru mléka. Do vychladlé zamícháme 3 až 5 vajec, posekané tučnější uzené maso nebo kůzleččí či jehněčí droby předem ovařené (a v tom případě kaši přimastíme rozpálenou slaninou). Osolíme a přidáme sekané bylinky – petržel, pažitku, popenec a mladé kopřivy. Směs dáme do vymazaného pekáče a upečeme do zlatova. Hlavičku můžeme jíst studenou i teplou, nejlépe se salátem.

Zelená polévka z jarních bylinek

(doporučovala již Magdalena Dobromila Rettigová)

Hrst špenátu, hrst šťovíku, hrst polníčku nebo salátových listů, hrst jahodového a fialkového listí, lžíce opence, zelené petržele, pažitky, popř. bazalky – vše přebereme, opereme a jemně posekáme. Uděláme světlou jíšku z másla a mouky, přidáme posekané bylinky a jemně osmažíme. Zalijeme vodou, osolíme a jen krátce povaříme. Nakonec zahustíme rozkloktanými žloutky a podáváme necezenou.

Velikonoce nejsou přesně ukotveny v kalendáři – slavnost vzkříšení Krista je vrcholem liturgického církevního roku. Vyvinuly se z židovského svátku pesach, který se slaví 14. a 15. dne měsíce nisanu podle židovského kalendáře. Koncil niceský (též nikajský) v roce 325 určil po delším sporu datum Velikonoc na neděli po prvním jarním úplňku (po 21. březnu). Tak se oddělily Velikonoce od židovského kalendáře. Letos tak vychází Boží hod velikonoční až na 24. dubna.



VELIKONOCE? VÝLETY ZA TRADICEMI, KULTUROU I ZVÍŘATY

Text a foto: Blanka Kovandová

Pokud si na období kolem Velikonoc plánujete s rodinou nebo přáteli nějaké výlety či zážitky, máme pro vás několik zajímavých tipů. Určitě se nám nepodařilo vycípat všechny nabídky, které mají pořadatelé v plánu. Ale nabízíme ochutnávku pestro – od každého něco.

Velikonoční předvádění mají naplánováno ve čtvrtek 7. dubna od 9 hodin v Muzeu jihovýchodní Moravy ve Zlíně. Kromě tradičních ukázek řemesel, jako je pletení pomlázek a malování vajec, si děti budou moci vyzkoušet opravdovou pekařskou práci a na nádvoří v peci si upéct třeba housku. V muzeu se ovšem dají příjemně prožít i jiné jarní dny. Například současná expozice Pátrání po místě má spoustu interaktivních koutků pro hravé návštěvníky, ať je jim pět nebo padesát. Otevřeno je zde denně kromě pondělí.

Ve Štípe u Zlína se pomalu začíná budovat velmi sympatická tradice Farmářských trhů. Po zimní a podzimní akci připravili pořadatelé (www.naloc.cz) na sobotu 16. dubna **Velikonoční farmářský trh**. Akce se opět bude konat v prostorách kolem štípské Základní školy a návštěvníci zde najdou produkty lokálních dodavatelů. V nabídce nebudou chybět mléčné výrobky, chlazená drůbež, čerstvé pečivo, med, zavařeniny a také zboží s velikonoční tematikou, a pokud to počasí umožní, i první raná zelenina soukromých pěstitelů. Trhy, které navštíví až tři tisíce zájemců o zdravé místní potraviny, začínají v osm hodin ráno.

Chcete-li ukázat svým dětem, jak prožívali nejvýznamnější křesťanský svátek naši předkové, vypravte se do **Rožnova pod Radhoštěm**. Ve zdejšímu proslulém skanzenu určitě najdete odpovědi na všechny jejich zvědavé otázky. Valašské muzeum v přírodě rozdělilo svůj program **Velikonoce na Valašsku** do tří dnů. Bílá sobota 23. dubna nabídne hlavně velikonoční zboží – různé druhy kraslic, pomlázky, pištalky, řehtačky a spoustu dobrot. Přímou u stánků také bývají k vidění zruční řemeslníci, takže je vysoká šance, že se konečně naučíte uplést vlastní tatar. Boží hod velikonoční – tedy nedělní program 24. dubna – bude věnován hlavně vystoupením různých folklorních souborů a na Červené pondělí je



připraven nefalšovaný šmigrust s programem. Muzeum má otevřeno vždy od 9 do 17 hodin.

Když se na Zelený čtvrtek nebo Velký pátek vydáte na Veselou, Hvozdnou nebo třeba do Horní Lhoty a dalších vesnic kolem Zlína – ráno, v poledne a v podvečer zde obcházejí skupinky kluků s řehtačkami, klapáčkami a trakači. Obcházejí vždycky celou vesnici a hluk, který vyluzují, nahrazuje zvonění umlkých kostelních zvonů, o kterých se říká, že „odletěly do Říma“.

Další pozvánka je z největší obce okresu Kroměříž – Rajnochovic – na víkend 23. – 24. dubna. Zdejší základní škola a ženy ve spolupráci s Obecním úřadem budou pořádát v Kulturním domě **Velikonoční výstavu**. K vidění budou výsledky práce šikovných rukou místních obyvatel – kraslice, pomlázky a další velikonoční sortiment.

A pokud máte raději sport, než tradice, tak připomínáme, že Zemský hřebčín v Tlumačově má v so-

botu 23. dubna v plánu **Voltní závody** – gymnastiku na koňském hřebeti.

Ke Zlínu rozhodně patří i ZOO Lešná, která se na jaře celá vyparádí rozkvetlými azalkami a rododendrony a je to snad nejlepší místo pro celodenní rodinný výlet. V dubnu, krátce před Velikonocemi zde mají v plánu oslavy Dne Země (14.4) a od 18. do 22. dubna připravují Týden primátů.

O víkendech – konkrétně v sobotu odpoledne a v neděli po celý den, už bude v dubnu otevřeno i v **Zámku Vizovice**. Ze Zlína se dá do Vizovic dopravit pohodlně vlakem a prohlídku zámku spojit s procházkou parku, návštěvou galerie Mariette v předzámkě, kde najdete i místní Čokoládovnu plnou dobrot.

Ať už se vydáte na některé z doporučených míst nebo vyrazíte kamkoli jinam, nezapomeňte cestou domů nařezat proutky na pomlázku (případně ji někde koupit u někoho zručnějšího). Hezké Velikonoce!

SOUTĚŽ O GRILOVANÁ KOLENA

V naší soutěži máte možnost vyhrát jedno z pěti grilovaných kolen z Kavárny U Přívozu ve Spytihněvi. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku.

Jaká je uváděná kapacita velkého sálu pro pořádání akcí v Kavárně U Přívozu ve Spytihněvi?

a 120 osob **b** 60 osob **c** 90 osob

SMS se správnou odpovědí zasílejte do 20. dubna 2011 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. Odeslatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 16, 39, 65, 99 a 135 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni.



ADRESÁŘ

BARY A PIVNICE BARS AND PUBS

BAR – PIVNICE PODVESNÁ, STAR CLUB
Podvesná XIV, Zlín

HAVANA CLUB
J. Staši 158, Zlín – Malenovice

CHELSEA PUB
Lešetín I/674, Zlín

BOWLING BOWLING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace 

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING K2
viz rubrika Restaurace

BOWLING U BARCUCŮ
viz rubrika Restaurace

CASINA A HERNY CASINOS AND GAMBLING HOUSES

CASINO MAGIC PLANET
Kvítková 4323, Zlín

CASINO MAGIC PLANET
Zlínská, Otrokovice

CATERING CATERING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT

GASTRO NOVOTNÝ
areál Rybníky 326, Zlín
Tel. 577 522 407
777 050 774
www.gastronovotny.cz



GASTROPRIMA
Dlouhá 2699, Zlín
Tel. 737 184 649
602 157 060
www.gastroprima.cz



GASTROSERVIS
Dlouhá 2699, Zlín
Tel. 602 157 060
www.gastroservis-zlin.cz



SKLENIČKA
SNP 1155, Otrokovice

HOTELY A PENZIONY HOTELS AND GUESTHOUSES

EUROAGENTUR HOTEL ATRIUM
Náměstí 3. května 1877, Otrokovice

HOTEL & RESTAURANT SLUNCE
Masarykovo náměstí 155, Uherské Hradiště

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice
Tel. 577 131 650
www.ogar.cz



HOTEL ALEXANDRIA
Masarykova 567, Luhačovice

HOTEL BALTACI
U Náhonu 3946, Zlín

HOTEL BALTACI ATRIUM
Lešetín II/651, Zlín

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
Náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL MOSKVA
Náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

PARKHOTEL ZLÍN
Růmy 1393, Zlín

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ
Trnava 23, Trnava u Zlína
Tel. 577 988 210
www.na-rozcesti.cz



KAVÁRNY COFFEE HOUSES

CAFÉ & COCTAIL BAR TERASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého Jablka, 3.p.)

CAFÉ R21
Trída T. Bati 21, Zlín

CORSINI CAFÉ
Bartošova 5532, Zlín
(prizemí budovy Zlínstavu)

HOUSE 23
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

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

KRÁLOVA VILA
Čepkovská 1792, Zlín

STELLA CAFFÉ
Zarámí 427, Zlín

PIZZERIE PIZZERIA

PIZZERIA VASSALLO
Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE LA STRADA
Tr. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2
Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE RYCHLÝ DRÁK
Divadelní 1333, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE FOOD & BEVERAGE

CUKRÁŘSTVÍ BUDAŘOVI
Ostrožská Lhota 32
Tel. 572 598 703
www.cukrarstvibudarovi.cz
Výroba dortů, koláčků a zákusků.

Cukrářství Budařovi

IL GUSTO, S.R.O.
Tr. T. Bati 3767, Zlín

LESKO-VELKOBOCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.
K rybníkům 326, Zlín
(areál Svit – Rybníky, budova 326)

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Trída 3. května, Zlín – Malenovice

MEDOKS S.R.O.
Všemina 249, Všemina
Tel. +420 739 228 431, +420 774 636 290
E-mail: medoks@medoks.cz
www.medoks.cz
Výroba Staročeského medovníku.



PAVEL DVOŘÁK – ŘEZNIČTÍ V BŘEZÍKŮ
Pod Stráží 470, Zelechovice

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 RESTAURANTS

BALTACI RESTAURACE NAPAJEDLA
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
Náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 577 596 112
www.devitka-restaurace.cz



DOLCEVITA
Náměstí Míru 12, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

HOSTINEC U ČERNÉHO BYKA
Tr. T. Bati 240, Zlín – Louky

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473
Tel. 577 943 047
www.kolena-spytihnec.cz

KRÁLOVA VILA
viz rubrika Kavárny

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ
viz rubrika Hotely a penziony

RESTAURACE A PENZION ŠTÍPSKÝ ŠENK
Mariánské náměstí 48
Štípa – Zlín
Tel. 577 914 063
www.stipskysenk.cz



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

RESTAURACE ASTON
Kvítková 4323, Zlín

RESTAURACE, BAR NOVEX
Na Honech I/5541, Zlín – Jižní Svahy

RESTAURACE K2
Vršava 1492, Zlín

RESTAURACE MAJA
Pekárenská 382, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín

**ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!**

e-mail: obchod@stamgastagurman.cz
tel.: +420 606 178 690

ZÁBAVA ENTERTAINMENT

AUTO SLEZÁČEK

Pršténé 526, Zlín
Tel. 577 200 057, 777 859 881
www.lincolnlin.cz



GALAXIE ZLÍN

Vršava, Zlín

GOLDEN APPLE CINEMA

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

ZÁMEK NAPAJEDLA

Zámecká 265, Napajedla
Tel. 603 972 549
www.zameknapajedla.cz



ZELENÁČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín



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 Baďurů

RESTAURACE U BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín
Tel. 577 242 187
www.ubarcuchu.cz



RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Sokolská 5147, Zlín
Tel. 577 436 522
www.udvousedvounecnic.cz



RESTAURACE U JOHANA

Vizovická 410, Zlín – Příluky

RESTAURACE U MAŠINKY

Nádražní 1550, Otrokovice

RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA

Zálešná V/1183, Zlín

RESTAURACE U TONKA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURANT MORAVA

Bartošova 40, Zlín

SELSKÁ KRČMA

Náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA

Tr. 2. května 1036, Zlín

U 7 HŘÍCHŮ

Kvítková 124/11, Zlín

U NEONU

Masarykova 20, Zlín – Malenovice

VALTICKÁ HOSPŮDKA

Tr. T. Bati 3250, Zlín

V PRÁCI

Kvítková 4323, Zlín

ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI

Areál OBI, Zlín – Louky

VINOTÉKY WINE SHOPS

GALERIE VÍN

Santražiny 5285, Zlín

VÍNO HRUŠKA

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



VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN

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



vychytane.cz
fotky hledejte u nás

KAM NA AKCI BŘEZEN – DUBEN

24. 3. KURZ VAŘENÍ – RYCHLÁ PŘEKVAPENÍ

Místo: Napajedla
Info: www.zameknapajedla.cz

24. 3. NEZMAŘI A PLAVCI

Dvojkonzert legend české hudební scény.
Místo: Pozlovice
Info: tel. 577 131 650, www.ogar.cz

26. 3. KOLÁČOVÉ ODPOLEDNE

Soutěž „O nejlepší koláč“ a kulturní program.
Místo: Rusava
Info: tel. 573 392 066, www.rusava.infomorava.cz

26. 3. RADEK PASTRŇÁK A PAKOSTRA TRIO

Leader skupiny Buty vystoupí se svou ostravskou formací složenou ze špičkových muzikantů.
Místo: Pozlovice
Info: tel. 577 131 650, www.ogar.cz

3. 4. O NAJLEPŠÍ KYŠANÉ ZELÉ NA SLOVÁCKU

Místo: Hluk
Info: tel. 572 581 671, www.mestohluk.cz



vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties

7. 4. KURZ VAŘENÍ – PAŠTIKY A JINÉ KULINÁŘSKÉ VYCHYTÁVKY

Místo: Napajedla
Info: www.zameknapajedla.cz

10. 4. ZPĚVÁČCI VALAŠKA

Místo: Valašské Klobouky
Info: tel. 731 163 592, www.klobucan.cz



11. – 15. 4. HULÍNSKÉ POHÁDKOVÉ JARO 2011

23. ročník přehlídky dětských divadelních souborů z regionu.
Místo: Hulín

12. 4. BEŇA A PTASZEK, KŘEST CD

Americký blues v tom nejlepším podání. Křest nového CD.
Místo: Pozlovice
Info: tel. 577 131 650, www.ogar.cz

13. 4. GASTROMÁNES

5. ročník soutěže žáků v kuchařském umění
Místo: Kroměříž
Info: tel. 573 504 502, www.hskm.cz

16. 4. VELIKONOCE NA ZÁMKU A JARMARK

Jarmark domácích výrobků a ekozemědělců, prohlídka zámku
Místo: Napajedla
Info: www.zameknapajedla.cz

16. 4. VELIKONOCE NA ROLNICKÉ USEDLOSTI

Místo: Kaňovice
Info: tel. 577 996 075, www.kanovice.cz

23. 4. VELIKONOCE NA VALAŠSKU – BÍLÁ SOBOTA

Nabídka velikonočního zboží.
Místo: Rožnov pod Radhoštěm
Info: tel. 571 757 148, www.vmp.cz

14. 5. MISTROVSTVÍ VALAŠSKA VE VAŘENÍ A POJÍDÁNÍ BRYNZOVÝCH HALUŠEK

Místo: Horský wellness hotel Tatra Velké Karlovice
Info: www.hotelatratra.cz, tel. 571 444 323



hospůdkoviny.cz
akce, události, zábava

9. EVÍTKA



Heineken®

PIVNÍ LIGA MISTRŮ

1.4. - 31.5.2011

REGISTRACE A INFO

www.pivniligamistru.cz



A ZABER!

KAŽDÝ PIVO SE POČÍTÁ!

www.medoks.cz



SÍDLO WINE DIETRICHSTEIN
JE UMÍSTĚNO V MALEBNÉM
VALAŠSKÉM KRAJI
SE ZNAČENOU CYKLOSTEZKOU.
U NÁS MŮŽETE NAKOUPIT
VÍNO V LIBOVOLNÉM MNOŽSTVÍ
PRO RŮZNÉ PŘÍLEŽITOSTI
JAKO JSOU SVATBY,
FIREMNÍ SETKÁNÍ A DALŠÍ.