

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku

červenec – srpen 2011

anketa

Letní posezení
s přáteli

aktuálně

I cestování
prochází žaludkem

téma

Kam na výlet?
Do Luhačovic!

recept

Tip na sladké osvěžení

SMS soutěž

Hrajte o let balonem



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION 13-14

inzerce

"Každá pořádná hostina
u nás přece začíná"

STAMA
ZLÍN



Nakupte si pohodlně vše na jednom místě -
papírové tácky a talíře, plastové jednorázové
nádobí, kelímky, ubrusy, ubrusy a grilovací tácy.

Prodejní sklad:
Tyršovo nábřeží 401, ZLÍN
(vedle fotbalového stadionu
Letná)

tel.: 577 211 768
mob.: 777 106 257

www.obaly-dekorace.cz



Kongresové centrum
Nám. T. G. Masaryka 5556, Zlín
Tel.: 577 008 907, 725 111 575



Ochutnejte kouzlo
večeri na terase...



Ráj Vína

SPECIALIZOVANÝ VELKOOBCHOD S VÍNEM

- VELKÝ VÝBĚR MORAVSKÝCH VÍN
- ŠIROKÁ NABÍDKA ZAHRANIČNÍCH VÍN
- VÍCE NEŽ 30 DRUHŮ SUDOVÉHO VÍNA
- MONTÁŽ VÝČEPNÍHO ZAŘÍZENÍ ZDARMA
- ŠIROKÁ NABÍDKA DOPLŇKŮ K VÍNU
- ROZVOZ PO ČR ZDARMA



www.rajvina.cz
tel.: +420 720 333 777

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

FORTUNA
sázková kancelář

STŘIHÁNÍ A ÚPRAVNA
PSŮ

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

WWW.HOUSEBOARD.CZ

KAVÁRNIČKA ERNESTÍNKA
DĚTSKÝ KOUTEK S HLÍDÁNÍM

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

Sport bar - Synot

NGOC VU THI - textil

SYNOTtip

herna, bar, sázková kancelář





MILÍ ČTENÁŘI,

připravili jsme pro Vás číslo plné pohody. Léto, to je cesta od jedné sezónní dobroty ke druhé – začíná to jahodami, třešněmi, přes hrášek, kopr a mladou cibulku se dá putovat k malinám, rybíz, meruňkám, či křehkému salátu a místním novým bramborám. A to jsem vynesla melouny, papriky, rajčata, fazolky, vlastnoručně nasbírané houby... a řadu dalších superstar prázdninové kuchyně. Užijte si tento kulinařský ohňostroj doma i v restauracích. Nezapomeňte jezdit na výlety – třeba do Luhačovic a v zahraničí ochutnávat místní exotická jídla. V horkém počasí vás určitě zchladí některý z ledových čajů nebo zmrzlinových pohárů, o kterých se dočtete na stránkách tohoto časopisu. A když se vyvede příjemný, vlahý večer, tak pozvěte sousedy na grilovačku. Zkrátka využijte na sto procent to, co léto nabízí!

*Příjemné počtení přeje
Štamgast & Gurmán*

P. S.

Máte nějaký vlastní kulinařský zážitek ze zahraničí? Narazili jste při dovolené na nějaké mimořádné jídlo nebo se vám povedl při konzumaci nějaký trapas? Napište nám své letní gurmánské zážitky na adresu redakce@stamgastagurman.cz a klidně připojte i nějakou zajímavou fotku. Vaše příspěvky zaslané do 31. 8. zveřejníme na webu www.stamgastagurman.cz.

inzerce

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

inzerce



RENATA ŠVRČKOVÁ
ÚŘEDNICE, ZLÍN

Léto je krátké, tak je víc než povinnost využít teplých večerů k posezení, třeba jen tak u skleničky dobrého sektu s přáteli. Se sousedy na Podvesné (-čtvrt ve Zlíně) jsme dokonce utvořili „Uliční výbor“, který pořádá nejen letní venkovní akce. Jednou z nejlepších bývá srpnová oslava Vánoc – to je posezení u velkého stolu pod širým nebem se spoustou rozmanitého jídla na grilu, lahodného letního pití a samozřejmě nechybí ani nazdobený svítící stromeček, vánoční koledy a dárky. Děti i dospělí tuhle akci milují.



JOŽKA KUBÁNÍK
HEREC SLOVÁCKÉHO
DIVADLA, UHERSKÉ
HRADIŠTĚ

Miluji sluníčko a nejrůznější akce na zahradách a každé pozvání s radostí využiji. Jen bohužel nejsem moc dobrý kuchař a spíš jím, než nakládám a griluju. Většinou nechybí saláty, steaky, občasná láhev dobrého vína. Nedávno jsem byl na zahradní párty u kamarádky Dany Batulkové (herečka). Ostatní hosté si už povídali na zahradě, my jsme něco dodělávali v kuchyni, když mě Dana poprosila: „Skoč mi, prosím, pro pár lístků bazalky,“ a ukázala směrem, kde byly desítky nejrůznějších rostlin. Odběhl jsem a po návratu na mě Dana pohlédla a jen špitla: „Děkuji ti, právě jsi mi oškubal mladý fikus.“



BÁRA KLIMKOVÁ
ZDRAVOTNÍ SESTRA,
ANGLIE

Pracuji v jednom měsíce na východním pobřeží Anglie a v létě s kolegy rádi využijeme hezkého počasí, zajdeme na pláž, kde si uděláme piknik. I pro místní je to v létě, třeba o víkendu, oblíbená činnost a na pláž chodí trávit volno celé rodiny. Také je zde populární grilování a v obchodech se tu nabízí celé sety – malý gril na jedno použití a k tomu už i nachystané, okořeněné maso. Pro koncepty je to rychlé a bez práce.



RICHARD VELÍSEK
PRODUCT MANAGER,
ZLÍN

Náš letní společenský život se odvíjí od toho, že máme malou dcerku a bydlíme v paneláku. Takže jsme odkázáni trávit letní večery všední na zahrádkách restaurací nebo na zahradách kamarádů, co mají doma gril. Ale na co se vždycky v létě těším, jsou návštěvy mých rodičů v tramské osadě Netopýr kousek za Hostišovou. Už od dětství miluju srazy trampů pod širým nebem. Uprostřed lesa se u ohně a kytary zpívají všemožné písně, nejen ty tramské, pije se pivo, opéká se maso a je dobrá nálada. Je to krásná.



**MILUŠKA
ZVONAŘOVÁ**
ŘEDITELKA IZAP,
ZLÍN

Protože jako rodina vlastnime chalupu s velkou zahradou, celou zimu se těšíme na setkávání jak s přáteli, kolegy a příbuznými, tak v poslední době i na setkávání s bývalými spolužáky. Nechybí grilování, opékání špekáčků na ohni, kytara, zpěv a ochutnávka nových kulinařských dobrot. Zahrada poskytuje množství drobného ovoce, tudíž největší úspěch mají všechny druhy bublanin, ovocných pohárů s domácí griotkou, ovocné a bylinkové sirupy.



LUKÁŠ LEKEŠ
KUCHAŘ, ZLÍN

Posezení pod pergolou s grilem využijeme stoprocentně a nejen o víkendech. Nejčastěji se tam setkáváme se švagrem a jeho rodinou. Grilování je u nás taková mužská záležitost. Oba se předháníme, kdo vymyslí rafinovanější jídlo. Dokonce nás nevyžene ani déšť, protože nás kryje stříška. Největší úspěch určitě mají různá grilovaná masa, ale také grilované brambory, papriky, cukety a další zelenina. Ale jsou večery, kdy se tam sejdeme jen tak bez jídla, abychom si chvíli popovídali.

Ydavateli magazínu Štamgast & Gurmán jsou ve spolupráci se zlínskými restauracemi a podniky společnost Devítka Plus s. r. o., V. Buriana 502/8, Praha 9, Satalice, 190 15, IČO 28219783 a Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 765 02, IČO 645 23 683. Registrace MK ČR E 18555. Magazín vychází ve Zlíně jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 15. 7. 2011. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín, 760 01. E-mail: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690. Redakce neodpovídá za obsah inzerátů. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690.

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

Graspo CZ, s.r.o., Pod Štamgastem 324, 765 02 Zlín
Tel.: 577 804 233, 723 726 262, Fax: 577 934 082
E-mail: vseok.zrnek@graspo.com

www.graspo.com

JEDNOHUBKY

Text: PR, Foto: archiv firem

RŮŽOVÉ NA 9EVÍTCE

Správně vychlazené růžové víno je ideálním nápojem především pro teplé jarní a letní večery. Pokud si rádi dáváte vinný střik, budete růžové víno milovat. Toto lehké, snadno pitelné víno kouzelných barev však sedne i většině ostatních. Je to osvěžení, které navíc může být servírováno i v netradičních variantách. Růžové patří k party, piknikům i tolik oblíbeným grilovačkám. Více na www.ruzove.cz. Ve Zlíně si můžete růžové vychutnat třeba v restauraci 9evítka, kde nabízí skvělé svatovavřinecké rosé z vinařství Pavlovín.



NEJLEPŠÍ VALAŠSKÝ RECEPT

Králíci kyselice Veroniky Tománkové z Prahy zvítězila v soutěži O nejlepší valašský recept, kterou uspořádal hotel Lanterna ve Velkých Karlovicích. Druhé místo obsadil recept na uzenou krkovičku s trnčenou omáčkou a valašským poškrabkem. Třetí skončily pohankové palačinky se špenátem a brynzou. „Z padesátky zaslanych receptů nakonec vzešlo celé menu, do nějž zařadíme ještě brynzovou polévku a metyu jako zákusek. Valašské menu představíme při Karlovském gastrofestivalu v listopadu,“ uvedla vedoucí hotelu Zuzana Vašutová.



PINOCCHIO BY NAKUPOVAL V IL GUSTO

Anejen ten. Z rozmanité nabídky sýrů, uzenin, sušených i chlazených těstovin, rajčatových produktů, omáček, pest, sladkostí a vín by si v prodejně italských lahůdek IL GUSTO našli to své i jiní - daleko slavnější - Italové. Ti by však museli zážit mnohem delší cestu než Zlíňané, kteří mají již jeden rok Itálii doslova za rohem, na třídě Tomáše Bati. Pro všechny, kteří rádi vaří a jedí s gusem, rozdáva IL GUSTO po celý srpen narozeninové dárky ve formě celé řady ochutnávek, zvýhodněných nákupů a novinek. Staňte se fanouškem naší skupiny Jíme s Gustem na facebooku a dozvíte se víc.

SLUNEČNICE LÁKÁ I POMÁHÁ

Netradiční kavárna Slunečnice na II. Morýsově domě ve Zlíně zve k letnímu posezení v rozlehlé zahradě. Děti zabaví průlezkou a dospělí pak točené pivo, ledová káva, alko i nealko koktejly. K snědku zde nabízí palačinky, čerstvý štrůdl, toasty a poháry. A co je v kavárně „netradiční“? Je to chráněná dílna a obsluhu tvoří lidé s mentálním znevýhodněním, kteří jsou zde zaměstnáni a trénují, aby jednou našli své pracovní uplatnění na běžném trhu práce. Zajděte se podívat, jak jim to jde. Slunečnice je oáza pro setkávání lidí obyčejných i neobyčejných. Více na www.slunecnice.us



NOVÁ VINOTÉKA VE ZLÍNĚ

Milovníci dobrého vína mají možnost vybrat z nabídky nové vinotéky Ars Vinea, která je v centru Zlína, v ulici Kvítková. Zákazníci zde najdou hlavně vína z moravských rodinných vinařství, bio vína i sudová vína z oblasti pod Pálavou. Nabídku pak doplňují zahraniční vína a sekty, vinná kosmetika a dárkové zboží. Specialitou prodejny je ucelená kolekce růžových vín, ale také například italské sklo pro víno Luigi Bormioli, které je díky vysoké odolnosti vhodné ke každodennímu použití. Výběr vhodného vína je zde přizpůsoben i laikům a samozřejmostí je i vytvoření dárkových balíčků.

LUXUSNÍ NEBO CENOVĚ DOSTUPNÁ RESTAURACE?

Vrestauraci s cenově dostupnými jídly se změnil zlínský ASTON v Hotelu Ondráš, který většina lidí dříve vnímala spíše jako luxusní podnik. Došlo zde také ke změně jídelního lístku, ve kterém hosté najdou jídla vařená podle staročeských (moravských) receptů přizpůsobených dnešní moderní době. Každý den je připraveno několik fresh jídel. Kuchaři restaurace se řídí zásadami dnešní moderní gastronomie, což je i poznat při podávání poledního menu. Samozřejmostí je v ASTONU i připravený džbán s pitnou vodou pro hosty. Za bezkonkurenční cenu zde můžete ochutnat například 100 g Kuřecí BIO steak od 48 Kč za porci. Cena poledního menu je od 79 Kč včetně polévky.



NOVÝ PENZION A RESTAURACE BALONCENTRUM

Společnost ZEPELIN CZ, s.r.o., která je provozovatelem horkovzdušných balonů, připravuje otevření penzionu a restaurace BalonCentrum v krásné lokalitě Chřibů, v obci Břestek u Buchlovic. Prioritním cílem tohoto projektu je zvýšit atraktivitu území v rámci cestovního ruchu a napomoci tak ke zvýšení návštěvnosti turisticky bohaté lokality regionu Slovácka. Centrum bude poskytovat komplexní zázemí pro provozování vyhlídkových letů balónem, ubytování, stylové restaurace, relaxace, školicí místnosti a nabídky uspořádání teambuildingů a dalších volnočasových aktivit. Více na www.balonu.eu

TOP VÍNO SLOVÁCKA

Okresní agrární komora pro okres Uh. Hradiště a Zemědělský svaz ČR, územní organizace v Uherckém Hradišti vyhlásí 14. ročník soutěže „TOP VÍNO SLOVÁCKA“. Přihlásit se mohou vinaři Zlínského kraje a přilehlých obcí Blatnice pod Sv. Antonínkem a Blatnička. Vína musí být vyrobena z hroznů odrůd vinné révy mající původ na území ČR. Slavnostní vyhlášení, proběhne na vinařských slavnostech 3. září 2011 v Polešovicích. Je připraven bohatý kulturní program, ochutnávka hodnocených vín, ochutnávka regionálních potravin a vín z ekologicky pěstovaných hroznů. V podvečer je připravena ochutnávka vín v otevřených polešovských sklepích s bohatým občerstvením za doprovodu cimbálových muzik.



Foto: Ing. Bartošik

KOUZLO LETNÍCH SETKÁNÍ POD ŠIRÝM NEBEM

Text a foto: Blanka Kovandová

Letní párty – tak to je výraz, kterému bych se chtěla vyhnout. Podle mne totiž přesně nevystihuje fenomén, který do společenského života přináší letní sezóna. Když se řekne letní párty, představím si buď hromadné neřízené veselí s hlasitou elektronickou hudbou, nebo moře nóbl nudy v těsných botách na podpatku se sklenkou šampaňského v ruce...

Já bych ráda v následujících řádcích zachytila přátelskou atmosféru letních setkání, na které se nemusí člověk soukat do obleku. Uvolněnou atmosféru posezení na zahradce u sousedů, s kamarády u grilu nebo s rodinou u ohýnku...

Zlín je díky tisícům půldomků, jednodomků a čtvrtdomků doslova prošípaný lavičkami, pergolami, grily. Stačí, aby se ukázalo, že sobota bude slunečná a večer se čtvrt Zálešná nebo Letná zahálí do vůně opékaného masa. „Někdy to plánujeme a jindy jsou setkání spontánní. Naposled jsme vytáhli ven plotýnkový vaříč a nasmažili langoše – seznání sousedé a kamarádi se dostavili do půl hodinky, včetně dětí, které dostaly bojový úkol otrhat všechny hrášek. Bylo z toho příjemné odpoledne, které se líbilo velkým i malým. Hned o týden později jsme se potkali o ulici výš při sklence vína. Přesně na tohle se vždycky po zimě tak těším,“ popsal Radek z Lesní čtvrti.

Lidé se pak dělí na nadšené pořadatele takových setkání a na stejně nadšené návštěvníky. Do první skupiny patří třeba Anna Zapletalová: „Léto bez venkovního stolování si neumím představit. Momentálně chystám pro kamarádky akci spojenou s grilovačkou. Ráda zkouším něco nového, takže tentokrát vynecháme maso a nad oheň dáme zeleninu, polentu a budeme zapékat mozzarellu na doma upečeném chlebu. Naložím i vegetariánský seitan, který se dle předchozích zkušeností i mezi masožravci od krbu velmi rychle vytrácí. Vše doplní domácí marinády, dresinky a salátek. Ale hned další den máme na chatě v plánu jednoduché opékání špekáčků.“



To Jožka Kubánik se hrdě hlásí ke své kuchyňské nepoužitelnosti, ale o to raději na podobné akce chodí. „Důležité je, aby se sešli lidé, kteří se mají rádi. Pak už je jedno, jestli si jen tak povídají (samozřejmě o těch přátelích, kteří tam právě nejsou), nebo otáčejí na grilu kousky masa. Já si třeba s radostí zahraju i nějakou hru. Nedávno jsme s kolegou Vaculíkem od nás, ze Slováckého divadla, objevili při párty hru o českém filmu. Dozvěděli jsme se spoustu zajímavostí a také to, že David neumí kreslit. A když měl za úkol popsat meč z pohádky Princ Bajaja, začal, bůhvíproč, vydávat zvuky kozy domácí. Celá společnost se výborně bavila a to je na letních párty to podstatné.“

V podávaném občerstvení vedou grilované dobroty, saláty a jednohubky. Nesmrtelnou klasikou jsou pak špekáčky. „Je to vážně zvláštní, vlastně nám ani moc nechutnají, ale bez nich by to nebyl prostě správný táborák,“ potvrzuje Honza z Malenovic. „Ať nachystáme sebevětší dobrotu, tak děti vyžadují špekáčky. Mají na podobné nezdravé věci někde

zabudovaný radar,“ potvrzuje jeho slova trojnásobná maminka Jana.

Letní setkávání mají rádi i obyvatelé sídlišť a domů v centru města. Jen musí být vynalézavější. „Přizpůsobilí jsme se situaci. Vždycky sbalíme vše potřebné do batohu a vyrazíme na okraj sídliště, směrem k Vršavě. Tam je na louce několik lokalit, kde se dá bezpečně udělat táborák a posedět s dětmi a se sousedy. Každý donese něco dobrého. Děti s tatínky se vyblbnou na louce při hrách a soutěžích, najíme se, posedíme u ohně se sídlišťem za zády,“ popsala obyvatelka Jižních Svahů Bára.

Všichni oslovení pak potvrdili to nejdůležitější - sebedokonalejší jídlo a pití nevyplní na dlouho díry v konverzaci, která vážne, když si lidé nemají co říct. Jednoznačně tedy platí, že záleží hlavně na tom, aby se pod kulisou letních podvečerů scházeli lidé, kteří se mají rádi a kterým je spolu prostě a jednoduše dobře. Ať už se sejdou kdekoli.

inzerce



catering
kdykoli & kdekoli
catering raut coffeebreak
grill párty promoce event svatba
cocktail buffet hostina večere
dětská párty akce na klíč
www.9evitka.cz





Průvodce Riki v roli kuchaře na základně Green Live na Sumatře.



NEJENOM LÁSKA, ALE I CESTOVÁNÍ PROCHÁZÍ ŽALUDKEM

Text: Blanka Kovandová, Foto: Blanka Kovandová, Ruda Švaříček

Máte rádi exotická jídla? Když vyrazíte na dovolenou do zahraničí, testujete místní speciality? Lidé, pro které je putování světem hlavní životní náplní, rozhodně doporučují ochutnávat, ochutnávat, ochutnávat. Jídlo je jedna z důležitých cest, jak poznat zemi, kterou navštívíte. Štamgast a Gurmán si o jídle povídal se dvěma cestovateli - Miroslavem Náplavou a Rudolfem Švaříčkem. I když oba žijí v Brně (pokud zrovna nelítají po světě), ke Zlínu mají citový vztah. Přitahuje je sem velký magnet v podobě žijící cestovatelské legendy Miroslava Zikmunda. Mirek ve Zlíně pořádá se svým kolegou Petrem Horkým cestovatelský festival Neznámá Země a Ruda přivezl do Zlína velmi atraktivní výstavu Šangri-la, která je k vidění na zlínském zámku.

„NEJÍST NA CESTÁCH S MÍSTNÍMI SE ROVNÁ CESTOVÁNÍ SE ŠÁTKEM NA OČÍCH“

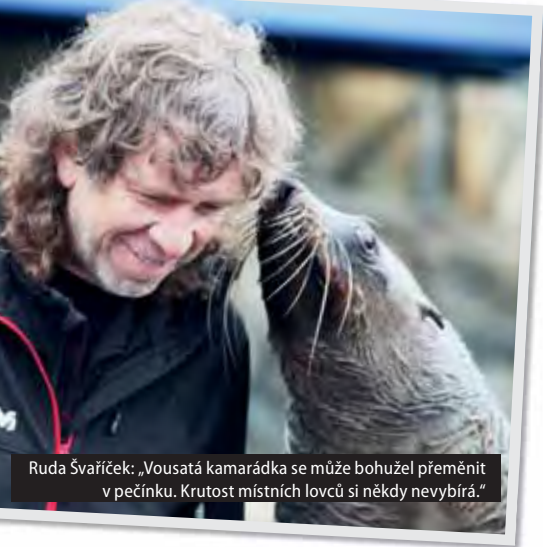
Autorem tohoto krásného motta je právě Mirek Náplava. „My s Petrem Horkým máme, co se jídla týká, jasnou filozofii: Nejdřív ochutnej, pak se ptej, cos jedl. Smažený červ nebo saranče Evropana moc neláká, a přitom francouzská kuchyně se neobejde bez šneků a žabích stehýnek. Chceš-li poznat zem, ochutnej její jídla – praví jedno moudré přísloví. Od svých prvních cestovatelských krůčků jsme se téhle moudrosti drželi, poctivě ochutnávali.“

Ve spojitosti s jídlem si Mirek vybavuje i historky, kdy mu nejmíc zavařila vlastní neznalost. „Cestou napříč Madagaskarem, ostrovem nazývaným Noemovou archou živočišných druhů, jsme zastavili v bufetu u prašné silnice. Ačkoli, slovo bufet je hodně vznešené označení pro onu dřevěnou boudu stlučenou z prken, dokonale provoněnou kouřem z otevřeného ohniště. Žádný vývěsní štít, jen na kusu kartonu z krabice přidrátovaném na kůlu byl načmáraný nějaký text. Ještě jsem žertoval, že si dám menu číslo tři, protože jsem absolutně nebyl schopen poznat, o co jde. Na roštu s doutnajícím dřevěným uhlím se opékaly masové špizy na špejlich. Kousky masa zebru, malgašské období hovězího dobytky, úžasně voněly. Na umaštěném stole nechyběla miska s nadrcenými čili papričkami, které vám z úst udělají v mžiku výheň pekelnou. Ještě než nám obsluhující děvče přineslo špizy a mísu rýže, postavilo před každého z nás

misku s hnědou tekutinou. „Co to může být? Že by čaj? Nebo sójová omáčka na rýži?“ srkl jsem si opatrně a vyhodnotil chuť. Čaj to rozhodně nebyl. „Snad se tím polévá ta rýže,“ padlo definitivní rozhodnutí, jak s obsahem misek naložíme. Hladově jsme žvýkali voňavé kousky masa, zajídali je rýží s „omáčkou“ a pořádnou dávkou čili. S posledními sousty zastavila před bufetem rozhrkaná dodávka, ze které vyskákalo snad patnáct lidí. Servírka i před nově přichozí postavila misku a...



Snídaně uprostřed pralesa na základně Green Live na Sumatře.



Ruda Švaříček: „Vousatá kamarádka se může bohužel přeměnit v pečínku. Krutost místních lovců si někdy nevybírá.“

k mému úžasu si její obsah na rýži nikdo z nich nenalil: umyli si v ní ruce. Ale přežili jsme to ve zdraví,” popsal cestovatel s tím, že někdy se následně konzumaci prášků proti střevním problémům nevyhnul.

Cestovatel a spisovatel Ruda Švaříček je kromě zmíněné výstavy Šangri-la i autorem i výstavy Afrika na zámku v Napajedlích. Většinu vystavených předmětů vlastnoručně přivezl do Česka ze svých expedic do exotických koutů země. Miluje skalnaté štíty Himálaje, rád se vrací do šera pralesa k domorodým africkým kmenům, jejichž život plyne stejně, jako plynul

v době kamenné, nebo zkouší své vlastní schopnosti přežít za Polárním kruhem. „I v náročných destinacích, odkud se kolegové z expedic vrací chudší o spoustu kilogramů po strádání v jídle, jsem já schopen přibrat a dobře se najíst. Dokážu si skutečně pochutnat opravdu na celém světě,” tvrdí Ruda.

Ale i takový jedlík připouští, že rozdíl v možnosti se dobře najíst na různých místech jsou propastné: „Mimořádně mi vyhovuje provoněná thajská kuchyně a vůbec kulinářské orgie jihovýchodní Asie. Skvělá je Indie a Nepál s jejich jednoduchými, ale vynikajícími jídly. Konzumujeme-li v horách měsíc tradiční jídlo dalbhat - rýži s čočkou a přísadami dle možností dané lokality - neomrzí se mi zásadně. Jeho odlišné variace stále chutnají a lákají. Naopak nejvíce jsem trpěl hladem jednoznačně v Antarktidě, kde možnosti pořízení dobroty byly nulové. Speciální "sušinu" jsme si vezli na expedičních saních, s každou polévku bylo třeba důmyslně šetřit. Když mi u večere spadlo ze lžice zrno rýže, byl jsem schopen převrátit celý stan naruby, abych ho našel.“

Za kulinářsky nejslabší bod procestovaných zemí označil Ruda Švaříček Novou Guineu. „Jídelníček zde tvoří dřevěná sagová palma a je to, jako bych jen nekončnou přezvykoval piliny. Jiné rozumné plnidlo žaludku však vnitrozemí druhého největšího ostrova světa nezná. A když zde došlo na zpestření stravy, stálo to za to – ochutnali jsme zde vzácného kasuára přilbo-

vého, kakadu fosforového, korunáče, papoušky, prostě cokoli, co přišlo domorodcům před jejich luky a šípy. Hlad si u nich nevybírá. Nepohrdnou ani brouky, kobylkami, mravenci, termity nebo krysy a občas jsem se nuceným degustacím nevyhnul ani já.“

MOJE DOKONALÁ PRALESNÍ SNÍDANĚ

Při své první opravdu exotické cestě do Indonésie jsem se řídila radami zkušených cestovatelů a ochutnávala, kde se dalo. A chutnalo mi u stánku s rychlým občerstvením v Jakartě, i na základně uprostřed pralesa v srdci Sumatry, kdy nám místní průvodci připravili nezapomenutelnou palačinko - ovocnou snídani. Na výpravách do džungle jsme s sebou nosili vynikající Nasí goreng nebo Mie goreng – jednoduché jídlo z rýže nebo nudlí, které jsme zapíjeli pramenitou vodou při chvílích odpočinku na břehu průzračných řek. Úžasný zážitek nám přineslo i pozvání domorodých přátel na domácí večeři – to jsme pod nápojem výborného jídla málem praskli. Když si tak uvědomuji, jediný střevní problém se dostavil, když jsem si z čisté nostalgické dala, v Čechy vedeném resortu, na ostrově Nusa Penida smažený řízek s bramborovou kaší a okurkovým salátem... Asi trest za to, že jsem se na chvíli přestala řídit zlatou radou o ochutnávání místních dobrot.

Milí čtenáři,

Máte nějaký vlastní kulinářský zážitek ze zahraničí? Narazili jste při dovolené na nějaké mimořádné jídlo nebo se vám povedl při konzumaci nějaký trapas? Napište nám své letní gurmánské zážitky na adresu redakce@stamgastagurman.cz a klidně připojte i nějakou zajímavou fotku. Vaše příspěvky zaslané do 31. 8. zveřejníme na webu www.stamgastagurman.cz.

PRVNÍ ITALSKÉ LAHŮDKY VE ZLÍNĚ SLAVÍ ROK OD SVÉHO OTEVŘENÍ!

Utíká to jako voda a IL GUSTO - první italské lahůdky ve Zlíně - v srpnu oslaví první narozeniny. Za rok své existence se tento malebný obchůdek na třídě Tomáše Bati stal nejen oblíbeným místem k nákupům specialit z apeninského poloostrova, ale také vyhledávaným útočištěm milovníků kvalitní kávy a dobré pohody vůbec.

Italská kuchyně, to nejsou jenom špagety a parmazán. Je mnohem chuťově pestrobarevnější, než si možná dokážeme představit. Italské lahůdky IL GUSTO již jeden rok nabízí svým zákazníkům sortiment ze všech koutů této krásné jihoevropské země.

Itálie v současnosti nabízí 227 originálních potravinářských produktů. Všechny zásadní si dnes můžete v IL GUSTO koupit a připravit si z nich chutnou večeři nebo si je jen tak zakousnout k dobrému vínu, třeba k tomu z Umbrie nebo z Piemontu, které v regálech tohoto útulného obchůdku také najdete.

Zákazníci si odsud mohou domů odnést sýry, typické pro hornaté oblasti severní Itálie, jako jsou nepře-konatelné Taleggio nebo Montasio. Region Emilia Romagna, který svým rázem připomíná Hanou, zastupují sýry parmazánového typu Parmigiano Reggiano a Grana Padano či fenomenální Prosciutto di Parma. Sympatičtí prodávčí vám v IL GUSTO nezapomenou nabídnout ani produkty typické pro jižní oblasti Itálie - ovčí sýr Pecorino Romano, buvolí mozzarella nebo špičkové rajčatové produkty.

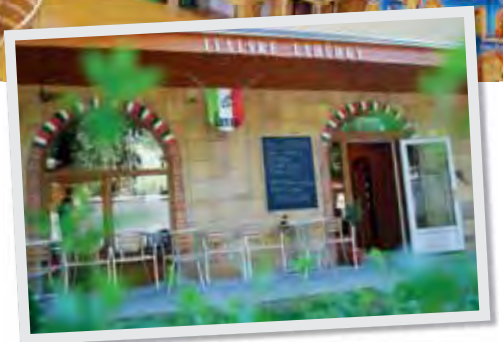
Přestože se nenacházejí úplně v centru města, během prvního roku své existence si první italské lahůdky ve Zlíně našly svou věrnou klientelu. Ta ví, že zde najde nejen širokou nabídku sušených těstovin, ale i těstovin chlazených, které patří mezi vůbec nejprodávanější sortiment. Někteří zákazníci sem chodí na olivový olej z Kampánie, jiní vědí, že zde najdou vhodnou rýži na rizoto.

Kromě nákupu si všichni mohou v klidu posedět u výborného cappuccina boloňské značky Filicori nebo si zakousnout zapéčené panino, plněné například prosciuttem crudem a sušenými rajčaty.

Pokud si chcete k obchůdku dojet svým vozem nebo být v kávičce připojeni k internetu, buďte bez obav. K obchůdku náleží čtyři parkovací místa a jde zde wi-fi free.

A ještě něco, možná to nejdůležitější. Po celý srpen můžete v rámci oslav prvních narozenin nakupovat v IL GUSTO výhodně a k tomu ochutnat celou řadu novinek. Více o narozeninové nabídce se můžete dozvědět na facebookové stránce Jíme s Gustem nebo na webové stránce www.ilgusto.cz.

IL GUSTO
ITALSKÉ LAHŮDKY
Třída T. Bati 3767, Zlín
Tel. 602 711 370, 608 778 219
www.ilgusto.cz



IL GUSTO děkuje za přízeň všem, kteří rádi vaří, jedí a žijí s gusem! Těšíme se na vaši návštěvu.

ZMRZLINOVÉ POHÁRY PRO LETNÍ OSVĚŽENÍ



FLORENCIE

Zmrzlina čokoládová, vanilková a dolce latte (mléčný karamel s banány zalitými čokoládovou polevou a zdobené šlehačkou)

Postup:

Čokoládová poleva:

- koupená poleva
- 1x hrnek kakaa, 1 hrnek moučkového cukru, přidáním horké vody určujeme hustotu
- 150 g hořké čokolády, 50 g cukru, 3 lžičky silné instantní kávy, 1 lžička mleté skořice, 5 lžic smetany ke šlehání, 3 lžičky kávového likéru
- Cukr, kávu a skořici rozehrějeme a přivedeme k varu, vypneme a v horké směsi rozpustíme čokoládu, přimícháme smetanu a líkér (pokud jej chceme použít). Poléváme teplou polevou.

MILÁNO

Čokoládová a vanilková zmrzlina s hruškou, zdobená čokoládovou polevou a šlehačkou

Postup:

- Můžeme použít kompotované hrušky, v hruškové sezóně čerstvé, zakapané citronovou šťávou, aby nezhnědly, nebo lehce svařené v cukerném nálevu s citrónovou šťávou, kam můžeme přidat hřebíček nebo badyán, nebo skořici v celku. Pokud budou hrušky velké, může se zmrzlina umístit rovnou do důlků po jadránci, kopeček do každé půlky, čokoládová poleva se používá stejná.



VANILKOVÝ KOKTEJL

2 kopečky vanilkové zmrzliny, 2 dl mléka, plátky pomeranče na ozdobu

Postup:

- 1 kopeček zmrzliny rozmixujeme s mlékem, můžeme přidat 1 banán. nalijeme do skleničky, navrch položíme zbylé kopečky zmrzliny, dozdobíme plátky pomeranče
- 1 kopeček vanilkové zmrzliny, 1 lžičku pomerančového likéru a 2 dl mléka rozmixujeme, nalijeme do skleničky, navrch položíme zbylé kopečky zmrzliny, dozdobíme pomerančem

Text a foto: ADRIA GOLD s.r.o., Nivnice

ANKETA

PŘIPRAVILI JSTE PRO SVÉ HOSTY A ZÁKAZNÍKY NA LETNÍ OBDOBÍ NĚCO SPECIÁLNÍHO? CO BYSTE JIM DOPORUČILI?



BARBORA SOJÁKOVÁ

VINOTÉKA ARS VINEA, ZLÍN
Pro letní období jsme připravili pro naše zákazníky rozšířenou kolekci růžových vín, která jsou ideálním nápojem pro posezení s přáteli. V růžovém víně se snoubí svěžest bílého vína a v chuti jsou lahodné tóny vína červeného. K létu patří grilování, proto bych k němu doporučila naše sudová vína přivezená z Pavlova, oblasti pod Pálavou.



PAVEL ŠEVČÍK

VALTICKÁ HOSPÚDKA, ZLÍN
Kolektiv Valtické hospůdky pod vedením šéfkuchaře připravil přehlídku letních salátů, kde si na své přijdou milovníci lehkých letních jídel. Ke každému salátu je nabídnuto i vhodné víno, které bylo pečlivě vybíráno tak, aby daný pokrm skvěle doplňovalo. Host má tedy možnost jedinečného kulinařského zážitku ve formě snoubení pokrmu s vhodným vínem. Naši specialitou, kterou bych doporučil, stále zůstávají grilovaná vepřová žebra na černém pivu a medu. Čtenáře tímto srdečně zvou na naši letní zahrádku a přeji jim mnoho skvělých kulinařských zážitků.



MAREK JESTŘÁBÍK

HOTEL VYHLÍDKA, LUHAČOVICE
Hotel Vyhlička**** nabízí v horkém létě svým hostům i návštěvníkům Luhačovic a Luhačovické přehrady příjemné posezení na velké zastřešené terase s výhledem na přehradu a aquapark. Pan šéfkuchař je připraven mimo denních „meníček“ přichystat nejen žádané speciality na grilu, ale i lehká letní jídla. K lázeňské pohodě neodmyslitelně patří výborná káva se zákuskem. Pro děti tady máme zmrzlinové poháry a vlastní velké hřiště s několika atrakcemi.

inzerce

Exkluzivní cena

Posel dobré nálady

Delegát je vynikající české pivo, které se vaří pouze z obilného sladu, vody a chmele, pomocí pivovarských kvasinek a to tradiční metodou.

Vyrábí se v českém pivovaru se staletou tradicí.

50 l jen za 949 Kč s DPH

Pro bližší informace kontaktujte: Martina Tvrdoňová, mobil: 724 412 897, e-mail: mtrvonova@rosamarket.cz

KAM NA VÝLET? DO LUHAČOVIC!

Text: Blanka Kovandová, Foto: archiv firem

Největší moravské lázně mají své kouzlo v každém ročním období – nejvíce živo je zde ale samozřejmě v létě. Lidé sem přijíždí hlavně za silou místních přírodních pramenů - na území Luhačovic vyvěrá v čele s neznámější Vincentkou 16 hydrouhličitanochloridosodných kyselek a jeden sírný pramen. Každou hodinu se zde na povrch dostává 15 tisíc litrů 10 až 12 stupňů teplé minerální vody, obsahující velké množství rozpuštěných minerálních látek, (sodík, vápník, hořčík, chlór, bróm, jód, kyselina uhličitá, rozpuštěný oxid uhličitý). Lázeňští hosté si zde léčí nejčastěji problémy s dýchacími cestami, trávicím ústrojím a pohybovým aparátem. Stále více hostů Luhačovice vyhledává také jako dokonalé místo pro relaxační pobyty. Okolím na rozhraní Vizovických vrchů a Bílých Karpat nabízí nesčetné varianty procházek nebo vyjížděk na kole.

LUHAČOVICE GURMÁNSKÉ

Nejčastějším „jedlým“ suvenýrem, který si hosté odváží z Luhačovic, jsou místní vyhlášené lázeňské oplatky. Je jich přes třicet druhů a je možné ochut-

nat je studené i teplé, třeba s tradiční čokoládovou nebo oříškovou příchutí. A stojí za to otestovat i nové, originální příchutě – třeba mátovou, pomerančovou nebo s hořkou chili čokoládou. Některé kombinace má místní výrobce dokonce patentově chráněny. V luhačovických kavárnách a cukrárnách se podává dobrá káva, která se s chutí lázeňských oplatků krásně doplňuje...

Skutečný gurmánský zážitek pak čeká na návštěvníky hotelu Alexandria – konkrétně jeho vyhlášené Francouzské restaurace. V těchto dnech se její nedílnou součástí stala letní terasa se slunečníky s celkovou kapacitou 40 míst, která svou polohou vybízí hosty k příjemně strávenému obědu, k odpolednímu posezení s přáteli u skleničky kvalitního vína, nebo k vychutnání oblíbené kávy s atraktivním moučnickem a večer pak k romanticky ladě-

né večeri při západu slunce. Prázdniny inspirovaly zdejší tým kuchařů k tvorbě speciální letní nabídky, která obsahuje pestrou škálu jídla ze sezónních surovin a nabízí tak dobroty z jahod nebo neotřelé kombinace zeleninových a ovocných salátů.



ALEXANDRIA



Spa & Wellness hotel

LÁZNĚ LUHAČOVICE, a.s.

Lázeňská gastronomie na dosah...



gastronomický zážitek · krajové speciality · moravská i zahraniční vína
dohotovování jídel u stolu · flambování

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE

Rezervace: tel.: 577 120 700, e-mail: alexandria@lazneluhacovice.cz

ZVEME VÁS TAKÉ DO WELLNESS CENTRA VE STYLU STAROŘÍMSKÝCH LÁZŇÍ

www.LazneLuhacovice.cz



inzerce



Jen dvacet minut pohodlné procházky dělí od Lázeňského náměstí příjemný hotel Vyhlička na břehu Luhačovické přehrady, v katastru obce Pozlovice. I když je letos přehrada vypuštěná, stojí určitě toto místo za návštěvu – v těsném sousedství Vyhličky je totiž krásné nové koupaliště Duha se spoustou atrakcí. Vyhlička tak nabízí například i rychlé občerstvení pro jeho návštěvníky, ale také poklidné posezení pro výletníky na prostorné terase, či uvnitř v restauraci nebo vinárně. Jídelniček je plný krajových specialit i jídel mezinárodní kuchyně.

LUHAČOVICE KULTURNÍ

V letních měsících je program kulturních akcí v lázeňských Luhačovicích hodně „našlapaný“ – stačí sledovat bohatou nabídku na www.luhacovice.cz.

Zlatým hřebem kulturního života je určitě festival **Janáček a Luhačovice**, který se letos uskuteční již po dvacáté od 18. do 22. července. Jde o sérii koncertů, nad kterými drží záštitu přímo manželka prezidenta, Livia Klausová. Festival oslavuje každoročně fakt, že hudební skladatel Leoš Janáček Luhačovice miloval a byl jim (na rozdíl od lásek ji-

ných) věrný čtyřicet let. Letos festival uvede hvězdné interprety – například operní divu Evu Urbanovou nebo houslového virtuosa Pavla Šporcla.“

Procházkám po kolonádě nedaleko malebných staveb architekta Jurkoviče vyloženě svědčí pravidelné kolonádní koncerty – v červenci a srpnu jsou plánovány vždy ve středu, pátek a neděli, obvykle od 16. hodin na Lázeňském náměstí, kde se na podiu střídají různé žánry – jazz, dixieland, dechovka



INFORMAČNÍ CENTRA V LUHAČOVICÍCH:

LUHA INFO

Městské informační středisko
Masarykova 950, Luhačovice
Tel. 577 133 980, 577 132 341
www.mesto.luhacovice.cz

LUHANKA

Luhačovická cestovní a informační agentura
Nám. 28. října 441, Luhačovice
Tel. 577 681 103
www.lazneluhacovice.cz

i folklor. Na kolonádní koncerty je vstup zdarma a při nepříznivém počasí se přesunují do koncertního sálu Společenského domu.

V první polovině měsíce srpna se mohou hosté těšit na **Akademii Václava Hudečka**, která nabídne v sále Elektry, Lázeňském divadle, kostele svatě Rodiny a v hale Vincenka sérii koncertů. A jistě bude úspěšný i slavnostní koncert v sobotu 12. srpna, netradičně pod širým nebem na Lázeňském náměstí.

Milovníci divadla si přijdou na své zase v týdnu od 23. do 27. srpna, kdy připravil Miloslav Mejzlík, prezident přehlídky komorní divadelní tvorby **Divadelní Luhačovice**, zajímavý program představení s předními herci a renomovanými divadly.

Posledním festivalem doznívajícího léta je pak **Mezinárodní festival dětských folklorních souborů „Písni a tancem“**. Dětské soubory se svým pestrým a barevným třídním programem roztančí a rozezpívají od 9. do 11. září celé Luhačovice.

inzerce



**Slané pohoštění.
Ruční výroba a distribuce
po celé České republice.**

KRAJČI





KDO POJMENOVAL VINCENTKU?

Proč pramen Vincentka nese právě toto jméno? Po kom byla pojmenovaná Aloiska nebo Ottovka – další známé Luhačoviccké prameny? Vězte, že zřídla nesou jména skutečných lidí z dávné historie malebného lázeňského města. Mají šlechtický lesk a stejně, exoticky znějící příjmení – Serényni.

Byl to právě hraběcí rod Serényňů, kterým Luhačovice vděčí za mnohé. Usadili se v Luhačovicích na začátku 17. století a stopy jejich dobrého panování a rozkvětu jsou patrné dodnes. Byli dobří hospodáři, vystavěli zde barokní zámek, v Pozlovicích kostel i s farou, vděčíme jim třeba i za kapli na známém poutním místě Provodově. Za jejich správy v Luhačovicích fungoval pivovar, mlýny i palírna. Právě Serényňové položili základy lázeňství v Luhačovicích a jména členů této rodiny dodnes nesou zdejší proslulé léčivé prameny. A byli to právě Serényňové, kteří prodali prosperující lázně české akciové společnosti v čele s doktorem Františkem Veselým, aby se začala psát nová kapitola zdejšího lázeňství.

Historii starého šlechtického rodu od rozkvětu a hojnosti až po hořké konce po druhé světové válce mapuje výpravná výstava v Muzeu Luhačovicckého Zálesí, které najdete v budově Městského kulturního domu Elektra. Výstava se jmenuje **Příběhy hraběcíh lázní** a k vidění zde bude až do 30. října. Expozice je otevřena denně mimo pondělí od 9 do 12 a od 13 do 17 hodin. **Více na www.muzeum-zlin.cz**

inzerce



LUHAČOVICĚ

Hotel Vyhlídka

www.vyhlidka.eu

608 434 390



ubytování



bar



restaurace



bowling



sauna



fitness



whirlpool



cyklisté
vítání



relaxační a sportovní centrum • turistika • cykloturistika • in-line brusle

OBJEVTE KOUZLO LEDOVÉHO ČAJE

Text a foto: Oxalis, spol. s r.o., Slušovice

Přichází léto a nastává ta správná sezona pro vychlazené čaje. Vychází surovinou však nemusí být jen čaj černý a zelený, jak to všichni známe, stále oblíbenější jsou i ledové nápoje z čajů ovocných či rooibosu. Pro dobrý ledový čaj je potřeba kvalitní výrazný čaj, led nebo chladná voda a oblíbené bylinky. Ledový čaj se dá připravit dokonce dvěma způsoby – klasickou horkou metodou a pak je možné připravit si skvělý nápoj i za studena.



„Zaznamenali jsme, že v České republice je ledový nápoj z čaje opravdu oblíbený. A není se čemu divit, pitný režim je v horku velmi důležitý a čaj navíc **blahodárně podporuje organismus**. Jeho příprava je velmi jednoduchá, každý si doma může připravit variantu, která mu bude chutnat nejvíce. A navíc má čaj tu dokonalou vlastnost, že v zimě zahřeje a v létě ochladí,“ uvedl Petr Zelík, zakladatel a vlastník společnosti Oxalis, která se specializuje na čaj a kávu.

Ledový čaj je možné udělat z **jakéhokoli druhu čaje**, záleží jenom na chu-

ti toho, kdo si čaj připravuje. Odborníci samozřejmě doporučují **kvalitní sypané čaje**, kterých je opravdu velké množství. Lze vybrat jak z bohaté nabídky čistých jednodruhových čajů, tak ze zajímavých směsí připravených přímo na léto. **Pro horké dny jsou vhodné kombinace čajů s ovocem**, například brusinkami, pomerančem, citronem, limetkou nebo třeba s mangem. Všechny ovocné varianty chutnají výborně i v ledovém stavu.

„Existují dvě varianty přípravy ledového čaje, a to **klasická horká příprava**

čaje a pak druhá, takzvaná za studena. Stačí použít dvojnásobné množství jakéhokoli oblíbeného čaje, nasypat ho do skleněné nádoby a zalít do dvou třetin studenou vodou,“ řekl Petr Zelík z Oxalisu. „Čaj se nechá minimálně deset minut louhovat a pak už ho stačí přelit přes sítko do konvice nebo džbánu s ledem a je hotovo. Při přípravě však dbejte na to, aby použitá voda nebyla příliš tvrdá ani ledová. Čaj by se nemusel optimálně vyluhovat.“

Variant kvalitních ledových nápojů je nespočet. Použít se dá buď klasická horká metoda, nebo rychlejší příprava za studena. Vždy je ale nutné dodržet zásadu, že **čajový nálev by měl být připravován z minimálně dvojnásobné dávky čaje**, aby pak přidáním ledu nebo vody nebyl příliš slabý. A které další přísady se hodí k ledovému čaji? Samozřejmě **ovoce**, u něj se fantazii meze nekladou. Pak také **bylinky**, velmi oblíbená a používaná je **máta**, zajímavá může být kombinace s **meduňkou, vanilkou a zázvorem**. Dobrým tipem je třeba vousatka citronová nebo **myrtovník citronový**, které vynikají **svěží citrusovou chutí, k okyselení je možné použít ibišek nebo šípek**.

„Nelze jednoznačně říct, které čaje se pro přípravu ledového nápoje hodí více nebo méně. V podstatě opravdu záleží jenom na chuti každého z nás. Já preferuji čisté černé čaje, takže i ledové varianty dělám z něj, ale třeba na léto, kdy člověk vypije hodně tekutin, je lepší **používat třeba rooibos nebo honeybush, které neobsahují kofein**. Oblíbenou variantou chladných nápojů jsou také ovocné čaje,“ doplnil Petr Zelík.

Obecně se pro přípravu ledového čaje **hodí spíše chuťově výraz-**

nější varianty čaje, například **cejlonské sorty, Assam, Sencha, japonské Gyokuro** nebo různé aromatizované směsi podle chuti. Pokud by se použil jemný čaj, konečný výsledek by mohl mít velmi nevýraznou chuť.

Klasická horká příprava ledového čaje:

Čaj pro přípravu ledového nápoje připravujte minimálně dvakrát silnější než při běžné přípravě. Černý čaj louhujte maximálně pět minut, zelený pak nejvíce tři minuty, aby nálev nezhořkl. Cukr, citron či jiné přísady použijte pro ochucení ještě před nalitím čaje na ledové kostky. V již hotovém ledovém čaji se totiž jakékoli sladidlo velmi těžce rozpouští.

Sklenici naplňte do 2/3 kostkami ledu a přelijte je připraveným a již ochuceným horkým čajem. Díky tomuto teplotnímu šoku zůstanou v čaji zachovány všechny účinné látky oproti čaji, který necháme dlouho stát a pomalu chladnout. Vynikne tím i jeho chuť a aroma.

Postup při studené variantě přípravy:

Použijte dvojnásobné množství jakéhokoli čaje, nasypejte ho do skleněné nádoby a zalijte do 2/3 studenou vodou. Nechte deset minut louhovat a pak přelijte přes sítko do konvice nebo džbánu zasypaného do 1/3 ledem. Čaj je také možno dochutit podle libosti cukrem, medem, citronem, lze přidat ovoce a bylinky. Nezapomínejte ale, že v chladném nápoji se jakékoli sladidlo rozpouští výrazně pomaleji.

inzerce

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

ANNO 1791
Zámek Napajedla

Zámek Napajedla nabízí:

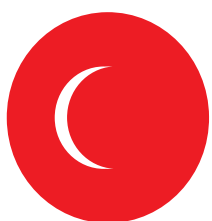
kulínářské zážitky
prohlídky zámku
výstavu historických kočárků a panenek
výstavu AFRIKA „3D“

nové MORAVSKÝ KULINÁŘSKÝ
INSTITUT a kurzy vaření,
kurzy fengshui



ZÁMECKÉ LÉTO PLNÉ ZÁŽITKŮ

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, ZlínBOWLINGY
BOWLING**BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA**
viz rubrika Restaurace **BOWLING BAR U MAŠINKY**
Nádražní 1550, Otrokovice**BOWLING K2**
viz rubrika Restaurace**BOWLING U BARCUCHŮ**
viz rubrika RestauraceCATERING
CATERING**BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA**
viz rubrika RestauraceGASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ
CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT**GASTRO NOVOTNÝ**
areál Rybníky 326, Zlín
Tel. 577 522 407, 777 050 774
www.gastronovotny.cz**SKLENIČKA**
SNP 1155, Otrokovice**STAMA ZLÍN**
Tyršovo nábřeží 401, Zlín
Tel. 577 211 768
www.obaly-dekorace.czHOTELY A PENZIONY
HOTELS AND GUESTHOUSES**EUROAGENTUR HOTEL ATRIUM**
Náměstí 3. května 1877, Otrokovice**HOTEL KONÍČEK**
Družstevní 167, Uherské Hradiště**HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR**
Pozlovice 47, Luhačovice**HOTEL ALEXANDRIA**
Masarykova 567, Luhačovice
Tel. 577 682 100, 577 120 700
www.lazneluhacovice.cz**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 KAUNIC**
Kaunicova 900, Uherský Brod**HOTEL MOSKVA**
Náměstí Práce 2512, Zlín**HOTEL ONDRÁŠ**
Kvítková 4323, Zlín**HOTEL ROTTAL**
Zlínská 172, Otrokovice – Kvítkovice**HOTEL SYNOT**
Nad Hřištěm 1891, Staré Město**HOTEL U BRÁNY**
Bří Lužů 1769, Uherský Brod**HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE**
Dvořákova 595, Uherské Hradiště**HOTEL VYHLÍDKA**
Pozlovice 206, Luhačovice
Tel. 577 105 285, 608 434 390
www.vyhliodka.eu**PARKHOTEL ZLÍN**
Růmy 1393, Zlín**PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ**
Trnava 23, Trnava u Zlína
Tel. 577 988 210
www.na-rozcesti.cz**PENZION U JOHANA**
Vizovická 410, Zlín – Příluky**PENZION U TONKA**
Masarykovo nám. 414, VizoviceKAVÁRNY
COFFEE HOUSES**AVE CAFÉ**
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště**CAFÉ & COCTAIL BAR TERASSA**
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého Jablka, 3. p.)**CAFÉ BAR AIDA**
Nádražní 30, Uherské Hradiště**CAFÉ R21**
Třída T. Bati 21, Zlín**CUKRÁRNA - KAVÁRNA**
Masarykovo nám. 414, Vizovice**CUKRÁRNA U HAMPLŮ**
Masarykovo náměstí 236, Uherský Brod**ENDLI CAFÉ**
Dlouhá 1312, Uherské Hradiště**HOUSE 23**
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)**JINÉ CAFÉ**
Havlíčková 173, Uherské Hradiště**KAVÁRNA COFFEE HOUSE**
Ševcovská 814 (bývalá Monika), Zlín
Tel. 724 148 175**KAVÁRNA KOVAK**
Havlíčková 160, Uherské Hradiště**KRÁLOVA VILA**
Čepkovská 1792, Zlín
Tel. 577 001 902
www.kralovavila.cz**ORANGE CAFE**
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod**PAPA GEORGE**
Hradební 1306, Uherské Hradiště**TOP BAR, KAVÁRNA**
Pasáz Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek SluníčkoPIZZERIE
PIZZERIA**PIZZERIA VASSALLO**
Lidická 1261, Otrokovice**PIZZERIE LA STRADA**
Tř. T. Bati 5359, Zlín**PIZZERIE LA STRADA 2**
Ševcovská 1556, Zlín**PIZZERIE RYCHLÝ DRÁK**
Divadelní 1333, Zlín**PIZZERIE U PECIVÁLA**
Havlíčková 1854, OtrokovicePOTRAVINY A NÁPOJE
FOOD & BEVERAGE**IL GUSTO, S.R.O.**
Tř. T. Bati 3767, Zlín
Tel. 608 778 219
www.ilgusto.cz
Italské lahůdky.**LESKO-VELKOOBCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.**
Krybníkům 326, Zlín
(areál Svit – Rybníky, budova 326)**LUHAČOVICKÉ BRAMBŮRKY**
TOMÁŠ KRAJČÍ
Podhradí 36, Luhačovice
Tel. 577 132 519
www.krajci.cz**MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.**
Třída 3. května, Zlín – Malenovice**PAVEL DVOŘÁK - ŘEZNICTVÍ U BŘEZÍKŮ**
Pod Stráží 470, Zelechovice**PEKÁRNA BACHAN**
Havlíčková ulice, Uherské Hradiště**ROSA GASTRO** 
E-mail: catering@rosagastro.cz
www.rosagastro.cz
Váš obchodní partner pro zásobování
gastronomických a potravinářských provozů.**SVOBODA A BŘEZÍK – PECIVO, S.R.O.**
U Tescomy 235, Zlín-LužkoviceRESTAURACE
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**FRANCOUZSKÁ RESTAURACE**
Hotel Alexandria, Luhačovice
Tel. 577 120 700
www.lazneluhacovice.cz**HOSPŮDKA U PECIVÁLA**
Havlíčková 1854, Otrokovice**HOSTINEC U ČERNÉHO BÝKA**
Tř. T. Bati 240, Zlín – Louky**HOSTINEC U SKLENIČKY**
SNP 1155, Otrokovice**menička.cz**
nejlepší adresa před obědem

inzerce



JÍDELNA U BAĎURŮ

Budova 51, areál Svit, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

Spytihněv 473

KRÁLOVA VILA

viz rubrika Kavárny

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC

Pančava 460, Zlín

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



RESTAURACE, BAR NOVEK

Na Honech I/5541, Zlín – Jižní Svahy

RESTAURACE CORSO

Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE K2

Vršava 1492, Zlín

RESTAURACE KD

Mariánské náměstí 2187, Uherský Brod

RESTAURACE MAJA

Pekárenská 382, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI

Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lípa 259, Zlín

RESTAURACE NO. 6

Hradební 1198, Uherské Hradiště

RESTAURACE U BAĎURŮ

Na Vrše 296, Zlín – Jaroslavice
www.restauraceubaduru.cz

Restaurace u Baďurů

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 MAŠINKY

Nádražní 1550, Otrokovice

RESTAURACE U POUTNÍKA

Uherskobrodská 1083, Luhačovice
 Tel. 602 334 241

RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA

Zálešná V/1183, Zlín

RESTAURACE U TONKA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURANT LE NAUTIC

Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

RESTAURANT MORAVA

Bartošova 40, Zlín

RESTAURANT PANOPTIKUM

Vlčnovská 2344, Uherský Brod

ROTTER RESTAURANT CAFÉ

Františkánská 137, Uherské Hradiště

SELSKÁ KRČMA

Náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPIRIT RESTAURANT

Nám. T. G. Masaryka 5556,
 Kongresové centrum Zlín
 Tel. 577 008 907, 725 111 575
www.spiritrestaurant.cz



SPORTARENA U JELEŇA

Tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HRÁČŮ

Kvítková 124/11, Zlín

U NEONU

Masarykova 20, Zlín – Malenovice

inzerce



VALAŠSKÝ ŠENK

Lázeňská 451, Vizovice

VALTICKÁ HOSPŮDKA

Tř. T. Bati 3250, Zlín

V PRÁCI

Kvítková 4323, Zlín



ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI

Areál OBI, Zlín – Louky

VINOTÉKY WINE SHOPS

GALERIE VÍN

Santražiny 5285, Zlín

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA

Prostřední ulice 44, Uherské Hradiště
 Tel. 733 373 775

VINOTÉKA & DÁRKOVÁ PRODEJNA

Mariánské nám. 63, Uherské Hradiště
 Tel. 774 087 654
 OD TESCO, Uherské Hradiště
 Tel. 773 605 601
 Bří Lužů 126, Uherský Brod
 Tel. 773 605 600
 Nám. E. Beneše 10, Holešov
 Tel. 777 576 398

VINOTÉKA ARS VINEA

Kvítková 9, Zlín
 Tel. 605 460 006
 E-mail: barbora35@seznam.cz



VINOTÉKA MORAVSKÝ RÁJ VÍN

OD TESCO, Kroměříž
 Tel. 606 838 373



VINOTÉKA RÁJ VÍNA

Štefánikova 3326, Zlín
 Tel. 734 620 260



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

ZÁBAVA

ENTERTAINMENT

AUTO SLEZÁČEK

Prštén 526, Zlín
 Tel. 577 200 057, 777 859 881
www.lincolnzlin.cz



GALAXIE ZLÍN

Vršava, Zlín

GOLDEN APPLE CINEMA

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



PASÁŽ MENTON

Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

ZÁMEK NAPAJEDLA

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



ZELENÁČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín

**ZDE JE MÍSTO
 I PRO VÁŠ PODNIK!**
 e-mail: obchod@stamgastagurman.cz
 tel.: +420 606 178 690

inzerce





KAM NA AKCI ČERVENEC – SRPEN

15. – 17. 7. KOPANIČÁŘSKÉ SLAVNOSTI

51. ročník folklorních slavností.
Místo: Starý Hrozenkov
Info: tel. 572 430 422

23. 7. HODOVÉ ZPÍVÁNÍ V BÚDÁCH

Místo: Vlčnov, Vlčnovské budy

23. 7. BESEDA U CIMBÁLU

Místo: Zámek Uherský Ostroh

vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties

24. 7. ANENSKÁ POUŤ

Krojované procesí z farního kostela, poutová slavnost v Dřevěném městečku.
Místo: Rožnov pod Radhoštěm
Info: tel. 571 757 111, www.vmp.cz

30. 7. DEN ŘEMESEL A SETKÁNÍ KOVÁŘŮ

21. ročník setkání mistrů starých řemesel.
Místo: Rožnov pod Radhoštěm
Info: tel. 571 757 111, www.vmp.cz

30. 7. MYSLIVECKÉ ODPOLEDNE

Myslivecké speciality, občerstvení pro děti i dospělé. Přehlídka psů, výstava trofejí, soutěže.
Místo: Liptál, myslivecká chata
Info: tel. 571 438 074

29. – 30. 7. KOTLÍKOVÉ SLAVNOSTI

II. ročník „O mistra ve vaření kotlíkového guláše“.
Místo: chalupa Levandule, Strání
Info: tel. 572 695 146, www.bowlingmagdalena.cz

30. 7. FESTIVAL ČESNEKU

X. ročník česnekových slavností. Ochutnávka česnekových produktů, folklorní vystoupení, prodej českého česneku.
Místo: Buchovice, areál zámeckého parku
Info: tel. 737 649 604, 603 554 607

4. 8. LETNÍ GRILOVÁNÍ NA ZÁMKU

Kurz vaření také pro laiky – nadšence do vaření.
Místo: Napajedla
Info: www.zameknapajedla.cz

5. – 6. 8. PIVOVARSKÉ SLAVNOSTI

Kulturní program a zábava v areálu Pivovaru Janáček.
Místo: Uherský Brod
Info: www.pivovar-janacek.cz

5. – 7. 8. SLAVNOSTI PIVA

Místo: Roštín
Info: www.kaminka.cz

5. – 7. 8. JÁNOŠÍKŮV DUKÁT

Mezinárodní festival.
Místo: Rožnov pod Radhoštěm
Info: tel. 571 757 111, www.vmp.cz

6. 8. VEČERY U SLOVÁCKÉ BŮDY

Hraje cimbálová muzika Dolina.
Místo: Uherské Hradiště
Info: tel. 572 430 422, www.kkuh.cz

6. 8. HAFEROVÉ MLSÁNÍ

Ochutnávka koláčů, buchet a sladkostí upečených z borůvek ze Soláně. K poslechu hraje a zazpívá pěvecký sbor Hafery.
Místo: IC Zvonice Solán, Karolinka
Info: tel. 604 824 274, 739 322 851

12. – 14. 8. FOLKLORNÍ FESTIVAL SOLÁŇŮ 2011

– LÉTO NA SOLÁNI
Místo: IC Zvonice Solán, Karolinka
Info: tel. 604 824 274, www.zvonice.eu

13. 8. MORAVSKÉ CHODNÍČKY

Setkání tanečních i folklorních skupin ze Slovácka, Valašska a Hané.
Místo: Napajedla, areál za klášterem
Info: tel. 737 230 565

19. – 20. 8. TRNKOBANÍ

Místo: Vizovice
Info: www.trnkobrani.cz



19. – 21. 8. SETKÁNÍ MUZIKANTŮ V BÍLÝCH KARPATECH

9. ročník mezinárodního hudebního a folklorního festivalu. V sobotu a neděli v KD Kloboučan košť jihomoravských vín.
Místo: Valašské Klobouky
Info: tel. 577 012 733, www.infocentrum-valasskeklobouky.cz

19. – 22. 8. ZLÍNSKÉ BESEDOVÁNÍ

Mezinárodní festival tance a muziky proběhne ve Zlíně, Malenovicích a Luhačovicích.
Místo: Zlín, náměstí Míru
Info: tel. 603 293 715, www.vlw.cz

20. 8. KRAJSKÉ DOŽÍNKY ZLÍNSKÉHO KRAJE 2011

Místo: Kroměříž, Velké náměstí
Info: tel. 573 332 271

vychytane.cz
fotky hledejte u nás

21. 8. VIZOVICKÉ SLAVNOSTI

Součástí oslav je oblíbená soutěž v pojídání švestkových knedlíků.
Místo: Vizovice
Info: www.trnkobrani.cz

27. 8. POPOVSKÝ KONTRÁŠ

Místo: Popovice, areál Amfik Bukovina
Info: tel. 572 501 326, 606 169 314

3. 9. VINAŘSKÉ SLAVNOSTI

Vyhlášení vítězů IV. ročníku soutěže TOP Víno Slovácka 2011 a předání ocenění. Koncert dechové hudby, krojovaný průvod. Otevření sklepů na ulici Vinařská.
Místo: Polešovice, areál školního hřiště
Info: www.kis-zvzk.cz

10. – 11. 9. SLOVÁCKÉ SLAVNOSTI VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK

Místo: Uherské Hradiště
Info: www.slavnostivinauh.cz

11. 9. KLOBUCKÉ HODY

Bohatý kulturní program.
Místo: Valašské Klobouky
Info: tel. 577 311 111, www.valasskeklobouky.cz

PŘIPRAVUJETE AKCI, KTERÁ BY MOHLA ZAJÍMAT NAŠE ČTENÁŘE?

Pak nám pošlete informace na e-mail: redakce@stamgastagurman.cz. Vybrané akce bezplatně zveřejníme.

SOUTĚŽ O LETENKU PRO LET BALONEM

V naší soutěži s BALONY.EU máte možnost vyhrát letenku pro jednu osobu k letu balonem. Termín i místo odletu si můžete zvolit z nabídky sami. Hodnota letenky je 5000 Kč. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku.

Až kolik pasažérů se vejde do balonu FIRST CLASS?

- a) až 16 pasažérů + pilot + stewardka b) až 12 pasažérů + pilot c) až 6 pasažérů + pilot

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zašlete do 25. srpna 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. Odesílatel správné odpovědi s pořadovým číslem 111 vyhrává. Výherce soutěže bude telefonicky vyrozuměn.

Správná odpověď v soutěži o poukazy na večeri z čísla květen – červen byla „podle názvu francouzského města“, tedy „b“. Výherci soutěže: Stanislav Kopřiva – Otrokovice, Martin Kovařík – Zlín, Lubomír Dittrich - Uherské Hradiště.

