

Štamgast&Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

září – říjen 2011

anketa

Chceme gastrofestival?

aktuálně

Perla Zlínska

Top Víno Slovácka

téma

Podzimní hodování

tip na výlet

Zámek Holešov

i Uherské Hradiště

recept

Nejlepší valašské recepty



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION **13-14**

Inzerce



**Výroba a prodej
chlazených
jednorčových
jidel za příjemné
ceny!**

Jídla zakoupíte
také v síti prodejen
Gastroma, INPOST
a v podnikové
prodejně QuickDeli
v OC Centro Zlín
Malenovice.

QuickDeli
Hulínská 1799, Kroměříž (areál MAGNETON a.s.)
Tel.: 773 737 821
www.quickdeli.cz



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

„Když medovník, tak Staročeský“

Ať už jste kdekoli, vychutnejte
si lahodný dort podle
staročeské domácí receptury,
který v sobě snoubí
velice jemnou
chuť medových
plátků a dvou
druhů krémů.

**Staročeský
medovník**



Vyrábí a dodává:
Medoks s.r.o.
Tel.: 739 228 431, 774 636 290
www.medoks.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

FORTUNA
sázková kancelář

STŘIHÁNÍ A ÚPRAVA
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

NGOC VU THI - textil

Sport bar - Synot

SYNOTtip

herna, bar, sázková kancelář



BOJ O ŠVESTKU.

Najdou se témata, při kterých muži ztrácí smysl jednat pragmaticky. Jedno z nich je aktuální právě na podzim. O čem mluvíme? No přece o švestkách! Drtivá většina mužů se neumí podívat na trnku, aniž by místo ojíněných modrofialových plodů neviděla štamprle s průzračnou tekutinou.

Jak mudrují, jestli šarka nezlobí, jestli už nachystat bečky na kvas nebo jestli je dobrá cena cukru. Nebohé děti pak nutí sbírat a ženám odpočítávají PŘESNĚ švestky do knedlíků. Výměna červých jedinců za zdravé pak připomíná dramatickou výměnu rukojmích. Při slovech „povidla“ nebo „kompot“ se hrůzou oklepou, jako by slyšeli něco opravdu hodně neslušného. Mráz jim běhá po zádech už jen při pouhé představě, že by trnky mohly skončit jinde, než ve slivovici.

A pak nastane čas, kdy se moravské vesnice (i mnohá města) zahálí do specifické vůně a muži se zklidní, protože už mají ten svůj valašský (slovácký) všelék jistý. A nejedné statečné ženě se podaří za cenu velkých lstí „ulít“ do mrazáku švestky na koláče a za nakládání okurky schovat pár sklenic s kompotem.

Tak si dejte jednu malou na zdraví (třeba ke švestkovému koláči) a začněte se do Štamgasta a Gurmána ať zjistíte, co je ve světě restaurací a dobrého jídla nového!

Hezký podzim Vám přeje redakce.

inzerce



inzerce

PTALI JSME SE VE ZLÍNĚ

UŽ JSTE NĚKDY NAVŠTÍVILI NĚJAKÝ GASTROFESTIVAL A LÍBÍ SE VÁM MYŠLENKA TAKOVÉ AKCE VE ZLÍNĚ? A JAK BY PODLE VÁS MĚLA PŘÍPADNĚ VYPADAT?



IGOR DOSTÁL

24 LET, GRAFIK

Bohužel jsem zatím žádný gastrofestival nenavštívil, ale myslím, že v regionu takové akce chybí. Osobně nejvíce bych uvítal, kdyby se pořadatelé zaměřili

li buď na krajové speciality, nebo naopak na jídla exotická a neznámá, nejlépe s účastí kuchařů ze zemí původu. Myslím, že by nebylo špatné také oživit nejrůznější již zapomenuté české recepty, například z kuchařek Magdaleny Dobromily Rettigové.



JITKA GALIOVÁ

43 LET, KOSMETIČKA

Ještě jsem na gastrofestivalu nebyla, ale určitě by se mi ve Zlíně takto zaměřená akce zamlouvala a zašli bychom na ni. Mně by se líbila forma zážitkových menu

v nějaké kvalitní restauraci. Dovedu si představit třeba různé mořské potvory připravované dobrým kuchařem. Nu, a kdybych si měla vybrat z kuchařů, kteří jsou známí z televize, tak bych si ráda nechala uvařit od Itala – tedy od Emanuela Ridiho. Je to nejen sympaták, ale je mi blízký i jeho styl vaření.



MARTIN JUŘÍK

46 LET, HUDEBNÍK
A HOSPODský

Což o to, mně by se taková akce líbila, ale nevím, jestli by podobně byl naladěni i dostatečný počet lidí ve Zlíně, aby taková akce byla úspěšná. Přijde mi, že místní jsou strašně konzervativní

a neradi zkouší nové věci. Vždyť kromě asijských bister a pizzerií ve Zlíně nic moc speciálního není a lidé po novinkách nepátrají. Kde se ve Zlíně vaří řecká nebo francouzská kuchyně? Kde je rybárna nebo se točí piva neznámá z masových reklam nebo servírují zahraniční sýry? Nevím. Takže, gastrofestival ano, všemi deseti, jen jsem zvědav, kdo na něj přijde.



ALENA BABICOVÁ

27 LET, MARKETINGOVÝ
SPECIALISTA

V listopadu se rozhodně chystám vyrazit na Karlovský gastrofestival do Velkých Karlovic, ale zatím jsem ještě na podobné akci nebyla, takže pro

mne bude všechno nové. A když už se vypravíme do těch končin, tak doufám, že nebude chybět kysele, tu miluju. Ale ráda ochutnám i jiné valašské speciality a určitě si zajdu na soutěž o nejlepší valašský frgál a na farmářský trh. Podobnou akci bych určitě uvítala i přímo ve Zlíně, také bych na ni zašla.



MILOŠ SVOBODA

53 LET, PODNIKATEL

Dobré jídlo mám rád a umím ho ocenit, takže gastrofestival ve Zlíně? Proč ne! Ale pokud půjdu na takovou akci, tak mi někdo nesmí strkat gurmánský zážitek pod nos

někde na ulici na papírovém táčku. Kvalitní jídlo si zaslouží odpovídající prostředí, servírování a jistou dávku slavnostního pocitu. Takový gastrofestival by se mi líbil a pokud by byl například tematicky zaměřen na steaky, tak bych se určitě nechal lákat.



IVANA BAŤOVÁ

38 LET, ŘIDIČKA SANITKY

Já bych na gastrofestival v centru Zlína určitě vyrazila. Představuji si, že by mohl probíhat na náměstí, kde by měly jednotlivé podniky své stánky a prezentovaly své

umění na konkrétní téma. Ve Valašském Meziříčí mají třeba Gulášfest, tak něco podobného. Lidi by přilákal určitě i známý kuchař – třeba Emanuel Ridi z pořadu S Italem v kuchyni. A člověk by jen chodil mezi stánky, ochutnával, hodnotil, setkal se s přáteli – mohla by to být velmi příjemná akce.

partner

všeovaření.cz
nejlepší recepty na jednom místě

Magazín Štamgast & Gurmán vydávají 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. 9. 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
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů

Graspo CZ, s.r.o. Pod Šamberkem 324, 765 02 Zlín
Tel.: 677 608 333, 723 228 262, Fax: 677 194 052
E-mail: vseck.vymetali@graspo.com

www.graspo.com

JEDNOHUBKY

Text: PR, Foto: archiv firem

HRAJTE A SLAVTE S NÁMI!

Specializovaný velkoobchod – Gastro Novotný s pobočkou ve Zlíně, areálu Rybníky, slaví 15 let působení na českém trhu. V souvislosti s tímto výročním firmu připravila pro své zákazníky ve dnech 21. – 25. listopadu týden mimořádných 15% slev a soutěž o vybavení do kuchyně. Bližší informace o akci najdete na zadní straně našeho magazínu. Více na www.gastronovotny.cz



HODOVÁNÍ S VÍNY GOTBERG

Milovníci dobrého jídla a vína se mohou těšit už teď na zvěřinové hody, které pořádá Restaurace 9ka ve Zlíně ve dnech 24. – 30. října. K této příležitosti budou moci hosté speciálně ochutnat vína z produkce vinařství Gotberg. Jeho sídlo se nachází v jihomoravské obci Popice v bezprostřední blízkosti vinic s nádherným výhledem na Novomlýnská jezera a dominantu zdejšího kraje – Pálavu. Vína z vinařství Gotberg sbírají díky své kvalitě ocenění na tuzemských i zahraničních výstavách. Více na www.gotberg.cz

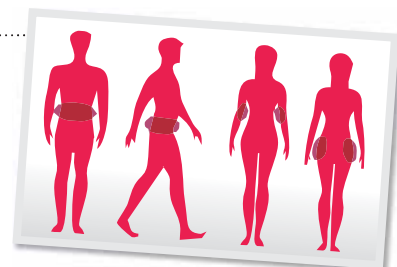


VĚRNOST SE VYPLÁČÍ

Věrnostní slevový program mají pro své hosty v TACL RESTAURANTU v Holešově. Každý zákazník má právo vyžádat si při jednorázové útratě nad 500 Kč věrnostní kartu. Na kartu jsou mu při každé platbě načítány body, které určí výši jeho aktuální slevy. Při každé další útratě zákazník získá příslušné cenové zvýhodnění. Kartu lze používat také jako platební. Zákazník zaplatí obsluhu libovolnou částku v hotovosti a ta je připsána na virtuální účet držitele karty. Tento kredit pak zákazník při platbě libovolně čerpá. Více na www.taclrestaurant.cz

VINOTÉKA U ARCHY NOVÁ VINOTÉKA VE ZLÍNĚ

Pro všechny milovníky dobrých a kvalitních vín z Moravy i zahraničí otevřeli v samotném centru Zlína vinotéku, kterou objevíte hned při vjezdu na parkoviště naproti divadla. VINOTÉKA U ARCHY láká své zákazníky na příjemné posezení v soukromí, v nekuřáckém prostředí, kde si můžete posedět nejen u dobrého vína, ale i u vynikající kávy. Každé pondělí zde nabízí zdarma ochutnávku vybraného lahového vína, které si po celý týden můžete zakoupit za akční cenu. Více na www.vinotekauarchy.cz.



UŽ ŽÁDNÉ VÝČITKY Z DOBRÉHO JÍDLA

Není nad skvělý gurmánský požitek z jídla, o tom není žádných pochyb. Proč si jej ale kazit výčitky z nějakého toho kila navíc? Žijeme přeci ve 21. století a během i jediného neinvazivního zákroku bez jediné kapky krve si můžeme nechat nejen zmenšit, ale přímo až odstranit právě nějaký ten špiček navíc. Například pomocí nejnovější metody kryolipolýzy, kde uvidíte opravdový účinek již po prvním týdnu po aplikaci. Více nejen o této metodě na www.SalonFormia.cz Už žádné výčitky z dobrého jídla!



ŽÁDNÝ FALEŠNÝ TATARÁK

Vsadit na kvalitní suroviny v kuchyni se dlouhodobě vyplácí. O tom vědí své i v Restauraci ASTON ve Zlíně. Vždyť díky tomu jejich francouzský tatarák údajně zachutnal i Pavlu Maurerovi, vydavateli gastronomického průvodce Grand Restaurant, jehož manželka si při opakované návštěvě hotelu Ondráš ve Zlíně odvezla domů i vzorek zmiňovaného tataráku. Majitel restaurace Božetěch Dolník vidí celé kouzlo jejich tataráku v použití kvalitní české svíčkové, kterou podtrhuje chuť kvalitního hovězího masa, ingrediencí bez chemických konzervantů a v pracnějším – francouzském způsobu zpracování tataráku.

GASTRO FESTIVAL OSTRAVA

Jdlo a pití, lákavé vůně, pastva pro chuťové buňky i oči – něco, co by si málokdo z nás měl nechat ujít. Ve dnech 24. – 26. listopadu se koná na Výstavišti Černá louka již 11. ročník Gastro festivalu Ostrava. Návštěvníci se mohou těšit na prezentaci současných i nových trendů moderní gastronomie, české a zahraniční kuchyně, širokého sortimentu kuchyňského nádobí a doplňků pro velkokuchyně i domácnosti. Samozřejmostí je možnost ochutnávek i zakoupení tradičních českých tvarůžek i francouzských sýrů, českého a zahraničního vína, zkrátka výběr toho nejlepšího z evropských kuchyní. Nedílnou součástí Gastro festivalu Ostrava je také soutěž dovedností studentů gastronomických škol. Načerpát inspiraci můžete z největší přehlídky vystavených slavnostních tabulí. Velmi lákavým tématem je dvoudenní soutěž ve vyřezávání ovoce a zeleniny – CZECH CARVING CUP. Více na www.cerna-louka.cz



ZA OZZÁKEM DO PRÁCE!

Populární Ozzák všem známý z pořadu TV NOVA Comeback bude ve Zlíně! Vychutnejte si ho exkluzivně v Original CZECH PUBU V Práci ve Zlíně ve formě speciální jedenáctky – Ozzobír. Ozzobír je uvařen podle receptu Ozzáka a je výjimečný plnou chutí a dobrým řízem. V Práci tak pokračují v cestě představování nových unikátních piv od „malých českých pivovarů“. Více na www.vpraci.eu



NEJLEPŠÍ REGIONÁLNÍ VÝROBCI POTRAVIN NA OSLAVÁCH DNE KRAJE



Text: BK, Foto: archiv Agrární komory ve Zlíně

Zlínský kraj si 1. října připomene své jednaté narozeniny ve velkém stylu - oslavou Dne kraje. Akce je určena pro širokou veřejnost - lidé mohou v ten den navštívit sídlo kraje, zlínský mrakodrap, i řadu kulturních institucí, které budou mít ten den vstup volný. Připraven je bohatý doprovodný program s hudbou a slavnými osobnostmi.

Pro všechny štamgasty a gurmány se to nejdůležitější z oslav odehraje již od den dříve - v pátek 30. září a následně pak i v sobotu ve zlínské Sportovní hale. Právě zde se budou prezentovat svými produkty nejlepší potravináři Zlínského kraje. Organizátoři zde za účasti hejtmana kraje MVDr. Stanislava Mišáka navíc ocení nejlepší výrobky. „Oba dny doplníme celou řadou doprovodných akcí včetně ochutnávek, ukázek hospodářských zvířat, zajímavých soutěží i cimbálové muziky," slíbila Jana Brázdilová z Agrární komory Zlínského kraje.

Do soutěže o titul **Perla Zlínska** přihlásilo letos 39 žadatelů 118 výrobků v kategoriích masné, mléč-

né, pekařské, cukrářské výrobky, alko a nealko nápoje a ostatní výrobky. Odborná porota nakonec právo užívat označení Perla Zlínska udělila 26 výrobkům. Mezi vítězi nechybí třeba kýta se zeleným pepřem, špekáčky, jogurtové mléko, frgál s lesním ovocem, brynzová zviřátka s pohankou, kysané zelí nebo povidla.

Na **Cenu hejtmana Zlínského kraje** jsou pak navrženy dva výrobky - Slunečnicový chléb od Františka Králíka z Třebětic a kolekce jídel firmy Jospo z Holešova.

Možnost užívat značku **Regionální potravina** vybojovalo v konkurenci 115 výrobků devět dobrot - Selská paštika (Řeznictví U Kusáků), Pašerák klobása (Carnex), Pletenec kořeněný - pařený sýr (Farma ZPZ), Jogurt bílý (Mlékárna Valašské Meziříčí), Špaldový řez s borůvkami a tvarohem (Javorník CZ), Medovník (Medoks), Vizovická slivovice (Rudolf Jelínek), Švestková povidla (Jiří Netopil) a Bramborové šišky plněné uzeným masem a zelím (Jospo).



Dvoudenní akce na zlínské Sportovní hale je pro všechny milovníky dobrého jídla jasným signálem, že se ve Zlínském kraji najdou kvalitní výrobci kvalitních regionálních potravin. A to je jen dobře!

inzerce



ZVEME VÁS DO NAŠICH PRODEJEN

... děláme to jinak

KVALITNÍ POTRAVINY NA VÁŠ STŮL !!!

Zajímá Vás původ masa a uzenin?

Zajímáte se o výrobce, znáte jej?

Víte, kdo dodává suroviny do Vaší oblíbené restaurace?

ŠETŘÍM LEVNÝM MASEM A UZENINOU NA SPRÁVNÉM MÍSTĚ?

Někdo v tom má jasno.

www.sanytrak.cz



„O PŮVABNÝCH KALORIÍCH Z POVIDLOVÝCH TAŠTIČEK, OMÁČKÁCH I PRAVÉ VÍDEŇSKÉ KÁVĚ“

Text a foto: Blanka Kovandová

Její hlas a nápadité reportáže z Rakouska milují posluchači Českého rozhlasu již dlouhá léta. Jméno Marie Woodhamsové je mezi novináři pojmem, a její skalní fanoušci ví, že kariéru „rozhlasáčky“ odstartovala v regionální stanici ve svém rodném Zlíně. V osmdesátých letech pak musela volit mezi láskou a kariérou. Díky sňatku s Ericem Woodhamsem tak sice přišla o práci, ale dokonale poznala Vídeň. Od sametové revoluce, tedy přes dvaadvacet let, si coby zahraniční zpravodajka Radiožurnálu úspěšně vynahrazuje i tu vynucenou pracovní pauzu z minulosti.

Po tolika letech – cítíte se jako Vídeňanka nebo jako Zlíňanka? V nějakém rozhovoru jste uvedla, že jednou umíte s kufrý na hranicích, protože pořád pendlujete mezi oběma městy...

Ne, tady mám jasno. Opravdu doma jsem ve Zlíně. Ale Vídeň mi také přirostla k srdci, takže s těmi kufrý to asi bude pravda. Už nikdy nedokážu zabouchnout dveře ve Vídni, takže až budu jednou třeba trávit podzim svého života ve Zlíně, určitě budu často do Vídne zajíždět. Vždyť je to „za humny“. A potom – za celá léta jsem tu získala hodně zkušeností, poznala jsem detailně zdejší život. Doufám, že své znalosti Rakouska a zdejších poměrů budu moci ještě zúročit.

Máte oblíbené „rakouské“ a „naše“ jídlo?

Jistě! Miluji jemné, tenké vídeňské řízky s fantastickým bramborovým salátem. A pak – vynikající, snad nejlepší na světě nádherně křupkavá a voňavá grilovaná kolena, která dělají v české restauraci Kolarik-Schweizerhaus ve vídeňském Prateru. K tomu sklenici vynikajícího českého piva. Po takové večeři pak týden zpytuji svědomí a jím zeleninu, abych anulovala nabyté kalorie.



Kdybych měla vyjmenovat česká jídla, která mám ráda, zabrala bych celou stránku Štamgastu. Přímo doslova zbožňuji svičkovou a mám ráda španělské ptáčky, kuře na másle a curry koření. A pak přijdou na řadu půvabné kalorie z povidlových taštiček, meruňkových a švestkových knedlíků, kynutých knedlíků s povidly, sypaných mákem... Právě jsem na to všechno dostala obrovskou chuť, takže si doma udělám aspoň palačinku.

Když uděláte takové malé mezinárodní srovnání restaurací a hospod: v čem je to tady a tam lepší nebo naopak horší nebo prostě jiné?

To je také téma na dlouhé povídání. Jiné je to především v tom, že Rakušané dbají více na své tradice. Všude, i v jídle. Naopak – u nás se stále snažíme být „světoví“. Ovšem za grilovanou kotletou se smaženými hranolkami, sem nikdo nejede. Ale třeba za dobrým vepřo-knedlo-zelo! Kuchyně vycháze-

inzerce

Abyste se neutopili v moři hostitelských starostí.

firemní
a společenské akce na klíč

**AGENTURA
VELRYBA** event marketing
agency

www.velryba.cz

Vybrané reference:

AGC FENESTRA, ASTRON BUILDINGS, BANG&OLUFSEN, BARUM CONTINENTAL, ČESKÁ SPOŘITELNA, DEFEND LOCK, EVROPSKÁ KOMISE, FEMAX, KUCHYNĚ SYKORA, LAPP KABEL, SYNOT, VZP, MINISTERSTVO VNITRA, TEPLÁRNA OTROKOVICE, ZLÍNSKÝ KRAJ... A DALŠÍ

jící z místní tradice – to je vizitka národa! A stálost kvality je občas problém českých a moravských restaurací. Zatím co v Rakousku vím, že když jdu do konkrétní restaurace, dostanu tam perfektní řízky, tam zase výbornou rybu a pokaždé ve stejné kvalitě. U nás je už hodně dobrých hospůdek a restaurací. Dvakrát, třikrát je to vynikající, a při další návštěvě se člověk diví, co že mu to donesli. A ještě bych se přimluvila za častější místo na jídelním lístku pro naše vynikající omáčky – svičkovou, rajskou, smetanovou, žampionovou, křenovou a další.

Platí, že naše národní kuchyně se prolíná jí a že ta rakouská si vlastně vzala to nejlepší z každé kuchyně bývalého mocnářství?

Jistě. Rakušané velmi důmyslně vybrali ta nejlepší jídla země bývalé monarchie a udělali si z nich „svoji kuchyni“. Tu ale dodržují. Někdy dokonce i názvy jsou složené. Například Topfengolatsche – tvarohové koláče nebo buchtičky, s nimiž chodil český Honza do světa, tu nazývají Buchtel a vídeňským nářečím pak Wuchtel.

Máte v hlavě zasunutý nějaký zcela výjimečný kulinářský zážitek?

Ano, když jsem byla s manželem mezi hosty na vídeňské radnici při slavnostní večeři na počest návštěvy z anglického královského paláce – princezny Diany a jejího chotě. Mnoho chodů jídla bylo vynikajících. Nepamatuji se už na detaily, ale na to, jakým zážitkem bylo pozorovat sehrané číšníky. To, jak roznášeli slavnostní pokrmy, jakým způsobem

se všichni secvičení pohybovali, jak v bílých rukavičkách opatrně zacházeli se vzácným porcelánem, to byl koncert pro oči...

Myslím, že ve Vídni musí být krásné proměnit se aspoň na víkend v čistokrevného kavárenského povaleče. Podlehnete někdy?

Ano, ale já jsem tím „čistokrevným povalečem“ v průběhu týdne, nikoliv o víkendech. Řeknu Vám, že je to úžasné. Člověk musí napřed testovat a pak si, podle toho, co sám preferuje, vybrat tu svoji nebo ty své kavárny. Mám jednu takovou, kam chodím číst noviny. Jen když opravdu nemám čas, tak si je barbarsky „prolistuji“ v internetu. Jinak chodím do kavárny, kde mají největší počet novin, tedy všechny deníky a výbornou kávu. Pan vrchní mi ji přinese bez ptaní – už ví, jakou mám ráda.

A jak je to vlastně s tou pravou vídeňskou kávou?

V té české podobě – presso se šlehačkou – označené jako Vídeňská káva, to tady neexistuje. I když se Rakušané už přizpůsobují částečně turistům a někde Vídeňskou kávu v této podobě nabízejí. Jinak je v těch velkých, starých kavárnách až dvanáct, dokonce šestnáct různých káv. Ovšem klasikou je presso různé síly a vídeňská Melange – překapávaná káva střední síly s mléčnou pěnou.

Jste autorkou učebnic češtiny pro cizince, napsala jste knihu o pobytu Václava Havla v Innsbrucku a také jste autorka Literární ku-

chařky. Co Vás k tomu posledně jmenovanému vedlo?

Nedostatek času napsat slíbené „Kuchařky“ pro své nejmilejší – dceru Jitku a vnučku Pavlínu. Bohužel, selhala jsem a před Vánoci lamentovala, že nestihnou „zhotovit“ dárek, který si objednaly. Slibovala jsem, že hned po svátcích sednu a napíšu pro každou zvlášť jednu „Kuchařku“ zcela obyčejných nebo běžných jídel, která nám doma chutnají. Jitka mi řekla, ať už rovnou napíši normální Kuchařku, že ty recepty slíbila některým svým rakouským kamarádkám. Když jsem pak zjistila, jak moc kuchařek se v České republice vydává, málem jsem se zhroutila. Věděla jsem, že moje kniha se musí odlišit – a tak jsem vymyslela Literární kuchařku – směs zábavných historek a praktických receptů.

Děkuji za rozhovor.

**CÍSAŘSKÉ
BRAMBORY**

4 velké moučné brambory, osminka másla, dva žloutky, dva bílky, osmina zakysané smetany, sůl

Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě, necháme zchladnout, oloupeme, nastroháme. Měkké máslo umícháme se žloutky do pěny. Brambory smícháme se solí a zakysanou smetanou. Bílky se špetkou soli ušleháme do pevného sněhu a zamícháme do hmoty. Kastrol vymažeme vydatně máslem a naplníme hmotou. Posypeme vločkami másla a na 200 stupňů upečeme dozlatova. Může to být fajnová příloha k různým masovým nebo zeleninovým pokrmům, ale také samostatné jídlo, třeba se salátem.

inzerce

Ledově tvá...

**Nejlepší bary podávají
Becherovku ledově
vychlazenou!**

BECHEROVKA®

www.becherovka.cz

www.pijisrozumem.cz

HOLEŠOVSKÝ ZÁMEK – KULTURA PRO CELOU RODINU

Zatímco v minulých stolecích sloužil holešovský zámek svým majitelům – rodu mocných hrabat Rottalů a později hraběcího rodu Wrbnů, dnes plní funkci kulturního centra Holešova a jeho (zdaleka nejen) blízkého okolí. Dokladem tohoto tvrzení jsou třeba koncerty tuzemských mega hvězd typu písničkáře Jarka Nohavicy, kapely Čechomor nebo zpěvačky Lucie Bílé konané v zámecké zahradě, které do Holešova přilákaly tisíce hudby- milovníků fanoušků z nejrůznějších koutů Moravy...

Přitom to ovšem zdaleka nebyly jen koncerty známých hvězd anebo akce typu Holešovské regaty, které v zámku sídlící Městské kulturní středisko – třeba zrovna ve spolupráci se zlínskou uměleckou agenturou Velryba – připravilo a zorganizovalo. Nabídka Městského kulturního střediska Holešov je přece jenom podstatně širší, rozsáhlejší a hlavně je zaměřena hned pro několik generací.

Dokládají to třeba **atraktivní výstavy**, které se zaměřují na skutečné osobnosti a na které se sjíždějí fajnšmekři stejně jako běžní milovníci výtvarného umění prakticky z celé republiky. K nejnavštěvovanějším výstavám patřily rozhodně ty, kde byla předváděna vrcholná díla Joži Úprky nebo Alfonse Muchy.

Mimořádná ale byla i rozsáhlá expozice zlínského rodáka a dnes v Praze domestikovaného malíře Borise Jirků, která byla otevřena pro veřejnost takřka rok. Z dalších výstavních akcí, které letos proběhly, lze vzpomenout například společnou fotografickou výstavu zpěvačky Evy Pilarové a novináře a fotografa Roberta Rohála, kterou pak letos v červenci vystřídala další velká retrospektivní výstava obrazů „zlatého slávika“ Karla Gotta. Faktem je, že měla skončit 21. srpna, jenomže pro velký zájem musela být o další měsíc prodloužena.

Tak jako tak ale není kulturní program odehrávající se v poslední době ve zrekonstruovaném holešovském zámku postaven jen na koncertech a výstavách. Vedle nádherného velkého sálu (kde se konají koncerty vážné hudby i plesy) a nemé-



ně reprezentativních menších sálů pro výstavy je zde i několik komornějších prostor – například **elegantní zámecká vinárna** (vhodná pro nejrůznější oslavy), **úchvatná zámecká sala terrena** (sloužící jak koncertům, tak svatebním obřadům) anebo ve sklepení nově vybudovaný **hudební Drive Club**, kde se odehrávají večírky, ale stejně tak bluesové, rockové či jazzové produkce.

Dalším diváckým „tahákem“, který na holešovském zámku pomalu zdomácněl a na kterém loni vystoupila i operní diva světového významu – Magdalena Kožená, je **festival vážné hudby Holešov Musica**. V rámci festivalu si v Holešově zahrál i další světově proslulý hudebník – Radek Baborák. Festival vstupuje právě letos na podzim do druhé-

ho ročníku, přičemž nabídne další skvosty vážné či komorní hudby – mimo jiného také premiéru barokní opery Acis a Galatea.

Přitom několik koncertů vážné hudby nabídla také **Letní škola barokní hudby**, která proběhla v holešovském zámku letos v srpnu...

Neméně atraktivní složkou pro návštěvníky holešovského zámku jsou bezesporu prohlídky s fundovanými průvodci, kteří vás provedou doslova celým zámekem, a ještě se toho spoustu o zámku a jeho historii dozvíte. Navíc si zde mohou zakoupit



i drobné upomínkové předměty, stejně jako celou řadu publikací zaměřených na historii ať už Holešova, tak holešovského zámku...

Hlavně během letních měsíců mohou návštěvníci využít jak procházky v udržovaném zámeckém parku, tak možnosti projížďky na lodičkách na vodních plochách, což nejvíc ocení rodiny s malými dětmi.

Plejáda nejkrásnějších akcí je však připravena i na podzim a zimu – patří k nim i výstava nazvaná „Sigmund Freud Franz Kafka – očima sta českých a slovenských výtvarníků“, která by měla být otevřena do konce srpna příštího roku.

A kdo z hudebníků v holešovském zámku v následujících měsících zahraje? Po zářijových koncertech skupiny Olympic, Moniky Načevy a Michala Pavlíčka, Karla Košárka a Romana Janála, Ondřeje Havelky a Melody Makers zahraje ve velkém sále holešovského zámku také **Dan Bárta & Robert Balzar Trio (24. listopadu)**. Ovšem „lahůdkový“ bude i letošní **Bluesový podzim**. Proběhne ve dvou termínech - 12. a 18. listopadu - a představí se na něm i dvě světové hvězdy Larry Garner a Pat Smillie.

I když se vám výčet akcí může zdát obdivuhodný, v žádném případě není úplný. Proto raději pravidelně sledujte plakáty, poutače a webové stránky MKS Holešov – tam se toho dozvíte rozhodně ještě více.

V Holešově vám totiž kromě kulturního zážitku dokážou nabídnout i ten **gastronomický**. V samotném centru města se nachází budova, jejíž doložené kořeny sahají až k roku 1886 – **dnešní Hotel & Restaurant TACL**.

Po mnoha letech, kdy patřil rodině Taclů, byl objekt odkoupen současnými majiteli a postupně prošel kompletní rekonstrukcí, která byla od samotného počátku pojata jako investice do regionu, ve kterém žijí a jako snaha přivést do města některé inspirace ze zahraničních cest. Styl Restaurantu i hotelu byl ovlivněn zejména duchem klasických londýnských hotýlků a pubů.

Design celé budovy, jakož i jednotlivých provozů spoluprvěřel oceňovaný architekt Jan Vlček, známý zejména svými filmovými designy, např. ve filmu Lidice, či v seriálu Okresní přebor.

Historie hostinské činnosti v tomto domě sahá minimálně do roku 1936, kdy byla vystavena Koncese hostinská pro tento objekt.

Jako první z celého komplexu byl koncem roku 2008 znovuobnověn provoz Restaurantu, který svým stylovým a příjemným interiérem navozuje atmosféru „staroanglického“ pubu. Přitom je dostatečně variabilní a reprezentativní i pro uspořádání nejkrásnějších oslav, svateb či jiných hostin.

Restaurant mimo stálou nabídku kvalitní české kuchyně nabízí výběr z grilovaných steaků a ochutnat můžete i mexické speciality. Již tradicí se staly **vikendové hody**: husí, zvě-

řinové, rybí nebo třeba i tatarákové. Najdete zde i nejširší nabídku točených piv v regionu Holešovska a pokud budete sledovat webové stránky **www.taclrestaurant.cz** dozvíte se o akcích, kdy můžete na čepu ochutnat i malosériová piva z minipivovarů z okolních měst a obcí.

V současné době finišuje dokončení komfortního hotelu situovaného ve druhém a třetím patře budovy. Celý hotel je koncipován velmi moderně, přesto s klasickým designem a nabídne vysoký standard ubytování za přijatelné ceny. V Hotelu najdete celkem 10 pokojů s 24 lůžky.

Hotel disponuje pěti standardními pokoji, jedním pokojem uzpůsobeným pro invalidní občany, dvěma dvoupokojovými apartmány (mana-



žerským a rodinným) a dvěma exkluzivními V.I.P. pokoji vybavenými nábytkem, který byl vyráběn a dovezen na zakázku přímo z Indie.

Jemný nádech orientu potom nesou i místnosti recepcie, internetové knihovny a konferenční místnost. Samozřejmostí jsou plně klimatizované pokoje, použití inteligentní instalace se vzdáleným ovládáním a další věci patřící k modernímu hotelu. Přesné datum zahájení provozu bude prezentováno na www.hoteltacl.cz.

Hotel & Restaurant TACL rozhodně stojí za vaši návštěvu. Svou komplexností, designem a historií se jedná o exkluzivní objekt v Holešově.

PODZIM - ČAS SKLIDIT, CO KDO ZASEL...

Stromy obtěžkané ovocem a obilí zdárně pod střechou. Čas dostat ze země pozdní brambory, na Slovácku z vinic sládnoucí hrozny, na Valašsku založit dobrý trnkový kvas. Podzim zkrátka byl, je a bude v našich zeměpisných šířkách časem hojnosti a radosti z dobré úrody. I když na to v supermarketech s celoročně dostupným ovocem a zeleninou, která k nám přicestovala pobledlá a zabalená přes celý les chladicích boxů třeba z druhého konce světa, zapomínáme.

NA MORAVĚ HODY, VE SLEZSKU KRMÁŠ, V ČECHÁCH POSVÍCENÍ...

Tři různé názvy pro totožný důvod oslav data vysvěcení místního kostela v každé vesnici či městě. Za starých časů se tedy hody slavily v každé farnosti jindy. Jenže lidé hodně času trávili zábavou, navštěvovali na několik dní příbuzné a ti zase návštěvy opláceli. Hodovalo se, pilo a pracovní morálka klesala. Tomu udělal přítrž císař Josef II, který chtěl, aby se poddaní sice pobavili, ale v jeden čas a zbytek roku pořádně pracovali. Proto roku 1787 vydal nařízení, kterým lidu určil slavit posvícení náraz. Termín stanovil na neděli po svátku svatého Havla. Asi to ale nedopadlo úplně podle jeho představ – poddaní sice začali poslušně slavit třetí neděli v říjnu „císařské hody“, ale zároveň si dál slavili i ty svoje! Martinské, Kateřinské a další.

KAT NA BERANA, CEP NA KOHOUTA

Hody doprovázely z dnešního pohledu velice výstřední zvyky – třeba zmíněný o hodovém stínání berana je po celém Valašsku (i jiných koutech naší krásné vlasti) víc než dost. Třeba ve Vizovicích vozili opentleného berana na mářách po městě, zastavovali před každou usedlostí, aby hospodáři zavdali vína. Nakonec kat utal beranovi hlavu (musela mu stačit jedna čistá rána kosířem). Z celého zvířete pak hospodský navařil guláš, který mládenci společně večer v hospodě snědli. Zmínky jsou i o chudácích kohoutech zahrabaných po krk do hlíny, do kterých se mládenci se zavázanýma očima třefovali cepem a existují zápisy i o shazování kozla (jehož krev měla prý hojivé účinky a maso opět končilo v guláši) z kostelní věže. Zmíněné krutosti byly zakázány v roce 1825 a poznovu v roce 1855. Až do dnešních dnů se v mnoha obcích udržela jejich mírumilovná varianta – vodění berana.

HUS O MARTINĚ NEJPĚKNĚJI ZPÍVÁ

Hlavním hodovním jídlem v rodinách byla husa, ale ne v podobě, v jaké ji známe dnes. Jaroslav Štika v knize Lidová strava na Valašsku píše o zvyklostech konce 19. století: „Jedla se husa, nebo jiné maso, ale vždycky pouze vařená. Ve Valašské Polance se o hodové neděli podávala husí polévka s nudlemi, vařená husa, šišky z nekysaného těsta. V chudé rodině v Pulčíně se museli spokojit s vařeným králíkem. Napekly se buchty a vdolečky, pilo se pivo a zhrřívána z čistého lihu a některých přísad.“

Ale ty úplně nejlepší posvícenské husy prý neběhaly po chudých valašských dvorcích, ale krmily se žlutou kukuřicí kolem jihoslovenských Levic. Píše to ve své knize Chuťový místopis M. Úlehlová – Tilschová s tím, že na místních trzích se před lety čtvrtky pečených hus prodávaly jako dnes třeba opékané klobásky. A levické hospodyně byly mistryněmi v úplném zužitkování těchto překrmených opeřenců. Jedna husa vystačila na různé pokrmy pro celou rodinu i na týden! Snědlo se vše včetně skvělých jater, drůbků nebo vyškvařeného sádla.

To posvícení v Čechách bylo kromě pečinek jednou velkou přehlídkou velice pracně zhotovených a ozdobených koláčků. Každý kraj měl své vlastní recepty na přípravu a různé způsoby zdobení. Nešetřilo se mákem, mandlemi, tvarohem ani povidly.

VINOHRADY, VINOHRADY, DOBRÉ VÍNO DÁVÁTE

Na jižní Moravě je dodnes velkou podzimní událostí vinobraní, které doprovází různé slavnosti. Na Horním i Dolním Slovácku se krásně tráví čas čekáním na var prvního bur-



Text: Blanka Kovandová, Foto: Fotoarchiv Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně

čáku a později i první letošní mladé víno. Stačí se podívat například na internetovou stránku www.vino-vinobrani.cz nebo ještě obsáhlejší www.listyjm.cz se samostatnou sekci: vinobraní, košty a výstavy vín a zjistíte, že až do konce roku už nemusíte dělat nic jiného než košťovat, ochutnávat a hledat pravdu na dně sklenky. Není přitom ale špatné občas vzpomenout na starou pravdu, která říká, že nepijeme proto, abychom upadli, ale proto, abychom se povznesli.

Štamgast a Gurmán Vám přeje hezké a hojné hody, posvícení, vinobraní a další podzimní radosti.

Vodění berana v Hřivínově Újezdě v roce 1968.

P. S. A pokud bydlíte ve městě, kde se žádá ze zmíněných tradic neдрží, není nic jednoduššího, než dát do kupy pár přátel nebo sousedů a některou z nich si uspořádat sami a po svém. Jen to stínání berana bych důrazně nedoporučovala!

P. P. S.: Nezbylo místo na napínavý popis několikadenního vaření povidel, pálení slivovice, sušení a jiné druhy konzervace ovoce a zeleniny, nakládání zelí na zimu a dalších podzimních radostí našich předků. Aspoň bude o čem psát zase za rok.

IDEÁLNÍ ŘEŠENÍ PRO FIRMY, SENIORY I ZAMĚSTNANÉ ŽENY **QUICKDELI**



Jak přes den kvalitně poobědvat v zaměstnání, kde se nevaří a restaurace s poledním menu je v nedohlednu? Jak rychle vyčarovat teplou večeři rodině po celém dni v zaměstnání? Jak zajistit například osamělým seniorům plnohodnotné, dobře připravené jídlo za rozumnou cenu? Dobrou alternativou řešení všech nastíněných problémů je QuickDeli – výroba chlazených jídel z Kroměříže.

Nová velkokapacitní kuchyň sídlí v kroměřížském Magnetonu (je zde nově otevřena i veřejná jídelna) a je schopna vyprodukovat tisíce porcí denně. V základní nabídce je čtyřicet druhů jídla – většinou česká klasika, ale nechybí vegetariánská jídla nebo recepty světové kuchyně. Další 60 jídel postupně bude nabídku obměňovat. Menu tvoří hlavní jídlo s přibaleným nápojem. „Jídla připravují z kvalitních surovin kuchaři, kteří mají velké zkušenosti z této oblasti gastronomie. Dbáme na to, aby jídla byla dobře ochucená a také aby v obalu atraktivně vypadala,“ uvedl spoluzakladatel QuickDeli Petr Holčík.

Jídla připravena v kuchyni QuickDeli neobsahují žádné konzervanty i když mají trvanlivost 21 dní.

Jak je to možné? „Uvařené jídlo se devadesát minut zchladuje na dva stupně Celsia, poté jde do balíčky, kde je z každé porce odstraněn vzduch, který nahradí ochranný plyn. Tento proces nemá vliv na chuť a konzistenci jídla, na rozdíl například od zmrazování potravin,“ vysvětlil Holčík s tím, že díky třítydenní trvanlivosti není problém jídla rozvézt prakticky po celé republice.

Firma je navíc schopna připravit víceporcová balení, která využijí například firmy a provozy, kde není možné z hygienických nebo jiných důvodů provozovat vlastní kuchyň. Takové společnosti pak stačí zřídit jen výdejnu jídla a zaměstnanci mohou mít kvalitní teplý oběd. „Sortimentem ovšem myslíme i na seniory, pro které chystáme zajímavé akce nebo na sféru sociálních služeb,“ přidává Holčík.

Chlazená jednorčcová jídla QuickDeli jsou momentálně k dostání v síti prodejen Gastrona a Inpost. Nově je otevřena podniková prodejna také v obchodním centru Centro ve Zlíně – Mařenovicích.

Jídlo stačí jen koupit, ohřát a ochutnat. Nejvíce jde na odbyt svíčková, segedínský a klasický guláš nebo třeba špenát s uzeným a bramborovým knedlíkem. „Připravujeme také řadu Exkluzive, která se bude již na první pohled lišit balením, a ve které se zaměříme na zahraniční kuchyně – italskou, maďarskou, asijskou a další. Vždy s použitím originálních receptů i vstupních surovin. Plánujeme také přípravu krabičkových diet, které jsou teď mezi strávníky hodně populární a umíme uvařit i jídla bezlepková,“ uvedl Holčík.



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





NEJLEPŠÍ VÍNA SLOVÁCKA

ing. Jaroslav Vaďura - I. místo, gratuluje Karla Malinová (ředitelka OAK Uh. Hradiště).



Tramín červený - výběr z hroznů ročník 2010 od vinaře Jaroslava Vaďury z Polešovic je rozhodně víno, které by nemělo uniknout vaší pozornosti. Právě toto víno vyhrálo čtvrtý ročník soutěže TOP Víno Slovácka 2011, kterou vyhlašují Okresní agrární komora Uherské Hradiště a Zemědělský svaz ČR, územní organizace v Uherském Hradišti.

Jedná se o regionální ocenění výrobku a do soutěže se mohou přihlásit vinaři Zlínského kraje a přílehlých obcí Blatnice pod Sv. Antonínkem a Blatnička. Vína musí být vyrobená z hroznů odrůd vinné révy, která má původ na území ČR.

Na IV. ročníku bylo odborné porotě předloženo k hodnocení 77 vzorků vín - 57 vzorků byla bílá vína, 11 vzorků červená a 9 vzorků růžová vína.

Deset nejlépe ohodnocených vín získalo certifikát a medaile "TOP Víno Slovácka 2011". Toto označení mohou vinaři používat na obalu svých lahví. „Značkou TOP Víno Slovácka chceme upozornit na kvalitu vín vyrobených na Slovácku a propagovat moravská vína. Pro milovníky vín je to záruka kvality a pro vinaře je značka dobrým startem v dalších vinařských soutěžích. Jde o ocenění zasloužené práce našich regionálních vinařů,“ uvedla Karla Malinová z Okresní agrární komory.

Akce je spolufinancována z prostředků Zlínského kraje a probíhá pod záštitou ministra zemědělství a hejtmána Zlínského kraje.

Hodnocení vzorků vín ze sklizně roku 2010, rozdělených do tří kategorií podle obsahu zbytkového

cukru, prováděly tři osmičlenné hodnotící komise, složené z odborníků - držitelů platného osvědčení o degustační zkoušce.

Perličkou je, že i loňský ročník vyhrál Tramín červený Jaroslava Vaďury z Polešovic - jen s letopočtem 2009.

TADY JE DESÍTKA NEJLÉPE VYHODNOCENÝCH VÍN, KTERÁ ZÍSKALA CERTIFIKÁT TOP VÍNO SLOVÁCKA 2011:

1. Tramín červený	VzH	Ing. Vaďura Jaroslav
Polešovice		89,20 b.
2. Sauvignon	MZV	Vinařství Baliček - Hruška
Jalubí		89,00 b.
3. Ryzlink rýnský	ledové	Ing. Vaďura Jaroslav
Polešovice		88,25 b.
4. Rulandské šedé	PS	Ing. Vaďura Jaroslav
Polešovice		88,00 b.
5. Děvin + TČ	MZV	Hruška Pavel, vinařství
Blatnice pod Sv. Ant.		87,50 b.
6. Muškát moravský	PS	Alena Vyskočilová
Blatnice pod Sv. Ant.		86,50 b.
7. Cabernet Sauvignon	jakostní	ZEAS Polešovice, a.s
Polešovice		86,00 b.
8. Sauvignon	PS	Cícha Tomáš, vinařství
Blatnice pod Sv. Ant.		86,00 b.
9. Rulandské bílé	jakostní	Vinařství Soják, s.r.o
Polešovice		85,00 b.
10. Muškát moravský	kabinet	Vino Zlomek & Vávra, s.r.o.
Boršice u Blatnice		85,00 b.

Výsvětlivky: VzH - výběr z hroznů, PS - pozdní sběr, VzB - výběr z bobulí, MZV - moravské zemské víno

ANKETA

PODZIM JE OBDOBÍ HUB, MLADEHO VÍNA A ZVĚŘINOVÝCH HODŮ. CO BYSTE SVÝM HOSTŮM DOPORUČILI?



**TOMÁŠ JAKEŠ,
ŠÉFKUCHAŘ**

HOTEL A RESTAURACE
KONÍČEK, UHERSKÉ HRADIŠTĚ

U nás v restauraci velmi rádi připravujeme pro své hosty zvěřinové speciality a pokrmy z hub. Doporučil bych proto například velmi známou a oblíbenou kančí kýtu na šípkové omáčce se špekovým knedlíkem nebo zvěřinovou terinku se sušenými brusinkami. K tomu samozřejmě výběr ze široké nabídky našich vynikajících červených vín. Co se hub týče, doporučil bych pokrmy z lišek nebo směsi hub, např. houbové tagliatelle se špenátem a marinovanými liškami v portském víně. Tímto také zvu všechny naše hosty na zvěřinové speciality. Podrobnosti o pořádané akci najdete na našem serveru www.hkonicek.cz



**MARIE VÁLKOVÁ,
KUCHAŘKA**

RESTAURACE U VÁGNERŮ,

ŽELECHOVICE NAD DŘEVNICÍ

Samozřejmě, že k podzimu patří zvěřina a mladá vína. Proto bych ráda pozvala zákazníky od 17. do 23. 10. na zvěřinové speciality, kde mohou snout chuť zvěřiny, hub i mladého vína. V tomto týdnu mohou ochutnat ze zvěřinového menu jemný houbový krém z pravých hříbků, nadívanou křepelku, srnčí se šípkovou omáčkou, šťavnatě bažantí řízečky nebo jelení steak s brusinkovou omáčkou a další vynikající zvěřinové speciality. Gurmánský zážitek pak podtrhne nabídka našich moravských výběrových vín.



PETR HOLČÍK

RESTAURACE 9KA, ZLÍN

Pro všechny štamgasty a gurmany - naše hosty, připravujeme každoročně sezonní speciality. Ve dnech 24. - 30. 10. to budou Zvěřinové hody a v listopadu tradiční Husí hody.

V obou případech budeme podávat vína z vinařství Gotberg, které má své vinice v oblasti Pálavy. Tato vína, díky své kvalitě, sbírají ocenění na domácích i zahraničních výstavách.

inzerce

TERNO
coop TERNO

**Prodej vína
v Ternu Zlín**

Supermarket Terno ve Zlíně Loukách nabízí kvalitní tuzemská a zahraniční vína nejrozumnějších odrůd známých značek i unikátní vína za příznivé ceny. Široká je rovněž nabídka od regionálních dodavatelů, a to za bezkonkurenční ceny. Přijďte se přesvědčit a navštivte oddělení prodeje vína v TERNU ZLÍN!



ČESKÁ KLASIKA V TOM NEJLEPŠÍM KABÁTĚ - RESTAURACE U VÁGNERŮ

Za kvalitní kuchyní a útulným nekuřáckým prostředím se vyplatí vyrazit i kousek za hranice Zlína – konkrétně do restaurace U Vágnerů v nedalekých Želechovicích. Malou zájžd'ku vám bohatě vynahradí zdejší menu. Podnik nedávno oslavil roční výročí svého otevření a za tu poměrně krátkou dobu si získal spoustu věrných a spokojených zákazníků.

Majitelé Eva a Libor Vágnerovi totiž vše vsadili na poctivou českou kuchyni. „Vaříme z českých surovin, především z blízkého regionu. Třeba hovězí maso bere vždy čerstvé z nedaleké biofarmy. Zásadně při vaření nepoužíváme glutamanová ochucovadla, ale pouze sůl, koření a vlastnoručně vypěstované bylinky. Jsme odpůrci polotovarů a vše si vyrábíme sami, včetně několika druhů knedlíků. Věříme, že když lidé jí poctivě připravené jídlo z kvalitních surovin, musí se to odrazit na jejich zdraví i celkové spokojenosti,“ vysvětlila filosofii podniku Eva Vágnerová.

V dnešní době, kdy většina podniků nabízí vše „od číny po pizzu“, působí jídelní lístek od Vágnerů jako zjevení. O přízeň jedlíků na něm soupeří pečené kachní stehno s králíčím stehnem s brusinkovou omáčkou, hovězí svíčkovou nebo výpečky se špe-

nátem a domácími bramboráčky. Nechybí halušky nebo skvělý dezert připravovaný vlastnoručně paní Vágnerovou – jablečný štrůdl z domácího máslového těsta.



„Ve všední dny nabízíme výběr ze tří jídel poledního menu a jídelníček zpestřujeme i týdenními specialitami – třeba gulášovými dny nebo husími a kachními hody, či rybími specialitami. Od října hostům nabídneme obnovený a rozšířený jídelní lístek, kde dostanou větší prostor třeba kachní speciality,“ dodala majitelka.



Restaurace U Vágnerů má příjemný a útulný interiér s padesáti místy pro hosty, kteří si najdou čas na posezení u dobrého, kvalitního a zdravě připraveného jídla.

**ZA NEJEDNÍM KULINÁŘSKÝM
ZÁŽITKEM JSTE K VÁGNERŮM DO
ŽELECHOVIC ZVÁNI I VY!**

ABY BYLO NEJEN V RESTAURACÍCH A HOSPODÁCH ČISTO



Dobrou restauraci dělají kromě kuchaře, jídla, pití také zdánlivé maličkosti – čisté prostřené stoly, voňavé uklizené toalety s dostatkem ručníků i mýdla a další „drobnosti“.

Zlínská firma Dankr s. r. o., velkoobchod čistících, úklidových a desinfekčních prostředků a kancelářských potřeb se již pět let stará svým zákazníkům právě o zmíněné „detaily“. Na skladu v centru Zlína zákazníci najdou přes dva a půl tisíce položek – čistící, úklidové a desinfekční prostředky do kuchyní a toalet, obalové materiály používané v pohostinství, základní kancelářské vybavení, ochranné prostředky, osvěžovače vzduchu, odpuzovače hmyzu, zásobníky na tekutá mýdla, toaletní papíry a papírové ručníky včetně náplní, předměty pro hotelový servis – zkrátka vše pro hladký provoz podniku - od párátka po padesátilitrový čistící do profesionální myčky nádobí.

„V praxi to funguje tak, že například provozní restaurace se ozve operátorce nebo obchodnímu zástupci, že potřebuje dva kbelíky, drátěnky a utěrky, papírovou pásku do pokladny, menu

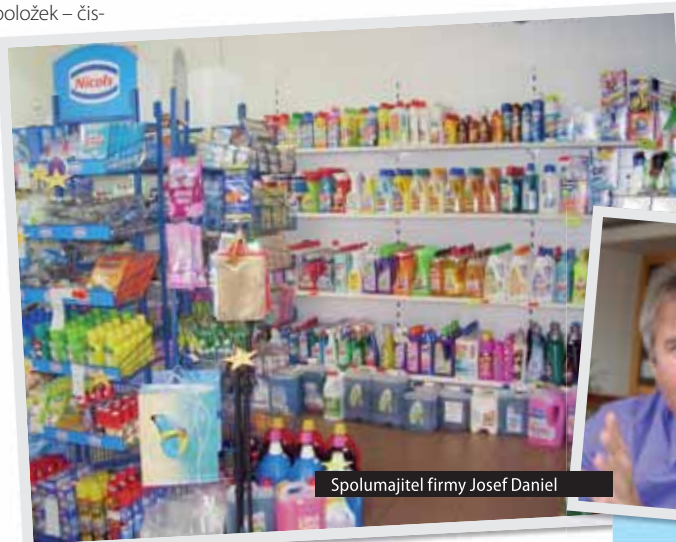
boxy a seznam konkrétních čistících a my mu do pár hodin zboží přivezeme. Pro zákazníky je výhoda, že mohou vybírat pomocí internetu, nemusí nikam chodit a ztrácet čas nakupováním a stáním v řadách. Zboží od nás navíc zákazníkům rozvážíme zcela zdarma,“ vysvětlil spolumajitel firmy Josef Daniel.

Kromě výrobků známých značek z reklamy nabízí velkosklad i cenově výhodnější, ale stejně kvalitní zboží tu-

zemských výrobců. Mezi klienty firmy Dankr s. r. o. patří kromě restaurací a hotelů například i mateřské školy, školní jídelny, VŠ koleje nebo nemocniční a lázeňská zařízení. „Naše firma zaměstnává ZTP osoby, fungujeme jako chráněná dílna a velkým firmám tímto nabízíme tzv. možnost náhradního plnění,“ zmínil další výhodu Josef Daniel.

Firma také pro své klienty připravuje každých 14 dnů speciální letákové akce s výraznými slevami, které jsou šité na míru právě restauračním provozům.

Pro řadové kolemjdoucí je pak na Lorencově ulici, kde Dankr s. r. o. sídlí, otevřena i maloobchodní prodejna s velmi zajímavými cenami.



Spolumajitel firmy Josef Daniel



**FIRMA DANKR
SE TĚŠÍ
NA NOVÉ
ZÁKAZNÍKY!**

DANKR, S.R.O.
Lorencova 3791, Zlín
Tel. 577 012 080
www.dankr.cz



1. místo KRÁLÍČÍ KYSELICE

VERONIKA TOMÁNKOVÁ, PRAHA

Suroviny: ¾ kg čerstvých hříbových hub, vnitřnosti a hlava z králíka, 2 vajíčka, 1 velká cibule, 1 litr vývaru z kosti, ¼ litru šlehačky, 1 zarovnaná polévková lžička hladké mouky, sůl, kuličkový pepř nové koření, bobkový list, vegeta, ocet

Postup: Očištěné, nahrubo pokrájené hříby spolu s očištěnými a pokrájenými vnitřnostmi a hlavou z králíka vložíte do hrnce a zalijte litrem vývaru z kosti. Osolte, přidejte cca ½ dcl 8% octu, a koření v čajovém vajíčku nebo zavázané v gáze. Uvedte do varu, seberte pěnu a vařte asi ½ hodiny. Pak přidejte cibuli zpevněnou párátky, hladkou mouku rozmíchanou v troše studené vody a povařte ještě 20 minut. Hlavu z králíka vyjměte a oberte, maso vraťte do polévky, která je stále v mírném varu, a dobře rozmíchejte vajíčka. Odstavte, přidejte šlehačku, dochutte vegetou a octem.



2. místo TRNČENÁ OMÁČKA S UZENOU KRKOVIČKOU, PŘÍLOHA VALAŠSKÝ POŠKRABEK

JARMILA TRÁVNÍČKOVÁ, ZLÍN

Suroviny: 40 dkg uzené krkovičky, 20 dkg sušených švestek (nebo povidla), 6 dkg másla, 4 dkg hladké mouky, 1 polévková lžice povidel, citrón, mletá skořice, cukr, sůl

Postup: Uzenou krkovičku vložíme do horké vody a uvaříme do měkka. Vařené maso vyjmeme, ve vývaru z uzeného masa rozvaříme sušené švestky. Rozpustíme máslo, přidáme mouku a připravíme světlou jíšku, kterou zalijeme vývarem s rozvařenými švestkami. Za stálého míchání vaříme tak dlouho, až je omáčka hladká, provařená a přiměřeně hustá. Před dokončením přidáme do omáčky povidla, šťávu z citrónu, citronovou kůru a mle-

NEJLEPŠÍ VALAŠSKÉ RECEPTY

tou skořicí (možno i rozinky a nasekané oloupané mandle). Jsou-li sušené švestky kyselé, osladíme. Omáčku přecedíme přes řídký cedník, abychom odstranili jen pecky ze švestek. Ostatní suroviny jsou součástí omáčky.

PŘÍLOHA - VALAŠSKÝ POŠKRABEK

Suroviny: 4,5 dkg másla, 60 dkg hladké mouky, 1 vejce, 2 dkg droždí, sůl, mléko

Postup: V 1/3 l vlažného mléka rozpustíme droždí, přidáme špetku cukru, trochu mouky a rozmícháme. Tím vytvoříme řídké těsto (kvásek), které necháme vykynout. Do mísy prosijeme mouku, vyklepeme vejce (část žloutku necháme na potřetí bochánků), osolíme, vlijeme vykynutý kvásek a propracujeme se zbytkem mléka v těsto, aby se v něm vytvářely vzduchové bubliny a aby se nelepilo na stěny mísy. Připravené těsto necháme vykynout a tvoříme z něj bochánky, které opět necháme kynout. Bochánky klademe na vymazaný plech, potřeme žloutkem rozředěným mlékem. Pečeme v mírné troubě, občas pokropíme studenou vodou. Po upečení přikryjeme navlhčeným ubrouskem. Ihned podáváme, bochánky se nedají ohřívat v páře.

Text a foto: www.valachy.cz

Wellness a relaxace v srdci Bílých Karpat

KOPANICE

HOTEL *****

www.hotelkopanice.cz

* SVATBY, OSLAVY * FIREMNÍ AKCE * VÍKENDOVÉ POBYTY *

ADRESA: 687 74 ŽITKOVÁ 160
E-MAIL: RECEPCE@HOTELKOPANICE.CZ

TEL: +420 572 631 663
FAX: +420 572 631 664

VELKÉ KARLOVICE OD 4. DO 11. LISTOPADU OPĚT OVLÁDNE KARLOVSKÝ GASTROFESTIVAL

Mezinárodní farmářský trh, galavečeře se špičkovými kuchaři, jednotné platidlo Valašský tolar či degustační Valašské menu – tyto i další novinky obohatí program 3. ročníku Karlovského gastrofestivalu, jedinečné gurmánské akce ve Zlínském kraji, která se bude konat 4. až 11. listopadu ve Velkých Karlovicích.

„Loňský ročník navštívily čtyři tisícovky lidí. Doufáme, že letos by jich mohlo

být ještě víc, připravili jsme tedy ještě rozsáhlejší program, aby si opravdu všichni přišli na své. Například hlavní bod gastrofestivalu, takzvanou Gastro tour, rozšíříme z jednoho dne na dva a součástí bude poprvé i farmářský trh. Vedle farmářů z Valaška jsme přizvali i výrobce z partnerských regionů Zlínského kraje v Itálii a ze slovenského pohraničí. Na osmi místech zřídíme gastro zastávky,

vždy tématicky zaměřené na konkrétní produkty. Na jednom místě tak lidé budou moci ochutnat i zakoupit uzeniny z různých zemí od různých výrobců, jinde zase vína, destiláty či dezerty. Pro porovnání chutí jednotlivých zemí to bude jistě zajímavé. Lidé také budou moci navštěvovat místní hospody a ochutnávat jejich speciality. Nově se bude všude platit jednotnou měnou – Valašským tolařem,“ láká ředitel hotelových provozů pořadajícího turistického resortu Valachy Tomáš Blabla.

Hlavní hvězdou loňského Karlovského gastrofestivalu byl „Ital v kuchyni“ Emanuele Ridi. Letos návštěvníkům představí svůj um několik špičkových kuchařů s vysokým odborným renomé z Česka, Slovenska a italského partnerského regionu Friuli, mezi nimi italský držitel prestižní Michelinské hvězdy Alessandro Gavagna, šéfkuchař restaurace Al Cacciatore della Subida. Jeho um mohou ocenit v sobotu 5. listopadu návštěvníci galavečeře v hotelu Horal. V dalších dnech se



uskuteční galavečeře mj. v režii Gourmet clubu Slovakia či interaktivní kuchařské show. Při nich mají diváci neopakovatelnou možnost nahlédnout „pod ruce“ italským mistrům i českým špičkovým kuchařům, kteří poodhalí tajemství svého umění. Počet míst je omezen, zájemci by neměli váhat s rezervací.

Po dobu gastrofestivalu budou také vybrané restaurace nabízet speciální Valašské menu. To vzešlo z námětu veřejnosti v soutěži o nejlepší valašský recept, kterou uspořádal turistický resort Valachy na jaře. Z tradičních doprovodných akcí nebude chybět řemeslný jarmark i soutěž o nejlepší valašský frgál, kterou letos čeká 10. ročník. Pro příznivce neobvyklých gurmánských zážitků se uskuteční večeře s menu z exotického hmyzu, milovníci míchaných nápojů se mohou těšit na barmánské večery. „Jeden z nich zasvětime nejstaršímu vinnému destilátu Armagnacu. Z Francie přijede samotný producent Armagnacu, Philippe Gélas z Maison Gélas. Přivítáme i guru českého barmanství Alexandra Miškovice,“ dodává Tomáš Blabla.

Karlovský gastrofestival vyvrcholí 11. listopadu uvečením Svatomartinského vína.

PŘEDBĚŽNÝ PROGRAM:

- 4. – 6. 11. – Galavečeře
- 5. – 6. 11. – Gastro tour, barmánské večery
- 5. – 6. 11. – farmářský trh
- 5. – 6. 11. – kuchařské show
- 6. 11. – soutěž o nejlepší valašský frgál
- 10. 11. – menu z exotického hmyzu (entomofágie)
- 11. 11. – křest Svatomartinského vína

Podrobnosti k programu: www.valachy.cz

TIP!

Chcete si gurmánský zážitek protáhnout na více dnů? Hotely turistického resortu Valachy – Lanterna, Horal a Galik - nabízejí během gastrofestivalu speciální pobytové balíčky s galavečeřemi. Bližší informace na www.valachy.cz.

PODZIM JE TADY A S NÍM I ZVĚŘINOVÉ HODY

Text: www.vseovarení.cz, Foto: www.czechspecials.cz

Na podzimní honitby se těší nejen myslivci, ale také labužníci. Zvěřina je totiž skvělá pochoutka, která je nejen vítaným, ale také hodnotným obohacením našeho jídelníčku.

Zvěřina je masem velmi chutným a vyznačuje se typickou vůní. Chutnost zvěřinového masa se však může lišit, záleží proto nejen na druhu zvěře a její úpravě, ale i na zdraví zvířete a na způsobu odležení masa před přípravou pokrmu. **Při úpravě zvěřiny bychom měli dodržovat jedno ze základních pravidel, a to, že zvěřinu nezpracováváme čerstvou.** U starších kusů se doporučuje nechat zvíře odležet v kůži několik dní. Poté by mělo být maso bez kůže naloženo do marinády, nejlépe v porcelánové, kameninové nebo skleněné nádobě. Rovněž můžeme maso obalovat slaninou a bohatě kořenit. Nejjednodušší je marinovat maso v kyselém mléce nebo podmáslí. V tekutině, kterou denně vyměňujeme, musí být maso zcela ponořeno. Existují desítky způsobů nakládání zvěřiny. Dá se říct, že co kuchař, to jiná varianta. V podstatě jde však jen o technologické postupy, které se liší rozmanitostí koření nebo poměry surovin. Doba zrání se odvíjí od druhu masa, průměrně jde však o tři až pět dní.

JAK UPRAVOVAT ZVĚŘINU

Zvěřinu můžeme upravit všemi klasickými způsoby – vařením, dušením, pečením i grilováním. Většina kuchařů se však shoduje, že chuťové vlastnosti masa vyniknou nejlépe při dušení a pečení. Tak si vyberte... Vařením se doporučuje zvěřinu upravovat, když chceme dosáhnout kvalitní a silné polévky, nebo máme chuť na sekanou či paštiku (zde je ale lepší maso dusit). Jako druh masa se používají lojnaté části nebo ořez. Příprava zvěřiny vařením se podstatně zrychlí, když použijeme tlakový hrnec. Přední maso se zase výborně hodí pro úpravu dušením. Dušení je postup, při kterém maso dáváme

do rozehřátého tuku a postupně ho podléváme horkou vodou, vývarem nebo vínem. Dušením vzniká šťáva, kterou můžeme podávat s masem nebo ji zahustíme moukou a připravujeme z ní omáčku. Pečením se zase upravuje zvěřina z hřbetu nebo kýty. V tomto případě je vhodné maso prošípovat slaninou a péct na osmažené cibulce se zeleninou. Při úpravě starší zvěřiny je dobré před pečením maso krátce podusit pod pokličicí a teprve potom dopéct. Na grilování můžeme použít hřbet, kýtu nebo panenskou svíčkovou, které před úpravou marinujeme v oleji s citrónovou šťávou nebo trochou octa.

JE LIBO JELENÍ, SRNČÍ NEBO DANCÍ ZVĚŘINU?

Zvěřina se dělí na **vysokou**, do níž řadíme srnce, jelena a daňka, dále na **černou**, kterou zastupuje divoký vepř, **srstnatou** (zajíc, divoký králík) a **pernatou**, do které můžeme zařadit divokou kachnu, divokou husu, bažanta a koproty. Z jelení zvěřiny, která má v myslivec-

ké kuchyni nezastupitelné místo, je nejchutnější maso z koloucha, laně nebo mladého jelena. Srnčí zvěřina zase obsahuje málo tuku a hodí se na minutky, ale znamenitě chutná i na smetaně. Za lahůdku myslivecké kuchyně je však považováno maso z daňka. Jedinou výtkou u tohoto druhu masa je fakt, že bývá prorstlejší tukem než maso jelení.



RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Zveme vás na
HUSÍ HODY ve dnech

17. – 23.10.2011

Salonky pro 30 - 50 - 120 osob





11. 11. 2011 V 11 HODIN TO ZAČNE!

Svatomartinský čas patří mladému vínu, dobrému jídlu a zábavě s přáteli. Nechte jej letos uplynout bez povšimnutí. Užijte si Svatomartinského vína a s ním spojených hodů plnými doušky! Můžete si dopřát tento malý hřích, vždyť po něm přijde adventní půst.



Svátek svatého Martina bývá s napětím očekáván nejen kvůli pranostice o bílém koni. Dne 11. listopadu se totiž otvírají první láhve vína pocházejícího z podzemní sklizně. A pokud se mladé Svatomartinské víno vyvede, znamená to, že bude kvalitní celý ročník.

Tradice Svatomartinského vína se po staletí vyvíjela zcela svěbytným způsobem, vycházejícím z koloritu českých zemí, především Moravy. Tady mladé víno získalo svůj název podle pravidelného otvírá-

ní a prvního ochutnávání v den sv. Martina, tedy symbolicky 11. 11. Jméno Svatomartinské, spojené s vítáním nového vína se začalo užívat již na dvoře císaře Josefa II. Tehdy končila vinařům pracujícím u větších sedláků služba. V tu dobu byla již některá vína ve sklepě „vyčištěna“, a proto bylo zvykem ochutnat novou úrodu. Svatomartinské tak bylo vždy spjato s časem bohatého hodování a bujarého veselí. Odtud pochází dnes již tradiční spojení – svatomartinská husa se Svatomartinským vínem. Toto období připadalo na dobu, kdy sklizeň již byla v bezpečí pod střechou a za dveřmi čekal klidný Advent spojený s předvánočním půstem.

Příjemný zvyk dobrého jídla a pití přetrvál do dnešní doby. Lidé v době vrcholícího podzimu rádi využijí příchodu mladého vína jako příležitosti pro pobavení a setkání s přáteli.

Při domácím servírování platí pro Svatomartinské stejná pravidla jako pro ostatní vína. **Důležité je dodržet správnou teplotu:** Bílá a růžová vína doporučujeme konzumovat při teplotě 10 - 12 °C. Pro červená vína s decentní kyselinkou je ideální teplota servírování 12 - 14 °C, pro červené se sametovým projevem teplota 14 - 16 °C.

5 TIPŮ K NÁKUPU

SVATOMARTINSKÉHO VÍNA

1. Při nákupu Svatomartinského vína hledejte lahve s logem se svatým Martinem na etiketě a hrdlem uzavřeným kapslí s označením Svatomartinské. Etikety na lahvích různých vín se liší, neboť každé vinařství používá vlastní motivy.

2. Svatomartinské je první víno ročníku, kterým se při přípitku tůká. Pramení to z dob za Josefa II., kdy se na sv. Martina po sklizni dojednávalo u velkých sedláků služba na další rok a dohoda se stvrdila sklenkou mladého, avšak již jiskrného vína.

3. Kvalitní mladé víno je na náš trh již několik let uváděno pod společnou značkou Svatomartinské. Je to známka kvality, neboť tato vína musí úspěšně projít hodnocením nezávislé degustační komise.

4. Na svatého Martina jde o všechno, neboť kvalitní mladé víno prozradí, zda se povede ročník. Zkušený vinař jsou ze Svatomartinského schopni vyčíst, bude-li nový ročník patřit mezi výjimečné, anebo pouze dobré.

5. Svatomartinské je samozřejmě nejlepší hned na podzim, kdy je pro nás první chutí nového ročníku. Vinaři doporučují vypít mladé víno do jara, neboť později by již mohlo ztrácet na svěžesti. Z toho důvodu není Svatomartinské vhodné k archivaci.

Text a foto: www.vseovarení.cz, www.svatomartinskévin.cz

Gotberg®
VINÁŘSTVÍ



Vánoce
s Gotbergem
začínají

Vánoční nabídka

- Dárkové balení vína
- Dárkový poukaz na nákup vína
v hodnotě 500 a 1000 Kč s ochutnávkou
- Voucher na zážitek
- Nabídka vín na vánoční dárky pro firmy
- Předvánoční setkání firem
- Náštevka vinařství & speciální program

Gotberg a.s.
U Sadu 394, 681 27 Popice, Czech Republic
phone: +420 530 330 132, e-mail: gotberg@gotberg.cz

www.gotberg.cz

UHERSKÉ HRADIŠTĚ - POHOSTINNÝ KRAJ, **KDE ZRAJE RÉVA**



Text: Alena Kučerová, Foto: archiv město Uherské Hradiště

Masarykovo náměstí



Františkánský klášter

Uherské Hradiště je právem považováno za srdce Slovácka. Jak dokazují archeologické nálezy, patřilo toto území k centrální Velké Moravě. Historie Uherského Hradiště se začíná psát v roce 1257, kdy český král Přemysl Otakar II. založil město, které mělo chránit nedaleký cisterciácký klášter na Velehradě. Prvními obyvateli se stali lidé ze sousedních vsí Starého Města a Kunovic. Proto se Uherské Hradiště dodnes pyšní dvěma velkými náměstími.

Vydejme se společně na procházku městem, které v tento čas žije vínem a voní burčákem. V nedalekých vinohradech na svazích kopce Rochus pohlcují hrozny hřejivé zářivé slunce,

a v mařatických sklepích se postupně začínají plnit klasické sudy i moderní nerezové tanky hroznovou šťávou. Za pečlivého dozoru vinařů se promění v jiskřivý mok.

Vycházku či cyklovýlet začneme na Mariánském náměstí. Aby se nám veseleji šlapalo, ve vinotéce s příznačným názvem Ráj vína se můžeme posilnit výtečným burčákem a s sebou domů si koupit třeba láhev skvělého ledového vína. Pokocháme se pohledem na barokní mariánský sloup, kašnu, kostel Zvěstování Panny Marie i sousední objekt bývalého františkánského kláštera. Prostřední ulicí projdeme kolem šikmé věže staré radnice na Masarykovo náměstí. Jeho dominantu tvoří barokní kostel sv. Františka Xavierského se sousední Redutou. Její nádvoří zdobí fontána sochaře Otmara Oli-

inzerce

DISCO

Klimatizované prostory

Zcela nová image

Nejnavštěvovanější v kraji

No.6

RESTAURACE

Kapacita 120 míst, salonek 40 míst, domácí kuchyně, svatby, oslavy, párty, firemní večírky, catering, akce na klíč.



No.6, Klub kultury, Hradební 1198, Uherské Hradiště, tel.: 572 555 415, www.no6.cz



Batův kanál

Naším dalším cílem bude areál měšťanských vinných sklepů v Uherském Hradišti – Mařaticích. Cestou se zastavíme na oběd v hotelu Koniček, chceme-li si Uherské Hradiště užít dosyta, jistě neuděláme chybu, když v některém se zdejších útulných pokojů přespíme. Možná budeme mít romantické sny, vždyť hotel vznikl citlivou přestavbou někdejší výrobní kočárů. Služby hotelu ostatně ocenila řada slavných hostů, jak dokládá galerie jejich fotografií. Odtud je to do vinogradů již skok. Areál hradišských měšťanských vinných sklepů je opravdovým unikátem. Nejstarší objekty pocházejí z 18. století. Patřily hradišským měšťanům, kteří se zde s oblibou scházeli. Dokonce i depeše o vzniku samostatného Československa byla tehdejšímu starostovi doručena do jeho



Vinný sklep U Lisu

vy. Vedle novorenesanční radnice si nenecháme ujít obchůdek U mlsného kocoura. Na výběr zde máme výtečné sýry, paštiky a další delikatesy, ale také pestrou nabídku tuzemských i zahraničních piv.

sklepa. A tak není divu, že právě zde bylo v Uherském Hradišti poprvé připito na zdar nového státu. Většina ze sklepů je dnes stylově opravena a v řadě z nich je možné posedět a pokoštovat dobrého vína. Je však třeba se předem objed-

U MLSNÉHO KOCOURA sýry, piva, delikatesy



MASARYKOVO NÁM. Č.17
UHERSKÉ HRADIŠTĚ

722 930 702

www.mlsnykocouruh.cz

inzerce

nat. Na své pravé znovuoživení mařatické vinné sklepy teprve čekají.

Po procházce Vinohradskou ulicí mohou ti zdatnější vyběhnout či vyjet na kopec Rovnina s volně přístupnou rozhlednou a mít Uherské Hradiště i jeho okolí jako na dlani.

S večerem je čas na návrat do města. Tím pravým místem pro kulinářský zážitek bude restaurace No.6 v Klubu kultury. Po dobré večeři už nezbývá, než se přesunout do jejího podzemí, kde se nachází nejoblíbenější hradišská diskotéka, která před časem dostala zbrusu novou image.

**TAKŽE NA SHLEDANOU
V UHERSKÉM HRADIŠTI!**



Stará radnice

inzerce



**Restaurace Vám zajistí služby jako je catering ★ rauty a bankety
svatební hostiny ★ párty ★ oslavy ★ promoce ★ semináře a školení
konference ★ teambuildingové akce**

Hotel a restaurace Koniček se nachází v klidné části královského města Uherské Hradiště, asi 200 m od Vinohradské ulice, která je proslulá bohatou vinařskou tradicí s barokními měšťanskými sklepy. Dobré víno, slovácká slivovice a tradiční moravská kuchyně v doprovodu lidové písničky jsou nedílnou součástí nabídky hotelu i restaurace.

Hotel nabízí kvalitní ubytování v klidném prostředí - zvýhodněné víkendové pobyty se slevou až 50 % - relaxační pobyty (masáže přímo v hotelu) nový Aquapark cca 400 m od hotelu - pobyty pro sportovce (fotbalový a atletický stadion a tenisové kurty do 500 m od hotelu) – zkrášlující pobyty (estetické centrum Estea cca 400 m od hotelu).



**Hotel a restaurace Koniček, ul. Družstevní 167, Uherské Hradiště – Mařatice,
rezervace na tel. 572 551 011, www.hkonicek.cz**

ADRESÁŘ

BARY A PIVNICE
BARS AND PUBS**BAR – PIVNICE PODVESNÁ, STAR CLUB**
Podvesná XIV, Zlín**HAVANA CLUB**
J. Staší 158, Zlín - Malenovice**CHELSEA PUB**
Lešetín I/674, Zlín**PIVNICE TESAŘ**
Růžová 7, Uherské HradištěBOWLING
BOWLING**BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA**
viz rubrika Restaurace **BOWLING BAR U MAŠINKY**
Nádražní 1550, Otrokovice**BOWLING U BARCUCHŮ**
viz rubrika RestauraceCATERING
CATERING**BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA**
viz rubrika RestauraceGASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ
CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT**DANKR, S.R.O.**
Lorencova 3791, Zlín
Tel. 577 012 080
www.dankr.cz**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, OtrokoviceHOTELY A PENZIONY
HOTELS AND GUESTHOUSES**EUROAGENTUR HOTEL ATRIUM**
Náměstí 3. května 1877, Otrokovice**HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR**
Pozlovice 47, Luhačovice**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 KAUNIC**
Kaunicova 900, Uherský Brod**HOTEL KOPANICE**
Žitková 160
Tel. 572 631 663, 724 942 130
www.hotelkopanice.cz**HOTEL KONÍČEK**
Družstevní 167,
Uherské Hradiště
Tel. 572 551 011, 725 247 055
www.hkonicek.cz**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 TAČL**
Palackého 518, Holešov
Tel. 776 225 091
www.hoteltacl.cz**HOTEL U BRÁNY**
Brí. Lužů 1769, Uherský Brod**HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE**
Dvořákova 595, Uherské Hradiště**HOTEL VYHLÍDKA**
Pozlovice 206, Luhačovice**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 TERRASSA**
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 BUDAŘŮ**
Masarykovo náměstí 78, Uherské Hradiště**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**
Pasáž 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 DRAK**
Divadelní 1333, Zlín**PIZZERIE U PECIVÁLA**
Havlíčková 1854, OtrokoviceZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!e-mail: obchod@stamgastagurman.cz
tel.: +420 606 178 690POTRAVINY A NÁPOJE
FOOD & BEVERAGE**QUICK DELI**
Hulínská 1799, Kroměříž
(areál Magneton a.s.)
Tel. 773 737 821
www.quickdeli.cz
Výroba a prodej chlazených jídel.**IL GUSTO, S.R.O.**
Tř. T. Bati 3767, Zlín**LESKO-VELKOOBCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.**
K rybníkům 326, Zlín
(areál Svit – Rybníky, budova 326)**MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.**
Třída 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**PEKÁRNA BACHAN**
Havlíčková ulice, Uherské Hradiště**SANYTRÁK S.R.O.**
Horní Lhota 191, Lhota u Luhačovic
Tel. 577 138 238
www.sanytrak.cz**SÝRÁRNA U MLSNÉHO KOCOURA**
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště
Tel. 722 930 702
www.mlsnykocouruh.cz**SVOBODA A BŘEZÍK – PEČIVO, S.R.O.**
U Tescomy 235, Zlín-Lužkovice**TERNO ZLÍN**
Tř. T. Bati 398, Zlín – Louky
Tel. 577 110 512
www.jednotazlin.czRESTAURACE
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

inzerce

**menička.cz**
nejlepší adresa před obědem

inzerce



HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

HOSTINEC U ČERNÉHO BÝKA
Tř. T. Bati 240, Zlín – Louky

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

JÍDELNA U BAĐURŮ
Budova 51, areál Svět, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

KRÁLOVA VILA
viz rubrika Kavárny

KLÁŠTERNÍ RESTAURACE A VINÁRNA
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ
viz rubrika Hotely a penziony

RESTAURACE ASTON
Kvítková 4323, Zlín

RESTAURACE CORSO
Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KD
Mariánské náměstí 2187, Uherský Brod

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště
Tel. 572 551 033, 725 247 044
www.hkonicek.cz



RESTAURACE KORUNA
Tyršovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE MAJA
Pekárenská 382, Zlín

RESTAURACE NA KOUPLIŠTI
Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

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

RESTAURACE NO. 6
Hradební 1198, Uherské Hradiště
Tel. 572 555 415
www.no6.cz



RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín

RESTAURACE ORLOVNA
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

Restaurace u Baďurů

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 BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín
Tel. 577 436 522
www.udvoulunecnic.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

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí
Tel. 731 458 833
www.uvagneru.cz



RESTAURANT LE NAUTIC
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

RESTAURANT MORAVA
Bartošova 40, Zlín

RESTAURANT NET
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

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

SPORTARENA U JELEŇA
Tř. 2. května 1036, Zlín

TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov
Tel. 573 331 079
www.taclrestaurant.cz



hospůdkoviny.cz
akce, události, zábava

inzerce

U 7 HRÁČŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín – Malenovice

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

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



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

VINOTÉKA MORAVSKÝ RÁJ VÍN
OD TESCO, Kroměříž
Tel. 606 838 373



VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Štefánikova 3326, Zlín
Tel. 734 620 260



VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN
Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín

VINOTÉKA U ARCHY
Tř. T. Bati 190, Zlín (naproti divadla)
Tel. 777 647 876, e-mail: vinoteka@brezikwine.cz
www.vinotekauarchy.cz
Otevírací doba:
po-čt 10.00 – 19.00
pá 10.00 – 22.00
so 9.00 – 12.00



ZÁBAVA
ENTERTAINMENT

AGENTURA VELRYBA
Zarámí 4432, Zlín
Tel. 577 218 849
www.velryba.cz



AUTO SLEZÁČEK
Prstné 526, Zlín
Tel. 577 200 057, 777 859 881
www.lincolnzlin.cz



DISCO NO. 6
Hradební 1198, Uherské Hradiště
Tel. 572 555 415, www.no6.cz



GALAXIE ZLÍN
Vršava, Zlín

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



KINO HVĚZDA
Náměstí Míru 951, Uherské Hradiště
Kino vybavené nejmodernějšími technologiemi.

PASÁŽ MENTON
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

ZÁMEK NAPAJEDLA
Zámecká 265, Napajedla

ZÁMEK HOLEŠOV
Náměstí F. X. Richtera 190, Holešov
Tel. 571 160 891, 777 760 123
www.zamekholesov.cz

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

SOUTĚŽ O POUKAZY DO RESTAURACE KONÍČEK



V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 5 poukazů do restaurace Koníček v Uherském Hradišti. Hodnota jednoho poukazu je 500 Kč a je určena celá k vyčerpání formou konzumace. Náповědou ke správné odpovědi vám může být také návštěva na www.hkonicek.cz

Jaká je uváděná kapacita restaurace v hotelu Koníček?

- a) 40 míst
- b) 50 míst
- c) 60 míst

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zašlete do 25. října 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. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 35, 62, 87, 115 a 155 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyznamenáni.

Správná odpověď v soutěži o letenku pro let balonem z čísla červenec – srpen byla „až 16 pasažérů a pilot + stewardka“, tedy „a“. Výhercem soutěže je: Radka Vrtalová – Kněžpole.

KAM NA AKCI ZÁŘÍ – ŘÍJEN – LISTOPAD

23. 9. FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: u supermarketu TERNO, Zlín - Louky
Info: tel. 774 200 134

23. – 25. 9. NOVOVESKÉ HODY

Bohatý kulturní program. Hodová zábava.
Místo: Ostrožská Nová Ves
Info: tel. 572 598 115

inzerce



vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties

24. 9. CO SE NA HRADĚ VAŘILO

Příprava a ochutnávky jídel z dávné i nedávné historie.
Místo: Státní hrad Buchlov, Buchovice
Info: tel. 572 595 161

24. 9. PODZIM V ZAHRADĚ A V CHALUPĚ

Oživené expozice s ukázkami tradičních podzimních prací. V areálu Valašské dědiny pracovníci muzea předvedou jak se naši předkové chystali na zimu. Uvidíte různé práce, které patřily k podzimnímu období a k přípravě na zimu - např. vyorávání brambor, mlácení obilí, sušení ovoce, vaření povidel, sekání dřeva na zimu.
Místo: Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm
Info: tel. 571 757 115

24. 9. FARMÁŘSKÝ TRH

Místo: Základní škola Zlín – Štípa, Štípa
Info: tel. 577 914 233

25. 9. JABLEČNÁ SLAVNOST

Vůně jablečných moučníků, chuť jablečného moštu, hudba, ukázky řemesel, hry pro děti a především pohoda a dobrá nálada.
Místo: Centrum Veronica Hoštětín, Hoštětín
Info: tel. 572 641 855

27. 9. SVATOVÁCLAVSKÝ JARMARK

Od 14.00 hodin na Svárově s dechovou hudbou Lidečanka. Konaný u příležitosti svátku Svatého Václava – patrona české země.
Místo: Vsetín
Info: tel. 571 417 993

28. 9. – 2. 10. DRUHÝ ZLÍNSKÝ PIVNÍ KOŠT

Místo: Zelenáčova šopa, Zlín
Info: tel. 603 240 882

14. 10. PODZIMNÍ FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: Velké náměstí, Kroměříž

15. 10. FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: Vsetín
Info: tel. 571 417 993

15. – 16. 10. HODY V MAŘATICÍCH

Místo: Uherské Hradiště, Mařatice

15. – 16. 10. HODY V JAROŠOVĚ

Místo: Uherské Hradiště, Jarošov

17. – 23. 10. HUSÍ HODY

Místo: Restaurace U Dvou slunečnic
Info: tel. 577 436 522

22. 10. TROUBENÍ S RUDOLFEM JELÍNKEM

Košt vína, ochutnávka destilátů vizovické likéry RUDOLF JELÍNEK a.s., zvěřinové speciality, tombola. K poslechu i tanci hraje cimbálová muzika.
Místo: Rekreační areál Kamínka

inzerce



24. – 30. 10. ZVĚŘINOVÉ HODY

Místo: Restaurace 9ka, Zlín
Info: tel. 577 596 103, www.9evitka.cz

27. 10. KRÁLOVSKÝ KOŠT VÍN V NAPAJEDELECH

Veřejná degustace medailových vín soutěže KRÁL VÍN České republiky. Formou koštu budou prezentována nejlepší vína aktuální nabídky českých, moravských a slovenských vinařů.
Místo: Zámek Napajedla
Info: tel. 603 972 549

4. – 11. 11. KARLOVSKÝ GASTROFESTIVAL

Kulinářský týden na Valašsku přinese tři galavečeře připravené vyhlášenými týmy kuchařů ze Slovenska, Itálie a resortu Valachy, Gastro tour s farmářským trhem, kuchařskou show s italskými držiteli hvězd průvodce Michelin, soutěž O nejlepší valašský frgál. Bohatý doprovodný program.
Místo: Velké Karlovice

6. 11. VODĚNÍ BERANA

Obnovená tradice průvodu masek v doprovodu berana.
Místo: Březůvky
Info: tel. 777 922 894



vychytane.cz
fotky hledejte u nás

inzerce

6. 11. O NEJLEPŠÍ VALAŠSKÝ FRGÁL

Místo: Hotel Lanterna, Velké Karlovice
Info: tel. 571 444 039

11. 11. ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA

Slavnostní obřad žehnání svatomartinského vína. Ochutnávat svatomartinská a mladá vína bude možno ve vinném stanu až do pozdních odpoledních hodin.
Místo: Uherské Hradiště
Info: tel. 572 525 526

11. 11. ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA

Slavnostní obřad žehnání svatomartinského vína. Ochutnávat svatomartinská a mladá vína bude možno ve vinném stanu až do pozdních odpoledních hodin.
Místo: Uherské Hradiště
Info: tel. 572 525 526

11. – 13. 11. KOŠT SVATOMARTINSKÉHO VÍNA

Ochutnávka prvního letošního vína, husí speciality.
Místo: Rekreační areál Kamínka, Roštín

23. 9. FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: u supermarketu TERNO, Zlín - Louky
Info: tel. 774 200 134

17. – 23. 10. HUSÍ HODY

Místo: Restaurace U Dvou slunečnic
Info: tel. 577 436 522

PŘIPRAVUJETE AKCI, KTERÁ BY MOHLA ZAJÍMAT NAŠE ČTENÁŘE?

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

inzerce



Gastro festival Ostrava

XI. ročník

24. – 26. listopadu 2011

Výstaviště Černá louka Ostrava

Doprovodný program:

- odborné soutěže v oborech kuchař, číšník, cukrář, sommeliér, barista, barman, točení piva.
- CZECH - CARVING CUP, 2-denní soutěž ve vyřezávání ovoce a zeleniny
- prodejní výstava firem s gastro tematikou • vánoční jarmark ve vstupním pavilonu



ITÝ MŮŽEŠ BÝT

V.I.P.

klubové akce styl
výhody soutěže
zábava slevy

věrnost
se vyplatí!
každé desáté
menu zdarma



každé
desáté pivo
zdarma

registrace
a podmínky na
www.9evitka.cz



catering

kdykoli & kdekoli

catering raut coffeebreak

grill párty promoce event svatba

cocktail buffet hostina večeře

dětská párty akce na klíč

www.9evitka.cz



catering
9





GASTRO Novotný

www.gastronovotny.cz

Hrajte a slavte s námi!

Od roku 1996 pro vás naše firma – Gastro Novotný, specializovaný velkoobchod, zajišťuje vybavení restaurací, hotelů a ostatních stravovacích zařízení. Najdete u nás kompletní vybavení pro gastronomii. Dodáme vám porcelán, sklo, příbory, výrobky z umělé hmoty (nádobí, obalový materiál) i čisticí prostředky. Najdete u nás široký výběr textilií, papírových ubrusů, stolovacích a barových doplňků. Kromě drobného restauračního zboží pro vás projektujeme, montujeme a dodáváme velkokuchyňská zařízení (konvektomaty, dřezy, fritézy, aj.) tuzemské i zahraniční výroby. V souvislosti s 15. výročím naší firmy jsme pro vás připravili jedinečnou, časově omezenou nabídku.

Jídelní lístek: 21. 11. - 25. 11. 2011

Pondělí:

1. Sleva 15 % na konvektomaty RM Retigo
2. Sleva 15 % na pákové kávovary

Dezert: sleva 15 % na nerezové hrnce značky PADERNO

Úterý:

1. Sleva 15 % na fritézy RM
2. Sleva 15 % na chladničky značky LIEBHERR

Dezert: ubrusky 33x33, 500 ks bílé, 100% celulóza jen za **39,90 Kč**

Středa:

1. Sleva 15 % na Gastronádoby
2. Sleva 15 % na sklenice Bohemia Crystal

Dezert: miska GASTRO 46 cl jen za **19,90 Kč**

Čtvrtek:

1. Sleva 15 % na profi nože značky Paderno
2. Sleva 15 % na automatické změkčovače RM

Dezert: sleva 15 % na myčky nádobí značky RM

Pátek:

1. Sleva 15 % na nerezové příbory HOTEL
2. Sleva 15 % na čisticí prostředky INTERCHEM

Dezert: sleva 15 % na automatické osvěžovače vzduchu TC a Ruberrmaid

Zveme vás na předváděcí akce dne 23. 11. ve Zlíně!

Jak se správně vaří v konvektomatu
Proč vlastní kávovar a kalkulace návratnosti
O 30 % levnější automatické osvěžovače vzduchu

Ve dnech 1. 11. – 30. 11. při nákupu:

nad 1.500 Kč číšnický otvárač profi za 1 Kč

nad 3.000 Kč pánev profi, 26 cm za 1 Kč

nad 4.500 Kč kosmetický balíček značky Mary Kay

nad 5.000 Kč bez DPH hrajete o hodnotné ceny:

1. místo chladnička

LIEBHERR

v hodnotě 24.000 Kč



2. místo automatický

kávovar NIVONA 630

v hodnotě 14.990 Kč



3. místo sada profi

sada profi hrnců

značky PADERNO

v hodnotě 9.990 Kč

