

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

listopad – prosinec 2011

anketa

Jak trávíme Silvestra?

aktuálně

Čekání na vánoční zázrak

Cibulí i česnekem proti nachlazení

téma

Pozvánka na Valašsko

soutěž

Hra o vykrajovátka betlému

Káva na jeden měsíc



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION 12-13

inzerce

Staročeský medouník
Sladké Vánoce

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

ORIGINAL
TO NELEPŠÍ Z VÍN
VINNY
ORIGINALNÍ NÁPÍJ
S EXTRAKTEM Z ČIŠTĚNÉHO MOŠTOU A VÍNA

Horký francouz
Nealko svařák z hroznů z Francie

UNIKÁTNÍ RECEPTURA
Svařák
BEZ
alkoholu
non-alcoholic

NOVINKA

Zahřeje, povzbudí, dodá energii.

www.vinny.cz, tel.: +420 577 983 280

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

TOTÁLNÍ VÝPRODEJ
-50%
ROXY
DC
WWW.HOUSEBOARD.CZ

FIRAKUS - vinotéka

ZLATNICTVÍ DRAHOKAM

TANGO
obuv Tamaris, Rieker



DKT MÓDA
dětské a těhotenské oblečení

MATA SPORTS
hojkové 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

RUEFA REISEN
cestovní kancelář

KAVÁRNIČKA ERNESTÍNKA
DĚTSKÝ KOUTEK S HLÍDÁNÍM

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

FREE LIMIX PROFESSIONAL
vlasové a nehtové studio

NGOC VU THI - textil

Sport bar - Synot

SYNOTtip

herna, bar, sázková kancelář



MILÍ ČTENÁŘI ŠTAMGASTA A GURMÁNA,

podzim se na Zlínsku vyvedl přímo ukázkově. Sluníčko se snažilo hodně přesčas, listí se zbarvilo do těch správných tónů, aby ladilo k hodovým husičkám a kachnám nebo prvním sklenkám svatomartinského vína. Měli jsme čas a příležitost načerpat energii na zimu, která pro nás jedlíky skýtá také ne jeden milý zážitek. Jen si vzpomeňte na všechny ty zablýskavé dobroty, vánoční cukroví nebo zasloužený svařák na lyžařském svahu! Zkrátka každé období má cosi do sebe a jde jen o to, pořádně si užít všechno, co nabízí.

Vám se nyní dostává do rukou zimní číslo časopisu o dobrém jídle a pití a rozličných podnicích. Jeho stránky Vás zavedou třeba na Valašsko za specialitami tamní kuchyně, ale i do útulných kaváren a restaurací v našem kraji. Zamýšlíme se nad Ježíškem i štedrovecerním kaprem a do ankety jsme pro Vás tentokrát vyzpovídali známé zajímavé osobnosti. A je toho ještě mnohem víc, takže příjemné počtení!

A ať už Vaše zimní gastrovýpravy povedou kamkoli, přejeme Vám, abyste vždycky narazili na vynikající jídlo, příjemné prostředí a úslužný a ochotný personál. A pokud tip na takový podnik získáte ze stránek našeho časopisu, budeme moc rádi!

**Přejeme Vám hezké Vánoce
a šťastný vstup do roku 2012!
Vaše redakce**

inzerce

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

inzerce

PTALI JSME SE ZNÁMÝCH OSOBNOSTÍ

JAK SI PŘEDSTAVUJETE IDEÁLNÍ ZAKONČENÍ KALENDÁŘNÍHO ROKU - TEDY OSLOVU SILVESTRA? S KÝM A KDE TENTO DEN RÁDI TRÁVÍTE A CO DOBRÉHO JÍTE A PIJETE?



KVĚTA FIALOVÁ
HEREČKA HOSTUJÍCÍ
V UHERSKÉM HRADIŠTI

Silvestr je pro mě den jako jakýkoliv jiný. Nečekám s oslavou života na něj, slavím pořad. Ale je pravda, že v posledních třech letech má pro mne

Silvestr zvláštní nádech. I letos budu v Uherském Hradišti s mým milovaným Pepičkem. O půlnoci si připijeme šampaňským na život, na lásku a na vítězství, obejmeme se a půjdeme dál za našimi sny. Ten, na který teď oba nejvíc myslíme, se nám splní už 7. ledna. Bude to nová hra ve Slováckém divadle Oskar a růžová paní. I ona je o čase, který nám zbývá a o tom, jak důležité je nepromarnit jej. Když se to povede, bude to krásné.



PETR ČAJÁNEK
KAPITÁN HOKEJISTŮ
PSG ZLÍN

Pro mne je ideálně strávený závěrečný den roku v rodinném kruhu. Letos si užiji Silvestra po letech konečně doma s rodinou ve Zlíně. Loni jsem hrál

s Petrohradem na přelomu roku Spenglerův pohár v Davosu a nebyli jsme s rodinou ve Švýcarsku kompletní. Ale bylo tam krásně. Letošní program bude závislý od toho, jestli bude na Nový rok trénink nebo se bude hrát zápas. Většinou nepohrdnu klasickými záležitostmi, žádná dieta. Jídla si nevybírám, nechám to na manželce Katce. Nejraději mám kuře s rýží a k pití snad všechno. K přípitku samozřejmě nesmí chybět vychlazené šampaňské.



JANA BARTÍKOVÁ
MLUVČÍ PČR ZLÍN

Silvestrovský večer trávím většinou s přáteli. Nejde ani tak o oslavu, spíš jen máme příležitost se vidět, povykládat si. Co se jídla týká, vystačím si s talířem jednohubek s pořádně česnekovou pomazánkou. Když bych ale měla nějaké menu připravit já, tak by to byl mimo jiné losos na másle a celerové hranolky. A víno podle nálady: tramín červený, rulandské šedé nebo portugál modrý... Letos je ovšem stále ještě ve hře varianta, že odjedu někam, kde je teplo a nechám se obsluhovat. To by byl skvělý konec i začátek roku, ne?



DAVID RUMPÍK
LÉKAŘ A ŘEDITEL KLINIKY
REPRODUKČNÍ MEDICÍNY
ZLÍN

Příznám se, že Silvestra s jeho nuceným veselím nemám rád a dobrovolně odcházím spát. Býváme tou dobou na horách,

kde se odehrávají takové ty řízené oslavy s moderátorem, které opravdu nemusím. Loni se mi ale podařilo poprvé po třech letech vydržet až do půlnoci a připít si šampaňským s manželkou a dětmi. Ovšem za dob studií jsme se spolužáky slavili dokonce tři Silvestry – jeden 30.12. o půlnoci, druhý 31.12. v poledne a třetí jako všichni ostatní – toho se „dožily“ jen opravdu silné osobnosti.



EVA GAJDOŠÍK
MAJITELKA ZÁMKU
NAPAJEDLA

Oslavu Silvestra a přivítání Nového roku si ideálně představuji v podobě párty, na které se setkám nejen se svými nejbližšími, ale také s přáteli. Určitě by se měla

konat v krásném prostředí, je mi jedno, zda na horách, na zámku nebo třeba někde ve městě. Ráda experimentuji, proto bych během silvestrovských oslav ochutnávala různé delikatesy, mořské plody nebo dobré masíčko. Určitě při takové oslavě nesmí chybět dobré pití – koktejly, víno nebo šampaňské. A nemusím být jen hostem, ráda to pro lidi připravím.



MIREK HORÁK
PORADCE PRO
GASTRONOMII
A HOTELNICTVÍ

Ideální prožití zakončení roku si představuji v srdci Beskyd, v zasněžené chatě Kyčerce, ve společnosti lidí, které miluji a kteří mají

rádi mne a se kterými si společně plníme své sny. K tomu jídla připravená s láskou a dobré moravské víno, které se zrodilo stejně. K tomu všemu Boží požehnání a vzhůru do nového roku!

partner

všeovaření.cz
nejlepší recepty na jednom místě

Vydavatelé 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. 11. 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

knihafské zpracování
moderní technologie
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů



Graspo CZ, a.s. Pod Šamberkem 304, 765 02 Zlín
Tel.: 677 609 233, 723 228 262, Fax: 677 104 052
E-mail: vesak.vymetaji@graspo.com

www.graspo.com

JEDNOHUBKY

Text: PR, Foto: archiv firem



NEJLEPŠÍ VALAŠSKÝ FRGÁL

Povidlový frgál Blaženy Sedlákové z Velkých Karlovic zvítězil v 10. ročníku soutěže o nejlepší valašský frgál, která se konala v neděli 6. 11. ve Velkých Karlovicích v rámci Karlovskeho gastrofestivalu. Porotci letos ochutnali rekordních 74 frgálů, tedy o 25 víc než loni. Do hotelu Lanterna opět zaměřily nejen amatérské i profesionální pekařky, ale i stovky lidí, kteří si nenechali ujít příležitost k ochutnávce. „Tradičně nejvíc frgálů bylo hruškových a tvarohových, časté byly i povidlové, borůvkové, ořechové či makové, objevily se také zelné či jahodové. Ke zvláštnostem patřil frgál dýňový, ten jsme tu měli letos vůbec poprvé, stejně jako frgál z oskeruše,“ řekla vedoucí Spa hotelu Lanterna Zuzana Vašutová.



PŘEDVÁDĚCÍ AKCE S MOŽNOSTÍ UŠETŘIT

Do konce listopadu máte možnost ušetřit při nákupu gastrovybavení v prodejně Gastro Novotný ve Zlíně, v areálu Rybníky. Firma slaví 15 let svého působení na trhu a tak připravila pro své zákazníky ve dnech 21. – 25. listopadu speciální 15% slevovou akci na vybrané konvektomaty, kávovary, fritézy a další vybavení. Dne 23. 11. se můžete také zúčastnit těchto předváděcích akcí: Jak se správně vaří v konvektomatu, Proč vlastní kávovar a kalkulace návratnosti, O 30 % levnější automatické osvěžovače vzduchu. **Více na www.gastronovotny.cz**

VZHŮRU NA GASTRO FESTIVAL

Kuchařská show, nejrůznější lahůdky české a zahraniční kuchyně, prezentace nových trendů v gastronomickém oboru, široký sortiment kuchyňského nádobí a doplňků pro velkokuchyně i domácnosti, soutěž dovedností studentů gastronomických škol, přehlídka vystavených slavnostních tabulí nebo mezinárodní soutěž CZECH CARVING CUP ve vyřezávání ovoce a zeleniny – to vše přináší už 11. ročník výstavy GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2011 ve dnech 24. – 26. listopadu 2011 na Výstavišti Černá louka v Ostravě. **Více na www.cerna-louka.cz**



DOMÁCÍ ŠPIRÁLOVÉ BRAMBŮRKY NA 9EVÍTCE



Výrobu vlastních brambůrek připravují pro své hosty v Restauraci 9evítka ve Zlíně. Jedná se o speciálně nařezané syrové brambory na špejli, které se vloží do olejové fritézy a fritují se jako běžné bramborové hranolky. Po ufitování se brambor podává na dřevěné špejli na táčku, osolený speciální solí (neochucenou bílou, česnekovou nebo maslovou), ale také ochucený slanými příchutěmi jako šunkovou, sýrovou nebo sýrovo – šunkovou. Podávají se čerstvé a teplé. Spirálové brambůrky jsou výborné k pivu i vínu.

Více na www.9evitka.cz



JÍDLA I ZÁBAVA V PRÁCI

V prosinci budete mít možnost v CZECH PUBU V Práci ve Zlíně kromě jídel z nového jídelního lístku ochutnat také domácí zabijačkové speciality. Domácí uzené, klobásy a různé zabijačkové dobroty zde budou pro vás. Ale pozor! Do Práce se nově chodí od 15ti hodin (v úterý – pátek a od 16ti hodin v sobotu), ale bavit se zde můžete i po půlnoci. Ve středu, v pátek i v sobotu hraje pro vás diskotéka. A o víkendu, se V Práci údajně končí až s posledním hostem. **Více na www.vpraci.eu**

ČESKÁ CHUŤOVKA Z UHERSKÉHO BRODU

Ocenění Dobrý tuzemský potravinářský výrobek si z letošního ročníku České chuťovky 2011 v Praze odnesly hned dva výrobky firmy VOMA, s. r. o. z Uherského Brodu. Cenu získala Lopenická slanina a Božkovo klobásy. Výrobek přihlášený do soutěže musel být výhradně od českého výrobce a při jeho výrobě muselo být použito minimálně 80 procent tuzemských surovin. Důležitým faktorem při posuzování produktů byl i jejich regionální původ, tj. místo, odkud pocházejí všechny suroviny, které výrobek obsahuje, i místní tradice použité receptury. **Více na www.vomaub.cz**



FARMÁŘSKÉ TRHY U SUPERMARKETU TERNO ZLÍN

Jednota, spotřební družstvo ve Zlíně pořádá každý sudý pátek od 11 do 17 hodin u supermarketu Terno ve Zlíně Loukách Farmářské trhy, a to ve vnitřních prostorách Prodejní Pasáže Terno. V teplém a příjemném prostředí si můžete vybrat z českých výrobků a výpěstků to pravé pro vás. Vedle široké nabídky regionálních farmářů, pěstitelů a výrobců byl sortiment rozšířen o český česnek a v nabídce budou i živé ryby. Celý nákup si můžete zpříjemnit vynikajícím svařeným vínem pro zahřátí a dobrou náladu. Přijďte se přesvědčit! Terno přináší radost každý den!



STAROBRNO ★ KRUŠOVICE ★ ZLATOPRAMEN ★ BŘEZŇÁK ★ HEINEKEN
KRUŠOVICE ★ ZLATOPRAMEN ★ BŘEZŇÁK ★ HEINEKEN ★ STAROBRNO
ZLATOPRAMEN ★ BŘEZŇÁK ★ HEINEKEN ★ STAROBRNO ★ KRUŠOVICE
BŘEZŇÁK ★ HEINEKEN ★ STAROBRNO ★ KRUŠOVICE ★ ZLATOPRAMEN

TRADE MARK
Heineken®

Rostislav Polehňa - akvizitor Morava - 737 224 050
PŘIVEDE VÁS KE SPRÁVNÉ ZNAČCE

I KDYŽ VYHRÁVÁ JEŽÍŠEK A KAPR, NOVINKÁM SE TĚŽKO UBRÁNÍME

Vánoce v podobě, jakou označujeme dnes slovem TRADIČNÍ, znamenají pro drtivou většinu Čechů a Moravanů kapra, bramborový salát, rozzářený stromeček a Ježíška, který naděluje dárky večer na Štědrý den. Ale bude to platit i třeba i za sto, dvě stě let? Do našich zvyků se totiž pořád loudí nějaké novinky a záleží jen na nás, jak moc si změny pustíme k tělu, na talíř, či do pokoje.

Troufám si tvrdit, že poslední velká dávka novot se do našich domácností začala tlačit po Sametové revoluci. S přílivem barevných časopisů o životním stylu jsme se konečně pořádně dozvěděli vše o pečeném krocanovi s kaštanovou nádivkou, švestkovém pudingu prolévaném brandy, francouzském dezertu, vánoční poleno a dalších exotických dobrotách. Naše **klasičké vánoční menu** jako by pro řadu lidí ztratilo glanc a vrhli se na experimenty. „Kapra vyměnili za pstruha, pak za lososa, později se stal pro mě nepochopitelným hitem pangasius. Velké skupině strážníků ale kapr prostě nechutná a tak za něj budou vždycky hledat náhradu – třeba i v klasických řízcích nebo pečené krůtě. Do změn se postupně promítl také fakt, že lidé více myslí na zdraví. A tak majonézu z bramborového salátu vytěsnily lehké zálivky, třeba s jogurtem a olivovým olejem,“ míní profesionální šéfkuchař Milan Krhovský.

To ve **štedrovečerních polévkách** nejsme jednotní mnohem déle. Kamarádka Marcela, přivázaná na Moravu od Košic, vaří zelnou polévku s klobásou, u Marty se jí kyselice, my máme hřibovou, sousedi hrachovou a u tchánů se připravuje rybí. A pro všechny domácnosti je vaření dané polévky rodinná tradice. Snad se prapůvod ukrývá v polévce „Šcedrače“, do které patřilo po hrsti od všeho, co bylo doma. Ne každému by ale kombinace všemožných luštěnin, obilovin, tuřínu a ba i křída dnes šmakovala. . .

Vánoční výzdoba doznala také velkých změn – zabydlely se u nás sympatické adventní věnce na dveřích i venkovní světýlková výzdoba (někde spíš připomínající Las Vegas, než svátky klidu a rozjímání). Domácí dekorace také podléhají módním trendům – tu je v módě modrá, tu skořicová, tu jiná barva. A větve českých smrků a jedlíček také často zdobí plastové ozdoby z Asie, se kterými čeští skláři vedou každoročně nerovný souboj. „Již desátým rokem připravujeme velkou vánoční výstavu z výhradně českých skleněných ozdob a snažíme se lidem ukázat, jak jsou



naši řemeslníci šikovni. Přitom sledujeme trendy a ukazujeme, co zrovna letí ve světě. Ale pozor, nejsme žádní módní diktátory, spíš nabízíme inspiraci,“ řekla Iva Mynářová z vízovické galerie Mariette a dodala: „Na Advent chystáme i otevření Ježíškovy jeskyňky, abychom podpořili náš symbol Vánoce proti Santovi, který sem nepatří.“

Ano, právě Santa Claus si nově nabytou možnost cestovat v devadesátých letech vložil vložně po svém a od té doby rozšiřuje své červené teritorium plné sobů a skřítků, kam to jde. A vypadá to, že dokonce částečně uspěl – prodávací v obchodech nasazují červené čepičky s bambulí za účelem vyššího předvánočního prodeje a ze spousty českých a moravských oken a balkónů v rámci adventní výzdoby slaňuje otulý červenobílý horolezec s pytlkem na zádech. „Tohle mě každoročně vytáčí – já chci dětem zachovat našeho Mikuláše, Čerta a Anděla a na Štědrý den Ježíška. Jenže Santa je prostě všude – na sladkostech, v televizi – děti z toho pak mají pořádný guláš,“ ulevila si maminka tří dětí Lucie. A není se svým názorem sama – proti Santovi se vede boj na všech frontách – organizují se petice, vedou se diskuse na rodinných webech a dokonce i na facebooku (no-

vinář by měl zůstat nestranný, ale já fakt držím všechny palce, které mám, Ježíškovi).

Ale pozor! To, co dnes nazýváme „tradiční“, by naši předkové šmahem odsoudili jako novoty nevídané – vždyť první vánoční stromeček byl v Čechách k vidění v roce 1812 a jde o zvyk importovaný z Německa. Ze stejné země k nám dorazily i adventní věnce se čtyřmi svícemi (první prý vyrobil protestantský teolog Johann Hinrich Wichern až v roce 1839). **Kapr** připlul do bohatých měšťanských rodin na štedrovečerní stůl až v 19. století a kombinaci s bramborovým salátem začala doporučovat prý až vyhlášená kuchařka Magdalena Dobromila Rettigová (1785 – 1845). Jisté je, že tip na bramborový salát také dorazil z Bavor. . . Do té doby naši prarararodiče jedli na Štědrý večer oplatky s medem i česnekem, různé kaše, houbového kubu a spoustu sušeného ovoce, stavěli si doma betlém a chodili na půlnoční. A to byly jejich TRADIČNÍ vánoce.

Ať už vyznáváte konzervativní podobu vánoce, anebo jste otevření novým vlivům – užijte si svátky přesně podle svých představ!

inzerce



NEUBUZ
Navštivte nás v našem luxusním prezentačním sídle v Neubuzi (15 km od Zlína), kde můžete velkoobehodně nakoupit naše vína, nebo uspořádat obehodní setkání v útulném sklípku či konferenční místnosti, která je vám k dispozici.
Tel.: +420 739 338 195

WWW.WINEDIETRICHSTEIN.COM






Wine Dietrichstein
Dobrá moravská vína

Vánoce s Wine Dietrichstein

- ✦ Dárkové balení vína
- ✦ Široká nabídka sektů pro vaši oslavu
- ✦ Vánoční dárky pro firmy





VINOTÉKA VE ZLATÉM JABLKU
Přijďte do naší exkluzivní vinotéky v centru Zlína, kde můžete koupit naše vína, nebo to nejlepší z Maďarska, Chile, Argentiny i Německa, Portugalska a dalších zemí. Novinkou je nabídka kvalitních moravských vin z Vinařství Horák, Reisten a Templářských sklepů.
Tel.: +420 731 706 969



Ježíšek jako symbol vlastenectví v době druhé světové války. Titulní stranu měsíčníku *Anděl Strážný* zdobil v prosinci roku 1940 tento obrázek, vyveden v národních barvách s Pannou Marií coby svarnou Hanačkou. (foto: repro titulní strany *Anděla Strážného*)

ČEKÁNÍ NA VÁNOČNÍ ZÁZRAK

Advent znamená doslovně „příchod“. Jde o přípravnou dobu na Vánoce a zahrnuje čtyři neděle před Štědrým dnem. Čas očekávání příchodu Mesiáše, čas narození Jezulátka...

Advent byl časem přísné střídmosti a zbožného rozjímání. Platil zákaz zábav a držel se půst. Díky celé řadě magických lidových obřadů a zvyků šlo ale také o dny naplněné těšením a zvláštním kouzlem. Takže půst, nepůst - velcí i malí advent milovali.

Možnost naposled si zazpívat a zatančit při muzice dostali všichni při Kateřinských hodech. To dokonce na mnoha místech platilo „ženské právo“, kdy si děvčata sama vybírala, s kým půjdou do kola. Jedno staré české přísloví praví: Řekla Kača Barce: nechme toho tance. Přeloženo do dnešní srozumitelnosti – na **svatou Kateřinu** (25.11.) ještě zábavy být mohly, kdežto na **svatou Barboru** (4. 12.) už platil zákaz.

Svobodné holky se těšily na svátek **svatého Ondřeje** (30.11.), patrona nevěst. Byl to den, jako stvořený pro věštění manželské budoucnosti. Vdavekchtivě slečný třásly bezem, stromem, nebo plotem a ze štěkotu psů určovaly, odkud přijde ženich. Jeho obraz také mohly zahlédnout o půlnoci ve studni nebo komíně. Existovala dokonce složitá metoda, kdy se žába zahrabávala do mraveniště, a věštilo se z tvaru zbylých kostí.

V předvečer svátku Barbory zase chodily po domech bíle zahalená děvčata „Barborky“. V jedné ruce nosily košík s ovocem pro děti a ve druhé metlu, kterou hrozily zlobivcům. V řadě zemí Střední Evropy toho dne dodnes lidé venku řežou třeshňové větvičky. Podle toho, kolikátý den rozkvetne, určuje se šťastný měsíc příštího roku (když rozkvetne šestý den, dobře bude v červnu).

Děti se však těšily na **svatého Mikuláše** a jeho nadílku, i když spočívala jen v sušeném ovoci, jablkách, oříškách a pečivu. Na Valašsku, jak píše Jaroslav Štika ve své knize *Lidová strava na Valašsku*, se z jednoduchého kynutého těsta pekli mikulášci, panáci, čerti, hnízda, lelíčky, krúcance, či věnce. Tyto tvary se zdobily zrnky máku, pohankou nebo fazolí. Ve městech pekli pekaři perníkové mikulášské figurky a také se konaly mikulášské trhy, kde se prodávalo rozličné pečivo i drobné hračky. Třeba na mikulášských trzích v Praze nebo Jindřichově Hradci byly oblíbené figurky čertů ze sušených švestek. Dodnes je například na



Žlutavách Mikulášský průvod neuvěřitelnou podívanou – nejdřív jdou „bílí“ Lauffi a práskáním biče ohlašují příchod Mikuláše, doprovází je však „černí“ – hrozivě vyhlížející čerti, až teprve potom jde vesnicí sám svatý Mikuláš.

Vlastimil Vondruška v knize *Církevní rok a lidové obyčeje* zase zmiňuje i obchůzky **svatého Ambrože**. 7. prosince prý na Podřipsku, v okolí Kolína a dalších místech se jeden muž přestrojí za Ambrože. Vzal si bílou košili a černou špičatou čepici se závojem přes obličej a proutěnou metlu. Místní děti se shromáždily před kostelem a pokřikovaly na něj, Ambrož hrozil výpraskem a sem tam troustil mezi děti cukrovinky. Děti musely být velmi obratné při sbírání a včas uskakovat před Ambrožovou metlou.

Další obchůzka čekala vesnické domky 14. prosince, na svátek **svaté Lucie**. To chodily dědinou skupinky bíle oděných žen, na Valašsku se jim říkalo Luce. Ten den platil přísný zákaz předení – mnohé hospodyně i kolovrat vynášely na půdu. Když některou přeci jen Lu-

cky zastihly s prádenem, tak dílo poničily. Jinde chodily a peroutkou namáčenou mouce každého pohladily i domem prošly – jejich dotyk měl kouzelnou moc a ochraňoval od všeho zlého. Jinde ale Lucky chodily třeba s nebozezem nebo velkým dřevěným nožem, aby případně mohly rozpárat břicho hltavým dětem, které nedodržují půst. A například v Nedašově prý chodily Lucky dvě, jedna nosila hadrovou panenku a žádala o příspěvek na kašičku pro své dítě. Jinde chodily Lucky s kartáčem, někde je dokonce doprovázela maska kněze a v okolí Milevska chodil celý průvod masek.

Díky těmto kouzelným zvykům dlouhý advent rychle utekl až po nejmagičtější den celého roku – do **Štědrého dne**. Oslava narození Ježíška byla moudře zasazena doprostřed ponuré zimy, těžkého období chladu, brzké tmy a trvalého nedostatku potravin. Adventní postní skromnost a pravidelné molitby, těšení na Vánoce a řada pověr a zvyků, majících své kořeny až v době pohanské, pomohla ten dlouhý čas nejen přestát, ale navíc si jej i pořádně užít.

KRÁLOVSKÝ MEDOVNÍK

melado

Medový dort lahodné chuti
bez konzervačních přísad.

MELADO s.r.o., Průmyslový areál 127, Slavičín 763 21
tel.: +420 577 011 763, +420 777 905 910, www.melado.cz





CAFÉ & COCKTAIL BAR TERASSA
 Parkovací Dům u Zlatého Jablka
 Dlouhá 5617, Zlín
 Tel: 605 001 651
 Otevírací doba: Po - Čt: 09:00 – 23:00, Pá: 09:00 – 01:00
 So: 13:00 – 01:00
 Ne: 13:00 – 22:00

CAFÉ & COCKTAIL BAR TERASSA – NEJLEPŠÍ KÁVA VE ZLÍNĚ!

Hledáte ideální místo na obchodní schůzku, setkání s přáteli nebo rande? Najdete jej přímo v centru Zlína, na střeše parkovacího domu u Zlatého Jablka ve Zlíně!

CAFÉ & COCKTAIL BAR TERASSA nabízí moderní luxusní prostředí, posezení na pohodlných kožených pohovkách nebo v některém z křesílek. Útulnou atmosféru pak dotváří příjemná hudební kulisa a výhled na některou z velkých TV obrazovek.

Největším lákadlem je italská káva VARESI-NA specifická svou plnou chutí, nezaměnitelným aroma a bohatou pěnou. Právě tato káva byla v anketě týdeníku Sedmička odborníkem vyhodnocena jako chutově nejlepší! Její tajemství spočívá ve speciální směsi 20 druhů kávových zrn. Ke kávě, připravované na mnoho způsobů, nabízí například Medovník, zmrzlinové poháry nebo výborný štrůdl.

Milovníci piva ocení točený Pilsner Urquell nebo kvasnicové pivo Kromba-

cher Weizen, které zde nabízí jako jediné v centru.

Specialitou podniku jsou míchané nápoje. Širokou škálou alkoholických drinků zdobených čerstvým ovocem, doplňují stejně kvalitní nealkoholické koktejly. Podle majitele kavárny – Přemysla Hory, zákazníci milují ledové frappé nebo třeba shake z čerstvého ovoce. V tomto sychravém období je však zájem hlavně o lahodné horké nápoje, včetně voňavého svařeného vína.

Součástí Terassy je zastřešená zahrádka s výhledem, na které se dá díky plynovým ohříváčům posedět i v chladných dnech.

CAFÉ & COCKTAIL BAR TERASSA leží na strategickém a dobře dostupném místě v samotném srdci krajského města. Rádi zde pro Vás uspořádají také oslavy, či jiné soukromé akce, včetně bohatého a kvalitního rautu.



TIP: NOVĚ NAJDETE KAVÁRNU TAKÉ NA WWW.FACEBOOK.COM/TERASSAZLIN

SPIRIT V CENTRU ZLÍNA

V dnešních dnech je to první rok, kdy se ve Zlíně otevřelo Kongresové centrum, jehož součástí je i restaurant Spirit. Architektonicky zajímavá stavba dala prostor vzniknout interiérově originálnímu restaurantu, jehož jídelní lístek je zárukou chuťových a gastronomických zážitků.



- 200 g Vepřová panenská svičková obalená v pancette s italským krémovým řízkem a grilovanými cherry rajčátky
- 200 g Vepřový steak ze svičkově na smetanových bramborách s hříbkovou omáčkou
- 200 g Hovězí steak ze svičkově servírovaný s bramborovým závinem a fazolkami obalenými ve slanině s omáčkou ze zeleného pepře
- 200 g Hovězí tournedos podávané s plácičkami z černobílé rýže, grilovaným rýžovým těstem a modrým sýrem a omáčkou z červeného vína
- 200 g Hovězí líčka na víně s glazírovanou karotkou, lžičkami bramborami s mládou cibulkou

Díky své poloze přímo v centru Zlína a možnosti parkování v podzemí budovy Kongresového centra, vás dokáže Spirit restaurant vždy kvalitně obsloužit. Ať už přijedete v době netradičního obědového menu, obědové kávy, cocktailu nebo večere, v každé chvíli zde vidíte profesionalitu a cit pro gastronomii.

Proto je Spirit restaurant vhodným místem k uspořádání rodinných i firemních akcí. Právě s obsluhou velkých akcí zde mají zkušenosti. Vždyť za první rok provozu Spirit restaurant hostil řadu významných návštěvníků města, účastníky kongresů a společenských akcí.

V restaurantu se stále něco děje. A bude tomu tak i v závěru roku. Pro hosty jsou připraveny tyto akce: netradiční menu s partnerem restaurace – TESCO, večery s triem Ligneus a degustačním menu, Adventní večery...



SPIRIT RESTAURANT
 Kongresové centrum
 Nám. T.G. Masaryka 5556, 760 01 Zlín
 Tel.: +420 577 008 907
 Tel.: +420 725 111 575
 www.spiritrestaurant.cz
 spirit@spiritrestaurant.cz

Tak trochu jiná restaurace... Po - Ne 9:00 - 22:00 h

TIP: OCHUTNEJTE SPECIALITY Z NOVÉHO JÍDELNÍHO LÍSTKU!



MÁTE-LI CHUŤ ZAŽÍT NĚCO NOVÉHO A NEOBVYKLÉHO, PAK NÁVŠTĚVA SPIRIT RESTAURANTU JE TOU SPRÁVNOU VOLBOU.

CIBULE S CUKREM ZÁZVOR A JINÉ DOBROTY. BOJUJEME S NACHLAZENÍM!



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

Podzimní nachlazení dokáže pěkně potrápít. Začne rýmou, občasným kašlem, bolestmi v krku, kýcháním a únavou. Na stole se nám vrší papírové kapesníčky, v záloze máme i pár cucavých tabletek, které po určité době dáváme do úst s neskrývaným odporem. Sem tam si nakrájíme citron, vaříme litry horkého čaje, mezitím užíváme kapky do nosu a proti kašli. Když můžeme, lehne se do postele a s hrůzou čekáme na další úrymovaný den. Jak se říká, neléčená rýma trvá sedm dní, léčená týden.

CIBULE A JINÉ CHUŤOVKY

S každým onemocněním srdnatě bojujeme, ať už běžně dostupnými prostředky, které nám nabízejí lékárny za nemalý peníz, nebo se spoléháme na zkušenosti starších a moudrých. Na řadu tak přicházejí různé bylinkové a jiné lektvary, které mohou být mnohdy horší než přeslazené cucavé pastilky. Směsi bylinek se stále drží v žebříčku oblíbenosti na předních místech, přeci jen teplý čaj, který voní po mateřídoušce, lipovém květu, máte nebo ostružině ještě nikomu neublížil, ba naopak. Jenže čaje nejsou spásné, občas se musí přistoupit k nepochopitelným kombinacím, často až odporným... Které ovšem pomáhají a to je hlavní. První vyhlášenou pochoutkou je cibule. Možná začnete slzet už teď, ale vězte, že cibule je lék jako hrom. Stačí, když ji nakrájíte najemno, vložíte do cedníku s jemnými očky, přidáte med nebo cukr. Směs můžete zalít horkou vodou, ale lépe je ponechat ji v koncentrovaném stavu. Co dál? Když směs v cedníku

lehce pomůžete lžičkou, do připravené skleničky vám začne zlehounka odkapávat lektvar, nad který není... A teď to nejlepší – panáka cibulové šťávy s medem do sebe prostě kopněte. Jestli to zvládnete bez slz a zkrfveného obličejce, jste dobří. Fakt! Podobně je na tom česnek, který dokáže vyléčit nemožné. Že byste to nedokázali vypít? Tak dobrá, zkuste tedy směs zalít horkou vodou a výsledkem je prostý cibulový čaj, který doporučovaly už naše babičky.

ZÁZVOR – LÉKAŘ MODERNÍ DOBY

Dobře, když ne cibule ani česnek, tak vyzkoušejte novinku poslední doby, která pomáhá téměř stejně. Jmenuje se zázvor a opět v kombinaci s medem, případně citronem dokáže divy. Zázvor dnes koupíte už téměř v každém obchodě, před použitím jej stačí omýt, oloupat slupku a dužinu kořene nastrouhat na jemném struhadle. Zázvor je velmi aromatický a jeho typickou chuť způsobují různé esenciální oleje – zázvor obsahuje celkem 640 různých chemických látek, obsahuje množství vitamínů a v kombinaci s medem a citronem tvoří skvělé léčivo proti nachlazení. A nejen proti němu, zázvor je skutečný všelék, který zpomaluje některé druhy rakoviny, zmírňuje bolesti hlavy, podporuje trávení a v neposlední řadě má prokazatelné afrodisiakální účinky. Co se týče mě samotné, tak zázvor vs. cibule – 1:0!

Na závěr nesmíme zapomenout ani na proslulý šípkový čaj, jehož popíjení je výbornou prevencí proti podzimním chmrám.

ANKETA CO CHYSTÁTE PRO SVÉ HOSTY S BLÍŽÍCÍM SE KONCEM ROKU?



PETR HOLČÍK

RESTAURACE 9EVÍTKA, ZLÍN
Po husích a zvěřinových hodech připravujeme také něco pro děti! Na začátku prosince to bude už tradiční Mikulášské odpoledne s kouzelníkem a dárky. Konec roku pak bude ve znamení velkého Silvestrovského mejdanu s pořádnou diskotékou Jardy Staška a celonočním rautem. Šampaňské poteče proudem a pro odvážnější bude karaoke soutěž o ceny. Po Novém roce se můžete těšit na pravou moravskou zabíjačku na trolejbusové zastávce U Tržnice v centru Zlína. Přimo v místě - před zraky přítomných, bude probíhat výroba a ochutnávka zabíjačkových specialit.



PŘEMYSL HORA

CAFÉ&COCKTAIL BAR TERASSA, ZLÍN
Jako první bych hosty pozval na výborné Svatomartinské víno - nabíjíme Müller Thurgau, Modrý Portugal a Svatovavřínecké - rosé. Všechna vína je možno zakoupit v lahví, ale budou i jako rozlévaná. Celá naše vinotéka se lehce změnila a přibýly nové druhy vín. Rozšířili jsme nabídku horkých zimních nápojů a zvětšil se také výběr horkých čokolád v možné kombinaci i s malým moučnickem. S blížícím se chladným počasím u nás nechybí ani horké alkoholické nápoje. Už teď se mohou naši příznivci těšit na různé soutěže na facebooku, kde se bude hrát o poukazy na volnou konzumaci, které bude možno použít i jako vánoční dárek.

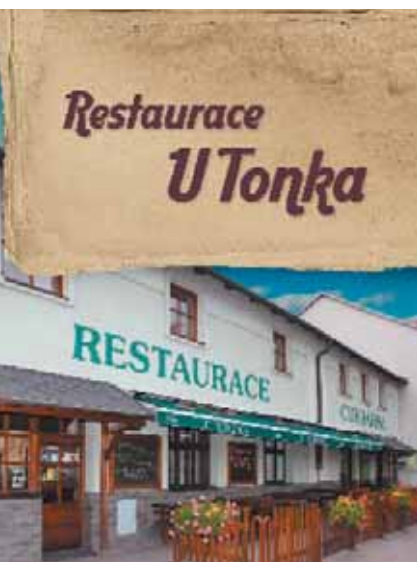


BOŽETĚCH DOLNÍK

RESTAURACE ASTON, ZLÍN
Na prosinec jsme pro naše hosty připravili ve zlínském CZECH PUBU V Práci obohacení jídelního lístku o domácí speciality z valašské zabíjačky. Kromě jídel současné moderní gastronomie tak budou moci ochutnat třeba domácí uzené, klobásy a různé zabíjačkové dobroty. Novinkou je také rozšíření nabídky destilátů místních tradičních výrobců, jako je třeba Rudolf Jelinek. Hosté je budou moci ochutnat za zajímavé – zvýhodněné ceny.

Tuto anketu vám přináší:

LESKO
VELKOOBCHOD NÁPOJÍ
LESKO, VELKOOBCHOD NÁPOJÍ
Areál Svit – Rybníky, Zlín, www.lesko-zlin.cz



DENNÍ MENU A PIZZA

DOMÁCÍ KUCHYNĚ – teplá jídla po celý den

VÍKENDOVÉ NABÍDKY – krajové speciality

CUKRÁRNA – s točenou zmrzlinou

RODINNÉ OSLAVY, FIREMNÍ AKCE, CATERING

UBYTOVÁNÍ, PENZION – dvou a čtyřlůžkové pokoje



U TONKA

Masarykovo nám. 414

Vizovice

Tel. 577 452 044 (restaurace)

Tel. 731 485 775 (ubytování)

www.utonka.cz

Kapacita stylové nekuřácké restaurace je 70 míst.

Salonek pro 20 osob. Uvidíte zde také sbírku starožitností a historických kamen.

VÍKENDOVÁ NABÍDKA

pečená kačení stehna, kolena, jehněčí kolínka, zabíjačka, zvěřinové speciality





TOŽ VITAJTE NA VALAŠSKU

KUCHAR Z MONACKÉHO KNÍŽECTVÍ NA VALAŠSKU- ALESSANDRO BICCARI

Italský kuchař Alessandro Biccari přijel hostovat na Valašsko až z Azurového pobřeží – ze samotného Monte Carla, kde už 11 let vaří v prestižních restauracích Blue Mare a Le Nautic. Alessandro se narodil v městě hudebních a filmových festivalů, v San Remu. Po vyučení v oboru ho jeho strýc, který pracoval ve Vatikánu jako ekonom, přihlásil do konkurzu pro kardinálskou kuchyni. V konkurzu uspěl a pak strávil v tomto jedinečném prostředí 6 let. Podle jeho slov to byla pro něj velká škola a výjimečná zkušenost. Za pomoci překladatele jsme Alessandra požádali o krátký rozhovor.

Jaké zkušenosti jste si odnesl z vašeho působení ve Vatikánu?

V kardinálské kuchyni je kladen přísný důraz na původ a kvalitu zboží, které do ní přichází. Důležitě jsou tedy znalosti potravinářského zbožíznalství v celém spektru. Čerstvost potravin, jejich uchování do doby spotřeby. Dále dodržování, zdůrazňuji přísné dodržování procesu vaření a zachování receptur. Nutno podotknout, že nás zde všechny spojovala ještě láska k řemeslu a věřte mi, to je pak na kuchyni znát!

Co bylo dál?

Po šestileté praxi v Římě mě toto působení ve Vatikánu otevřelo dveře do prestižních restaurací v Itálii či Francii. Přitahovali mě Saint Tropez, Menton, Monaco. Nakonec jsem zakotvil na Azurovém pobřeží, v restauraci Blue Mare a Le Nautic. Jsou to

výjimečné restaurace na břehu moře, kde setrvávám již jedenáct let! Chodím sem za mnou jíst prezidenti, politici, filmové hvězdy či závodníci Formule 1. Také úspěšní podnikatelé i gurmeti z celého světa. Proto miluji Monaco a jsem rád, že hosté odcházejí spokojeni a zase se za námi vrací.

Jaká je vaše specialita?

Ryby - Branzino pečené v krustě z mořské soli, podávané s jemně grilovanou zeleninou. No a dále vše z moře. Také tradiční italské a francouzské speciality. Pasta, rozeta steak, drůbež.

A co česká kuchyně?

Hodně mě překvapila. Na rozdíl od naší vyžaduje dlouhou přípravu, promyšlené vaření, které je časově náročné. Valašská kuchyně je kaloricky vydatnější, asi proto, že život na horách je energeticky

„Zemáky a zelé, živobytí celé“ – říkalo se kdysi o chudé stravě valašské. Ve stínu bohaté Hané a rozšafného Slovácka skutečně vypadají na první pohled ingredience prapůvodní kuchyně z beskydských kotárů skutečně jako chudé příbuzné... Navíc, jak se postupně zmenšuje celý svět, dobývájí naše žaludky i chutě a vůně zahraničních specialit. Vždyť stačí hodinka a seženete čerstvé ingredience třeba na výrobu sushi nebo krevetového koktejlu (páni, to by asi naši valašští předkové zírali, co dnes leťí za dobroty). A tak naše valašská Popelka trpělivě čeká, až bude znovu v plné parádě objeveno její kouzlo. A ten čas se nezadržitelně blíží. Je třeba si hrdě a bez mindráků připustit, že Valašsko má světové gastronomii co nabídnout – nezaměnitelné kombinace uzeného masa, jehněčího, pohanky, brynz a dalších sýrů a koneckonců i toho kysaného zelí s brambory na tisíc způsobů. Budme hrdí na svou kyselici, frgály, brynzové halušky (o ty se přátelsky podělíme se Slováky), trnčenou máčku, pohančenou kaši a krajové speciality stejně, jako jsou Angličané hrdí na yorkshirský pudink nebo Italové na boloňskou omáčku.



náročnější. I historicky, dostupnost čerstvých potravin po celý rok zde byla jiná - složitá. Výsledek je však fantastický! Moc mi tu chutná a taky zde přibírám. Jehněčí maso z vlastního chovu tady na Kyčerce je fantastické! Takovou kvalitu u nás nemáme. Líbí se mi kvalita potravin, ze kterých tu vaříme. No a ta zvěřina, je jedinečná! Čerstvé hříby, na kopcích borůvky, domácí med a povidla. Lívanec s domácí smetanou a haferama jsou to, po čem musím do fitness (smích). Ale když jsou tak dobré?! O oškvarkách nemluvě, to u nás nemám. Velmi jsem si Kyčerku zamiloval a mám tu již to, co nejde za peníze koupit. Kamarády jak v řemesle, tak v životě. Jsem šťastný, jak mě tu přijali. Rád denně předávám, co umím a také se tu hodně nových věcí učím. Chci tu vařit celou zimní sezónu.

POHLED Z VALAŠSKA - I STRAVOVÁNÍ MÁ SVOJI LOGIKU

Vášení čtenáři, dovolte mi krátké zamyšlení nad historií, současností a budoucností naší moravské, potažmo valašské či slovácké kuchyně.

Z hlediska historického je třeba si uvědomit, že i stravování lidstva má svoji logiku. Určitě na Azurovém pobřeží se obyvatelstvo stravuje lehčeji a lehce stravitelnými produkty z moře, které jsou ihned k dispozici. Ryby, plody moře, drůbež, olivy, zelenina a teplomilné ovoce, citróny. Krátké, jednoduché

vaření, s hrstí bylin a trochou vína nebo vůbec žádné. Jenom očistit, oloupat, naplátkovat sušené nebo čerstvé maso, zakápnout olivovým olejem, kousek pečiva, no a je uvařeno. Lehce stravitelné, zdravé.

U eskymáků by tato krmě neobstála a jelikož by tulo nedodali potřebnou energii, nepřežili by. A právě stejný algoritmus funguje i v našem malinkatém moravském měřítku. Ano, podívejme se, jak se na Valašsku tvrdě dobýval v horách chléb, jak složitě zde bylo vypěstovat cokoli, o kolik méně ovoce



Domácí škvarky se sádlem a cibulí.



Halušky s vyškvářeným uzeným špekem a bryndzou.



Jehněčí kýta pečená na špižu s uzřeným špekem a cibulí.



Jehně na kříži, v pozadí krajina okolí Kyčerky.

se zde urodí, než na jihu naší Moravy. O kolik energie v malebných horách na Valašsku museli lidé vydat více. Podívejme se a srovnáme, jak rozdílné jsou chalupy vysoko v horách a jaké na rovinách jižní Moravy, jak velké odlišnosti a praktičnost najdeme v oblákání a krojích. A totéž je strava. Patří vedle bydlení a oblákání nemyslitelně k základním existenčním podmínkám života. Naprosté poznání těchto zmíněných specifických složek lidové kultury nás pak přivádí k jedinému - k naší kulturní identitě.

Proto jsem velmi rád, a cítím to tak, a s obdivem sleduji, že se po převálcování hlavně italským managementem a větším množstvím pizzerií, než je ve velké Itálii, či zahlcením čínskými nebo vietnamskými rychlými restauracemi, vracíme zpátky k poctivé regionální kuchyni s využitím místních a vlastních, pro nás typických produktů. Ano, italské i čínské restaurace potkáváme po celém světě, v jejich čtvrtích. Ta první je jedinečná svojí jednoduchostí, musí se však dodržovat kvalitní tradiční potraviny a připravovat i pokrm s láskou a lehkostí, pak chutná dobře v New

Yorku jako třeba v Palermu. Ta druhá bývá více rozmanitá rozlohou a různorodostí teritoria odkud pochází. Ale my se vrátíme na naši Moravu. Tady u nás vyhráváme a zaujmeme tím, čím jsme a máme koukat, abychom tím byli a ne čím nejsme, jak tomu v mnoha případech je. Vzpomněl jsem si na slova pana Jana Wericha,“ když člověk jednou je, tak má koukat, aby byl tím, čím je a ne tím, čím není, jak tomu v mnoha případech je“.

Dále bychom neměli být „příprdatěři“ a stydět se za naši poctivou kuchyň, která je oblíbená po celém světě a vždy byla. Důležité je dodržování potravin, které do vaření dáváme a zachování tradičních receptur. Jen se rozhlédnete, myslím si, že jako jediní na světě jsme měli první žinčicové lázně, které proslavily Rožnov pod Radhoštěm, kde salašníci snášeli zdravé produkty z hor, ze kterých se vařilo. Ať to byly salašnické produkty, sýr, bryndza, ovčí máslo, žinčica, perfektní maso, med, hříby, borůvky, tuřín, pohanka - toto všechno sloužilo a potvrzuje nám jedině, že tělo je to, co jíte a pijete. Dobrá strava rovná se dobrá nálada, rovná se kladná energie, rovná se zdraví. **Neměli bychom si ze svých tělesných schránek dělat popelnice.**

Ano, důležité je v dnešní době, kdy máme možnosti dosáhnout na vaření z čerstvých ryb, plodů moře, servírovat buvolí sýry - učit se od odborníků, kteří ve zmíněných destinacích vyrostli a jsou v tomto segmentu profesionální. Zařadíme je do svých jídelních programů či gastroakcí podle jejich sezónnosti. Určitě uspějeme a budeme atraktivní, ale já vidím a zkušenost z celé Moravy ukazuje, že naši klienti si ponejvíce pochutnávají na pravé valašské kuchyni. Nejlépe, pokud je možnost z vlastních nebo místních zdrojů. Při krmi rádi poslouchají krojovanou valašskou cimbálovku, užívají si stylového prostředí, z oken sledují valašské chalupy s dřevěnými střechami, ve kterých rádi bydlí. Přidanou hodnotou jsou naše výrobky z kuchyně, udrží, vlastní minipekárny nebo dobré produkty z blízké koliby a pak se nám tito hosté rádi vrací, ať místní nebo zahraniční. Pojďme tímto směrem, myslím si to nejen já, že je jediný správný. Prostě budme svoji a dělejme to, co sem na Moravu patří s poctivostí a láskou, jak to dělali naši předkové a byli nesmírně úspěšní. Historie nám dokazuje, že byli nesmírně úspěšní! A historie - to je učitelka života!

SPOJTE GURMÁNSKÉ ZÁŽITKY S RELAXACÍ VE VELKÝCH KARLOVICÍCH



Tip
NA VÁNOČNÍ DÁREK

WELLNESS DEN PRO ZDRAVÍ:

celodenní pobyt bez ubytování ve Wellness Horal. V ceně je masáž, volný celodenní vstup do termálních bazénů, saunového světa i kardio fitness, dále možnost zúčastnit se animačních programů (jsou pořádány o víkendech) a fitness menu k obědu nebo večeři. Cena od 990 Kč.

Výborná gastronomie v podání mistrů kraje - aktivní zábava i dokonalá relaxace - tím vším si můžete zpestřit mrazivé zimní dny v turistickém resortu Valachy ve Velkých Karlovicích.

Velké Karlovice už nejsou jen vyhlášeným lyžařským střediskem. Zažít tu můžete mnohem víc, ať už sem zamíříte na vícedenní dovolenou, nebo jen na jeden den „na otočku“.

terna, kde si dopřejete jak lahodné pokrmy ze stálého menu i pravidelně aktualizované měsíční nabídky, tak i degustace vín se zkušenými sommeliéry. Oblíbený je i Cocktail bar Lanterna, který pořádá každou sobotu tématické party.

Chutnové požitky můžete ideálně skloubit s relaxací.

Hotely Lanterna a Horal patří k nejvyhledávanějším cílům relaxačních pobytů v Beskydech. V jejich wellness centrech si užijete různé procedury a masáže s rodilými Thajkami a Sírí Lančany nebo třeba ojedinělé saunovací ceremoniály. Tady dokonale

jsou termální bazény Wellness Horal se slanou vodou vyhřívanou až na 36°C, držitel Ceny Kudy z nudy za Podnikatelský počín sezóny 2011. Když si ve Wellness Horal zaplatíte jakoukoli masáž, získáte tím i vstup do všech prostor zdarma. Každou první sobotu v měsíci tu pořádají romantické noční koupání a saunování při svíčkách.



A až napadne sníh, můžete zážitky z Velkých Karlovic doplnit zábavou na sněhu. Oblíbené jsou zdejší běžecké trasy. V resortu Valachy je možné využít sjezdovky Ski areálu Razula, mnoho dalších se nachází v okolí. Na sjezdovce Horal bývá k dispozici i snowpark, lyžařská škola a při dostatku sněhu snowtubing, na blízkém hřišti se chystá zařízení kluziště. Své kouzlo má ale třeba i „obyčejná“ procházka zasněženou krajinou či vyjížďka v povoze taženým s koňmi.



Zdejší hotely Lanterna, Horal a Galik, vystupující pod hlavičkou „resort Valachy“, jsou vyhlášené vynikající kuchyní, v níž nechybí regionální speciality. Milovníkům vysoké gastronomie je zasvěcena nová zážitková restaurace Vyhlídká ve Spa hotelu Lan-

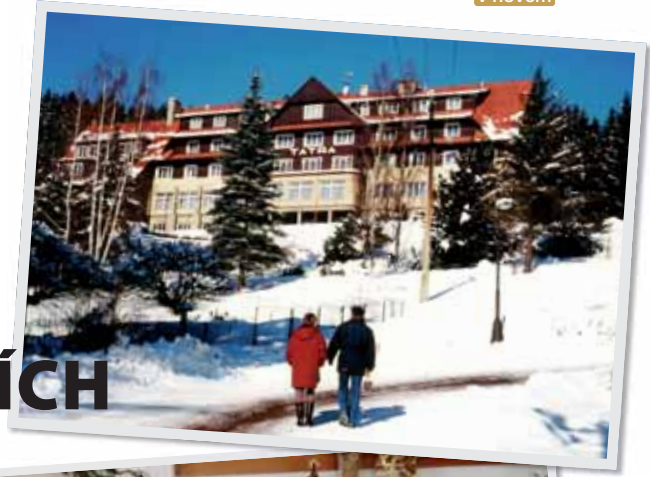


zklidníte své myšlenky - intimní atmosféra útulných prostor násobená relaxační hudbou a svíčkami ve večerních hodinách vás ukolébá a i po pár hodinách se bude cítit jako znovuzrození. Trešínkou na dortu

PŘIJEĎTE SI VYCHUTNAT PŮVABNOU HORSKOU ZIMU DO VELKÝCH KARLOVIC. Více na www.valachy.cz

NABÍDKA RESTAURACE VYHLÍDKA:
11. - 17. 11. Svatomartinské menu
18. - 30. 11. Beaujolais menu
1. - 31. 12. Vánoční menu

KOUZELNÉ VÁNOCE I ZIMNÍ ZÁŽITKY NA HORÁCH NABÍZÍ WELLNESS HOTEL TATRA VE VELKÝCH KARLOVICÍCH



Zima v Beskydech je překrásná. Pokud si pro svou zimní dovolenou vyberete Velké Karlovice, tak komplexní služby nabízí Horský wellness hotel Tatra, kde je připraveno 42 tříhvězdičkových útulných pokojů a hotelových apartmánů. Je to ideální místo pro aktivní odpočinek i zaslouženou relaxaci. V této oblasti je k dispozici řada lyžařských sjezdovek, na některé je možno při pobytu v hotelu Tatra získat až 30% slevu. Přímo u hotelu je dokonce hotelový vlek o délce 200 metrů pro hotelové hosty zdarma. Hotel je ideální základnou pro výlety na běžkách i pěší túry.

VALAŠSKÁ ZABÍJAČKA

A k pravé zimě patří speciální kulinařské zážitky – například od 16. do 18. prosince se zde chystá Valašská domácí zabijačka "Dědečka Karla" s cimbálem a Valašskou slivovicí. Domácí zabijačka se uskuteční před hotelem, navíc s neomezenou konzumací všech dobrot, které pašik v průběhu

dne poskytnete. Večer program zakončí posezení při cimbálu a teplý raut zabíjačkových specialit, nebudou chybět ani pravé valašské frgály. Návštěvníky večerem provede rodilý Valach a po koštu valašského všeléku každému udělí certifikát znalce slivovic.

ŠTASTNÉ A VESELÉ

Sváteční atmosféra a žádné starosti – přesně to nabízí Horský wellness hotel Tatra ve Velkých Karlovicích v čase vánočních svátků. Stačí se jen rozhodnout. V hotelu mají pro zájemce připraveny dva speciální vánoční balíčky – třídní (od 21. do 23.12.) nebo pětidenní (od 21. do 26.12.). V ceně těchto balíčků je kromě ubytování se snídaní celá náruč pravé valašské vánoční atmosféry – Štědrovečerní večeře, překvapení pod stromečkem, posezení s kolečkami vánočním pečivem a horkým punčem nebo Svatoštěpánské menu. Hotel Tatra pravidelně při-

svým hostům

pravuje i Silvestrovské pobyty s bohatým programem, ve kterém nechybí živá hudba nebo bohatá tombola a ohňostroj.

ZDRAVÝ ODPOČINEK

Vánoční pobyty myslí i na zdraví a odpočinek hostů a v ceně nabízí řadu lázeňských procedur – koupel v pivní pěně nebo Kleopatřinu koupel, whirlpool, kyslíkovou terapii, parafínové ošetření rukou, masáž lávovými kameny, perličkovou koupel či aromatickou parní lázeň a další a další. Pro hosty je bez omezení přístupné i hotelové fitness.



Zkrátka v hotelu Tatra najdete to, co lidem v období zimních svátků chybí nejvíc – pohodu, klid, neobvyklé zážitky i pocit, že jste hýčkáni!



WELLNESS
HOTEL TATRA
Na Mikulcově 505
Velké Karlovice 756 06
Tel. 571 444 323, 731 429 842
info@hoteltatra.cz
www.hoteltatra.cz



Relaxační centrum hotelu Tatra navíc nabízí naprostou novinku – zdravé hubnutí pomocí speciálního redukčního a detoxikačního zábalu Universal Counter WRAP, který okamžitě ubírá nežádoucí centimetry z problematických partií vašeho těla. V hotelu Tatra navíc poskytují zajímavou garanci – pokud neztratíte minimálně 15 centimetrů za pouhé 2 hodiny, tak zábal neplatí!



Od listopadu máte možnost ochutnat v hotelové restauraci tradiční Karlovskou husu s obřímí knedlíky. Objednat si tuto specialitu musíte ale den dopředu.

Vánoční dárek pro Vaše blízké? Doporučujeme dárkový poukaz na pobyt v hotelu Tatra se speciální slevou pro čtenáře magazínu Štamgast&Gurmán!!!

SLEVA 10%

PRO KOUPI DÁRKOVÉHO POUKAZU
WELLNESS HOTELU TATRA.

PLATÍ DO 23. 12. 2011. SLEVY SE NESČÍTÁJÍ.

SLEVOVÝ KUPÓN

ADRESÁŘ

inzerce

hospůdkoviny.cz
akce, události, zábava

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 Hradiště

BOWLINGY BOWLING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace 

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCUCHŮ
viz rubrika Restaurace

CATERING CATERING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

ČESKÁ RESTAURACE
viz rubrika Restaurace

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT

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



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



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



SKLENIČKA
SNP 1155, Otrokovice

TISKÁRNA FRYŠTÁK
Horní ves 112, Fryšták
Tel. 775 332 282
www.tiskarnafrystak.cz
Kompletní reklamní výroba, grafika a tisk.



HOTELY A PENZIONY HOTELS AND GUESTHOUSES

EUROAGENTUR HOTEL ATRIUM
Náměstí 3. května 1877, Otrokovice

HOSPODA KYČERKA
viz rubrika Restaurace

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL ALEXANDRIA
Masarykova 567, Luhačovice

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

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL MOSKVA
Náměstí Práce 2512, Zlín
Tel. 577 561 111
www.moskva-zlin.cz



HOTEL ONDRÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice - Kvítkovice

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL TAČL
Palackého 518, Holešov

HOTEL U BRÁNY
Bří. 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, Vizovice
Tel. 731 485 775
www.utonka.cz

WELLNESS HOTEL TATRA
Na Mikulcově 505,
Velké Karlovice
Tel. 571 444 323,
731 429 842
www.hotelatatra.cz



KAVÁRNY COFFEE HOUSES

AVE CAFÉ
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFE & COCTAIL BAR TERASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého Jablka, 3. p.)
Tel. 605 001 651



CAFÉ BAR AIDA
Nádražní 30, Uherské Hradiště

CAFFE CASTELLO
Ztracená 71, Kroměříž

CAFÉ R21
Třída T. Bati 21, Zlín

COFFEE&CO
Náměstí Míru 127, Zlín
OC Zlaté Jablko

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

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

PAPA GEORGE
Hradební 1306, Uherské Hradiště

TOP BAR, KAVÁRNA
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek Sluníčko

PIZZERIE PIZZERIA

PIZZERIA VASSALLO
Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE LA STRADA
Tr. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2
Ševcovská 1556, Zlín

ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!

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

PIZZERIE RYCHLÝ DRÁK
Divadelní 1333, Zlín

PIZZERIA U ČÁPA
Benešovo náměstí 2732, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY 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.
Tr. T. Bati 3767, Zlín

LESKO-VELKOOBCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.

K rybníkům 326, Zlín
(areál Svit – Rybníky, budova 326)
Tel. 577 210 609, 603 215 715
www.lesko-zlin.cz



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 - ŘEZNICTVÍ U BŘEZÍKŮ
Pod Stráží 470, Želechovice

PEKÁRNA BACHAN
Havlíčková ulice, Uherské Hradiště

SÝRÁRNA U MLSNÉHO KOCOURA
Masarykovo náměstí 17,
Uherské Hradiště



TERNO ZLÍN
Tr. T. Bati 398, Zlín – Louky
Tel. 577 110 512
www.jednotazlin.cz



RESTAURACE RESTAURANTS

BALTACI RESTAURACE NAPAJEDLA
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

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



ČESKÁ RESTAURACE
Hotel Moskva Zlín
Náměstí Práce 2512, Zlín
Tel. 577 560 259, 602 891 391, www.ceska-restaurace.com



DOLCEVITA
Náměstí Míru 12, Zlín

inzerce

menička.cz
nejlepší adresa před obědem



FRANCOUZSKÁ RESTAURACE
Hotel Alexandria, Luhačovice

HOSPODA KYČERKA
Velké Karlovice 774
Tel. 739 604 043
www.hospodakycerka.cz

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 Svit, 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
Tel. 577 210 178, 724 057 082



RESTAURACE CORSO
Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KD
Mariánské náměstí 2187, Uherský Brod

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167,
Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA
Tyršovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

RESTAURACE MAJA
Pekárenská 382, Zlín

RESTAURACE MYSLIVNA
Tř. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sazovice 222
Tel. 577 103 697, www.nakoupalisti.cz



RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín

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

RESTAURACE NO. 6
Hradební 1198, Uherské Hradiště

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.restauracebaduru.cz
Otevírací doba: Po – Čt 10:30 – 21:00 hod.
Pá – So 10:30 – 24:00 hod., Ne 10:30 – 21:00 hod.

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín – Přiluky

RESTAURACE U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

RESTAURACE U SEPTIMA
Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA
Zálešná V/1183, Zlín

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE U TONKA *Restaurace U Tonka*
Masarykovo nám. 414, Vizovice
Tel. 577 452 044
www.utonka.cz

RESTAURANT LE NAUTIC
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

RESTAURANT MORAVA
Barthofova 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
Tel. 577 008 907, 725 111 575
www.spiritrestaurant.cz



SPORTARENA U JELEŇA
Tř. 2. května 1036, Zlín

TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov

U 7 HRČIČŮ
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 MORAVSKÝ RÁJ VÍN
OD TESCO, Kroměříž
Tel. 606 838 373



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



VINOTÉKA U ARCHY
Tř. T. Bati 190, Zlín (naproti divadla)

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



ZÁBAVA
ENTERTAINMENT

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



DISCO NO. 6
Hradební 1198, Uherské Hradiště

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

RESORT VALACHY
Gastronomie, ubytování a zábava v Beskydech.
www.valachy.cz

ZÁMEK HOLEŠOV
Náměstí F. X. Richtera 190, Holešov

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

SOUTĚŽ O KÁVU A POUKAZY



V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 3 jednoměsíční konzumace kávy espresso s mlékem (po dobu jednoho měsíce, každý den jedna káva) a celkem dva poukazy v CAFÉ&COCKTAIL BAR TERASSA ve Zlíně. Hodnota jednoho poukazu je 150 Kč a je určena celá k vyčerpání formou konzumace. Náповědou ke správné odpovědi vám může být také návštěva na www.facebook.com/terassazlin

Kdy byl otevřen CAFÉ&COCKTAIL BAR TERASSA ve Zlíně?

- a) červen 2008 – zároveň s OC Zlaté Jablko
b) únor 2009
c) únor 2011 SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasilte do 25. prosince 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 32, 68, 90 vyhrávají měsíční konzumaci kávy a 105, 135 vyhrávají poukaz. Výherci soutěže budou telefonicky vyznamováni.

Správná odpověď v soutěži o poukaz do restaurace Koníček v Uherském Hradišti z čísla zář – říjen byla „50 míst“, tedy „b“. Výherci soutěže jsou: František Gabrhelík – Halenkovice, Zdeněk Achilles – Hluk, Martina Mikešková – Míšovice, Jirí Kolář – Otrokovice, Olga Hamříková – Boršice.

SOUTĚŽ O VÁNOČNÍ VYKRAJOVÁTKA

tescoma®

Půjdeme spolu do betléma... V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 5 souprav vykrajovátek perníkové-ho betlému od Tescomy. Náповědou ke správné odpovědi vám může být také návštěva na www.tescoma.cz

Jak se jmenuje sortiment vánočních vykrajovátek od Tescomy?

- d) Delícia
e) Felícia
f) Christmas

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasilte do 10. prosince 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 28, 45, 77, 99, 122 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyznamováni.



PŘIPRAVUJETE AKCI, KTERÁ BY MOHLA ZAJÍMAT NAŠE ČTENÁŘE?

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

ZAREGISTRUJ SE NA WWW.9EVITKA.CZ
A ZÍSKEJ SLEVOU!



KAM NA AKCI LISTOPAD - PROSINEC

17. – 20. 11. FRANCOUZSKÁ KULINÁŘSKÁ KUCHYNĚ

Místo: Restaurant Sušil, Bystřice pod Hostýnem
Info: www.restaurantsusil.cz

inzerce



vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties

19. 11. CISTERCIÁCKÁ PEČEŤ

5. ročník mezinárodní výstavy a soutěže mešních a košer vín
Místo: Stojanovo gymnázium Velehrad
Info: tel. 572 571 099

19. – 20. 11. HODY S PRÁVEM

Místo: Huštěnovice

19. – 20. 11. HODY S PRÁVEM

Místo: Bílovice

24. – 26. 11. GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2011

Kuchařská show, ochutnávky českých a francouzských sýrů, vín a vybraných lahůdek, mezinárodní soutěž CZECH CARVING CUP, prezentace nových trendů v gastronomii, soutěž dovedností studentů gastronomických škol a mnoho dalého.

Místo: Výstaviště Černá louka

24. – 27. 11. ZVĚŘINOVÉ HODY

Dančí i jelení guláš, speciality z bažanta, kačeny, zvěřinové steaky a další.

Místo: Hotel Zubříč, Rajnochovice

Info: www.hotelzubric.cz

25. 11. VI. KATEŘINSKÝ JARMARK

Místo: Masarykovo náměstí, Uherský Brod

25. – 26. 11. ZVĚŘINOVÉ A RYBÍ HODY

Místo: Penzion Ovcárna na Svatém Hostýně

25. – 27. 11. VEPŘOVÉ HODY NA KAMÍNCE

Jitřničky, jelítka, ovárek přímo z kotle.

Místo: Rekreační areál Kamínka Roštín

Info: www.kaminka.cz

27. 11. SLAVNOSTNÍ ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMU

Místo: Holešov

Info: www.holesov.cz

27. 11. KATEŘINSKÝ JARMARK U KARLOVSKÉHO MUZEA

Místo: Velké Karlovice

Info: tel. 571 444 039

inzerce



vychytane.cz
fotky hledejte u nás

1. – 3. 12. ZVĚŘINOVÉ HODY

Místo: Radniční sklípek, Kroměříž

2. 12. FARMÁŘSKÉ TRHY

Budou zde k dostání oblíbené uzeniny a beskydské sýry, frgály, medy a produkty z medu, koření. Tentokrát ale i domácí zabijačka, domácí tyčinky a také pečené čaje. Nebudou chybět stánky s teplým občerstvením jako svažené víno, punč nebo teplý jablčný mošt.

Místo: Napajedla

Info: tel. 608 116 574

2. – 4. 12. 20. VALAŠSKÝ MIKULÁŠSKÝ JARMEK

Bohatý kulturní program s ochutnávkou valašské kuchyně.

Místo: Valašské Klobouky

10. 12. ZABIJAČKA

Místo: Rolnická usedlost, špýchary, Kaňovice

Info: tel. 577 996 075

inzerce



11. – 22. 12. VÁNOČNÍ JARMARK LIDOVÝCH A UMĚLECKÝCH ŘEMESEL

Místo: Uherské Hradiště

16. – 18. 12. VALAŠSKÁ DOMÁCÍ ZABIJAČKA

Zabijačka Dědečka Karla s cimbálem a Valašskou slivovicí.

Místo: Wellness hotel Tatra, Velké Karlovice

Info: tel. 571 444 323, 731 429 842

www.hotelatatra.cz

31. 12. SILVESTR NA 9EVITCE

Místo: Bowling a restaurace 9evitka, Zlín

Info: tel. 577 596 103

www.9evitka.cz

31. 12. SILVESTROVSKÁ ZABIJAČKA NA RAZULE

Místo: Lyžařský areál Razula, Velké Karlovice

inzerce



restaurant 
NA KOUPALIŠTI

NA KOUPALIŠTI, Sazovice 222, 763 01, +420 577 103 697, www.nakoupalisti.cz

Restaurace je vyjímečná svým interiérem a kuchyní, která je určena i opravdovým gurmánům. Restaurace nabízí široký výběr jídel české a italské kuchyně, včetně pizzy, poledních menu, až po sezonní nabídku.

Možnost pořádání rodinných oslav, firemních školení, prezentací a večírků.

Restaurace je umístěna v multifunkčním areálu na novém koupališti v Sazovicích. Součástí areálu jsou tenisové kurty, fotbalové hřiště s umělou trávou a osvětlením. V zimě je pro všechny zájemce připravena plocha pro bruslaře a hokejisty. Připravujeme halu pro badminton!

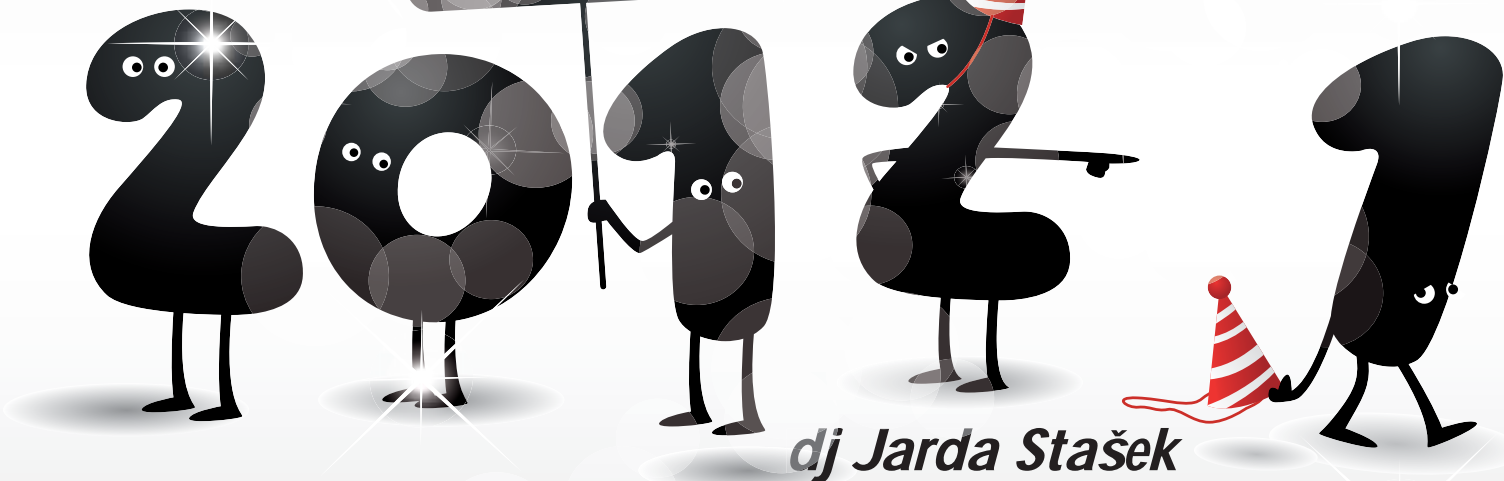


při nákupu 4 vstupenek
LAHEV SEKTU ZDARMA!

vstup 399,-
/raut v ceně/

BOWLING
VSTUP VOLNÝ!

bowling restaurace
9EVITKA
www.9evitka.cz



dj Jarda Stašek

SILVESTROVSKÝ RAUT AŽ DO RÁNA - DISKOTÉKA A KARAOKE - NOVOROČNÍ OHŇOSTROJ



catering

kdykoli & kdekoli

catering raut coffeebreak

grill párty promoce event svatba

cocktail buffet hostina večere

dětská párty akce na klíč

www.9evitka.cz



česká
restaurace

Hotel Moskva Zlín
Tel.: 602 891 391
www.ceska-restaurace.com

Nově otevřená
vinotéka v centru Zlína.
www.vinotekauarchy.cz



Catering
Oslavy
Sushi
Svatby
Ledové
sočky

Česká restaurace umístěná ve známém Hotelu Moskva, je ideálním místem pro pořádání svateb, různých druhů oslav i firemních večírků, na kterých nabízíme svým hostům jedinečné kulinářské zážitky. Realizujeme komplexní cateringové služby na špičkové úrovni.

inzerce

V PRACI
ORIGINAL CZECH PUB

na Hotelu Ondráš
Kvítková ulice, Zlín
www.vpraci.eu

Pivo od
21,-

Největší výběr točených piv ve Zlíně.
Každý den sportovní přenosy na 12 TV.
Samovýčepní stoly, okouzující interiér
a výborná kuchyně.

Jedinečná příležitost a zážitek
pro milovníky poctivého
českého piva.

Čepujeme
ještě více
pivních speciálů

