

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

červenec – srpen 2012

anketa

Co vás v létě osvěží?

téma

**Prázdniny a děti v restauraci
Několik dobrých rad pro grilování**

aktuálně

**8. – 9. září
Slovácké slavnosti vína
a otevřených památek
v Uherském Hradišti**

soutěž

**Hrajte o beauty víkend
i poukazy k Perunovi**



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION 12-13



MILÍ ČTENÁŘI,

letní číslo magazínu Štamgast & Gurmán, které právě otevíráte, voní prázdninami. Nejspíš si z dětství dobře pamatujete, že v červenci a v srpnu (na rozdíl od školního roku) čas utíká rychleji než jamaický sprinter Usain Bolt. A v dospělosti se běh letních měsíců ještě o hodně zrychlí. I proto je moudré využít každou chvíli, aby člověku zůstaly na prázdninové týdny aspoň pěkné vzpomínky v době, kdy bude čekat na další léto.

S prázdninami jsou tradičně spojeny rodinné výlety a dovolené. S nimi zase stravování v restauracích. Vždyť komu by se chtělo trávit čas u plotny a kuchtit oběd v tropickém hucu?

A tak vás na následujících stranách pozveme do kvalitních restaurací, návštěv tradičních Slavností vína a otevřených památek v Uherském Hradišti a doporučíme, co během oblíbené akce rozhodně nevynechat a co byste neměli zapomenout navštívit.

Pozdní letní odpoledne a večery zase svádějí ke grilování nejrůznějších laskomin. Návodů, co grilovat (a jak to grilovat), najdete všude mraky. My vám však v tomto čísle nabídneme tři skvělé recepty na marinády, které nikde jinde neobjevíte. A k tomu ještě přidáme pár dobrých rad, jež z vaší grilovačky a následných hodů s rodinou či přáteli udělají nezapomenutelný kulinářský zážitek.

Přejeme všem volné dny plné dobrodružství i sladkého nicnedělání, ale především prázdniny plné chuti a gastronomických zážitků.

Štamgast & Gurmán

inzerce



inzerce

PTALI JSME SE PO KRAJI

VYSOKÉ LETNÍ TEPLoty, DOVOLENÁ I PRÁZDNINY MAJÍ VLIV NA NÁŠ PITNÝ REŽIM I STRAVOVÁNÍ. ZEPTALI JSEM SE: **JAKÉ JÍDLO A PITÍ VÁS V HORKÉM LÉTĚ SPOLEHLIVĚ OSVĚŽÍ?**



VERONIKA MARTÍNKOVÁ,
ADMINISTRATIVNÍ
PRACOVNICE, ZLÍN

V létě skoro nemívám hlad. Ráda si ale pochutnám třeba na melounu se šunkou. Pokud to má být hlavní jídlo, tak si s oblibou dám těstovinový nebo zeleninový salát. A co se týče pití, vždycky mě osvěží frisco.



JAN FILGAS
PODNIKATEL, VALAŠSKÁ
POLANKA

V případě opravdu „havarijního“ stavu a nutnosti restartu organismu je stará dobrá kofola s ledem a citronem naprostou jistotou, která nezklame. A ohledně jídla? Mozzarella s olivovým olejem a čerstvými rajčaty. Nejlépe bez pečiva.



VLADIMÍR SALČÁK
HEREC A PUBLICISTA,
UHERSKÉ HRADIŠTĚ

Podobně jako Balkánci mám rád osvěžující kvarteto - jogurt, okurky, rajčata a česnek. Z Řecka znám a připravuji si krémovou omáčku tzatziki - a z Bulharska letní polévku tarator i s vůní čerstvého kopru. Okurku nakrájím na jemné plátky, kostičky nebo ji nahrubo nastrouhám, přileju rozšlehané mléko a jogurt, a dochtím utřeným česnekem, solí a pepřem. Jíme to samozřejmě chlazené. Skvělá jsou syrová rajčata z pole - ne ze skladu hypermarketu. Piju cokoli studeného - pivo, víno, džusy a limonády. I vodu.

partner

i dobryden.cz



MAREK HOUSER
NOVINÁŘ, OTROKOVICE

Spousta lidí do sebe láduje v létě meloun, ten já ale nenávidím. Spolehlivým osvěžením je pro mě kýbl vanilkové zmrzliny. S pitím je to jednoduché. Když je chuť, tak vychlazené pivo. Když není chuť, tak kofola nebo voda z kohoutku.



DANA LIPOVSKÁ
NOVINÁŘKA, ZLÍN

Horká léta mám ráda, a to i přes někdy opravdu vysoké teploty. Během dne mě spolehlivě osvěží studená voda s limetou a mátou, kterou si přes léto doma pravidelně dělám. V kavárně či restauraci si ráda k pití dám ledový čaj nebo frapé. A když si večer sedneme s přáteli, neznám nic lepšího než dobré vychlazené bílé víno nebo vinný střík. Abych se přiznala, pivo moc neholduji. Pokud jde o jídlo, léto mám spojené s grilováním - takže maso nebo ryby a jakýkoliv zeleninový salát. Tím nikdy nepohrdnu.



MAGDALÉNA MALANÍKOVÁ
ZPĚVAČKA, ZLÍN

Osvěžujícím jídlem je zeleninový salát s kuskusem a kuřecím masem. A na pití obyčejná voda z kohoutku s citronem. Ale čas od času se samo sebou neubráním, zejména po dlouhé štrece na kole, při posezení s přáteli dobře vychlazenému pivo.

partner

všeovaření.cz
nejlepší recepty na jednom místě

Vydavateli magazínu Štamgast & Gurmán jsou ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky 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 Zlínském kraji jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 18. 7. 2012. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín, 760 01. E-mail: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690. 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 304, 765 02 Zlín
Tel.: 577 609 233, 723 228 262, Fax: 677 104 052
E-mail: vesek.vymetalk@graspo.com

www.graspo.com

JEDNOHUBKY

Text: PR, Foto: archiv firem

CHUTNALO VÁM?

Kvalitu obědového menu, obsluhu a prostředí mají možnost hodnotit návštěvníci restaurací v Uherském Hradišti na www.1menu.cz. Pro zajímavost a také letní inspiraci vám přinášíme pořadí TOP 10 podniků podle hodnocení samotných hostů (pořadí ze dne 13. 7., zdroj: www.1menu.cz).

- 1. Restaurant Rotter
- 2. Restaurace, Hotel Slunce
- 3. Pizzerie ter café
- 4. Restaurace Koníček
- 5. Hospoda Na Blbém místě
- 6. Restaurace a pivnice Masaro
- 7. Restaurace Maxi
- 8. U hejtmana Šarovce
- 9. Restaurace a vinárna U Dvořáků
- 10. Kavárna Restaurace Ve Starém Obchodě



GOLFOVÝ MARATON S OCHUTNÁVKOU

Na originálně strávený den vás zve v sobotu 28. 7. Golf club Uherské Hradiště. Pro hráče, nováčky i diváky je připraven celodenní program na golfovém hřišti Jezera v Ostrožské Nové Vsi. Kromě golfu a útoku na rekord jsou připraveny ochutnávky vína, grilování po celý den, míchané nápoje i pivo. Těšit se můžete na předváděcí jízdy automobilů, cimbálovou muziku i rockovou kapelu. Golfování pak lze „proložit“ i jízdou na in-line bruslích (cyklostezka vedle hřiště) nebo osvěžením na místním koupališti. Prostě skvělý zážitek. A jak se hraje se svítícími míčky? To si vyzkoušíte po setmění, při nesoutěžním golfu. Ochutnejte golf! Více na www.gguh.cz

BEZ KOUŘE A BEZ ZÁPACHU? E-CIGARETA



Základní princip všech druhů e-cigaret je jednoduchý. Liquid (roztok s volitelným množstvím nikotinu a libovolné chuti) se po aktivaci baterie mění v páru podobnou kouři. Díky optickému vjemu kouře, pocitu identickému vdechování kouře, kuřákům dobře známé potřeby držet něco v ruce a uspokojení potřeby nikotinu tak e-cigareta může zcela nahradit cigarety klasické. Kromě značné finanční úspory je podle studie laboratoří Pražské VŠCHT e-kouření nesrovnatelně zdravější. Nevěříte? Nevíte jak začít? Doporučujeme obchod PERUN na Bartošově ulici v budově Integrity. Jen zde máte možnost si se zasvěceným komentářem zdarma vyzkoušet nejen e-cigaretu ale i desítky příchutí od tabákových, kávových, ovocných až po rarity jako zelený čaj či jasmín. Více na www.ecigaretazlin.cz.



DON'T CRY FOR ME, ARGENTINA

Exotický gastronomický zážitek i skvělou taneční show slibuje Argentinský večer na nádvoří Reduty v Uherském Hradišti dne 10. 8. od 20 hodin. Bavit se budete ve společnosti mistrů ČR v tangu a melodií temperamentní kapely Tango Argentino. Ochutnáte tematické exotické coctaily a grilované speciality z pravých argentinských byků, které okoření tuto akci ve stylu jihoamerického státu. Čerstvé maso a originální coctaily zajišťuje Skandal Bar UH. Více na www.kkuh.cz



inzerce

★★★★★ WELLNESS HOTEL POHODA

LUHAČOVICE

ZVEME VÁS DO STYLOVÉ
RESTAURACE HOTELU
POHODA NA SPECIALITY
DOMÁCÍ I ZAHRANIČNÍ
KUCHYNĚ.



SPECIÁLNÍ NABÍDKA SALÁTŮ S LEHKÝMI LETNÍMI VÍNY

Salát Caprese 99,-

Salát Caesar 149,-
s kuřecím
masem

Řecký salát 89,-

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.czwww.pohoda-luhacovice.cz

DĚTI VÍTÁNY! RESTAURACÍ PŘEDCHÁZEJÍCÍCH SI MALÉ GURMÁNY PŘIBÝVÁ

Text: Blanka Kovandová

Není to tak dávno, vlastně dvě desetky let, kdy dětský příbor nebo židle v restauraci patřila do žánru sci-fi. Časy se ovšem mění a podniků, kde jsou připraveni na návštěvu celé rodiny, včetně malých ratolestí, utěšeně přibývá. Je takových restaurací dostatek? A podle čeho vybírají mladé zlínské maminky, které chtějí vzít do restaurace i své děti?

I ve Zlínském kraji mnohé restaurace už vnímají dětského návštěvníka jako plnohodnotného hosta a snaží se jemu i jeho doprovodu vyjít vstříc. Začíná to u samostatné kapitoly dětských jídel v nabídce podniku. „Taky je určitě ještě co zlepšovat. Málokteré dětské menu je jiné, než špagety s kečupem, rybí prsty nebo řízek, i když se to jmenuje třeba Cipisek nebo Šmoulinka. Ocenila bych menší fantazii při pojmenování a větší v kuchyni,“ míní matka dvou holčiček Šárka, kterou doplňuje mladá dvojnásobná maminka Katka: „Jídlo vybírám dětem z běžného menu, protože v dětském stejné mají vždycky jen řízek nebo palačinky. Myslím, že je v tomto odvětví ve Zlíně stále co zlepšovat.“

„Já s dcerou do restaurace chodím někdy i na oběd, ale dětské menu nevyužívám. Většinou si dám regu-lérní porci něčeho, co má ráda, a polívku, nechám dceru najíst a pak dojídám "zbytky" - malá má tři roky, takže když píšu zbytky, myslím tím většinu. Oběd se najíme akorát,“ popsala návštěvy restaurací s dítětem Veronika.

DĚTSKÝ KOUTEK KRÁTÍ ČEKÁNÍ NA JÍDLO

Důležitý je i přístup obsluhy k malým strávníkům. Situaci v restauracích hodně ulehčuje dětský koutek s pár hračkami – děti se tak zdržují na jednom místě a rodiče na ně od svého stolu dobře vidí. V létě je pak ideální spojení podniku se zahrádkou s dobře a hlavně bezpečně vybaveným zákoutím pro děti. „Hlavně v zimě jsme často s dětmi končili v „mekáčích“, protože prostě nebylo kam jít. Negativní zkušenost mám kupodivu z cukrárny, kde by snad měli s dětmi počítat. Ale vadilo jim i to že děti chodí po cukrárně (opravdu neběhaly, jen chodily). Naopak velmi dobrou zkušenost mám z restaurace Na lodi, kde mají pro děti spoustu hraček i velmi vstřícný personál,“ svěčila se Lenka.

„Máme pár oblíbených restaurací, kde neřeším dětské menu, ale důležitý je pro nás dětský koutek. V létě je ideální cílovka ve Zlíne restaurace U Máčů,“ prozradila Bára.



„Když má podnik dětský koutek nebo hřiště, je to úplně o něčem jiném! Malá se snáz zabaví, v klidu se najím i já a víc si odpočinu. Chodíme do Šenku ve Štípě, k Máčům na pizzu – tam mají písek, houpačky, klouzačku, houpačí síť, nově i voliéru s andulkama. A ve Vesně za divadlem mají trampolínu. Fajn je i Zelenáčova šopa - tam dětský koutek sice není, ale je tam regál s hračkami, hry, pastelky a hlavně útulno,“ vypočetla Veronika.

KUŘÁCKÝ PODNIK RODINY ODRADÍ

„Slušný koutek býval na Vyhlídce na Jižních Svazích, než ho zrušili a dali místo něj palmu. Zbývala už jen venkovní klouzačka, která ale taky kvůli koupališti zmizela... Ve Zlíně je to s dětskými koutky bída. Snad jen ještě U Máčů a restaurace v Galaxii,“ míní maminka dvou kluků Petra. Světлана, maminka dvouletých dvojčat a pětiletého chlapce se svěčila s mimozlínským zážitkem: „S veřejným stravováním jsme naše "maličké" seznamovali poprvé letos na dovolené ve Velkých Karlovicích. A vše klaplo výborně. Nejdřív jsme bez dětí obhlédli terén, zjistili, kdy chodí na obědy na nejbližší hotel Galik nejmíň lidí a zamluvili si stůl přímo u hracího koutku, který sestával z bazénu s kuličkami a skluzavky. Okamžitě po příchodu na oběd jsme dětem vyzuli boty, naskládali je do bazénu a čekali na vybrané menu, které bylo během deseti minut na stole. Děti mezi tím „li-

kvidovaly“ dětský koutek. Nikdo se nad námi nepohoršoval, přestože kluci někdy opravdu dost vyváděli.“

Dobře vybavená restaurace přátelská k dětem dokáže nabídnout dětské židle i příbory, menší stabilní nádobí nebo i jednorázové bryndáčky. Samozřejmostí by mělo být nekuřácké prostředí, kvalitní a chutná jídla, estetika a čistota celého podniku.

„Negativní zážitky mám z podniků, kde spolu s dětskou židličkou přinesou i popelníček,“ zmínila Šárka a doplnila ji čtyřnásobná maminka Zuzana: „Dětský koutek neřeším asi tak od dvou let věku dítěte. Pro mne je důležité, aby se v daném podniku nekouřilo.“

DRUHÁ STRANA MINCE

Na druhou stranu rodina, která se s malými dětmi vypraví na jídlo do restaurace, musí myslet na ostatní hosty. To, co rodičům, či prarodičům připadá normální nebo roztomilé, může jiného obtěžovat. Rozjívěné, hluchné děti bez kontroly a mantinelů určujících správné chování, už spolustrávníkům otrávil ne jeden gurmánský zážitek. Podniky přátelské k dětem tak vyžadují špetku tolerance všech zúčastněných stran – personálu, návštěvníků s malými dětmi, i těch ostatních.

inzerce



**VYSOKÁ ŠKOLA
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ**



Získejte vzdělání
a zdokonalte se v gastronomii!

Vysoká škola obchodní a hotelová Brno nabízí:

- tříleté bakalářské studium v akreditovaném studijním oboru Management hotelnictví a cestovního ruchu
- formy studia: prezenční (denní)
kombinovaná (dálková)



Bosonožská 9
Brno 625 00
Tel.: 547 218 247
Fax: 547 218 445
info@hotskolabrn.cz

www.hotskolabrn.cz

Základním cílem VŠOH je nabídnout možnost vzdělání a zdokonalení se v atraktivním oboru služeb formou profesionální přípravy, která umožní:

- pracovat ve středním a vrcholovém managementu v oblasti hotelů, cestovních kanceláří, cestovních agentur, restaurací a dalších zařízení spojených s cestovním ruchem
- podnikat v oboru hotelnictví, gastronomie a cestovního ruchu
- získat náskok a konkurenceschopnost podniku díky profesionálnímu vzdělávání také v angličtině
- poznat trendy a aktuality z oblasti přípravy jídel a nápojů, gastronomických oborů a racionální výživy
- účast na odborných exkurzích a vědeckých konferencích

K LÉTU PATŘÍ GRILOVÁNÍ

Text: Blanka Kovandová

Grilování s sebou přináší setkání s přáteli nebo rodinou, pohodu, relax a jídlo na čerstvém vzduchu. A Češi a Moravané grilování milují – za poslední desetiletí mu doslova propadli a téměř každý sluný podvečer se odněkud line specifická vůně.

Profesionální kuchaři zase tvrdí, že sice grilujeme rádi a často, ale špatně. Jistý drsný televizní kuchař, který má o grilování dokonce samostatný pořad, shrnul základní chyby do několika vět: „Je lepší vybrat si jeden druh masa a připravit ho opravdu dobře, než se při každém grilování přejídat neuvěřitelnou kombinací špekáčků, kuřecího a klobás. Vždycky je lepší maso z býka než z krávy, víc si pochutnáte na odleželém mase než na čerstvém a zásadně na prorostlém, ne na libovém.“ I když většinu steaků z českých grilů se podle něj dá už jen zahrát smuteční pochod, protože kremaci prý už mají jednoznačně za sebou.

Výhrou je jednoznačně výběr kvalitních surovin a správný postup při vaření. Základ při grilování tvoří ve většině do-

mácností maso, do kterého se při opékání rozhodně nemá píchat při obracení vidlicí, protože z masa vyteče šťáva a znehodnotí se.

Profesionálové sice malinko ohrují nos nad uzeninami při grilování, ale my laikové na ně nedáme dopustit – už jen proto, že kvalitní steaky si každý den nemůže dovolit naše peněženka. A tak bereme na milost různé klobásky – čerstvé šneky vinných klobásek v bílém střívků, které jsou tak oblíbené v Bavorsku nebo naši zauzenou klasiku. A své místo na roštu se pravidelně vybojuje párkrát za sezónu i česká specialita – špekáček. Při jeho nákupu je vždycky dobré (stejně jako u ostatních hotových uzenin) číst etiketu se složením výrobku. **Pozor - názvy jako opékáček, buřt nebo vuřt se jenom snaží vylhat z povinného podílu masa v této pochoutce.**

**Hezkou grilovací sezónu přeje
Štamgast&Gurmán**



CO JE ŠPEKÁČEK?

Encyklopedie praví, že špekáček je druh uzeniny, připravovaný z jemně kutrované směsi vepřového a hovězího masa s vložkou z uzeného špeku, která dala výrobku název. Pravý špekáček by se podle původní receptury měl skládat z 50 % hovězího zadního masa z mladých kusů, z 20 % vepřového výřezu bez kůže a 30 % na kostičky nakrájeného špeku. Měl by být kořeněn česnekem, pepřem, případně i trochou muškátového oříšku. Špekáček se poprvé objevil na Jubilejní zemské výstavě v Praze roku 1891 a stal se oblíbenou pochoutkou. Podle ČSN 57 7115 z roku 1978 musel špekáček obsahovat 38,5 % hovězího masa, 17,5 % vepřového masa 17 % slaniny, 23 % vody (ledu), zbytek tvořily sůl, koření, přísady. Po zrušení československých státních a oborových norem na počátku 90. let došlo k výraznému poklesu jejich kvality. Tento nepříznivý stav byl částečně zlepšen vyhláškou č. 326/2001 Sb., která předepisuje, že špekáček může obsahovat pouze hovězí, vepřové a telecí maso (ne strojově oddělené). Podíl masa musí být nejméně 40 %, obsah tuku maximálně 45 %. **Od roku 2011 jsou špekáčky zapsané v seznamu zaručených tradičních specialit, který registruje Evropská komise.**

• VYZKOUŠEJTE • CIBULI S MEDEM A NIVOU • NA GRILU:

• **4 ks velké cibule, 2 stroužky česneku, 100 ml medu, 100 g nivy, 3 lžičce sekané petrželky**

• **Postup:** Oloupanou cibuli rozkrojíte na poloviny. Prolisovaný česnek promíchejte s medem a cibulí touto směsí potřete. Vložte na hodinu do lednice. Nivu vidličkou rozdrobte a promíchejte s petrželkou. Cibuli grilujte na mírném ohni překrojenou částí dolů. Otočte, na cibuli položte kopeček sýra s petrželkou a grilujte, dokud sýr nezačne měknout.

GURMÁNSKÉ DNY

ČERVENEC - SRPEN

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE

ALEXANDRIA Spa & Wellness hotel LUHAČOVICE

Saláty naší
paní šéfkuchařky
červenec

Speciality
z hub a lesních
plodů
srpen

REZERVACE:

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

PRODEJ SUDOVÉHO PIVA

V TERNU ZLÍN – LOUKY

DENNĚ od 7.00 – 20.00 hod.

TERNO

coop TERNO

Skvělé ceny PIVA (Gambrinus, Radegast, Kozel, Zubr, Samson, Svijany, Patriot, Holba a další)

Sudy 15 l, 30 l, popř. 50 l

Možnost zapůjčení výčepního a chladičového zařízení

Pro členy ZÁKAZNICKÉHO KLUBU zapůjčení bez ZÁLOHY!

Bližší informace na tel. 577 110 512

POZOR! Do 31. 8. 2012 BONUS pro všechny NOVÉ členy zákaznického klubu.

STÁNTE SE ČLEMEM ZÁKAZNICKÉHO KLUBU SUPERMARKETU TERNO ZLÍN LOUKY DO 31. 8. 2012 A PŘI PRVNÍM NÁKUPU VÁM BUDE AUTOMATICKY PŘIPSÁN KREDIT VE VÝŠI 5 000 BODŮ!

Proč se stát členy našeho klubu?

Jsme ryze český obchod, který spolupracuje s regionálními dodavateli a klade důraz především na kvalitu. Dáváme si záležet na širokém sortimentu. Od našich dodavatelů lahůdek, uzenin, sýrů a dalších požadujeme, aby nám dodávali opravdu čerstvé a kvalitní zboží.

Získali jsme prestižní ocenění Q21 – prodejna 21. století.

- Díky věrnostnímu programu získáváte odměnu za své nákupy v podobě hodnotných dárek dle vlastního výběru.
- Máme k dispozici dárkové centrum, kde Vám připraví šikovné ruce našich zaměstnankyn dárkové koše a balíčky dle Vašeho přání.
- Navštívit můžete úsek grilu, kde Vám denně přinášíme hotová jídla a pestrý výběr grilovaných mas.
- Prodáváme sudová piva s možností vypůjčení chladičového zařízení nebo pipy; pro naše věrné zákazníky, kteří jsou majiteli zákaznické karty, je navíc poskytnutí tohoto zařízení bez povinnosti skládat zálohu.
- Pro příznivce zdravé výživy máme tzv. BIO koutek, kde si mohou vybrat z širokého spektra BIO potravin.
- Pořádáme každý sudy týden v pátek od 10:00 Farmářské trhy, které Vám ještě více přiblíží místní farmáře a výrobce.
- Mimo letákové akce pro Vás také pravidelně chystáme speciální Zlaté ceny a Vikendové akce.
- Možná je i platba stravenkami nebo využití služby cashback.

V případě, že budete mít připomínky, nápady nebo další otázky, rádi Vám odpovíme a poradíme.



GRILUJME OPATRNĚ A S ROZUMEM

Text: Blanka Kovandová

Specifická úprava ohněm nebo zářem má něco do sebe. Určitě není třeba se o tyto požítky ochuzovat, ale i tady platí, že všeho moc škodí. Epidemiologové zaznamenají nástup grilovací sezóny prakticky okamžitě. Přinášíme vám proto několik dobrých rad pro vaše grilování od MUDr. Hany Tkadlecové, vedoucí protiepidemického odboru Krajské hygienické stanice ve Zlíně.

Základem grilování bez zdravotních rizik je kromě výběru kvalitních surovin také pravidlo, aby se nekřížila "syrová" a "hotevá" strana. „V praxi to znamená umýt řádně nože a další pomůcky (vidličky, prkénka, servírovací nádoby, pracovní plochy) před dalším použitím, protože je v domácnosti většinou používáme jak na syrové tak na hotevé maso, případně i na zeleninu atd. Nejdůležitější je ale **tepelné zpracování**. Pokud suroviny důkladně tepelně zpracujeme, tak v nich zlikvidujeme všechny škodlivé mikroorganismy. To jsou ve zkratce základní tři tzv. kritické body. Na ty pak navazuje ještě skladování nezkonsumovaných zbytků a jejich ohřívání. Kontaminovaná může být v podstatě jakákoli surovina, nebo si ji můžeme sami zkontaminovat, pokud s ní budeme špatně zacházet ane-

bo ji budeme špatně skladovat,“ uvedla MUDr. Hana Tkadlecová.

Označit, která potravina je pro grilování vyloženě riziková, je obtížné. „Bakterie se nejlépe a nejrychleji množí například v maso, riziková bývají například játra v případě nedostatečné tepelné úpravy, ale i různé dresinky. Klasickým nešvarem většiny lidí je pak ochutnávání naloženého syrového masa či sekané. Problematičtější jsou také oblíbená kuřecí křídla, protože jsou velmi členitá a nepravidelná, některé části jsou tak propečené velmi rychle, zatímco části masitější hotevé ještě nejsou a pak je riziko, že maso u kostí nebude dostatečně tepelně upraveno,“ vypočetla lékařka.

A když už se přece jen nějaké zdravotní komplikace po grilování objeví, je dobré nasadit dietu a nedráždit zažívací trakt náročným jídlem. „V praxi to znamená konzumovat suchou stravu s dostatkem tekutin, případně přidat střevní dezinfekci a další podpůrné prostředky volně prodejné v lékárně (probiotika či prostředky, které chrání sliznici). Pokud se potíže nelepší, případně se přidá horečka, průjem či úporné zvracení a není možné přijímat tekutiny, nebo se jedná o děti či chronicky nemocné, je třeba rychle vyhledat lékaře,“ uzavřela Hana Tkadlecová.



A JAKÉ JSOU DALŠÍ RADY PRO ZDRAVĚJŠÍ GRILOVÁNÍ?

- **Grilovat spíše menší či tenčí kousky masa, kde je větší pravděpodobnost dosažení správné teploty po dostatečně dlouhou dobu.**
- Krátce a rychle opečená sousta nedávejte malým dětem, seniorům a dlouhodobě nemocným či jinak oslabeným jedincům, pro něž může i menší infekční dávka znamenat značné zažívací potíže. Mladý a zdravý jedinec s dobře osídleným střevem snese více.
- **Nenecháme zbytečně kapat tuk do ohně, vznikají pak nebezpečné látky, které se kouřem dostávají na maso. Je zbytečně zvyšovat nutný příjem karcinogenů do těla. Z tohoto pohledu je mnohem zdravější způsob grilování bez přímého ohně nebo při opékání bočním ohněm, kdy je kapající tuk zachytáván do misky.**
- Nakládání masa je základ, ale nedělejme to při pokojové teplotě a nedávejme šanci baktériím růst - současné tropické teploty jim maximálně vyhovují. Takže úprava masa mimo chladničku pouze po nezbytně nutnou dobu.
- **Velké kusy masa, části zvířat (selata pod.) je vhodné předpřipravit (povařením nebo předpečením).**
- Snažme se připravit přesný objem masa, abychom nemuseli nic následně uchovávat. Pokud už k tomu ale dojde, nedávejme dodatečně ohřáté kousky dětem a oslabeným osobám.
- **Dětem dopřejme zdravější způsob grilování jen občas, a to s dobře tepelně opracovaným masem, ale nedávejme jim spálené kousky.**

MUDr. Hana Tkadlecová
vedoucí protiepidemického odboru
Krajské hygienické stanice ve Zlíně



STEAKY Z MASA ZE STARÝCH VOLŮ JSOU PŘEKVAPIVĚ NEJLEPŠÍ

Carnés de Lujo znamená v překladu doslova „luxusní maso“. Nečekejte však steak z mladého býka, naopak. Maso ze starých volů, o kterém bude řeč, nakupují ve světě hlavně michelinské restaurace.

Nad masem pro milovníky steaků se rozplýval i magazín TIME: „Tmavě červené maso, intenzivní, výrazné a šťavnaté v chuti, že má člověk pocit, že všechno, co doposud zhltnul jako steak, nebylo nic než krutí řízky.“

Farmář a majitel vyhlášené restaurace José Gordón hýčká na severu Španělska poblíž městečka Jiménez de Jamuz letité tažné voly a připravuje z jejich masa ve své restauraci El Capricho máslově jemné steaky.

Vyvrácí tak teorii, že jen mladé maso je křehké, jak tvrdí masný průmysl, a ospravedlňuje tím možná svůj výkrm. Podle obecného mínění je desetiletý tažný vůl tak tuhý, že ho lze použít nejlépe jen do bujónu. Gordón, který studoval chov zvířat a u toho se doslova zamiloval do volů, tomu nikdy nechtěl věřit – a začal experimentovat. Pár tun masa se mu zpočátku zkazilo. Ale nakonec našel onu magickou formuli – po dobu tří měsíců zavěšuje maso při nula stupních a za vlhkosti vzduchu, která zůstává jeho tajemstvím. Díky tomu získá neuvěřitelně hovězí maso tmavě červené barvy, bohatě mramorové s tlustou vrstvou tuku barvy kůže.

Vlivný autor a znalec amerických jídel Jeffrey Steingarten plesal, že v Capricho jedl „nejlepší hovězí maso svého života“. Copak je to za maso, když už i Američané rozmazlení skvělými steaky o něm tak nadšeně mluví!

Text a foto: www.labotella.cz

...když se chcete
dobře najíst!

KAVÁRNA "U PRÍVOZU"
SPYTIHNĚV

SPECIALITA:
GRILOVANÁ KOLENA
a když se vás sejde víc...
GRILOVANÉ SELE,
KRKOVICE, KRŮTA...

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377
e-mail: info@kolena-spytihnev.cz

www.kolena-spytihnev.cz

MARINÁDY, KTERÉ NENAJDETE NA INTERNETU

Text: Alena Kučerová

Obliba grilování s sebou přinesla velký boom i pro marinády. Můžeme je koupit hotové v obchodech s potravinami, nebo u řezníka, ale většina milovníků grilovaného masíčka nedá dopustit na marinádu vlastní, zaručeně tu nejlepší. Zde je několik tipů.

MARINÁDA PODLE VELKOMORAVANŮ

½ kg sádla, 2 – 3 černá piva, ½ kg rozetřeného česneku, sůl, pepř a dostupné bylinky podle chuti. Sádlo rozpustíme, smícháme s ostatními ingrediencemi. Připravíme si očištěnou ovci nebo prase, nabodneme na rožeň a pečeme. Během pečení pravidelně otáčíme a pečínku potíráme. Hotovo je za pět až šest hodin, podle velikosti kusu.

Recept poskytl:

Jaroslav Křivánek, jednatel OS Velkomoravané

MARINÁDA

MAGDALENY DOBROMILY RETTIGOVÉ

Přepuštěné nové máslo, sůl a slanina. Tyto ingredience stačí podle Magdaleny Dobromily Rettigové ke grilování mladého králíka, kterého poeticky nazývá „mládencem“. Zde je recept: „Zadeček mladého králíčka očisti od kůžiček, osol, hustě protáhni slaninou, nastrč na rožeň a peč. Polívej rozpuštěným novým máslem, při pěkném ohni je za půl až tři čtvrtě hodiny upečeno.“

Recept pochází z knihy:

Magdalena D. Rettigová – Domácí kuchařka



**Dobrou
chuť!**

MARINÁDA VOJÁKŮ Z LÓGARU

Mezi výjimečné chvíle, které pomáhají našim vojákům sloužícím na základně v afgánském Lógaru zapomenout na okolní svět, patří grilování. Potřebné suroviny si přivezou z domova, nebo improvizují z toho, co dá polní kuchyně.

Olej, nejlépe olivový, se smíchá s worcestrovou a sojovou omáčkou a medem. Podle chuti se přidává i grilovací koření, zkrátka, co vhodného je k máni. Kousky masa se naloží a po pár hodinách, když zrovna nepřiletí nepřátelská raketa nebo není poplach, se může grilovat a aspoň na pár chvil navodit iluzi domova.

Recept poskytl:

Johny Sabl (příslušník Armády ČR, přezdívkou)

Nová vína v supermarketu TERNO


DOBŘÁ VÍNA
Z MORAVY


RODINNÉ VINAŘSTVÍ JEDLIČKA & NOVÁK
BOLESLAV


DOBŘÁ VÍNA
ZE STARÉHO MOCNÁŘSTVÍ

Dobrá vína z Moravy
Vinařství Jedlička & Novák
Vína ze starého mocnářství

Kvalitní vína za příznivé ceny.





Navštivte
distillery land
Vizovice



- prohlídky ■ odborné exkurze ■ muzeum R. JELÍNEK
- degustace produktů ■ podniková prodejna
- firemní prezentace a rauty ■ zajištění ubytování

K areálu R. JELÍNEK vedou cyklotrasy 46, 471 a 5056.

RUDOLF JELÍNEK a. s., Razov 472, 763 12 VIZOVICE
T +420 577 686 139 | M +420 725 653 134 | E exkurze@rjelinek.cz

Prázdniny s Jelínkem

R. JELÍNEK



- ubytování v penzionu a dřevěných srubech uprostřed Chřibů ■ vynikající kuchyně
- vnitřní a venkovní dětský koutek ■ whirlpool, parní lázeň, laserová střelnice
- oslavy, svatby a firemní akce

Najdete nás na cyklotrasách 5013, 5158, 5018 a 473.

Lesní penzion Bunč, 768 03 Roštín 287
tel.: +420 573 365 302, +420 603 339 793
info@bunc.cz, www.bunc.cz



- skvělá kuchyně, zvěřinové speciality ■ vnitřní a venkovní dětský koutek
- sportovní areál – víceúčelové hřiště na tenis, fotbal, volejbal...
- školy v přírodě, letní dětské tábory, soustředění, rodinné dovolené
- cyklotrasy, hipostezky, turistické trasy napříč Chřibů

K areálu dojedete po cyklotrase 5018.

Rekreační areál Kamínka, 768 03 Roštín 188
tel. +420 573 368 150, +420 774 999 940
info@kaminka.cz, www.kaminka.cz



SLAVNOSTI PIVA 17. ročník

3.-4.8.2012 KAMÍNKA (Roštín)

ARAKAIN 30 let ■ **DESMOD** ■ **NO NAME**
ALKEHOL 20 let ■ **VYPSANÁ FIXA** ■ **DOGA**
SEGMENT ■ **IRON MAIDEN revival** a další



SLOVÁCKÉ SLAVNOSTI VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK

Text: Alena Kučerová

Letošní jubilejní **10. ročník Slováckých slavností vína a otevřených památek** v Uherském Hradišti nabízí neopakovatelný zážitek ze skvělého vína, živého folkloru, lidových písní, tanců a v neposlední řadě i místních kulinářských specialit. Slovácká metropole. Uherské Hradiště (Historické město roku 2011), jeho ulice a památkové objekty tak budou po celý víkend 8. a 9. září patřit vinařům, folklorním souborům, cimbálovým muzikám i dechovým kapelám. Ti, kdo na slavnost přijedou, se mohou rovněž těšit na jarmark lidových řemesel, rytířské turnaje nebo na přehlídku dechových kapel Slovácká křídlovka. Řeku Moravu a Baťův kanál obsadí muzikantské lodě. V průběhu slavností budou přístupné památkové objekty města i celého regionu. Těšit se můžete na kulturní program, který umocní jejich krásu. Proto, ať už se v čase slavností vydáte přímo v Uherském Hradišti do Františkánského kláštera, na Masarykovo náměstí, do Galerie Slováckého muzea či některého z uherskohradištských kostelů, můžete se těšit na zajímavé doprovodné akce. O zábavu budou mít postaráno ale i děti, pro které je kromě přehlídky dětských folklorních souborů připraven i další atraktivní program.



MALÁ PROGRAMOVÁ OCHUTNÁVKA:

Sobota 8. září 2012

Slavnostní průvod z Vinohradské ulice na Masarykovo náměstí.

Muzikantské lodě - plavba muzikantských lodí Morava a Danaj dle stanoveného plavebního řádu na trase Baťův kanál - Jarošov. Hrát budou country, folk a jazzové skupiny, přičemž jedna z nich bude hrát v přístavišti. V přístavišti bude rovněž gastronomická přehlídka rybích specialit.

Večerní pořady s posezením u cimbálu nejen ve sklepech

od 19.00 hod. - prezentace vinařů Slovácka s posezením za doprovodu cimbálových muzik.

Slovácký guláš ve Smetanových sadech.

Prezentace mikroregionů - Kolejní nádvoří, Reduta, Smetanovy sady, pasáž hotelu Slunce, Františkánský klášter, nádvoří Justičního paláce, nádvoří Staré radnice, Galerie Slováckého muzea, Mariánské náměstí.

Neděle 9. září 2012

Košt vín v Redutě + Šampion šampionů - 9.30 - 14.00 hod. - Vinaři Mařatice a vinařství Zlomek/Vávra, zahraje CM Kunovjan.

"Nevěsty Slovácka" - 13.00 hod., Kolejní nádvoří - přehlídka svatebních krojů celého regionu Slovácka.

Čechomor - 12.00 hod., Masarykovo náměstí.

Sobota 8. a neděle 9. září. 2012

Hradištský jarmark - vinný stan - slavnosti a děti - Tradice Slovácka - otevřené památky.

Kompletní program najdete na

www.slavnostivinauh.cz

inzerce

SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY

 **Ráj Vína**

CO NENAJDETE V JINÉM RÁJI NAJDETE V RAJVINA.CZ

- Široká nabídka moravských a zahraničních vín
- Více než 30 druhů sudových vín
- Montáž výčepního zařízení zdarma
- Komplexní služby pro vinotéky, restaurace a obchody
- Zastupujeme 16 vinařských společností z jižní Moravy
- Rozvoz vína po ČR ZDARMA

Navštivte
naše vinotéky:

UH.Hradiště - OD TESCO - Mariánské nám. 44

UH.Brod - Bří lužu 126 | Zlín - Štefánikova ul. 3326

www.rajvina.cz

tel.: +420 720 333 777



Hotel

Ubytování uprostřed nádherných lesů v chráněné krajinné oblasti Chřibů, pod hradem Buchlov

Restaurant

Jídla z čerstvých a kvalitních surovin, česká i mezinárodní kuchyně

Wellness & spa

Relaxovat a odpočívat v příjemném prostředí našeho Wellness Spa je ideálním oáзой pro Vás a Vaše tělo



Vyhříváný bazén s protiproudem



Hotel Buchlov | Polesí 297 | 687 08 Buchovice
 Tel.: +420 572 541 130 | +420 775 251 391

ubytování
 restaurace
 wellness & spa
 masáže
 školení
 svatby



www.hotelbuchlov.cz

inzerce

VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI, MILOVNÍCI DOBRÉHO VÍNA

Specializovaný velkoobchod Ráj vína působí na českém i zahraničním trhu již řadu let. Díky spolupráci s vyhlášenými sommeliéry u nás naleznete špičkovou produkci ze známých moravských oblastí - Mikulova, Rakvice, Mutěnic, Sedlece, Velkých Pavlovic, Blatnice, Zaječí a dalších oblastí. Z vinařských společností zastupujeme Víno Rakvice, ZD Sedlec, Pavlovin, Šlechtitelskou stanicí Velké Pavlovice, ZD Němčičky, Zámecké vinařství Bzenec a další. Nabízíme také velký výběr kvalitních zahraničních vín, a to především ze Španělska, Moldávie, Francie, Portugalska a Maďarska. V naší nabídce lahvových vín najdete kvalitu v různých kategoriích - od vín jakostních přes kabinetní, až po vína ledová či slámová.

Ráj vína nabízí více než třicet druhů kvalitních sudových vín. Mezi nejoblíbenější patří Pálava, Tramín, Sauvignon, Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Rulandské šedé, Chardonnay, Frankovka, Modrý portugal, Rulandské modré rosé a další. Také v sudových vínech si naši zákazníci vyberou od vín suchých po polosladká. Tato vína dodáváme v KEG sudech o objemu 50 a 30 litrů, a to i s kompletním stáčecím zařízením a servisem. Stáčení sudového vína přes KEG sudy je velmi praktické, nenáročné a hlavně zaručuje maximální kvalitu a dlouhou životnost vín.

Naše vína distribuujeme do vinoték, vináren, restaurací, potravinářských prodejen, na rodinné oslavy či firemní akce. Pro své obchodní partnery zajišťujeme komplexní servis, zaškolení personálu, ochutnávky a řízené degustace, soukromé akce ve vybraném vinařství, školení o víně, ale také vinné lístky, stojany a chladničky na vína, skleničky a další potřebné vybavení.

Ráj vína nabízí svým zákazníkům pohodlný nákup prostřednictvím e-shopu na adrese: www.rajvina.cz. Do dvou dnů zboží doručíme buď vlastním rozvozem, nebo prostřednictvím přepravní firmy.

Navštivte některou z našich vinoték a přesvědčte se o kvalitě našich vín a komplexnosti poskytovaných služeb: V Uherském Hradišti na Mariánském nám. 44 a v OD TESCO, v Uherském Brodě na ulici Bří Lužů 126, ve Zlíně na



Štefánikově 3326, v Brně v OC FUTURUM a v Praze na Radlické 53. Ve vinotékách nabízíme zákazníkům velký výběr lahvového i sudového vína, doplňkový sortiment a rovněž příjemné posezení, ochutnávku vín zdarma a při pravidelných návštěvách každý 20. litr zdarma. S naší nabídkou se setkáte i v desítkách vinoték po celé ČR označených logem Ráj vína.

Ráj vína zajišťuje rozvoz vína po ČR zdarma. V současné době ze skladů v Kunovicích u Uherského Hradiště a v Praze.

Těšíme se na vaši návštěvu. Kolektiv společnosti Ráj Vína.

 **Ráj Vína**

inzerce

TAXI
 DAVID SAMEC
 UHERSKÉ HRADIŠTĚ

608 38 22 83

LEVNĚ, RYCHLE, BEZPEČNĚ
www.taxiuherskehradiste.cz

 **LA BOTELLA**

PLAVBA NA LODI MORAVA

spojená s degustací
 vybraných španělských a italských vín.



Termíny plaveb 27. 7. a 24. 8. od 19.00 hod.

Plavba se uskuteční při minimálním počtu 20 osob.
 Informace a rezervace na tel. 777 593 424

ADRESÁŘ

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Bosonožská 9, Brno
 Tel. 547 218 247
 www.hotskolabrn.cz



BARY A PIVNICE BARS AND PUBS

BAR AQUARIUM

Josefa Štancina 154, Uherské Hradiště

CHELSEA PUB

Lešetín 1/674, Zlín

PIVNICE TESAŘ

Růžová 7, Uherské Hradiště

BOWLING BOWLING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

viz rubrika Restaurace



BOWLING BAR U MAŠINKY

Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCUCŮ

viz rubrika Restaurace

CATERING CATERING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

viz rubrika Restaurace

DOLCEVITA

viz rubrika Restaurace

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ

viz rubrika Restaurace

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT

GASTRO NOVOTNÝ

areál Rybníky 326, Zlín

GASTROPRIMA

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



GASTROSERVIS

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



SKLENIČKA

SNP 1155, Otrokovice

HOTELY A PENZIONY HOTELS AND GUESTHOUSES

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

WELLNESS & SPA HOTEL
 A.Václavíka 241, Luhačovice

HOSPODA KYČERKA

viz rubrika Restaurace

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR

Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL ALEXANDRIA

Masarykova 567, Luhačovice
 Tel. 577 682 100, 577 120 700
 www.lazneluhaovice.cz



HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM

Tylova 727, Otrokovice

HOTEL BUCHLOV

Pod hradem Buchlov
 Polesí 297, Buchlovice
 Tel. 572 541 130, 775 251 391
 www.hotelbuchlov.cz



HOTEL GARNI

Náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL KAUNIC

Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK

Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL LA FRESCA

Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL MLÝN VELEHRAD

Na Hrádku 4, Velehrad

HOTEL MOSKVA

Náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ

Kvítková 4323, Zlín
 Tel. 577 210 178, 724 057 082
 www.hotel-ondras.cz

HOTEL RADUN

Bílá čtvrt' 447, Luhačovice

HOTEL ROTTAL

Zlínská 172, Otrokovice – Kvítkovice

HOTEL SALOON

Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL SYNOT

Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL TAČL

Palackého 518, Holešov

HOTEL TOMÁŠOV

U Lomu 638, Zlín
 Tel. 577 005 915
 www.hotel-tomasov.cz



HOTEL U BRÁNY

Bří. Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE

Dvořákova 595, Uherské Hradiště

HOTEL VYHLÍDKA

Pozlovce 206, Luhačovice

inzerce

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
 v našem kraji

LESNÍ PENZION BUNČ

Roštín 287
 Tel. 573 365 302, 603 339 793
 www.bunc.cz



OREA HOTEL ATRIUM

Náměstí 3. května 1877, Otrokovice

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ

Trnava 23, Trnava u Zlína
 Tel. 577 988 210
 www.na-rozcesti.cz



PENZION ČERNÝ OREL

Velké náměstí 24/9, Kroměříž

PENZION U JOHANA

Vizovická 410, Zlín – Příluky

PENZION U TONKA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

REKREAČNÍ AREÁL KAMÍNKA

Roštín 188
 Tel. 573 368 150, 774 999 940
 www.kaminka.cz



WELLNESS HOTEL POHODA

Pozlovce 203, Luhačovice
 Tel. 577 100 811
 www.pohoda-luhacovice.cz



WELLNESS HOTEL TATRA

Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

KAVÁRNÝ COFFEE HOUSES

ADRIA GRANDE

OC Zlaté jablko, Zlín

AVE CAFÉ

Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFE & COCTAIL BAR TERASSA

Dlouhá 5617, Zlín
 (parkovací dům Zlatého jablka, 3. p.)

CAFÉ BAR AIDA

Nádražní 30, Uherské Hradiště

CAFÉ BISTRO MATINÉ

Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFFE CASTELLO

Ztracená 71, Kroměříž

CAFÉ R21

Trída 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

JINÉ CAFÉ

Masarykovo náměstí 329, 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 U ČÁPA

Benešovo náměstí 2732, Zlín

PIZZERIA U FORMANŮ

Tr. Osvobození 92, Otrokovice - Kvítkovice

PIZZERIA VASSALLO

Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE LA STRADA

Tr. T.Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2

Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE RYCHLÝ DRÁK

Divadelní 1333, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE FOOD & BEVERAGE

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-VELKOBOCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.

K rybníkům 326, Zlín
 (areál Svit – Rybníky, budova 326)

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.

Trída 3. května, Zlín – Malenovice

**MEDOKS S.R.O.**

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

**PAVEL DVOŘÁK - REZNIČTÍ V BŘEZÍKŮ**

Pod Stráží 470, Želechovice

PEKÁRNA BACHAN

Havlíčková ulice, Uherské Hradiště

SÝRÁRNA U MLSNÉHO KOCOURA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

inzerce

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

**RESTAURACE
RESTAURANTS****BALTACI RESTAURACE NAPAJEDLA**

Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARLI RESTAURANT&PIZZERIA

Mostní 138, Zlín

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

Náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 577 596 112
www.9evitka.cz

**DOLCEVITA**

Náměstí Míru 12, Zlín

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE

Hotel Alexandria, Luhačovice
Tel. 577 120 700
www.lazneluhacovice.cz

**HOSPODA KYČERKA**

Velké Karlovice 774

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ

Míškovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147

**HOSPŮDKA U PECIVÁLA**

Havlíčková 1854, Otrokovice

HOSTINEC U ČERNÉHO BÝKA

Tr. T. Bati 240, Zlín – Louky

HOSTINEC U SKLENIČKY

SNP 1155, Otrokovice

JÍDELNA V BUDOVĚ 51

Budova 51, areál Svit, Zlín

inzerce

menička.cz
nejlepší adresa před obědem

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

Spytihněv 473
Tel. 577 943 047, 608 866 377
www.kolena-spytihnec.cz

**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

R – CLUB

Krátká 435, Holešov – Všetuly

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL

Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE ASTON

Kvítková 4323, Zlín
Tel. 776 595 414

RESTAURACE CORSO

Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE K2

Vršava 1492, Zlín
Tel. 577 200 203

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 MYSLIVNA

Tr. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI

Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lípa 259, Zlín

RESTAURACE NA TERASÁCH

Zarámí 4463, Zlín

RESTAURACE NO. 6

Hradební 1198,
Uherské Hradiště

RESTAURACE ORLOVNA

Mariánské náměstí 78,
Uherské Hradiště

RESTAURACE PICASSO

Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE PUMPA

Masarykova 1421, Holešov

RESTAURACE SPORT BABICE

Babice 413

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

Na Vrše 296, Zlín – Jaroslavice
Tel. 577 019 465, 607 631 711
www.restauraceubaduru.cz

Otevírací doba:

Po – Čt 10:30 – 21:00 hod.

Pá – So 10:30 – 22:00 hod.

Ne 10:30 – 21:00 hod.

RESTAURACE U BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA

Vizovická 410, Zlín – Příluky

RESTAURACE U MAŠINKY

Nádražní 1550, Otrokovice

RESTAURACE U 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

RESTAURANT LE NAUTIC

Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

RESTAURANT NET

Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM

Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT SUŠIL

Fryčajova 888, Bystřice pod Hostynem

RESTAURANT SYMFONIE

Augustiniánský dům, Luhačovice

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**

Tr. 2. května 1036, Zlín

TACL RESTAURANT

Palackého 518, Holešov

U 7 HRÁČŮ

Kvítková 124/11, Zlín

U NEONU

Masarykova 20, Zlín – Malenovice

V PRÁCI

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

**ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI**

Areál OBI, Zlín – Louky

**VINOTÉKY
WINE SHOPS****BALKANEXPRESS**

Zarámí 5523, Zlín

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 S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA**

Náměstí Míru 9, Zlín

VINOTÉKA U ARCHY

Tr. T. Bati 190, Zlín (naproti divadla)

VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN

Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín

**ZÁBAVA
ENTERTAINMENT****AUTO SLEZÁČEK**

Prštné 526, Zlín

DISTILLERY LAND

Areál Rudolf Jelínek a.s.
Razov 472, Vizovice
Tel. 577 686 139, 725 653 134

**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

SPORTOVNÍ AREÁL GOLF+

Jurkovičova alej 77, Luhačovice

ZÁMEK HOLEŠOV

Náměstí F. X. Richtera 190, Holešov

ZÁMEK NAPAJEDLA

Zámecká 265, Napajedla

ZELENÁČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín



KAM NA AKCI ČERVENEC – SRPEN – ZÁŘÍ

LETNÍ
TIP

V areálu Activityparku Všemina je do konce srpna otevřeno letní kino, kde se v příjemném prostředí u jezera promítá každý pátek.
Více na www.vsemina.cz/kino

20. – 21. 7. ROŽNOVSKÁ GRILLPARTY

Festival grilovaných specialit s hudbou.
Místo: Rožnov pod Radhoštěm, Info: www.grillparty.cz

21. 7. PRŤENSKÉ PIVNÍ SLAVNOSTI

Místo: Návés ve Zlíně - Prŕtném

inzerce

vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties

21. 7. PEČENÍ CHLEBA

Místo: muzeum Na Mlýně, Dolní Němčí

21. 7. VIZOVICKÉ FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: Masarykovo náměstí, Vizovice

26. 7. KURZ VAŘENÍ – ZAVAŘUJEME NA SLADKO I NA SLANO

Místo: Napajedla
Info: www.mokul.cz

28. 7. FESTIVAL ČESNEKU

Místo: zámecký park Buchlovice

28. 7. KOŠT ARCHIVNÍCH MARMELÁD A DŽEMŮ

Místo: zámecký park Buchlovice

28. 7. HODOVÉ ZPÍVÁNÍ

Místo: Vlčnovské budy, Vlčnov

28. 7. GOLFOVÝ MARATON S OCHUTNÁVKOU

Den nejen s golfem. S ochutnávkou vína, grilováním, míchánými nápoji a skvělou zábavou.
Místo: Golf resort Jezera, Ostrožská Nová Ves
Info: tel. 572 501 744, www.gcuh.cz

2. 8. KURZ VAŘENÍ – RYCHLÉ A SNADNÉ PEČENÍ S OVOCEM

Místo: Napajedla
Info: www.mokul.cz

inzerce

Golden Apple Cinema
KAŽDÝ VEČER
FILMY ZA 99 Kč
OD 22:00

3. 8. FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: náměstí ve Valašském Meziříčí

3. – 4. 8. SLAVNOSTI PIVA

Místo: rekreační areál Kamínka, Roštín
Info: www.kaminka.cz

3. – 5. 8. JÁNOŠÍKŮV DUKÁT

Festival slovenského folkloru a Mistrovství Valašského království ve strouhání másla.
Místo: Rožnov pod Radhoštěm
Info: tel. 571 757 111, www.vmp.cz

4. 8. HAVEROVÉ MLSÁNÍ VE ZVONICI NA SOLÁNI

Ochutnávka tradičních valašských dobrot.
Místo: Zvonice na Soláni
Info: tel. 604 824 274, www.zvonice.eu

inzerce

vychytane.cz
fotky hledejte u nás

4. 8. HAVANA SUMMER NIGHT

Letní taneční party.
Místo: rybářský areál Štěrkovické, Otrokovice

10. 8. DON'T CRY FOR ME, ARGENTINA

Coctaily, argentinské steaky, taneční show.
Místo: Reduta, Uherské Hradiště

11. 8. MORAVSKÉ CHODNÍČKY

Setkání folklorních souborů Slovácka, Valaška a Hané.
Místo: Napajedla

17. 8. FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: Valašské Meziříčí

18. 8. KRAJSKÉ DOŽÍNKY ZLÍNSKÉHO KRAJE

Místo: Velké náměstí, Kroměříž

18. 8. VIZOVICKÉ FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: Masarykovo náměstí, Vizovice

24. – 26. 8. VIZOVICKÉ TRNKOBRANÍ

Místo: Vizovice
Info: www.trnkobrani.cz

25. 8. VINAŘSKÉ SLAVNOSTI POLEŠOVICE

Vyhlášení vítězů soutěže TOP Víno Slovácka
Místo: Polešovice

1. 9. FARMÁŘSKÝ JARMARK

Místo: Masarykovo náměstí, Bystřice pod Hostýnem

8. – 9. 9. SLOVÁCKÉ SLAVNOSTI VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK

Výborné víno, lidové tance a písně, místní kulinářské speciality.
Místo: Uherské Hradiště
Info: www.slavnostivinauh.cz

inzerce

TAXI
DAVID SAMEC
UHERSKÉ HRADIŠTĚ
608 38 22 83
LEVNĚ, RYCHLE, BEZPEČNĚ
www.taxiuherskehradiste.cz



DO OTROKOVIC NA LETNÍ PARTY

Taneční open air party nazvanou Havana Summer Night 2012 mohou v sobotu 4. srpna navštívit v Otrokovicích nejen milovníci tohoto žánru. Koná se v tamním rybářském areálu na Štěrkovické a nabídne během noci produkci až 15 DJ's. Akce začíná v odpoledních hodinách za doprovodu rádia Kiss Publikum. Kromě zábavných soutěží proběhne také vyhlášení vítězů v soutěži Kiss žabky. Ve večerních hodinách pak akce přechází do hudební zábavy – dvě hudební stage, s různými hudebními styly, s nejlepšími DJ's. Kromě ochutnávky kvalitní hudby jsou pro vás připraveny letní drinky z produkce Jan Becher – Pernod Ricard a pivo z německého pivovaru Krombacher. Těšit se můžete také na grilované speciality a tradiční party občerstvení.

PŘIPRAVUJETE AKCI, KTERÁ BY MOHLA ZAJÍMAT NAŠE ČTENÁŘE?
Pak nám pošlete informace na e-mail: redakce@stamgastagurman.cz.
Vybrané akce bezplatně zveřejníme.

Správná odpověď v soutěži o business menu z čísla květen – červen byla „****superior“, tedy „A“. Správná odpověď v soutěži o pivní multipack z čísla květen – červen byla „3. a 4. srpna“, tedy „E“. Výherci obou soutěží jsou zveřejněni na www.stamgastagurman.cz/zveřejněni.

Zdroj: www.vychodni-morava.cz, restaurace a hotely.

SOUTĚŽ O PERUNŮV POUKAZ

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem **3 poukazy** k nákupu zboží v prodejně s elektronickými cigaretami a příslušenstvím PERUN ve Zlíně. Hodnota každého poukazu je **500 Kč** a je určena celá k vyčerpání formou nákupu. Náповědou ke správné odpovědi vám může být také návštěva na www.ecigaretazlin.cz

KDE V CENTRU ZLÍNA NAJDETE NOVOU PRODEJNU PERUN?

- ◆ a) na náměstí Míru
- ◆ b) na náměstí Práce
- ◆ c) na ulici Bartořova v budově Integrity

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 31. srpna 2012 na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovými čísly 35, 85 a 115 vyhrává. Výherci soutěže budou telefonicky vyzooměni.



SOUTĚŽ O BEAUTY VÍKENDOVÝ POBYT

V naší soutěži máte možnost vyhrát jeden poukaz pro Beauty víkend v Hotelu Buchlov. Poukaz zahrnuje 2x ubytování s polopenzí, 1x kosmetické SPA ošetření obličeje, 1x zábal. **Hodnota poukazu je 2800 Kč** a je určena celá k vyčerpání. Náповědou ke správné odpovědi vám může být také návštěva na www.hotelbuchlov.cz

VE KTERÉ CHRÁNĚNÉ KRAJINNÉ OBLASTI SE NACHÁZÍ HOTEL BUCHLOV?

- d) Chřiby
- e) Hřiby
- f) Beskydy



SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 31. srpna 2012 na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovým číslem 100 vyhrává. Výherce soutěže bude telefonicky vyzooměni.

dršťková fazolová zelná s klobásou gulášová
hovězí svíčková s knedlíkem szegedínský guláš s knedlíkem
vepřová plec se zelím a knedlíkem
 kuřecí kapsa Derfla s opékaným bramborem
 smažený řízek s bramborovým salátem

ROZVOZ DO FIREM, OBCHODŮ A DOMÁCNOSTÍ

skvělá čerstvá jídla za cenu bagety

MY VAŘÍME PRO VÁS



info na tel.: 773 737 821, prodejna v OC CENTRO ZLÍN www.dnesnevarim.cz



catering

kdykoli & kdekoli

catering raut coffeebreak

grill párty promoce event svatba

cocktail buffet hostina večeře

dětská párty akce na klíč

www.9evitka.cz



Vychutnejte si luxus uprostřed města i přírody.



Nově otevřeno do 19.00 hodin.

Nově zrekonstruovaný luxusní čtyřhvězdičkový hotel je situován v klidné a tiché lokalitě Nad Ovčírnou s velmi dobrou dostupností centra města. Svým hostům hotel nabízí moderní ubytování v blízkosti přírody. Hotel disponuje 15 dvoulůžkovými pokoji a jedním apartmá. Z budovy je překrásný výhled na velkou část města (Baťův mrakodrap, Kongresové centrum) i přilehlé okolí. Funkcionalistická budova, v níž se hotel nachází, pochází z roku 1938 a je dílem architekta prof. Vladimíra Karfíka. Podařilo se zde skloubit fantastickou atmosféru prvorepublikové architektury s prvky soudobé moderní architektury.

Součástí budovy Tomášov je i zážitková restaurace s kavárnou. Restaurace je nekuřácká a disponuje 34 místy k sezení. Nově je otevřena i venkovní zahrádka, kde si můžete vychutnat atmosféru přírody uprostřed města. Jídelní lístek nabízí hostům zajímavé variace české kuchyně v moderní úpravě, ale i jídla kuchyní mezinárodních. Vaše chuťové smysly potěší oblíbené lehké předkrmy, tradiční české polévky i hlavní jídla, která vynikají zajímavým zpracováním mas, příloh či omáček. Od pondělí do pátku nabízíme cenově výhodná polední menu plná různých variací. Wifi připojení k internetu zdarma.



Hotel
Tomášov

Hotel Tomášov**** U Lomu 638, 760 01 Zlín, Tel.: +420 577 005 915, Fax.: +420 577 005 924
e-mail: Hotel.Tomasov@crmzlin.cz, www.hotel-tomasov.cz