

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

listopad - prosinec 2012

anketa

Oblíbené vánoční menu

aktuálně

Co chutná

extraligovým hokejistům Zlína

téma

Jídlo jako dárek

soutěž

Hrajte o novou kuchařku!



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION **12-13**

inzerce

NOVINKA

Horký francouz
Nealko svařák

VINNY

UNIKÁTNÍ RECEPTURA
Svařák
BEZ
alkoholu
non-alcoholic

Chraň své srdce

Plná a lahodná chuť svařeného vína.

www.horkyfrancouz.cz

Čerstvá vejce

MLÉČNÉ VÝROBKY
ZÁKLADNÍ KOŘENÍ
TATARKA
MAJONÉZA

TEL.: 736 535 072, 736 537 575
jirivalda@centrum.cz

Staročeský medovník
Sladké Vánoce

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

MEDOKS



Husarská klobása



Husarská klobása je nová trvanlivá fermentovaná klobása v sortimentu MP Krásno, a.s. Vyrábí se z kvalitního vepřového masa a slaniny, které tvoří hrubou mozaiku s ojedinělými zrnky zeleného pepře a dalšího koření. Vyniká výraznou, přitom vyváženou chutí. Jistě si najde své místo ve Vaší domácnosti při přípravě studené i teplé kuchyně, při oslavách, slavnostních tabulích nebo ji ochutnejte jen tak u skleničky vína. Osloví i nejnáročnějšího gurmána.

Více novinek a informací o produktech na www.krasno.cz



KOPANICE
HOTEL ****

VÁNOČNÍ DÁREK PRO VAŠE BLÍZKÉ:
DÁRKOVÝ POUKAZ HOTELU KOPANICE
NA NĚKTERÝ Z WELLNESS POBYTŮ



WWW.HOTELKOPANICE.CZ

Hotel & Wellness KOPANICE ****, 687 24 Žitková 160

e-mail: recepce@hotelkopanice.cz, tel: 572 631 663

ITY MŮŽEŠ BÝT

V.I.P.

klubové akce styl
výhody soutěže
zábava slevy

věrnost
se vyplatí!
každé desáté
menu zdarma



každé
desáté pivo
zdarma

registrace
a podmínky na
www.9evitka.cz



Milí čtenáři,

neuvěříte, jak je těžké připravovat časopis plný čtení o dobrém jídle a pití a udržet přitom vlastní váhu na uzdě. Je potřeba hodně silné vůle - a to přichází svátky, při kterých dobrotám neodolá ani ten největší asketa.

Vánocům neuniknete ani při listování nejnovějším číslem časopisu Štamgast&Gurmán. Ale snažili jsme se pro vás najít nové neotřelé pohledy na nejkrásnější svátky v roce. Třeba vás překvapí, jaké sladkosti patří na štědrovečerní tabuli za hranicemi naší země, nebo se dozvíte, jak vypadá ideální menu podle vyhlášených zlínských kuchařů, či na čem o Vánocích „ujíždí“ prvoligoví hokejisté HC PSG Zlín. A možná, že budeme inspirací pro výběr „jedlých“ a „pitných“ dárců pro vaše blízké pod stromček.

Naši předkové měli krásný zvyk – na přelomu roku si „šťastikovali“ – tedy přáli si vše dobré. Jedno veršované přání znělo:

„Vinšuju vám štěstí, zdraví, čtyři chlěvy, žádné krávy a dvě díry v nose, skončilo se.“

Přeloženo do dnešní doby platí pořád to samé: Nemusíte se kvůli Vánocům zadlužovat, brát si půjčky nebo ruinit rodinný účet a hromadit hmotné statky, které se staly falešnou měřitelnou hodnotou rodinného štěstí.

Úplně stačí, když budeme zdraví, v pohodě a rádi spolu. To není zrovna málo.

Hezké Vánoce a dobré vykročení do roku 2013 Vám přeje redakce časopisu Štamgast&Gurmán

inzerce

inzerce

graspo.
kompletní polygrafická výroba

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



Graspo CZ, a.s., Pod Šternberkem 304, 763 02 Zlín
Tel.: 577 606 233, 723 228 292, Fax: 577 104 052
E-mail: vasek.vymetalk@graspo.com

www.graspo.com



PTALI JSME SE V KRAJI

TENTOKRÁT JSME SE V ANKETĚ PTALI PŘÍMO KUCHARŮ - PROFESIONÁLŮ:
JAKÉ JE VAŠE OBLÍBENÉ VÁNOČNÍ JÍDLO?
JAKÉ VÁNOČNÍ MENU BYSTE LETOS PŘIPRAVIL PRO VAŠE HOSTY?



PETER BABOL
RESTAURANT SYMFONIE
LUHAČOVICE

Pro mě nejsou Vánoce jenom svátky pokoje a míru, ale i svátky tradičních vůní a chutí. Když všude voní jehličí, skořice, oříšky, máme před námi schovávají uzené maso a klobásky, lidé se více usmívají a jsou k sobě vlídnější. Na Vánocích miluji tradiční jídla - u nás na Slovensku jsou to moje nejoblíbenější opekance s tvarohem, čímž začíná naše rodinná večeře a pak zelná polévka, kde se vyvaří klobása a uzené, „zatrepe“ se smetanou a na doslazení použijí švestky. Pak mi už nic neschází - už jen sednout a popíjet svařáček u krbu. Samozřejmě nechybí ryba jako hlavní chod, a to je u nás doma netradičně plněný pstruh a bramborový salát. Jsem přesvědčen o tom, že o svátcích, vzato z gastronomického hlediska, máme povinnost uctít tradice a zvyklosti s tím spojené.

Jako menu v restauraci bych zvolil místní vánoční speciality dle regionů, nebo také států, kde se právě nacházím a pracuji. Vždy by záleželo na tom své hosty přenést do vánoční pohody plné vzpomínek, vůní a chutí jim blízkých.



ČENĚK KUBA
RESTAURANT SUŠIL
BYSTRICE POD HOSTÝNEM

Celoročně mám rád ryby na všechny možné úpravy, ale o Vánocích ctím a miluji klasiku – smaženého kapra na sádle s bramborovým salátem. Takto usmaženého kapra se nepřejím ani za týden ve stavu teplém i po studenu. K tomuto báječnému vánočnímu jídlu si otevřu nějaké dobré polosuché víno, třeba Sauvignon ve výběru.

Vánoční slavnostní menu tvoří jako předkrm marinovaný losos s medovou omáčkou a čerstvým koprem, polévka rybí z kapřích hlav s vložkou z pravých hřibů. Hlavní chod je Tovačovský kapr smažený na sádle, bramborový salát a jako moučník připravíme kávovou roládu se šlehačkou.

partner

dobryden.cz



JITKA HOLANOVÁ
HOSPODA KYČERKA
VELKÉ KARLOVICE

Přes den se postím, abych viděla nad Kyčerkou zlaté prasátko. No, a když se podaří zhlédnutí prasátka, pak začínáme rybí polévkou, poté servírujeme povctivý bramborový salát (recept je rodinný klenot) i s dozlatova usmaženým sumcem na pořádný řízek! Pak už jen mlsám mini vánoční cukroví.

Pro hosty připravujeme jako jedno z vánočních menu lehký salát z candáta s naším rohlíčkem. Polévku ze třech sladkovodních ryb s máslovými krutonky, dále pak triádu - smaženého sumečka v trojbalu, candáta v bramborové krustě a kapříka ve vinném těstíčku s vymazleným bramborovým salátem zjemněným těsně před servisem kopcem načechnuté šlehačky. A nakonec klínek hruškového dortu se syrovátkovo - vanilkovým přelivem. A nesmí chybět rýnský ryzlík.



JULIUS LÖFFLER
SPIRIT RESTAURANT
ZLÍN

Doma o Vánocích připravuji slovenskou kapustnici. Jako hlavní jídlo klasiku – smaženého kapra s bramborovým salátem a k tomu dobré víno. Velmi se těším na linecké cukroví, rohlíčky a medvědí tlapy.

Jako vánoční menu bych navrhl domácí grilovanou vinnou klobásu se soté kapustou, slaninou a lískovými oříšky doplněnou o domácí cibulový chléb. Následuje pečený mořský vlk s bramborovou hřebenatkou, zeleninovým mousem a mandlovým krémem. Menu zakončuje mini mazanec s domácími hruškovými povídky.

Text: BK

partner

všeovaření.cz
nejlepší recepty na jednom místě

Vydavatelé magazínu Štamgast & Gurmán jsou ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Štěcha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683 a společnost Devítka Plus s. r. o., V. Buriana 502/8, Praha 9, Satalice, 190 15, IČO 28219783. Registrace MK ČR E 18555. Magazín vychází ve Zlínském kraji jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 16. 11. 2012. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín, 760 01. E-mail: redakce@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690. Foto na titulní straně a neoznačené fotografie z www.samphotostock.cz.

JEDNOHUBKY



NOVÁ KUČAŘKA JE ŘÁDNĚ POKRŤĚNA

Ve valašské hospodě Kyčerka ve Velkých Karlovicích se uskutečnily v pátek 26. října večer kulinářské křtiny. Za doprovodu valašských folklorních písní se tu sešly kuchařské špičky proto, aby pokřtily knižní novinku pro všechny gurmány s názvem Kouzlo kuchyně Čech a Moravy (aneb dědictví našich babiček). Kniha z autorské dílny šéfa Pražského kulinářského institutu Romana Vaňka do detailu popisuje více než 200 receptů české a moravské kuchyně, které jsou řazeny do sedmnácti sekcí. Spoluautorem kuchařky je Mirek Horák, který zároveň vede areál Kyčerky spolu se stejnojmennou hospodou. Dobrou zprávou pro vás – naše čtenáře je, že můžete o pět těchto krásných kuchařských knih soutěžit. **Více informací na straně 14.**

Text: PR, Foto: archiv firem

PŘÍJEMNÉ POSEZENÍ I DÁRKOVÉ KOLEKCE

Zda se ročník 2012 vydaří, můžete ochutnat v atmosféře slováckého sklípku ve Vinotéce s vinárnou U Svatého Antonínka na náměstí Míru v centru Zlína. Široký sortiment vín bude totiž obohacen již o první mladá vína. Příjemně zde posedíte s přáteli při sklence dobrého vína, za jehož kvalitou stojí společnost Blatel a. s. Připravili zde pro vás také speciální vánoční dárkovou kolekci, která obsahuje vína jakostní, výběrová nebo luxusní. Ty si už nyní můžete rezervovat. A v chladných dnech se těšte na pravý slovácký svařák! **Více také na www.blatel.cz a na facebooku.**



NOVĚ OTEVŘENÁ GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN

Dobrá zpráva pro milovníky vína! V nově zrekonstruovaných jezuitských sklepích v historickém centru města Uherské Hradiště vznikla Galerie slováckých vín. Unikátní projekt spojuje atraktivní vinotéku a stylovou vinárnu. Můžete zde ochutnat 150 nejlepších vín z 15ti slováckých vinařství. Každé z vín lze také zakoupit, a to za stejnou cenu, jako u vinaře ve sklepě. Cílem galerie je seznámit širokou veřejnost s poctivými víny od mistrů vinařů z naší slovácké podoblasti. O umění jejich práce svědčí vína, která zaujala poroty prestižních vinařských soutěží nejen u nás, ale i v zahraničí. Prostory galerie lze využít také pro nejrůznější soukromé a firemní oslavy. K dispozici jsou zde salonky pro 10 až 100 osob. A pokud chcete zakoupené víno darovat, tak vám ho zabalí do stylového dárkového balíčku. Přijďte se sami přesvědčit a najít to správné víno pro Vás. **Více na www.galerieslovackychvin.cz.**

Český obchod s českým zbožím **TERNO** **coop TERNO**

Bliží se vánoční svátky a je zvykem obdarovávat své nejbližší a ty, jichž si vážíte. Obdarovat je můžete jejich oblíbenými pochoutkami ve formě dárkového koše, balíčku či kazety.

Dárkové koše od nás jsou zárukou nejvyšší kvality a pravého gurmánského zážitku. Souhrn vámi či námi vybraných surovin lze přetvořit do kouzelného a originálního dárku. Přijďte si k nám zakoupit dárkový koš jako vánoční dárek a udělejte radost svým nejbližším.

Proč dárkové koše, kazety a balíčky právě od nás:

- široký a kvalitní sortiment od regionálních dodavatelů
- netradiční pochoutky (husí játra, francouzské paštičky, oříšky v medu, meruňky a švestky plněné sýrem...)
- profesionální přístup
- zkušenosti a příjemná obsluha

Vámi vybrané **zboží balíme na počkání** či na objednávku. Dárkové koše si můžete objednat přímo v dárkovém úseku, emailem na adresu: infoterno@jednotazlin.cz, nebo telefonicky na čísle **577 110 517**.

Dále nabízíme i **prodej sudového piva**, což jistě oceníte jak při rodinných oslavách, tak při vítání nového roku. Bližší informace vám poskytneme na telefonním čísle: **577 110 512**.

U BOŘUTŮ
REZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ

PERLA ZLÍNSKÁ
UZENÁŘSTVÍ

Denně čerstvé zboží
Čertvé maso a uzeniny rozvážíme každý pracovní den v dopoledních hodinách po celém zlínském regionu.

Kvalitní uzeniny
Z našich udíren, dle našich receptur s přírodním kořením.

Bezlepkové výrobky
Naše výrobky jsou z 98 % vhodné i pro bezlepkovou dietu.

Kultura prodeje
Naše kvalifikované prodavačky Vám vždy rády poradí.

Individuální objednávky
Maso a uzeniny pro rodinné oslavy, akce, výročí.

Nabídka na rauty
Připravíme pro Vás mísy zabijačkové, salámové, šunkové, kombinované.

Zasobujeme: restaurace, hotely, pizzerie, stravovací zařízení, školy a školky, domovy důchodců, vybrané prodejny, rauty, bankety, společenské akce, sportovní akce, soukromé akce a oslavy.

Prodejna - Dlouhá 9, Slušovice
tel. 739 037 104
Výroba a provozovna - Trnava 126
tel. 577 988 484, 739 037 104

www.reznictvi-boruta.cz

MASOVÁ PAŠTIKA S JÁTRY A BRUSINKAMI

Doba přípravy: **120 min**

Doba vaření: **60 min**

Počet porcí: **10**

Jemná paštika, která se na jazyčku jen rozplývá. Nenechte se odradit tím, že od počátku přípravy k první ochutnávce uplyne celý den. Tato paštika totiž rozhodně stojí za to!

Suroviny:

300 g vepřové plece	2 lžíce smetany
300 g vepřových jater	1 lžička mleté papriky
200 g uzené slaniny	5 g paštikového koření
100 g cibule	sůl
200 g brusinkového kompotu	tenké plátky slaniny na vyložení formy

Postup:

Nejprve upečeme maso a necháme ho prochládnout. Na strojku umeleme slaninu, rozpálíme ji na pánvi a dozlátova v ní opečeme jemně nakrájenou cibuli. Pečené maso a syrová játra společně dvakrát pomeleme. K hotové směsi přidáme slaninu s osmaženou cibulí, lžičku koření, papriku, sůl, brusinkový kompot a přelijeme smetanou. Dobře promícháme a ochutnáme. Výsledek musí být pikantní, protože vařením se chuť zjemní. Formu vyložíme alobalem, který celý pokryjeme tenkými plátky slaniny. Vlijeme masovou směs. Formu zakryjeme pokličkou nebo alobalem, vložíme do vodní lázně a pečeme v troubě při 85 °C asi 1 hodinu. Necháme vychladnout do druhého dne, pak hotovou paštiku vyklopíme a krájíme na plátky.



**Dobrou
chuť!**

Příloha:

Různé druhy pečiva, které mažeme máslem.

Text a foto: www.czechspecials.cz

NAMÍCHEJTE SI TEN SPRÁVNÝ DRINK!

Barman Petr Slovák pro vás připravil a namíchal několik drinků, které si můžete sami vyzkoušet i doma.

BENITO



Ingredience:

Becherovka Original, Lime Juice, Grapefruit Juice, Tonic

Postup:

Do sklenice typu long vložíme led a dávkujeme ingredience. Začneme 4 cl Becherovka Original, 1 cl limetková šťáva, 5 cl grepový juice a 5 cl tonic. Vše promícháme lžící a ozdobíme měsíčkem grepu. Drink je osvěžující, nahořklý a ideální na popíjení po celý večer.

CZECH MULE

Ingredience:

Becherovka Original, Lime Juice, Ginger Beer, Angostura Bitters

Postup:

Sklenici naplníme ledem a dáme dva stříčky Angostura Bitters, 1 cl limetové šťávy, 4 cl Becherovka Original a 10 cl zázvorového piva. Promícháme lžící a ozdobíme měsíčkem limety a snítkem máty nebo plátkem čerstvého zázvoru. Drink je osvěžující, chuť lehce do hořka a pikantní po zázvorovém pivu.



MARTINI ROYALE

Ingredience:

Vermouth Martini Rosato, Martini Prosecco, Orange

Postup:

Sklenici na stopce naplníme kostkovým ledem. Dáme 7 cl Vermut Martini Rosato a 7 cl Sekt Martini Prosecco. Promícháme lžící a ozdobíme plátkem pomeranče. Drink má krásnou chuť po sektu a kořeněném růžovém víně s ovocným charakterem.



Text a foto: barman Petr Slovák



HOKEJISTÉ NA TALÍŘI

Sportovci při svém stravování musí myslet na to, že čím je větší intenzita zátěže a věk, tím více si musí hlídat příjem kalorií. Po sportovním výkonu pak musí myslet na to, že ztracenou energii je třeba vhodně doplnit. Jak vypadá jídelníček zlínských extraligových hokejistů před tréninkem a co si rádi dopřejí v čase, kdy se nemusí přísně hlídat? To jsou otázky, na které vám aspoň částečně odpoví článek, který právě začínáte číst...

„Někteří z hráčů využívají služeb výživového specialisty, který jim poradí, co nejlíp prospívá tělu jednotlivce. Hráči jsou profesionálové a ví, co si mohou dovolit. Každý chce hrát a odvést na ledě maximum, k tomu patří i předzápasová příprava včetně stravování. Hráči ví, že před výkonem nemají tři hodiny jíst, popřípadě mají doplňovat rychlé cukry. Každý zná své tělo a ví, co mu nejvíc pomáhá, je to hodně individuální. Po utkání je zase potřeba doplnit bílkoviny a cukry. Na venkovních utkáních mají hráči společný oběd, kde se řídí již řečenými pravidly, po zápase si hráči

dávají jídlo podle svého uvážení,” popsal sportovní manažer Jiří Šolc.

Útočník Bedřich Köhler prozradil časopisu Štámgast&Gurmán, že před zápasem tvoří jeho jídelníček kuřecí prso s těstovinami nebo rýží. Obránce **Radim Tesařík** popsal své předzápasové menu: „Na oběd si dám třeba steak s bramborem, k večeři už jen rybu s těstovinami. energii dodají třeba těstoviny s tuňákem.“ Každý má svůj předzápasový jídelníček nastavený jinak, já miluju rýži s masem a na pití džus. I mimo sezónu jím podobně, s ničím to nepřeháním, jen si samozřejmě občas dám svičkovou nebo vepřo, knedlo, zelno,” vysvětlil dvacetiletý **útočník Antonín Honejsek**. Recept na jídlo, které by před zápasem dodalo extra porci energie, borci na bruslích nemají. „Funguje nepřepávat se,” poradil **Petr Čajánek**. „Před zápasem nepomůže těžké jídlo, které dlouho trávíš,” dodal Antonín Honejsek. „Mě žádné jídlo nenakopne. Jediné, co mi spolehlivě dodá energii, je spánek,” uzavřel **útočník Petr Holík**.

Lososa, vývar, těstoviny, kuřecí maso, steak zmínili ve své předzápasové stravě i další členové prvního týmu HC PSG Zlín. Těch služebně starších



Petr Holík při točení nealko piva

	Petr Čajánek		Jiří Šolc
	Radim Tesařík		Luboš Horčíčka
	Antonín Honejsek		Bedřich Köhler
			Petr Holík

Text: Blanka Kovandová, Foto: PSG Zlín

Mimořádný katalog SLEV JADRAN 2013

Slevy až 25%
za včasný nákup zájezdu
do 31. 12. 2012



ZLÍN, Zarání 90 (vedle VZP), 760 01, tel.: 575 570 553, e-mail: zlin@ckvt.cz

jsme se pak ještě zeptali, jestli se pohled na zdravou výživu vrcholových hokejistů za poslední léta nějak změnil. „Za dvacet let se změní každý, i jídelníček. Myslím, že celkově se o stravování a výživě ví a mluví mnohem víc, než před dvaceti lety. A to nejen mezi sportovci,“ odpověděl sedmatřicetiletý **útočník Petr Čajánek**. „V jídle je vše individuální jenom přibýlo více doplňků stravy,“ doplnil **Radim Tesařík**.

A jak vypadá menu hráčů v době, kdy se nemusí hlídat a mohou gurmánsky „hřešit“? „Dám si colu s plátkem citrónu a boloňské lasagne,“ prozradil **Antonín Honejský**. „Rád si dopředu trochu vína, piva, sushi nebo tatarák z lososa, z tuňáka či hovězí,“ řekl Radim Tesařík. „Jím úplně vše, není potřeba se omezovat, při letní přípravě jdou kila samy dolů,“ doplnil brankář Luboš Horčíčka.

A protože se blíží Vánoce, tedy jedna velká kalorická bomba, zajímalo nás, čemu z vánočních dobrot zlíňští sportovci neodolají. „Dopředu si všechny. Začínám cukrovím a končím kaprem,“ přiznal Petr Čajánek. Bedřich Köhler, Antonín Honejský i Petr Holík přiznali, že se nejvíce těší na bramborový salát s řízkem. „Taky se rád přecpávám cukrovím,“ dodal poslední jmenovaný a slabost pro cukroví přiznal i Luboš Horčíčka. „Důležitější než jídlo je rodinná pohoda domova,“ zakončil naše povídání o jídle Radim Tesařík.



Petr Holík s Antonínem Honejským v restaurační kuchyni

Nejbližší domácí utkání PSG Zlín:

- 20. 11. PSG Zlín - HC Oceláři Třinec
- 26. 11. PSG Zlín - HC Slavia Praha
- 7. 12. PSG Zlín - HC Energie Karlovy Vary
- 9. 12. PSG Zlín - HC Verva Litvínov
- 19. 12. PSG Zlín - HC Kometa Brno
- 26. 12. PSG Zlín - Piráti Chomutov
- 30. 12. PSG Zlín - Rytíři Kladno

Soutěž o volné vstupenky

V naší soutěži máte možnost vyhrát jeden ze tří párů volných vstupenek na sezónní pro domácí utkání dne 29. 12. PSG Zlín – Rytíři Kladno. Náповědou ke správné odpovědi vám může být také návštěva na www.hokej.zlin.cz

Pod jakým názvem v roce 1929 klub vznikl?

- a) SK Baťa Zlín
- b) ZK Baťa Zlín
- c) Sokol Botostroj Zlín



SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 15. prosince 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. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 35, 78 a 111 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni.

inzerce

SILVESTROVSKÝ RAUT AŽ DO RÁNA DISKOTEKA - OHNOSTROJ

2012

399,-

PŘI ZAKOUPENÍ 4 VSTUPENEK LAHEV SEKTU ZDARMA

bowling restaurace
9EVÍTKA

ZÁKAZ KOUŘENÍ V RESTAURACÍCH: ANO ČI NE?

A sociace hotelů a restaurací (AHR ČR) nesouhlasí s návrhem Ministerstva zdravotnictví na zákaz kouření v restauracích. Asociace proto předložila Ministerstvu zdravotnictví své stanovisko k připravované novele zákona č.379/2005 Sb.

AHR ČR zastává stanovisko, že realizace tohoto záměru by opět poškodila podnikatele v oboru pohostinství a způsobila další úbytek restaurací a barů. V konečném důsledku by došlo k dalšímu snížení počtu pracovních míst v tomto oboru. Navíc návrh tohoto opatření přichází v době, kdy obor pohostinství prochází závažnou krizí. Pro podnikatele je nepřijatelné, aby se podmínky podnikání chaoticky měnily v poměrně krátkém časovém období. Před třemi lety vešla v platnost současná podoba zákona, která stanovila povinnost restauracím vymezit se jako kuřácké, nekuřácké či kombinované se stavebně oddělenými prostory. Na základě tohoto opatření investovalo mnoho podnikatelů nemalé finanční prostředky do úprav svých provozoven. Dle dostupných průzkumů se tato praxe osvědčila.

„Naše asociace není zastáncem kouření v restauracích, ale je zásadně proti zásahům státu do svobodné volby provozovatele a zákazníka, zda se rozhodne preferovat restauraci kuřáckou nebo nekuřáckou. To by mělo být regulováno pouze trendy trhu. Není možné, aby podnikatelé každé tři roky přicházeli o své investice jen díky dalším legislativním změnám. K podobnému opatření není dle našeho názoru žádný racionální důvod a kouření, právě v restauracích, se bohužel stává pouze politickým tématem,“ uvedl k této problematice Václav Stárek, prezident AHR ČR.

K tomuto stanovisku vedou AHR ČR následující fakta:

- 60 % restaurací nabízí svým zákazníkům zcela nekuřácký provoz nebo stavebně oddělenou kuřáckou část
- Více než 80 % hotelových provozů je nekuřáckých
- 71 % provozovatelů restaurací považuje případný legislativní plošný zákaz kouření v restauracích za zásah do svobody podnikání
- Třetina provozovatelů čistě kuřáckých a čtvrtina restaurací s kombinovaným režimem by ukončily podnikání v této oblasti a propustily by své zaměstnance

AHR ČR zastává názor, že není v současné době nutné zásadně měnit současnou legislativu v oblasti omezení kouření v restauracích, neboť stávající opatření jsou dostatečná a v praxi se osvědčila.

ZKUŠENOSTI ZE ZAHRANIČÍ:

Nizozemsko:

Nizozemská vláda se rozhodla zrušit dva roky starý zákaz kouření v barech a kavárnách. Kouření bylo opětovně povoleno v barech, které nejsou větší než 70 metrů čtverečních.

Chorvatsko:

Chorvatská vláda zrušila zákaz kouření v HORECA sektoru po čtyřech měsících od zavedení zákazu z důvodu tvrdých protestů provozovatelů barů a restaurací, kterým se značně po zavedení zákazu snížil obrát.

Bulharsko:

Bulharská vláda v roce 2010 prosadila zrušení úplného zákazu kouření na veřejnosti z důvodu podpory turismu a pohostinství zasažených ekonomickou krizí. Novela zákona umožnila zřídit kuřácké zóny v restauracích, kavárnách i na nádražích nebo autobusových zastávkách.

DOPADY ZÁKAZU KOUŘENÍ NA VEŘEJNOSTI

Belgie:

Majitelům kaváren a barů poklesl počet zákazníků o 27 %, propadl tržeb je zhruba 19 %. Do šesti měsíců od zavedení plošného zákazu kouření (konec roku 2011) se očekává, že zbankrotuje zhruba 450 zařízení.

SPOTŘEBA CIGARET

Itálie:

Zákon zakazující kouření byl zaveden v roce 2005. Prevalence byla v tomto roce na úrovni 25,6 %. V roce 2009 (tedy 4 roky po zavedení zákazu kouření) byla prevalence na úrovni 25,4 %, tzn. takřka stejná jako před zavedením tohoto opatření.

Co si myslíte o kouření v restauracích Vy?

**Napište nám svůj názor na e-mail:
redakce@stamgastagurman.cz**

ANKETA ZÁKAZ KOUŘENÍ?

Ministerstvo zdravotnictví připravuje návrh zákazu kouření v restauracích i jiných typech gastro zařízení.

1. Jak vnímáte takto připravovanou změnu pro váš podnik?
2. Kuřáckou novinkou jsou tzv. e-cigarety. Registrujete jejich užívání u vašich hostů?



PŘEMYSL HORA

COCTAIL BAR TERASA, ZLÍN

1. Já tuhle novelu vítám. Jsem ale zastáncem toho, že pokud se zákon schválí, musí to být ve všech restauračních zařízeních bez výjimky. Myslím, že to bude kladně vnímat i většina hostů a věřím, že si k nám najdou cestu i lidé, kteří podniky kde se kouří, nenavštěvují.
2. Ano, tuhle novinku jsem zaregistroval, ale jako nekuřáckovi je mi to celkem jedno. Většina mých známých stejně u používání e-cigarety vydržela pouze několik dní.



KATEŘINA NOVÁKOVÁ

RESTAURACE RANCHERO, ZLÍN

1. Můj názor je, že zákaz kouření na tržbách našeho podniku nic nezmění. Lidé jsou k nám zvyklí chodit více za dobrým jídlem, než za pivečkem a cigaretou.

Změna zákona se bude týkat více pivnic než kvalitních restaurací a já jako nekuřák tuto změnu jen podporuji.

2. S elektronickými cigaretami se tak často ne setkáváme. Zatím byly k vidění hlavně u celebrit a cizinců.



PETR HOLČÍK

RESTAURACE 9EVÍTKA, ZLÍN

1. Na 9evítce máme nyní kuřáckou a nekuřáckou část. Myslím, že v případě zákazu kouření lidé do hospod nepřestanou chodit. Zákaz by měl platit ale všude. Aby se někde kouřilo a někde ne, to by bylo špatně. Už teď vidím chodit některé kuřáky před restauraci.

2. E-cigarety v restauraci určitě nikoho neobtěžují. Je otázkou, co to přinese do budoucna. Na druhou stranu pokud by se zakázalo kouřit, tak at' to platí i pro e-cigarety.

inzerce

VYMĚŇTE CIGARETY ZA LEVNĚJŠÍ

e-cigarety
Perun
e-liquidy

ELEKTRONICKÉ CIGARETY

E-LIQUIDY

PŘÍSLUŠENSTVÍ

E-SHOP

Prodejna: **Perun**
ul. Bartošova 4341
Zlín (budova VD Integra)
tel. 732 753 687

www.ecigaretazlin.cz

SLADKÉ A VESELÉ ZE ZLÍNA DO DALEKÉ CIZINY

Text: Blanka Kovandová

Než závěje moučkového cukru dopadnou na první vanilkové rohlíčky v domácnostech Zlínského kraje, nabízí **Stamgast a Gurmán** pohled na sladkosti, které doprovázejí štědrovečerní menu v daleké cizině. Naše drobné vánoční cukroví je totiž pro jiné země docela raritou. Zeptali jsme se přímo buď cizinců žijících u nás, anebo „našinců“, kteří párkrát slavili Vánoce za hranicemi.

Atmosféru Vánoc v **Itálii** zažila několikrát Irena Garlíková ze Zlína: „Typickou italskou vánoční sladkostí je Panettone, bábovka s kandovaným ovocem. Italové ji kupují hotovou – sladkosti v podobě vánočního cukroví, jak jej známe u nás, většinou v Itálii nikdo nepeče. Pokud ano, je to záležitost některého regionu, například v Neapoli se pečou tzv. baba (lehký piškot namáčený v rumu). Každopádně na každém italském štědrovečerním stole nesmí chybět zmíněná Panettone nebo Pandora, která je bez kandovaného ovoce, případně Torrone, což je turecký med s oříšky.“

Za „velkou loužič“ se podíváme se Scottem Andrewsem. Scott je sice **Američan**, ale dlouhá léta žije ve Zlíně. Založil zde rodinu a žije se jako překladatel. „V USA je součástí štědrovečerního menu apple pie s vaječným koňakem, ale tím nejtypičtějším sladkým symbolem amerických vánočních je bezpochyby candycane. Jde o lízátko ve tvaru hole, představující písmenko „J“, jako Jesus. Často ani Američané neví, že tato sladká peprmintová bíločervená hůl má svůj původ ve starém Německu a symbolizuje život Ježíše Krista – červená barva krev a bílá naděje pro lidstvo.“

Již šestým rokem bude slavit Vánoce v brazilském **Rio de Janeiro** Andrea Šuráňová ze Zlína. „Pro Brazilce jsou Vánoce velkým katolickým svátkem, kdy se setkávají celé rodinné klany a společně hodují ve velmi barevně vyzdobených domech. Sladkostí, která na vánočním stole nesmí chybět je určitě Rabanada – jde o plátky veku namočené v kondenzovaném mléku a rozšlehaných vejčích, smažené v oleji a následně ještě obalované v cukru a skořici. Totální kalorická bomba, ale je to moc dobré – teplé i studené“, popsala mladá podnikatelka a dodala, že její rodina slaví Vánoce česko-brazílsky: „Máme smaženou rybu, bramborový salát i krocan. Celé dny si použijeme české koledy a na Štědrý den Tři oříšky pro Popelku a další české pohádky.“

Od roku 1995 bydlel ve Zlín sedm let **Angličan** Dave Mendez. Teď je z něj už sice Pražák, ale do Zlína se rád vrací za kamarády a na koncerty. Učitel angličtiny a hudby, basový kytarista kapely Janka Ledeckého myslí, že většina jeho českých přátel má k tradičním britským vánočním dezertům značnou neúvěru. „Zvlášť pokud jde o Christmas puding. Existuje několik variant, ale obvyklými ingrediencemi jsou mouka, strouhanka, vejce, mix sušeného ovoce – fíky, meruňky, višně, hrozinky, datle, sekané ořechy, skořice, tmavý cukr, muškátový oříšek a nakonec whisky nebo brandy. Podává se horký, přelity čerstvou smetanou. Je pravda, že konzumace jednou ročně mi bohatě stačí“, popsal Dave a dodal, že většina Britů kupuje vše v supermarketu již hotové a připravené k pouhému dopečení. „Obvyklé je i biskupský chlebiček ve formě malých koláčků a také Christmas cake upečený z hladké mouky a vajec. Opět v něm nechybí sultánky, višně, rybíz, sušené fíky, sušené meruňky, švestky, cukr a brandy. Ale vážně, nepamatují si na nikoho, kdo by se u nás v Londýně o Vánocích obtěžoval pečením jakéhokoliv cukroví nebo dezertů. Bylo už dost práce s přípravou hlavního jídla. Tady v Česku mi anglické vánoční sladkosti nechybí, jedině, co opravdu postrádám, je moje rodina v Londýně“, dodal Dave.

Víte že...

Nejbližší českým sladkostem mají dobroty od sousedů – z **Rakouska a Německa**. Linecká kolečka a perničky najdeme na vánočním stole tam, i u nás. To, čím je pro nás vánočka, je pro ně mandlová štola.

K pravým **španělským** Vánocům patří zejména ovčí a kozí speciality a výborné dezerty, jako máslové placky, citrónový dort s kandovaným ovocem

nebo pečivo s piniiovými jádérky, někdy i puding.

Norský Ježíšek se jmenuje Julenissen a v noci před Štědrým dnem mu děti dávají za okno miskou s ovesnou kaší, aby se posilnil na své daleké cestě po noční obloze. Ovesná kaše pak nechybí ani na štědrovečerním stole.

V **Austrálii** je o Vánocích žhavé léto s teplotami kolem třicítky až čtyřicítky. Místní často vyráží slavit na pláž a berou s sebou studené obložené mísy, chlazené ovocné a zeleninové saláty, sladoučké dortiky a osvěžující štafvy.

Typickou sladkostí ve **Francii** je Vánoční poleno (bûche de Noël). Jde o roládu, velmi podobnou opravdovému polenu, které hořivalo v krbch předků právě v čase Vánoc.

V **Dánsku** se jako dezert po štědrovečerní večeři podává sladký rýžový nápyk se zapečenou mandlí. Komu se poštěstí ji najít, dostane speciální dárek.

Místo vánoček, na které jsme zvyklí u nás, připravují **Bulhaři** ze sladkého kynutého těsta pečivo ve formě kroužků.



inzerce



Restaurace

Originální podnik s výbornou kuchyní

Vítáme Vás ve Vizovicích v nově otevřené restauraci – kavárně Café Retro. Vstoupíte a poznáte, že Vám chceme nabídnout víc. Víc než jen vynikající kuchyni, dobré pití, výbornou kávu, pizzu či některý ze skvělých dezertů našeho šéfkuchaře. Chceme vám nabídnout to, co jste hledali – místo kde je vám opravdu dobře, originální prostředí, ve kterém se skvěle cítíte, místo, kam se budete rádi vracet.

Café Retro
Masarykovo nám. 650
Vizovice
tel.: 577 001 761

Rezervace restaurace
tel.: 577 001 761

www.retrovizovice.cz



Salonek

Hledáte ideální prostředí k uspořádání menší oslavy, párty, školení a jiných akcí s kapacitou do 22 osob? Právě takové najdete v našem salonku. Příjemná obsluha, možnost ubytování či autobusového spojení – 50 m. Salonek je vybaven TV, CD/DVD přehrávačem a Wi-fi připojením.



Penzion

Stylové ubytování a saloněk

Penzion Café Retro – moderní ubytování v centru Vizovic pouhých 14 km od Zlína. K dispozici je 5 nově vybudovaných klimatizovaných pokojů pro vás, vaše hosty či obchodní partnery. Pobyt si můžete zpříjemnit nejen návštěvnou restaurace – kavárny, ale doporučujeme využít i služeb našeho rovněž

nově vybudovaného studia **Studio RETRO**, ve kterém najdete ka-
deřnictví, kosmetiku, masáže i pedikúru.

Rezervace penzionu a salonku
tel.: 777 745 365

JEDLÉ DÁRKY POTĚŠÍ OBDAROVANÉHO I JEHO OKOLÍ

Text: Blanka Kovandová

Každoročně si lámete hlavu s vánočním překvapením pro své blízké? Pokud se ve skříni vašeho dědečka štosují krabice s nenošenými domácími pantoflemi, v prádelníku tatínka neotevřená balení kapesníků a maminka má kostkami mýdla proložené snad všechny hromádky prádla, je čas na změnu!



Otázka na jedlé dárky také jednoznačně ukázala, jak se od sebe liší představy mužů a žen.

„Mně rozhodně potěší kvalitní zelený nebo bílý čaj a čokoláda v jakékoliv podobě. Zrovna minulý týden jsem dostala výbornou malinovou. A taky se mi vybavuje Mikulášská nadílka - ta je skoro vždycky celá jedlá a kolik udělá radosti!“ míní Ivanka z Prahy. „Skutečná hodnota daru roste přímo úměrně s množstvím kalorií,“ vtipně podotkla Šárka. „Potěší mě čaje, čokoládky, marcipán v čokoládě, sušené plody či jakékoliv ořechy v čokoládě nebo skořici. Moc se mi dárci nezavděčí s rybami, houbami, zabijačkou nebo alkoholem, ale tyhle dárky mám zase komu předat dál,“ dodala Ivana.

„Věnc pravých valašských domácích klobás a k tomu butylka pravé, ale opravdu pravé valašské slivovice nemůže urazit ani ty největší mocnáře planety,“ míní kamarád Dušan ze Vsetína. „Pokud to není zrovna pančovaná vodka, tak dobrý pitný dárek potěší,“ dodal Josef.

Speciální kategorií jsou pak jedlé dárky vlastnoručně připravované. „Moje maminka nám dospělým dětem pravidelně ke každým narozeninám navaří hrnec svíčkové. Jako dárek. To jsem obdarovaná dvakrát - zaprvé si na ní pochutnám a zadruhé nemusím ten den vařit,“ vzpomněla si Magda.

„Vždycky se těším na nepečený jahodový dort od babičky,“ dodala Lenka. „Od té doby, co žiju v Dánsku, by mě moc potěšilo dvacet deka „pařížáku“ s rohlíkem a klidně uhladě zabaleno jako dárek,“ přidala se z dálky Petra.

Hezky zabalená domácí marmeláda, domácí polévkové nudle jako od babičky, sáček sušených hub nebo s láskou připravená poctivá paštika peněženku nezruinují a v dnešní době důrazu na domácí kvalitní suroviny určitě potěší ty, kteří sami na výrobu podobných dobrot nemají čas nebo už dost sil. Jakýkoliv vánoční dárek, klidně jedlý nebo pitný, by měl ovšem nést především jeden důležitý vzkaz:

„Mám Tě rád, myslel jsem na Tebe a přeji Ti krásné svátky!“

Štamgast&Gurmán nabízí variantu, která potěší nejen obdarované, ale také samotné dárci. Protože o dobré **jedlé dárky** se pod stromečkem každý rád rozdělí. Předem ovšem upozorňujeme, že jedlé dárky fungují jen na dospělé - štančí sebelepšího salámu prostě teenagera neokouzlíte, ani kdybyste se rozkrájeli. Ale u ostatních fungují dobře. „Pro ty příjemce daru, co už mají skoro všechno, je dobré pití nebo jídlo obvykle jediným akceptovatelným dárkem. Ty, co nemají nic, zase potěší téměř cokoli,“ míní Michal ze Zlína.

Jedlý dárek by příbuzným nebo přátelům rozhodně neměl signalizovat, že nám došla fantazie nebo, že chceme ušetřit! „Dort je dárek, drahé pití taky, ale brambůrky nebo laciné víno ne,“ má jasno o hranici Igor z Fryštáku. „Takovou krabicí s medovníkem nemůžeš podle mne urazit. A ještě potěšíš okolí obdarovaného,“ zmínil důležitý společenský

dopad vhodně vybraného jedlého daru David. „Babičkám jsme k Vánocům vždycky připravili dárkový koš s kvalitní kávou, čokoládou, lahví likéru a řadou dalších dobrot, které by si nikdy samy nekoupily, protože by to považovaly za plýtvání. Takhle měly z tohoto dárku vždycky největší radost, větší než z šály nebo nového šátku,“ vzpomněla si Jitka.

„Jedlý nebo pitný dárek považuji za plnohodnotný. Nepotěší takový, který má jen zavřít ústa. Potěší takový, který otvírá srdce,“ uvedl Jiří z Vizovic a krásně jej doplnila Jana ze Zlína: „Pro mne je dárek už samotný fakt, že si někdo vzpomene. A jídlo nebo pití je mnohdy lepší než krajinka nebo porcelanový jelen.“ „Přesně, jak říká Jana. Dobré víno a třeba hodně tmavá čokoláda, například višňová s chilli, to je ideální dárek! Stokrát lepší než nějaká drahá kravina,“ doplnila kamarádku Dana.

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

HOSTINEC NA ROZCESTÍ

TRADICE I SVATBY NA VALAŠSKU

Pohostinnost valašské kuchyně a také lidí, kteří se jí s láskou věnují, poznáte na vlastní kůži v Hostinci na Rozcestí v Trnavě u Zlína, jenž nepřetržitě funguje již od roku 1928 a nyní je hýčkán již čtvrtou generací majitelů.

Hostinec je zasazen do malebné krajiny na úpatí Vizovických vrchů, která podtrhuje prožitky z místa, ve kterém jakoby se zastavil čas. Tradiční venkovské stavení přímo láká k posezení v zrekonstruovaném stylovém interiéru místní restaurace a k odpočinku v komfortních pokojích, v nichž naleznete kýžené soukromí.

Hostinec na Rozcestí není vyhledávaný pouze návštěvníky, kteří po dni plném poznávání či obchodních jednání uvítají jeho přívětivou a domácí atmosféru. Je častým cílem hostů i z okolí, kteří se chtějí v romantikou protkaném prostředí oprostít od každodenních starostí a užít si vytoužené chvíle pohody. **Hostinec je také oblíbeným cílem oslav významných rodinných a společenských událostí, jako jsou firemní večírky, narozeninové oslavy a především svatby.**



*Na rozcestí
penzion a hostinec*

Text a foto: PR

PEKÁRNA TRNAVA TRADIČNÍ A POCTIVÁ CHUŤ

Již s prvním soustem zákazníci pochopí, že kvalita a výborná chuť jsou základní společné rysy všech místních pekařských produktů. V Pekárně Trnava lze nakoupit tradiční **domácí pekárenské či cukrářské výrobky, ale také krajové speciality.** Zákazníci si zde mohou vybrat z široké nabídky sortimentu slaneho a sladkého pečiva – včetně vyhledávaných klasických i speciálních chlebů. Pro velkoobtěratelatele jsou samozřejmě zajímavé podmínky. Čerstvé pečivo (jemné i celozrnné) nebo zákusky pekárna **dodává také do restaurací, penzionů a škol.**



SVATBA BEZ STAROSTÍ

Vstup do společného života s milovanou osobou by měl být nezapomenutelným svátkem. Aby tomu tak bylo, poskytuje personál Hostince na Rozcestí **veškerý servis** spojený s tímto krásným dnem. Každý rok zde profesionálně připraví desítkám novomanželů nezapomenutelnou **svatební hostinu včetně romantického obřadu přímo v areálu hostince.** Atmosféra moravské hospody ve spojení s proslulou valašskou gastronomií navodí správnou sváteční náladu a zůstane dlouho v paměti všech zúčastněných. Moderní salonky mají kapacitu až 90 lidí, **netradičně lze svatbu uspořádat v místní věhlasné stylové stodole, která je určena až pro 130 hostů.** Příjemně vás překvapí i příznivé ceny.

Co nejsladší začátek manželství zde klientům dokážou hravě zaručit i díky vynikajícím produktům Pekárny Trnava. Na objednávku rádi připraví exkluzivní svatební pečivo včetně koláčků, frgálů a domácích zákusků, které nemohou chybět na žádné slavnostní tabuli.

TIP!

Penzion a hostinec Na rozcestí
Trnava 23, Trnava u Zlína
Tel.: +420 577 988 210
www.na-rozcesti.cz

Pekařství na rozcestí
Trnava 23, Trnava u Zlína
Tel.: +420 608 101 807
www.pekarstvinarozcesti.cz

ADRESÁŘ

BOWLINGY

BOWLING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace



BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCUCHŮ
viz rubrika Restaurace

CATERINGY

CATERUNG

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
viz rubrika Restaurace

SPIRIT RESTAURANT
viz rubrika Restaurace

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT

GASTRO NOVOTNÝ
K Rybníkům 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

inzerce

menička.cz
nejlepší adresa před obědem

HOTELY A PENZIONY

HOTELS AND GUESTHOUSES

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavika 241, Luhačovice

HOSPŮDKA 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 BUCHLOV
Pod hradem Buchlov

HOTEL GARNI
Náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

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 čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice – Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyrsovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL SYNŮT
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 U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice

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 RETRO
Masarykovo náměstí 650, Vizovice
Tel. 777 745 365
www.retrovizovice.cz



PENZION U JOHANA
Vizovická 410, Zlín – Pílituky

WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovice 203, Luhačovice

KAVÁRNY

COFFEE HOUSES

ADRIA GRANDE
OC Zlaté Jablko, Zlín

AVE CAFÉ
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

BAR AQUARIUM
Josefa Stancla 154, Uherské Hradiště

CAFÉ & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

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

CAFÉ CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR AIDA
Nádražní 30, Uherské Hradiště

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFFE CASTELLO
Ztracená 71, Kroměříž

CAFÉ R21
Třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ RETRO
Masarykovo nám. 650, Vizovice
Tel. 577 001 761
www.retrovizovice.cz



CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž

COFFEE&CO
Náměstí Míru 127, Zlín
OC Zlaté Jablko

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Masarykovo náměstí 78, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA U HAMPLŮ
Masarykovo náměstí 236, Uherský Brod

E - CAFE
Náměstí E. Beneše 39, Holešov

ENDLI CAFÉ
Dlouhá 1312, Uherské Hradiště

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

JINÉ CAFÉ
Havlíčková 173, Uherské Hradiště
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

inzerce

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

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
Tř. Osvobození 92, Otrokovice – Kvítkovice

PIZZERIA VASSALLO
Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE - BOWLING
Pořadí 2283, Uherský Brod

PIZZERIE LA STRADA
Tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2
Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE

FOOD & BEVERAGE

ČERSTVÁ VEJCE, MLÉČNÉ VÝROBKY
Česká 4752, Zlín
Tel. 736 535 072

QUICK DELI
Hulínská 1799, Kroměříž
(areál Magneton a. s.)
Tel. 773 737 821
www.quickdeli.cz
Výroba a prodej chlazených jídel.



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

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

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



PEKÁRNA BACHAN
Havlíčková ulice, Uherské Hradiště

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

KAM NA AKCI

LISTOPAD - PROSINEC

22. 11. Řecká kuchyně

Místo: Napajedla, www.mokul.cz

23. 11. Kateřinský jarmark

Místo: Uherský Brod



vychytane.cz
fotky hledejte u nás

23. – 25. 11. Vepřové hody

Místo: Areál Kamínka, Roštín

24. 11. Pravá slovácká zabijačka

Místo: Hotel Luha, Luhačovice

25. 11. Kateřinská pouť

Místo: Lidečko

28. 11. – 5. 12. Zvěřinové hody

Místo: Restaurace Tomášov, Zlín



29. 11. Italská kuchyně pro singl vaření

Místo: Napajedla, www.mokul.cz

30. 11. – 2. 12. Valašský mikulášský jarmek

Místo: Valašské Klobouky

30. 11. – 2. 12. Zvěřinové a rybí hody

Místo: Penzion Ovcárna na Sv. Hostýně

1. 12. Vánoční trhy

Místo: náměstí Dr. E. Beneše, Holešov

1. 12. Vánoční jarmark

Místo: Chomýž

6. 12. Pečeme vánočku s vánoční stolou

Místo: Napajedla, www.mokul.cz

8. 12. Obecní zabijačka na rolnické usedlosti

Místo: Kaňovice

8. 12. Předvánoční jarmark lidových řemesel

Místo: Brumov – Bylnice

8. 12. 0 nejlepších uzuzených buček

Místo: Kulturní dům Lužná

13. 12. Vánoční večere nanečisto

Místo: Napajedla, www.mokul.cz

15. 12. Vánoční jarmark a Vánoce na Dědině

Místo: Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm



16. 12. Vánoční koncert Malého Zálesí

Místo: Luhačovice

20. 12. Příprava na Silvestra

Místo: Napajedla, www.mokul.cz

31. 12. Silvestr na 9evitce

Místo: Restaurace 9evitka, Zlín

31. 12. Spirit Party

Místo: Spirit Restaurant, Zlín



vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties



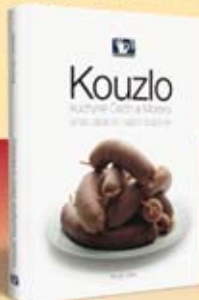
ZVĚŘINOVÉ HODY NA TOMÁŠOVĚ

Restaurace Tomášov ve Zlíně vás srdečně zve na **Zvěřinové hody** od 28. 11. do 5. 12. 2012.

Ochutnejte speciality z darů našich lesů v kvalitní úpravě místní kuchyně. Nabídku zvěřinových specialit naleznete na www.hotel-tomasov.cz v sekci restaurace nebo na facebook profilu Hotel Tomášov.



SOUTĚŽ O NOVOU KUCHAŘKU



V naší soutěži máte možnost vyhrát jednu z 5 nových kuchařek Kouzlo kuchyně Čech a Moravy aneb dědictví našich babiček od autora Romana Vaňka.

Ve kterém roce vyšlo první číslo našeho magazínu Štamgast&Gurmán?

- d) 2008
- e) 2009
- f) 2010

SMS ve tvaru „Jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 15. prosince 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 7, 35, 70, 105 a 140 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni.

Správná odpověď v soutěži o poukazy do restaurace z čísla září – říjen byla „na náměstí Práce, v 1. patře hotelu Moskva, tedy „B“. **Výherci soutěže jsou: Petra Hochmajerová – Zlín, Martina Kvapilová – Holešov, Eva Motoušková – Otrokovice.**

SILVESTROVSKÁ SPIRIT PARTY

PRO PRIMA LIDI

VSTUP ZDARMA

HUDBA

TANEC

ZÁBAVA

DOBRÉ JÍDLO A PITÍ

**PŘIJĎTE KDY CHCETE, V ČEM CHCETE
A DEJTE SI U NÁS CO CHCETE!**

ZVEME VÁS: SPIRIT RESTAURANT, BUDOVA KONGRESOVÉHO CENTRA ZLÍN
TEL. 577 008 907, 725 111 575 www.facebook.com/spiritrestaurant.cz
www.spiritrestaurant.cz

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

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

inzerce



catering

kdykoli & kdekoli

catering raut coffeebreak

grill párty promoce event svatba

cocktail buffet hostina večere

dětská párty akce na klíč

www.9evitka.cz



Technologie



Profi hrnce Pánve



Porcelán Sklo Nerezové příbory



Čistící a úklidové prostředky



Jednorázové nádobí
Ubrusy a ubrousky
Hygiena
Obalové materiály

Rybníky 326, Zlín
Tel. 577 522 407, 777 771 906
E-mail: zlin@gastronovotny.cz

Dornych 102, Brno
Tel. 542 211 802
E-mail: info@gastronovotny.cz

www.gastronovotny.cz

AKCE !!!



Chladicí zařízení

Liebherr
FKS 5000

jen za **14.990,- bez DPH***
(17.988,- vč. DPH)



Mrazničky

Liebherr
GG 5260

původní cena 45.999,-
nyní za **34.990,- bez DPH***
(41.988,- vč. DPH)

*platí do vyprodání zásob



NEJŠIRŠÍ NABÍDKA LETENEK NA TRHU

VYHLÍDKOVÉ LETY HORKOVZDUŠNÝM BALÓNEM

**DARUJTE
NEZAPOMENUTELNÝ
ZÁŽITEK!**

... sobě nebo svým blízkým

Nabízíme nejširší nabídku letenek na trhu:

Klasik - vyhlídkový let, Romantik - let pro dva, Svatba v balónu, Noční let, Seskok z balónu,
Rodina - speciální let pro celou rodinu, Přelety hor - vzneste se do oblak a pokořte velikány,
Let s degustací, Na okamžik pilotem balonu, Samostatný balón - jen vy a pilot, a mnoho dalších

AKCE
20%

VÁNOČNÍ
SLEVA

... A UŽIJTE
SI VÁNOCE
S NADHLEDEM!

INFORMACE: www.habalon.cz, info@habalon.cz, tel.: +420 608 304 569