

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

květen – červen 2013

anketa

Co nejraději grilujete?

aktuálně

Jídlo z blízka

téma

Na grilu

soutěž

O vinnou koupel a wellness



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

inzerce



Bonjour Caffe

ITALSKÁ TOČENÁ ZMRZLINA, POHÁRY

VELKÁ SLUNNÁ ZAHRADA

ZÁKUSKY, PRAHAČINKY

ČEPOVANÉ PIVO

CHLEBÍČKY, BAGETY



www.bonjourcaffe.cz

luhačovice, ulice Nábrežní

čerstvá jídla
za cenu bagety



ROZVOZ JÍDEL DO FIREM A OBCHODŮ

prodejna v OC CENTRO ZLÍN info na tel.: 773 737 821

www.dnesnevarim.cz

„Když medovník, tak Staročeský“

At' už jste kdekoli, vychutnejte si lahodný dort podle staročeské domácí receptury, který v sobě snoubí velice jemnou chur' medových plátek a dvou druhů krémů.

Staročeský medovník



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



čerstvá jídla za cenu bagety



ROZVOZ JÍDEL DO FIREM A OBCHODŮ

prodejna v OC CENTRO ZLÍN info na tel.: 773 737 821

www.dnesnevarim.cz



VYSOKÁ ŠKOLA
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Získejte vzdělání a zdokonalte se v gastronomii!



Vysoká škola obchodní a hotelová Brno nabízí:

- tříleté bakalářské studium v akreditovaných studijních oborech Management hotelnictví a cestovní ruch a Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch
- formy studia: prezenční (denní)
kombinovaná (dálková)



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

Bosonožská 9
Brno 625 00

Tel.: 547 218 247
Fax: 547 218 445

info@hotskolabrno.cz
www.hotskolabrno.cz



catering

kdykoli & kdekoli

catering raut coffeebreak

grill párty promoce event svatba

cocktail buffet hostina večere

dětská párty akce na klíč

www.9evitka.cz



catering
9





Milí příznivci dobrého jídla a pití!

Tak se nám dlouhá a urputná zima překlopila rovnou do léta. Teploty se odrazily od poslední sněhové vločky a vyskočily rovnou přes dvacet stupňů. Nastal čas, který romantikům voní rozličnými květy a svěží trávou, meduňkou, mátou nebo pažitkou. Pragmatici jsou ve svém živlu - berou útokem různá hobby centra a už mají v tuhle chvíli možná i propočítány výnosy hrášku nebo jahod z jednotlivých záhonků. Naopak alergici trpí - s červeným nosem a usazenými očima sledují bedlivě pylové zpravodajství. Ani ten jarní - letní přechod se zkrátka nezavděčí všem. Už jedno staré ruské přísloví praví: „Můžeš se rozpúlit a stejně ti vyčtou, že ses nerozčtvrtil“.

My, štamgasti a gurmáni, jsme však jednoznačně spokojeni. My totiž víme, že nastává doba restauračních a hospodských zahrádek, kde se skvěle užívá pivo nebo sklenka vína po zaslužené dřině na zahradě, na kole nebo po dlouhé procházce. My víme, že nastává čas, který nás vyloupne z domácích ulit na přátelská setkání s kamarády nebo sousedy na zahradě u grilu. My víme, že přichází měsíce, které s sebou přinášejí nepřeberné množství druhů úžasného ovoce i zeleniny. My víme, že přichází čas, který je potřeba užít si do poslední vteřinky!

Krásné letní jaro Vám přeje

Štamgast&Gurmán

partner



partner



partner



inzerce



kompletní polygrafická výroba
knihařské zpracování
moderní technologie
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů



Graspo CZ, s.r.o., Pod Štamberkem 334, 763 02 Zlín
Tel.: 577 806 233, 723 228 292, Fax: 577 104 052
E-mail: vasek.vymetalik@graspo.com



www.graspo.com

ANKETA

CO NEJRADĚJI GRILUJETE A PODLE ČEHO A KDE SI VYBÍRÁTE SUROVINY PRO GRILOVÁNÍ?



JARMILA TRÁVNÍČKOVÁ
DŮCHODKYNĚ
ZLÍN

Tak naposled jsme si na grilu připravili ražniči z kuřete a krůty. Maso jsem prokládala klasicky cibulí, anglickou, kolečky nakládané okurky i čerstvou paprikou. K oškození stačila klasika - sůl a pepř. K dalšímu jsme se nedostali, protože milujeme lukovské špekáčky, které jsou nejlepší. Ty grilujeme nebo jen tak opékáme na ohni. Jinak suroviny vybírám pokud možno v masně, kde jsem zvyklá nakupovat a zeleninu kupuji na trhu.



RADEK BARTONÍČEK
NOVINÁŘ
OSTROŽSKÁ LHOTA

Tahle otázka mě přivádí k závazku, abych začal pomáhat své ženě, která je u nás královnou grilování. Zároveň si ale v poslední době stále víc všímám rozdílu v kvalitě potravin a tedy i masa. Proto, když grilování, tak určitě od řezníka, který bydlí ve vedlejší vesnici a má buď vlastní maso, nebo vozí maso od nějakého bio zemědělce z Bílých Karpat. A stejně je to s mlékem a dalšími potravinami, kupříkladu rozdíl mezi mrkví od bio zemědělce (z Velehradu) a z hypermarketů je obrovský. Grilování ale moc nevyhledávám, stále mám jakousi představu, že je pro zdraví rizikové. A nevím, jestli to s tím souvisí, ale nejvíc miluji, stejně jako v dětství, obyčejný ohýnek, do jehož uhlíků člověk hodí brambory... Mňam, kam se na to hrabe ugrilované maso.



SVATOSLAV MYNÁŘ
ŽIVNOSTNÍK
JASENNÁ

Nejraději na grilu připravuji a následně i konzumuji kuřecí steaky, ale nebráním se ani grilované cuketě. Maso vždycky nakupuji u „svěho“ řezníka v jednom malém obchůdku na Vsetíně. Ale například jehněčí jsme měli loni vlastní, domácí a bylo bezkonkurenční! Z devadesáti procent se k obsluze grilu stavím já sám a oblibili jsme si grilování na kamenné desce.



ONDŘEJ KOVANDA
STUDENT
ZLÍN

Ze všeho nejraději griluji ryby a různou vodní havěť. Od klasických lososů, pstruhů a makrel přes úhoře až po olivně nebo chobotnice. Nedávno jsem ochutnal i grilovanou mořskou houbu, ale nebyl to bůhvjaký gurmánský zážitek. Suroviny na grilování si vždy vybírám místní a hlavně čerstvé. Není nic horšího, než když vám mražená ryba proteče při grilování rostem. Neméně důležitý je také výběr správného topiva - nejlepší zkušenost mám s kousky dubového dřeva. Hoří pomalu, jídlu dodají zvláštní aroma.



IRENA HYJÁNKOVÁ
ÚČETNÍ
ZLÍN

Nejraději? Na prvním místě je určitě pěkně prorostlá krkovička, protože není suchá, ale šťavnatá. Pak klobásky, které jsou vždycky po ruce, lépe řečeno v mrazáku. Z ryb mám na grilu nejraději pstruha a z mořských ryb makrelu. Čas od času změním repertoár na špíz nebo šašlik. Ke všemu pak grilujeme zeleninu s čerstvými bylinkami. Nakupuji u svého „prověřeného“ řezníka nebo od domácího chovatele. Domácí jsou i naše klobásky.



KATEŘINA CHOBOTOVÁ
STUDENTKA
ZLÍN

Jen co přijdou teplejší dny, už se těším na jarní grilování. Nejraději na grilu připravuji zeleninu a ovoce. Ze zeleniny mám nejraději lilek nebo cuketu. Z ovoce jsem si nejvíc oblibila ananas, nakrájený na kolečka, obalený v cukru a opečený na grilu. Z masa mi nejvíc chutnají špízy „co dům dal“. Suroviny pro grilování hledám většinou v ledničce, kterou plní rodiče. Na grilu vlastně udělám cokoli, co se dá z lednice zpracovat. Ale úplně nejčastěji se obsluhuje grilu ujímá tatka - jeho specialitou jsou hlavně různé druhy masa.

Vydavatelé magazínu Štamgast & Gurmán jsou ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683 a Devítka Plus s.r.o., V.Buriana 502/8, Praha 9, Satalice, 190 15, IČO 28219783. Registrace MK ČR E 18555. Bezplatný magazín vychází ve Zlínském kraji jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 17. 5. 2013. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín, 760 01. E-mail: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690.

JEDNOHUBKY

O NEJLEPŠÍ VALAŠKÝ RECEPT

Kuchařky a kuchaři opět mohou poměřit své síly a vyhrát atraktivní ceny. Resort Valachy Velké Karlovice vyhlásil třetí ročník soutěže **O nejlepší valašský recept**. Tématem jsou tentokrát pokrmy z jehněčího masa. Své osvědčené návody můžete zasílat e-mailem na recept@valachy.cz až do 15. června. Vítězný recept bude představen veřejnosti při Karlovském gastrofestivalu, jehož 5. ročník se uskuteční 4. až 6. října.

Více na www.valachy.cz



PRVNÍ GASTROBAZAR VE ZLÍNĚ

Sháníte nějaké gastro zařízení? Od 2. května je ve Zlíně Průstném otevřen gastrobazar. Najdete v něm použitá vybavení do gastro provozů, ale i nová výčepní zařízení LINDR, kávovary od švýcarské společnosti Nivona. Provádí zde také servis kávovarů. Dalšími službami, které lze využít, jsou elektro revize, montáž, servis i sanitace výčepního zařízení, prodej náhradních dílů a příslušenství.

Více na www.gastrobazarzlin.cz



Text a foto: PR

RYBÍ SPECIALITY

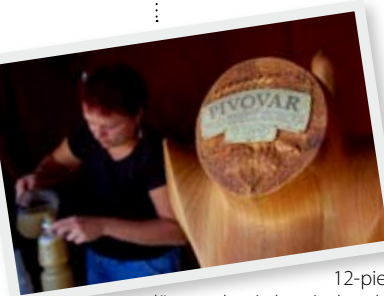
Na Týden rybích specialit vás zve nekuřácká restaurace **U Vágnerů** v Želechovicích nad Dřevnicí.

V příjemném prostředí s profesionální obsluhou ochutnáte ve dnech **15. 5. - 23. 6.** jídla ze sladkovodních i mořských ryb. Rezervujte si již dnes místo ve stylové restauraci s kapacitou 50 míst na tel: **731 458 833** více na: www.uvagneru.cz



PRVNÍ NAPAJEDELSKÝ FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ I S GRILOVÁNÍM!

Přijďte ochutnat do Napajedel v sobotu 29. června zajímavá a netradiční piva z pivovarů Pod Kněží horou Bzenec, Syrovar Syrovín, Na Mlýně Ratíškovice a Valášek Vsetín. K tomu vám zahraje Radek Pastrňák s kapelou PAKOSTRA, 12-piet a kapela Silt. Nebojte se vzít s sebou celou rodinu - děti se zabaví v hracím koutku, ve skákacím hradu nebo na trampolině! K dobrému pivu nebude chybět ani neméně dobré jídlo v podobě grilovaného masa a sýrů. Večerní program doplní ohňová show v podání žonglérů Ardor Viridis. Prostor za bývalým Klášterem navíc nabízí příjemnou, ničím nerušenou atmosféru. Vstupné je 50 Kč. Na festival vás zve Klub kultury Napajedla.



LETNÍ HUDEBNÍ VEČERY NA DOLCEVITA

Hned několik způsobů, jak umocnit gurmánské požitky, vám i letos nabízí restaurace DolceVita. Na stylové zahrádce přímo v centru Zlína si budete moci během letních hudebních večerů (za příznivého počasí) vychutnávat současně lahodná sousta i příjemné melodie. Z bohatého hudebního menu si jistě vyberete. V nabídce bude cimbálovka, jazz, oldies, mezi dezerty pak najdete barmanskou show a netradiční gastro akce včetně oblíbeného grilování.

Sledujte www.dolcevita-zlin.cz



JAK ŠMAKUJE MORAVSKOSLEZSKO

Máte rádi regionální kuchyni? Pak můžete do 30. června zaslat svůj recept do soutěže **Jak šmakuje Moravskoslezsko?** A oživit tak staré speciality zdejšího regionu. Vyvrcholení soutěže a slavnostní předání cen vítězům proběhne v rámci gastrofestivalu na zámku v Bruntále v neděli 29. září 2013. Na fotografiích z květnové akce Karneval chutí v Ostravě jsou zleva: Mirek Horák – gastroexpert projektu, Ing. Ivan Strachon – náměstek hejtmána Moravskoslezského kraje a Tomáš Smoček – šéfkuchař restaurace Rožnovský Rynek.



SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY

 **Ráj Vína**

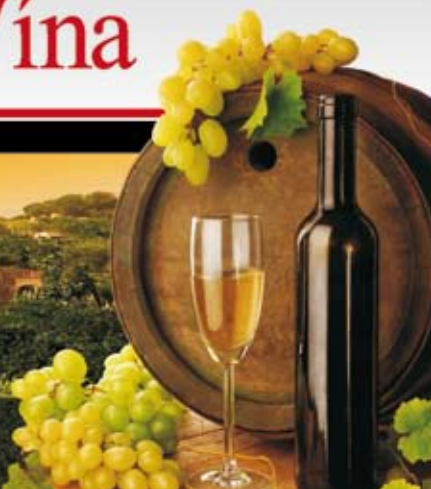
CO NENAJDETE V JINĚM RÁJI NAJDETE V RAJVINA.CZ

- 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 Lužů 126 | Zlín - Štefanikova ul. 3326

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



JÍDLO Z BLÍZKA OD VIDLÍ AŽ NA VIDLIČKU



Jste milovníci dobrého jídla a zajímáte se o jeho původ? Právě pro vás se od 8. do 31. července na festivalu Jídlo z blízka v Brně vaří lahůdky z regionálních surovin. Nechybí ani kurzy vaření a degustace vín.

Po tři červencové týdny si můžete v devatenácti brněnských podnicích užívat **jedinečná tříchodová menu připravená výhradně z místních ingrediencí od nejlepších regionálních producentů**, se kterými vás seznámí jídelní lístek.

V nabídce restaurací najdete čerstvé pstruhy z Moravského krasu, šťavnaté králíčí, jehněčí, vepřové i hovězí maso z ekofaremu na Valašsku a Vysočině a těšit se můžete i na využití čerstvých bylinek, sezónní zeleninu, borůvky, maliny i sluncem provo-



něné třešně či meruňky ze Znojemska.

Ke každému menu si můžete navíc vychutnat vína **malých moravských vinařů** speciálně spárovaná známým sommelierem Branko Černým.

Chcete vědět více o tom, odkud vaše jídlo pochází? Letní festival má také **doprovodný program**, na kterém je možné poobědvat se známými autory kuchařských knih a seznámit se osobně také se sedláky, vinaři, malovýrobci delikates a šéfkuchaři, kteří svoji práci nepřestali dělat s láskou. Pod jejich laskavým dohledem si můžete vyzkoušet tradiční řemesla, naučit se klasické recepty nebo ocenit půvab moravských vín.

Jestli jste dosud váhali s pečením domácího štrúdlu nebo vykostěním králíka, vrhněte se do toho tentokrát po hlavě. Program je připraven právě pro vás! Přiveďte i své děti, které jistě nadchne, jak se



z čerstvého ovoce stane marmeláda.

Objevte kouzlo farmářských lahůdek i jejich cestu od vidlí až na vidličku. Sledujte www.jidlozblizka.cz



Text a foto: Slow Food Brno

MLUVIT, ČI NEMLUVIT PŘI JÍDLE

Při jídle se nemluví! Toto rezolutní rodičovské napomenutí jsme mnozí slyšeli v dětských letech. Historická i individuální lidská zkušenost však potvrzuje opak – při jídle se mluví.

Potrava je jednou ze základních potřeb člověka a uspokojení této potřeby je spojováno s nejsilnějším pudem, jehož biologickým smyslem je přežití jednotlivce. V našem společenském prostředí však není akt přijímání potravy otázkou holého přežití - má řadu kulturních souvislostí a plní různé funkce. Všední i sváteční události našeho života, práce, rodina i výchova dětí jsou ovlivněny chvílemi, které spolu trávíme u prostřeného stolu. A čím by nás obohatily, kdybychom během nich otvírali ústa jenom při podávání sousta?

SPOLEČNĚ U STOLU V RODINĚ

Společné stolování má pro rodinu zásadní význam z hlediska její soudržnosti. V době, kdy je život rodičů i dětí plný povinností, stávají se společné večeře nebo obědy nejlepší chvílí k tomu, aby se probraly novinky, přání i plány. Při společném stolování se také v maximální míře uplatňuje výchovné působení - děti totiž nevychováme tím, že jim uložíme, aby vynesly odpadky a vyvenčily pejska, ale tím, že působíme jako jejich model. Na mechanismus učení nápodobou poukázal jako jeden z prvních americký psycholog Albert Bandura. Rodiče jsou pro děti nejvýznamnějším vzorem, který napodobují v dobrém i ve špatném - při společném jídle po-

zorně sledují, jak se k sobě rodiče chovají, jak mluví o práci, o všedních starostech a samozřejmě, jak se zajímají o své potomky. V rodinách, kde si každý sám něco vytáhne z chladničky, sám se nají a pak si jde po svém, je něco v zásadním nepořádku. A je pouze otázkou času, kdy se to projeví jako problém. Naproti tomu společná komunikace členů rodiny u upraveného stolu signalizuje pro všechny zúčastněné bezpečí; znamená, že rodina je ráda spolu, že si dokáže na sebe udělat čas a že jejím členům na sobě záleží. A to je hrozně moc.

KDYŽ JDOU NA VEČEŘI MILENCI A MANŽELÉ

Modelovou situací proměny v pojetí večeře a jejího průběhu je večeře milenců a manželů. V prvním případě je muž zpravidla nadměrně iniciativní, restauraci pečlivě vybírá, je dbalý etikety, pro oba objednává víno, které starostlivě a znalecky selektuje, a hlavně je mnohmluvný. Snaží se být zábavný, vtipný, zajímavý, prostě chce imponovat. Mladá dáma náležitosti dvoření chápe a většinou se dobře baví. Ví, že její role jí předepisuje být zdrženlivější



a méně aktivní. Když se milenci vezmou a po letech společného života jdou na večeři, úlohy se trochu mění. Protože se v manželství žena často stává iniciativnějším elementem, podnik nyní vybírají oba, přičemž muž se častěji přikloní k návrhu manželky. Vymíní si ovšem, že se ve zvoleném podniku musí čepovat pivo. U stolu se muž slovně už tolik nepředvádí. Nemusí (a někdy už ani nemůže) imponovat. Přesto má společná večeře mimo domov pro manželský pár velký význam - jednak svou mimořádností, svátečností a pak tím, že poskytuje příjemný prostor pro relaxovaný rozhovor o rodinných záležitostech, plánech na dovolenou, o zážitcích a podobně.

Text: www.vseovareni.cz

LUHAČOVICE

RELAX, GASTRONOMIE I ZÁBAVA

PITNÝ REŽIM V LÁZNÍCH

Luhačovičské minerální vody se čepovaly do lahví a vyvážely na povozech do mnoha měst Rakouska-Uherska již v 17. století. Luhačovičská minerálka získala na proslulosti jako „stolní voda“, která se používala především ve vinárnách a vinných sklepech. Od třicátých let 19. století se k oblíbeným ozdravným procedurám v lázních přidalo podávání žinčice, získávané ze zdejších hraběcích chovů ovcí. Žinčici připravoval bača na hraběcím statku a podávala se po ránu poblíž pavilonu Vincentky. Z důvodu vysokého obsahu volného kyslíčnicku uhlíčitého doporučovali dříve lékaři míchat Vincentku s mlékem. Čerstvě nadojené mléko od krav chovaných na luhačovičském velkostatku, ušlechtilého švýcarského plemene z oblasti Montafon, bylo k dispozici v kravině přímo uprostřed Lázeňského náměstí kolem šesté hodiny večer. Kolem poledne mohli hosté zajít na kyselé mléko. Počátkem 20. století byl kravin přeměněn na čítárnu, krávy byly přestěhovány do Jurkovičova hospodářského dvora v prostoru pod dnešní poštou a roku 1903 lázeňský architekt Dušan Jurkovič vystavěl v lázních mlékárenský pavilonek, kam si hosté chodili pro mléko, dovážené z mlékárny z Bojkovic.

Pokud bychom měli označit nějakou specialitu místní lidové kuchyně, typickou pouze pro Luhačovice a nejbližší okolí, byl by to jednoznačně způsob zadělávání moučných jídel, hlavně knedlíků, pomocí místní minerální vody „slanice“, která se vyznačuje vysokým obsahem volného oxidu uhlíčitého. V těstě tedy minerálka nahrazovala kypřidlo. O těchto praktikách se dovídáme už v písemných pramenech ze 17. století.

Místní obyvatelé dodnes nedají dopustit na „slanici“ jako na neúčinnější pomoc po prohřené noci. Obsah solí a minerálů upraví stav nejistého žaludku nejlépe ze všech důmyslných „vyprošťováků“. Jen se místní nemohou shodnout, která z vod je pro tento účel nevhodnější, zda Vincentka, Aloiska, Ottovka, či pramen F. Šťastného.

Blanka Petráková



Jurkovičova Mlékárna, kolem r. 1912

Foto: archiv MJVM ve Zlíně

CALMA NAVŠTĚVUJE KAVÁRNY

Členky a členové okrašlovacího spolku Calma se vedle své vlastní činnosti podívali v průběhu letošního jara na „zoubek“ luhačovičským kavárnám. Návštěvník Luhačovic má v lázních dostatek volného času a návštěvy kaváren patřily vždy k lázeňskému pobytu. Již od počátku 20. století existovala v Luhačovicích řada vyhlášených kaváren s nabídkou mnoha druhů a způsobů přípravy kávy, likérů a zákusků. Café restaurant v luhačovičském hotelu Radun je malý zázrak. Prvorepubliková funkcionalistická vila architekta Bohuslava Fuchse, která prošla kompletní rekonstrukcí, okamžitě navodí atmosféru elegantních třicátých let. V sále najdete kromě čistě bílého prostřených stolů i klavír – večery zde musí být úžasné. Ani obsluha nemá s vysoko nastavenou lafkou problém a spolu se stylovým prostředím vrací do lázeňského města esenci nonšalance prvorepublikového kavárenského života. Zub času se zastavil, vrátil se k poctivosti, chuti a stylu. V nabídce Café restaurantu mimo jedinečné kávy, která je servírována v originálním porcelánu, najdete například zázvorovou nebo višňovou limonádu, připravovanou z čerstvých surovin. K výletu do časů minulých vás přenesou i hudba. Z reproduktorů jemně zaznívají písně prvorepublikových hvězd populární hudby, jako byly R. A. Dvorský, Allanovy sestry a mnoho dalších. Chutě v Café restaurantu Radun opravdu procházejí všemi smysly a zaslouží zlatý pohárek a výborné hodnocení.

Partnerem hodnocení kaváren je přírodní minerální voda Vincentka, kterou už od roku 1780 vozili luhačovští občané do Vídně, kde šla na odbyt v restauracích, kavárnách, vinárnách a lékárnách.



Luhačovičský okrašlovací spolek Calma



DĚTSKÝ DEN PLNÝ ZÁBAVY A HER



Resort Luhačovice ve spolupráci s DDM Luhačovice připravili na **1. června Dětský den**. Akce se bude konat od 10.00 do 18.00 hodin u hotelu Vega v Pozlovicích. Je připraven pestrý program pro děti od 0 - 99 let. Mezi aktivitami, které si všichni mohou vyzkoušet, zahrát nebo se na ně jen tak podívat, jsou skupinové bubnování, zumba, la-serová střelnice, lanové aktivity, malování na obličej, taneční podložky, malířský kroužek aj. Holčičky a maminky se mohou těšit na beauty salon. Proběhne také autogramiáda HC PSG Zlín. Návštěvníci budou moci ochutnat míchané, ovocné i mléčné nápoje, menu pro děti i dospěláky. Zmrzlinový koutek chybět také nebude.

Více na www.resort-luhacovice.cz

inzerce

LOBBY BAR

V ALEXANDRIA SPA & WELLNESS HOTELU



Otevřeno denně od 10.00 do 22.00 hod.
tel. 577 120 710

pravá italská káva
LAVAZZA
čerstvé domácí
moučnický
wifi připojení
klimatizace
víkendové
zvýhodněné
nabídky

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE

& WELLNESS HOTELU



Otevřeno denně od 11.30 do 14.30
a od 17.30 do 22.30 hod., tel. 577 120 709

zážitková
gastronomie
vyhlášený catering
reprezentativní
prostory
profesionální
zajištění vaší akce
firemní akce
bankety, rauty
promoce, svátky, rodinné
oslavy...

POŘÁDNÁ FLÁKOTA NA GRIL!

Text: Blanka Kovandová

Grilování se stalo za poslední léta nedílnou součástí letní sezóny a společenského života mnohých z nás. Jaké maso je pro tento druh tepelné úpravy nevhodnější? Co kuchař, byť amatérský, to názor.

Vegetariáni nám snad odpustí tvrzení, že maso má v jídelníčku své místo jako zdroj kvalitních plnohodnotných bílkovin, železa a vitamínů skupiny B. Lidé, kteří mají problémy s nadváhou nebo s vysokou hladinou cholesterolu by měli v konzumaci upřednostňovat maso libové. Z hlediska obsahu tuků je nejlépe konzumovat méně tučné ryby, kuřecí maso, krůtí, dále kvalitní libové hovězí či libové vepřové maso. Nejzdravější maso, které neobsahuje například zbytky různých hormonů, antibiotik a dalších „dobrot“ pak pochází z ekofarmy a z domácích zdrojů. Pokud tyto možnosti nemáme, je dobré maso nakupovat u osvědčeného řezníka.

Grilovat se dají různé druhy masa – od exotických mořských plodů a ryb, přes drůbeží, skopové, vepřové až po hovězí. Jaké části jsou pro grilování nevhodnější?

Z **vepřového masa** suverénně vede krkovička, plátky kýty nebo plece, kotleta, panenka a mleté maso. Příprava na grilu podle velikosti porcí trvá 8 – 15 minut. Pozor na maso s kostí, třeba kotlety, protože trvá dlouho, než se zcela propečou. Ale například velmi dobře chutnají grilovaná žebírka, je třeba je dávat na dobře rozpálený gril a opékat aspoň 15 minut.

Pokud nechcete riskovat střešní problémy z nedostatečně tepelně upraveného masa, tak je lepší i **drůbeží maso** volit ve variantě bez kosti. Pokud ale patříte mezi milovníky křupavých drůbežích křídílek, tak máte dvě možnosti – buď trpělivě čekat až se řádně propečou (tedy 20 – 30 minut) nebo si je předpéct doma v troubě a na grilu už

jen dodat potřebnou vůni a zlatavou kůrčičku. Libové prsní nebo steakové steheňní řízky naopak budou hotové na grilu již za pár minut.

Z **hovězího masa** se na grilovací rošt hodí steaky ze zadní svíčkové, zadní části hřbetu s ledvinou, roštěnce či kýty. Hovězí maso by mělo být rychle opečené nad velkým žárem – jediné tak maso zůstane šťavnaté. Trefit správně propečený steak je věda. Méně zkušeným pomůže kuchyňský teploměr s bodcem. S ním lehce zjistíte teplotu uvnitř grilovaného masa. Teplota kolem 50 °C znamená krvavý steak, při 60 stupních je maso narůžovělé a od 70 stupňů je dokonale propečené. Steak si navíc po grilování musí před servírováním vždycky chvíli odpočinout pod alobalovou peřinkou, aby se pořádně rozvinuly chutě.

Ryby na gril kupujeme pokud možno čerstvé, nemražené (u mražených nás může při přípravě překvapit potrháná svalovina). Nejlepší na oheň jsou olejnaté ryby – makrela, tuňák nebo losos. Vynikající jsou i sladkovodní pstruzi, kapr nebo candát. Vždy je dobré grilovat rybu s kůží, která chrání maso a navíc utvoří krásnou kůrčičku. Ryby mají sklon rychle se rozpadat – není tedy vůbec od věci použít speciální drátěné opěkače na ryby, které usnadní i manipulaci nad rostem.

Jehněčí maso je dostatečně a rovnoměrně prorostlé tukem, díky čemuž o něm lze říci, že je tím nejlepším masem pro grilování. Vyžaduje marinádu a podobný přístup jako hovězí maso – po grilování je třeba krájet maso až po deseti minutách, maso zůstane měkké. A solit a kořenit až na poslední chvíli, jinak přijdeme o vynikající šťávu.

Samostatnou kapitolou je **mleté maso**. Základ mohou tvořit všechny výše vyjmenované druhy masa i jejich případné kombinace. V ideálním případě základ tvoří čerstvě umleté kvalitní maso, které se nemarinuje, ale veškeré koření zapracov-

váváme přímo do hmoty, kterou pospolu pomůže držet vejce.

Špízy dovolí opět kombinovat různé druhy masa se zeleninou a díky malým kouskům velikosti sousta netrvá tepelná příprava příliš dlouho.

Klobásky, párky, špekáčky pak vyberte podle kvality, nikoliv podle výhodné ceny.

Odborníci na výživu pak ještě jedním dechem dodávají, že i u konzumace masa je důležitá střídmost. Nemusí být na talíři každý den, ale když už tam bude, ať je kvalitní a tím pádem určitě i moc dobrá.

Hezkou grilovací sezónu!

PÁR DOBRÝCH RAD, KTERÉ Z VÁS UDĚLÁJÍ KRÁLE GRILOVACÍ SEZÓNÝ

Z lednice maso vyndejte s dostatečným předstihem. Než zamíří na gril, mělo by mít pokojovou teplotu.

Maso příliš nenaklepávejte.

Solte až těsně před přípravou, jinak sůl vytáhne z masa vodu a výsledek bude vysušený.

Steaky i řízky po obvodu na třech místech lehce nařízněte – maso se vám na roštu nezkroutí.

Nepřehánějte to s marinádou – maso se v ní nemusí přímo koupat – stačí jednotlivé plátky potřít.

Hlavní by měla být chuť dobrého masa, pozor ať ji marinádou a kořením úplně nepotlačíte.

Důležitý je dobře rozpálený gril a po ruce rozprašovač s vodou pro případné korigování teploty.



Obchůdek na Návsi, Zlín

Distribuční centrum
a prodejna vín nabízí lahvová
i sudová vína vinařství ZNOVÍN ZNOJMO, a. s.

Otevírací doba:
Po–Pá 10.00–12.00, 12.30–18.00

Těšíme se na Vaši návštěvu

www.znovin.cz

ZNOVÍN ZNOJMO, a. s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

KVĚTEN JE MĚSÍC HAMBURGERŮ

Pro většinu lidí je hamburger symbolem amerického nezdravého a rychlého způsobu stravování. Málokdo ví, že květen je Měsíc hamburgerů. Podívejme se krátce na historii tohoto jídla, které nutně nemusí být jen nezdravé jídlo plné mastnoty.

HAMBURČÁK

Pojem „hamburger“ vychází z německého přístavu Hamburg, odkud mnoho lidí putovalo do Ameriky. Toto slovo může popisovat někoho, kdo z Hamburgu přijel, nebo může mít také funkci přídavného jména – hamburský.

PŮVOD NEJASNÝ

Vše začalo na počátku 15. století, kdy se mleté (sekané) hovězí maso stalo v Evropě ceněnou pochoutkou a přidávalo se například do klobás.

Koncem 18. století pak němečtí námořníci rozšířili po newyorském přístavu pojem „Hamburg steak“. V místních lokálech se tak dožadovali masa upraveného podle toho, jak byli zvyklí z domova. Požadavky námořníků také podporovali němečtí

imigranti, kteří s sebou vozili i vlastní recepty.

V roce 1802 se Hamburg steak objevil v Oxfordském slovníku, ale jeho definice neměla se současnou podobou hamburgerů mnoho společného. Šlo o nasolené lehce vyuzené mleté hovězí smíchané s cibulí a strouhankou. Více než chuť byla důležitá trvanlivost.

HLAVNĚ FAST FOODY

Poprvé se hamburger objevil na jídelním lístku v roce 1826 v newyorské restauraci Delmonico's. Hamburgery začaly svět zaplavovat po roce 1956 společně s americkým řetězcem rychlého občerstvení McDonald's. Proslulá síť fast foodů se postupem času stala synonymem pro hamburger, přestože s jeho vynálezem nemá nic společného.

Text: www.vseovareni.cz

RECEPT PRO KLASICKÝ GRILOVANÝ HAMBURGER



Ingredience pro 4 porce:

Hovězí mleté maso 500 g
Cibule středně velká 1 ks
Rajče 2 ks
Bulka 4 ks
Plátkový sýr - 4 plátky
Plnotučná hořčice - 4 lžičce polévkové
Kečup jemně pálivý - 4 lžičce polévkové

Postup přípravy:

Maso (max 20 % tuku) osolíme a okořeníme dle chuti, uplácáme 4 nižší karbanátky a ogrilujeme.

Bulky rozpůlíme, cibuli a rajčata nakrájíme na plátky. Když je maso hotové, dáme ho na chvíli někam do tepla a na grilu opečeme housky (rozkrojenou stranu). Housku potřeme kečupem a hořčicí dle chuti, položíme plátek masa, plátek sýra a zeleninu. Přiklopíme a necháme ještě chvíli zapéct (můžeme prohát cca 20 - 30 s v mikrovlnné troubě).

Text: www.vseovareni.cz

Jaká grilovaná jídla z vaší nabídky byste svým hostům doporučili?

JAN BALLOŠ

MAJITEL RESTAURACE
A PENZIONU U JOHANA
ZLÍN



Hostům bych rád nabídl a doporučil samozřejmě naše grilovaná kolena, ale nejen ta jsou u nás k máni.

V poslední době se často zaměřujeme na kombinaci salátů a grilovaných mas, které jsou vždy čerstvé v denní nabídce mimo Jídelní lístek. Grilujeme hlavně ryby, krevety a atraktivní masa jehněčí, hovězí aj. V poslední době jsou velmi oblíbené čerstvé krevety, ty vřele doporučuji - se salátem i s těstovinou chutnají parádně. Vylepšili jsme také letní zahrádku a chystáme se o prázdninách grilovat venku před zraky hostů.

TOMÁŠ HAUSER

ŠÉFKUCHAR HOTELU
SKANZEN, MODRÁ



Naším hostům bych z nabídky grilovaných jídel doporučil Filetky z lína na salátku z červené čočky s blanširovanou brokolicí a Filírovaný Bavette steak s grilovaným chřestem baleným ve slanině s omáčkou z lišek. Na dny 20. - 23. 6. jsme připravili pro hosty Steakové a rybí speciality. Všechna nabízená jídla budou podávána s jarním chřestem a sezónní zeleninkou.

JAROSLAV ORSÁG

ŠÉFKUCHAR WELLNESS
HOTELU HORAL
VELKÉ KARLOVICE



Pro naše hosty máme připravena dvě hlavní lákadla. Tím prvním budou grilované ryby - hlavně pstruzi a candát, k nimž pro dochucení připravujeme a servírujeme vlastní bylinková a citronová másla. Druhým lákadlem budou oblíbené steaky z různých částí hovězího masa.

JIŘÍ KUDLÁČEK

ŠÉFKUCHAR RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE



Z našeho jídelního lístku bych hostům nabídl do různých pečenou panenku na rozmarínu přelitou omáčkou demi glazé podávanou s kuskusem se sušenými rajčaty. Na horké letní dny bych hosty pozval na naše zmrzlinové menu a také na občasně venkovní grilování na terase, na které se budeme snažit hostům nabízet další nevšední gurmánské zážitky.



Penzion & Restaurace
U Johana

tel.: +420 577 018 282
www.ujohana.cz

NOVINKY 2013

VYBERTE SI SPRÁVNÝ GRIL!

Ze světa grilů jsme pro vás připravili malou ochutnávku aktuálních novinek letošního roku. Ke grilování samozřejmě patří také nepřeberné množství doplňků, nářadí, koření a omáček... Více informací potom najdete na webových stránkách www.svetgrilu.cz.

Firma **Weber**, která je u nás jedním z nejznámějších výrobců zahradních grilů si připravila pro letošní rok inovovanou řadu plynových grilů řady SPIRIT - Spirit E 320 originál a Spirit E 320 Prémium - nerezový. Grily doznaly od předchozí modelové řady značných změn. Byl vytvořen prostor pro umístění PB láhve, která v minulosti musela stát mimo gril a to nebylo zcela ideální řešení, pokud musíte gril schovávat po každém grilování. Ovládací knoflíky hořáků grilů byly přesunuty z odkládací police do čela grilu, tato police je pak plně k dispozici pro odkládání nářadí, omáček, talířů s masem a podobných věcí.



Spirit E 320 originál

Spirit E 320 Prémium - nerez

Ani grily na uhlí nezůstaly stranou a prošly inovací. Kromě klasického a léty osvědčeného tvaru kotlového grilu, došlo k vylepšení základního vybavení grilů. Tyto inovace se týkají modelové řady o velikosti 57 cm s názvem Master-Touch GBS 57. Gril je vybaven děleným roštem s vyjímatelným středem, kdy místo tohoto středu můžete do grilu vložit litinovou pánev, wok pánev, pizza kámen, nebo litinový Sear Great pro přípravu steaků. K dalšímu skvělému vylepšení došlo přidáním držáku poklopu grilu, který je již integrován do těla grilu a velmi zjednodušuje manipulaci s poklopem.

Za zmínku stojí i rukojeť grilu, na které oproti loňskému modelu přibýly háčky na pověšení nářadí. Menší modelová řada One-Touch 47 cm zůstala beze změn.



Master-Touch GBS 57

Kámen na pizzu s madly

Opodál nezůstává ani další známá značka na grilovacím trhu, firma **Campingaz**. Ta vstoupila na náš trh v letošním roce se svým grilem na uhlí, modelové řady Bonesco. Tento gril je oproti jiným grilům na uhlí vybaven integrovaným zapalovacím dřevěným uhlím a briket. Na spodní straně odkládací plochy je namontována plynová kartuše a pomocí zapalovače zažehnete trysku, která směřuje plamen doprostřed palivového roštu a tím dochází k pohodlnému zapalování uhlí - jde o zajímavou inovaci.

Firma **Grandhall** je méně známou značkou na našem trhu, ale o to větší si zaslouží pozornost. Nejprodávějšími grily jsou modely Argon a GTI. Jde o plynové grily, kdy jejich výkon je víc než dostatečný a nabízí skvělý poměr ceny i výkonu spolu s kvalitním zpracováním a zajímavým designem. Do všech grilů značky Grandhall se vejdou PB láhve 10 kg, což není ani zdaleka standardní u jiných výrobců. Grily jsou vybaveny rošty spolu



Bonesco



Argon

s litinovými tály zpravidla v poměru 2 : 1. Ne každý výrobce toto nabízí již ve standardu.



GTI 3

GTI 4 Elite - nerez

GTI Island Set

Někdo zná, někdo nezná pojem zelené vejce. Jedná se o gril a dá se říct i pec značky **BGE (Big Green Egg)**. Jde o keramický gril, který se chová jako pec a je velmi vyhledávaným typem grilu pro svou kvalitu a funkčnost. Keramika zajišťuje velmi dobré teplotní klima v grilu, neboť naakumuluje teplo a formou zpětného sálání do prostoru grilu je teplota v něm rovnoměrná. Zpětné sálání tepla snižuje i spotřebu uhlí v tomto grilu, a proto jeho provoz je levnější. Značka BGE nabízí ke svým grilům mnoho příslušenství, a proto to není jen gril ale i pec, to vše v jednom.

Svět grilů je opravdu velký a pestrý. Ať už v grilování začínáte nebo už máte něco za sebou, zeptejte se nebo podělte o své zážitky na www.svetgrilu.cz



BGE (Big Green Egg)

Text a foto: www.svetgrilu.cz

inzerce



Svět grilů je
na Facebooku



SVĚT GRILŮ

Prodej zahradních grilů a doplňků

Kamenná prodejna v Ostravě

Daliborova 417/7

Ostrava - Mariánské Hory

+420 731 614 471 info@svetgrilu.cz

E-shop: www.svetgrilu.cz

VŠE PRO ZAHRADNÍ GRILOVÁNÍ



Prodejní doba

Po - Pá 9 - 17 h

So 9 - 12 h

Mimo otevírací dobu prodejnu
zpřístupníme po předchozí domluvě.



RYBA NA GRILU

Text: www.vseovareni.cz

Na grilování se hodí ryby mořské i sladkovodní, záleží na preferencích. Zatímco chuť jednotlivých druhů mořských ryb se velmi liší, chuť ryb sladkovodních je mnohem vyrovnanější. Obecně platí, že mořské ryby jsou bohatým zdrojem látek, důležitých pro naše zdraví. V tomto směru ryby z moře vysoce převyšují ty sladkovodní. Ryba by se na našem stole měla objevit dvakrát až třikrát týdně.

JASNÉ OKO JE V POŘÁDKU

Při nákupu čerstvých ryb si musíme dávat pozor na čerstvost ryby. Oči ryb musí být jasné, lesklé a nesmí se propadat dovnitř. Oči, které jsou příliš světlé, tmavé nebo zakalené, jsou varovným signálem. Šupiny musí být neporušené, stejně tak i kůže (s výjimkou řezu, pokud je ryba vykuchaná). Důležité je také sledovat, zda prodejce má k dispozici chladicí pult či jiné podobné zařízení.

Pokud kupujeme čerstvou rybu na trhu, musíme si dávat pozor, aby ryba byla vylovená maximálně před pár hodinami.

PŘEDNOST MÁ CHLAZENÉ

Vždy dáváme přednost chlazené rybě před mraženou. Pokud už používáme mraženou, vybíráme tu, která nemá přidanou vodu. Rybu před grilováním musíme rozmrazit. To děláme v mikrovlnné troubě nebo v ledničce. Nikdy jen tak při pokojové teplotě. Mikroorganismy v masu ryb se velmi snadno přemnoží a maso je nepoužitelné. Pokud bychom

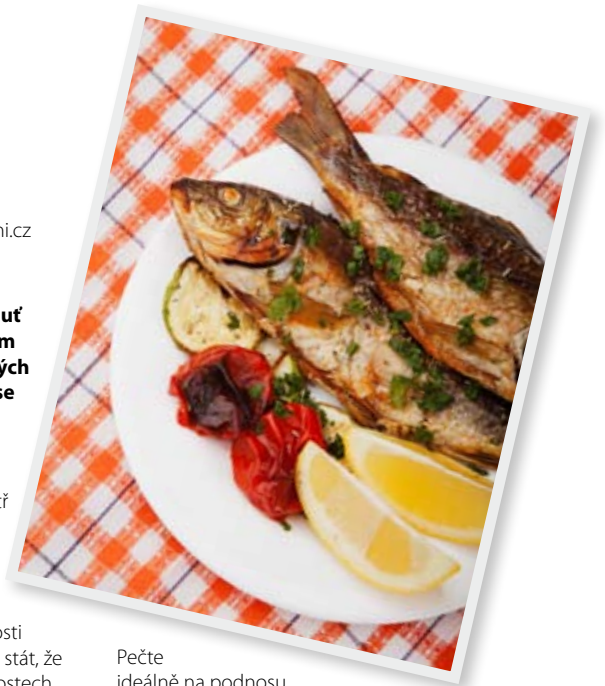
chtěli grilovat zmraženou rybu, stane se nám, že bude na povrchu spálená a uvnitř syrová, z čehož pak hrozí nákazy různými nemocemi.

KUCHÁME!

Nevykuchaná ryba na gril nepatří. Vnitřnosti podléhají zkáze jako první, takže se může stát, že maso bude ještě v pořádku, ale ve vnitřnostech bude velké množství nebezpečných mikroorganismů. Chuť rybího masa se navíc znehodnotí. Při kuchání si dáváme pozor především na žlučník, jehož protřetí znehodnotí celou rybu.

PONOŘTE DO MARINÁDY

Před grilováním je vhodné rybu marinovat, protože právě to jí dodá výraznou chuť. Solí se až hotová ryba, a to také s ohledem na to, jaké k ní podáváme omáčky. Obecně se na grilování hodí především tučnější ryby – pstruh či makrela. Pokud chceme grilovat porcované filety, je vhodné ponechat je v kůži, aby se snadno nerozpadly.



Peče ideálně na podnosu z hliníkové folie, vyvarujete se tak absorpci škodlivin z kouře a dýmu do jídla. Celé ryby se grilují cca 25 minut, filety 10 – 15 min. Hotovou rybu co nejdříve spotřebujte, nenechávejte ji stát volně při venkovní teplotě.

A CO DARY MOŘE?

Dary moře neboli mořské živočichy, které můžeme konzumovat, upravujeme na grilu hlavně rychlým stylem – zachová se tak specifická chuť a hlavně křehkost živočichů. Grilujeme především korýše a měkkýše. Ve Středomoří je například grilovaná chobotnice naprosto běžným jídelm.

inzerce

Foto: Samphotostock.cz

Vážení přátelé dobrého jídla, ve dnech

16. - 19. 5. a 20. - 23. 6. 2013

pod vedením šéfkuchaře

Tomáše Hausera jsme právě pro vás připravili

SKANZEN
hotel

Steakové a rybí speciality

- tradiční české sladkovodní ryby
- candát, kapr, lín
- servírované dle starých moravských receptů
- steakové speciality z uruguayského hovězího masa
- filírovaný Bavette steak, Flank steak
- Hanger steak a Rib steak
- příloha chřest a sezónní zeleninka

Nezapomeňte na brzkou rezervaci na tel.: 572 508 034

Hotel SKANZEN se nachází přímo v turistickém komplexu ARCHEOSKANZENU MODRÁ a v blízkosti nové expozice sladkovodních ryb ŽIVÁ VODA, nedaleko poutního Velehradu.

Hotel SKANZEN
Modrá 227, Velehrad
Tel. 572 508 034

Těšíme se na vás!
www.hotelskanzen.cz



OBJEVTE ŽIVOU VODU

Naučně – relaxační areál v ARCHEOSKANZENU MODRÁ u Velehradu vás zve k návštěvě expozice ŽIVÁ VODA.

CO JE U NÁS K VIDĚNÍ?

- expoziční nádrž s obsádkou původních druhů ryb a obojživelníků
- expoziční nádrž s nepůvodními druhy
- sladkovodní tunel pod úrovní hladiny
- mokřadní biotopy včetně pestrých společenstev rostlin a živočichů
- botanická expozice významných moravských biotopů
- koupací biotop
- trvalá výstava dotykových plastik ryb a živočichů
- projekce naučných filmů
- naučné programy a přednášky
- výstavy fotografií a obrazů
- noční prohlídky včetně scénického nasvětlení

Otevírací doba:

pondělí – pátek
9.00 – 16.00 hod.
sobota, neděle
9.00 – 17.00 hod.



ŽIVÁ VODA, Modrá 170, Velehrad, tel. 576 519 363, 777 613 246
www.zivavodamodra.cz

JAKÉ VÍNO KE GRILOVANÝM JÍDLŮM?

S přicházejícími teplými dny nastal čas, kdy je třeba navštívit garáž či sklep, omést z grilu pavučiny a vytáhnout ho na terasu, balkon nebo zahrádku. Nastala grilovací sezóna. Rád bych přispěl svou troškou do mlýna a poradil vám pár malých triků, jak kombinovat vaše kuchařské umění s uměním vinařským.

Jaké volit víno k vašemu pokrmu? Na začátku bych poopravil dvě zavedená klíše. Za prvé, že k rybě se podává vždy bílé víno. Není totiž ryba jako ryba, proto k masitějším typům ryb, jako je tuňák nebo losos, lze podávat lehčí červené víno s menším obsahem tříslovin (Rulandské modré). Druhé klíše je, že k bílým masům patří bílé víno a k červeným červené. Ano, pokud se jedná o přírodní úpravu masa. V dalších případech bych doporučil víno vybírat dle omáčky nebo použitého koření či bylinek.

A nyní pár kombinací ke grilu:

- **Lehká bílá suchá vína s jemnou kyselinkou** se velmi dobře snoubí s grilovanou rybou, drůbeží či zeleninou (Veltlínské zelené, Sylvánské zelené, Sauvignon blanc, Ryzlink rýnský).
- **Lehká červená vína** s nízkým obsahem alkoholu a tříslovin ke grilované mořské rybě a mořským plodům (Gamay).

- **Lehce kořeněná červená vína** se hodí k libovému masu s lehčí omáčkou a jarními bylinkami (Rulandské modré, Sangiovese).
- **Sametová a bohatá** vína školená v dřevěném sudu se krásně snoubí s rychle grilovaným masem, drůbeží a zeleninou (Merlot, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe).
- **Těžká, červená vína** je vhodné kombinovat s jídlem bohatým na proteiny (Cabernet Sauvignon, Sírak).
- **Vyzrálá stará vína** je velmi těžké kombinovat s vhodným jídlem a je proto lepší vychutnat si je samostatně (vyzrálý Ryzlink, Cabernet Sauvignon nebo Chardonnay).
- **Růžová, lehká, suchá vína** jsou dobrým kompromisem, nemůžeme-li se rozhodnout mezi červeným či bílým vínem. Dobře vychlazená se hodí k většině lehčích, jarních, přírodně upravených jídel.



Je nemožné v jednom krátkém článku napsat vše o vhodných vínech ke grilu. Vždyť o kombinaci jídla a vína bylo napsáno mnoho knih a je zde mnoho ovlivňujících faktorů, jako obsah alkoholu a cukrů ve víně, stáří vína a použitých surovin, bylinek, koření, množství soli při přípravě jídla. Je proto dobře si potřebnou informaci najít v odborné literatuře nebo se poradit v oblíbeném obchodě s vínem, je-li v něm dobře proškolená obsluha. V každém případě se fantazii mezi nekladou, proto se nebojte experimentovat.

Text: Jakub Severin
sommelier vinotéky Balkanexpress, Zlín

Foto: Samphotostock.cz

TERNO
coop TERNO

Vážení zákazníci, grilovací sezóna je tu!

Pro neopakovatelné okamžiky strávené s rodinou a přáteli při grilování pod letním nebem nabízíme široký sortiment kvalitního čerstvého masa. Hovězí a vepřové maso od firmy Zdeněk Ritter, kuřecí a krůtí maso z certifikovaných českých chovů. Správné chuťové tóny grilovaných mas podtrhne vhodně vybrané koření, jehož nabídka je u nás také rozsáhlá. Vyzkoušejte třeba značku Dle gusta, Kořenící přípravek Gril 30 g. Po 12 hodinách naložení dokáže s masem skutečné zázraky.

Vítanou přílohou k masu jsou chutné zeleninové saláty. Denně dovážíme svěží plody v té nejvyšší kvalitě. Samozřejmou součástí našeho sortimentu jsou také čerstvé bylinky.

Posledním důležitým doplňkem ke grilování je sklenka dobrého vína, s jehož výběrem Vám také rádi pomůžeme.

Na naši nabídku je spolehnouti v každé roční době!



HOTEL HORAL
WELLNESS GOLF COUNTRY

**Letní grilovací terasa
Velké Karlovice**

Krajové i grilované speciality
Škrábaná zmrzlina, domácí dezerty, pohodlné posezení
Termální bazény, lanový park, zábava pro děti
Letní víkendy s cimbalovkou

Chystáme:
Den otevřených dveří na Horalu
(26. 5. - segway, lanový park, golf a další aktivity k vyzkoušení zdarma).

V provozu při příznivém počasí (pátek a sobota do 24.00 hod.).
Dejte si pauzu při výletu po cyklostezce Bečva. www.horal-hotel.cz

SOUTĚŽ O VINNOU KOUPEL A VSTUP DO WELLNESS

V naší soutěži máte možnost vyhrát jeden poukaz na vinnou koupel pro dvě osoby a čtyři poukazy na hodinový vstup do luxusního wellness centra v hotelu Niva v Luhačovicích. Náповедou ke správné odpovědi vám může být také návštěva na www.niva.cz

Kolik nabízí lázeňský & wellness hotel Niva Luhačovice procedur?



- 10 léčebných a 5 wellness procedur
- 30 léčebných a 10 wellness procedur
- více než 40 léčebných a 15 wellness procedur

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zašlete do 15. června 2013 na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovým číslem 111 vyhrává poukaz na vinnou koupel. Odesílatel správné odpovědi s pořadovým číslem 18, 35, 59 a 88 vyhrává poukaz do wellness centra. Výherci soutěže budou telefonicky vyzkoušeni.

ADRESÁŘ PRŮVODCE

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

DOLCEVITA
viz rubrika Restaurace

SPIRIT RESTAURANT
viz rubrika Restaurace

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
viz rubrika Restaurace

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT

GASTRO NOVOTNÝ
areál Rybníků 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



GASTROSANITACE ZLÍN
Kpt. Nálepků 1227, Otrokovice
Tel. 608 710 716, 777 310 716
www.sanitacezlin.cz



SKLENIČKA
SNP 1155, Otrokovice

HOTELY A PENZIONY HOTELS AND GUESTHOUSES

**AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
WELLNESS & SPA HOTEL**
A. Václavíka 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL ALEXANDRIA
Masarykova 567, Luhačovice
Tel. 577 682 100, 577 120 700
www.lazneluhacovice.cz



HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
Náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL MOSKVA
Náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice – Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovice 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM
Náměstí 3. května 1877, Otrokovice

WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovice 203, Luhačovice

HOTEL BUCHLOV
Pod hradem Buchlov

HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

HOTEL MLÝN VELEHRAD
Na Hrádku 4, Velehrad

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

Tel. 572 508 034
www.hotelskanzen.cz



HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE
Dvořákova 595, Uherské Hradiště

HOTEL LA FRESKA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

HOSPODA KYČERKA
viz rubrika Restaurace

inzerce



KAVÁRNY COFFEE HOUSES

ADRIA GRANDE
OC Zlaté Jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice



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

CAFÉ R21
Třída T. Bati 21, Zlín

GOLF BAR U 19. JAMKY
T. G. Masaryka 1335, Zlín

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

ICE CAFE
Třída 3. května 1170, OC Centro Zlín
Třída Dr. Veselého 177, Luhačovice



KAVÁRNA V BUSINESS LINE
Lorencova 3791, Zlín

KÁVA JINAK
OC Zlaté Jablko, Zlín

BAR AQUARIUM
Josefa Stancla 154, Uherské Hradiště

CAFE CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ LA PUERTA
Mariánské náměstí 61, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA POD VĚŽÍ
Masarykovo náměstí 165, Uherský Brod

JINÉ CAFÉ
Havlíčková 173, Uherské Hradiště
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

KAVÁRNA KOVAK
Havlíčková 160, Uherské Hradiště

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

PAPA GEORGE
Hradební 1306, Uherské Hradiště

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

CAFE & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFFE CASTELLO
Ztracená 71, Kroměříž

CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž



inzerce

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

E - CAFE
Náměstí E. Beneše 39, Holešov

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
Sevcovská 1556, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE FOOD & BEVERAGE

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.



ŘEZNIČTÍ ROSTISLAV MATULA
Gahurova 5265, Zlín

VINCENTKA A. S.
Lázeňské náměstí 165, Luhačovice
Tel. 577 131 260
www.vincentka.cz



PEKÁRNA BACHAN
Havlíčková ulice, Uherské Hradiště

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



Výroba a prodej chlazených jídel.

inzerce



ZDE JE MÍSTO I PRO VÁŠ PODNIK!

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

RESTAURACE RESTAURANTS

BALTACI RESTAURACE NAPAJEDLA
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

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



CANADA PUB
Gahurova 5265, Zlín

DOLCEVITA
Náměstí Míru 12, Zlín
Tel. 773 598 982
www.dolcevita-zlin.cz



DALEŠICKÁ HOSPODA VRŠAVA
Vršava 2538, Zlín

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE
Hotel Alexandria, Luhačovice

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havličkova 1854, Otrokovice

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

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

JÍDELNA 51
Budova 51, areál Svit, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

RANCHERO
Náměstí Práce 2512, Zlín

RESTAURACE – BISTRO
Areál OBI, Zlín – Louky

RESTAURACE A KAVÁRNA CAFÉ RETRO
Masarykovo náměstí 650, Vizovice

RESTAURACE MYSLIVNA
Tř. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lipa 259, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍK
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín – Přiluky
Tel. 577 018 282
www.ujohana.cz



RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

RESTAURACE U SEPTIMA
Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SOCHY
Masarykovo nám. 21, Vizovice

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

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



RESTAURACE A PENZION UNO
Nivy III/4439, Zlín

RESTAURANT SYMFONIE
Augustiniánský dům, Luhačovice

SELSKÁ KRČMA
Náměstí 3. května 1606, Otrokovice

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



SPORTARENA U JELEŇA
Tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HRÁČKŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ
Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín – Malenovice

V PRÁCI
Kvítková 4323, Zlín

HOSPODA NA BLBÉM MÍSTĚ
Otkarova 1253, Uherské Hradiště

MOTEL PEPČÍN
Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE CORSO
Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KD
Mariánské náměstí 2187, Uherský Brod

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA
Týrsovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE NA BAŠTĚ
Dlouhá 211, Uherské Hradiště

RESTAURACE NO. 6
Hradební 1198, Uherské Hradiště

RESTAURACE ORLOVNA
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

inzerce

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

RESTAURACE SPORT BABICE
Babice 413

RESTAURANT LE NAUTIC
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

RESTAURANT NET
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT RÖTTER
Šromova 137, Uherské Hradiště

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Míškovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147



R – CLUB
Krátká 435, Holešov – Vsetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL
Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE CUKROVAR
Palackého 162, Holešov – Vsetuly
Tel. 573 514 240
www.restauracecukrovar.cz



RESTAURACE KANADA
Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

RESTAURANT SUŠIL
Fryčajova 888, Bystřice pod Hostýnem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov

HOSPODA KYČERKA
Velké Karlovice 774

inzerce



VINOTÉKY WINE SHOPS

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín
Tel. 602 720 151
www.balkanexpress.cz



GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

OBCHŮDEK NA NÁVSI
Náves 36, Zlín – Prstné
Tel. 603 223 177

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



**VINOTÉKA S VINÁRNOU
U SVATÉHO ANTONÍNKA**
Náměstí Míru 9, Zlín

inzerce



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

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

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

PRODEJNA VÍNA A EVROPSKÝCH SÝRŮ
Moravská 2363, Uherský Brod

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA
Mariánské náměstí 44, Uherské Hradiště
Tel. 774 087 654

VINOTÉKA COMENIUS
Široká 143, Uherský Brod

VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601



ZÁBAVA ENTERTAINMENT

AUTO SLEZÁČEK
Prstné 526, Zlín

GALAXIE ZLÍN
Vršava, Zlín

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



ZÁMEK NAPAJEDLA
Zámecká 265, Napajedla

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

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

PASÁŽ MENTON
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

DŮM KULTURY
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZÁMEK HOLEŠOV
Náměstí F. X. Richtera 190, Holešov

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

inzerce





KAM NA AKCI

KVĚTEN – ČERVEN – ČERVENEC



16. – 19. 5. Steakové a rybí speciality

Místo: Hotel Skanzen, Modrá u Velehradu

23. 5. Lososové variace - kurz

Místo: MOKUL Napajedla

24. – 26. 5. Jízda králů

Místo: Vlčnov

24. – 26. 5. Hanácké slavnosti Chropyně

Místo: Chropyně

1. 6. Zámecký gulášfest

Nově připravovaná akce pro celou rodinu 1. Zámecký Gulášfest v Holešově - kořeněný hudbou, zábavou a dobrým jídlem. V prostorách zámecké zahrady si vyberete z bohaté nabídky kotlíkových gulášů a ochutnáte 30 pivních speciálů. Celým dnem vás budou provázet kapely: Cestující hudba, Vintage wine, Los Perdidos a proběhne večerní zábava Press rock. Pro děti je připraven velmi bohatý doprovodný program: projížďka na velbloudovi, koních. Klauun, skákačky, divadlo a další.
Místo: Zámek Holešov



6. 6. Zelenina má zelenou – kurz

Místo: MOKUL Napajedla

13. 6. Sýry, tvaroh, ricotta – kurz

Místo: MOKUL Napajedla

14. – 15. 6. Oslavy UNESCO – jarmark lidových řemesel

Dvoudenní jarmark lidových řemesel je součástí oslav zápisu města Kroměříž na Listinu světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO. Zúčastní se ho desítky řemeslníků z Čech, Moravy i Slovenska, aby zde předvedly svou zručnost v různých tradičních lidových řemeslech. Remeslné stánky doplňují stánky s občerstvením. Součástí akce bude po oba dny odpolední kulturní program.
Místo: Kroměříž

14. – 16. 6. Moravia Food Festival

Místo: Kroměříž

15. 6. Vizovické farmářské trhy

Místo: Masarykovo náměstí, Vizovice

20. 6. Pečeme bez vážení - kurz

Místo: MOKUL Napajedla

20. – 23. 6. Steakové a rybí speciality

Místo: Hotel Skanzen, Modrá u Velehradu

22. 6. Holešovská regata

Místo: zahrady Zámku Holešov

22. 6. Farmářský trh

Místo: Fryšták

22. – 23. 6. Otevřené sklepy

Místo: Březi

29. 6. Festival malých pivovarů

První napajedelský Festival malých pivovarů! Přijďte ochutnat zajímavá a netradiční piva.
Místo: Napajedla

4. 7. Vepřová žebra - kurz

Místo: MOKUL Napajedla

5. 7. – 7. 7. Rožnovské slavnosti

37. ročník Mezinárodního folklorního festivalu. Dny tradiční kultury slovanských zemí.
Místo: Rožnov pod Radhoštěm

8. – 31. 7. Jídlo z blízka

Místo: Brno

11. 7. Itálie v naší kuchyni - kurz

Místo: MOKUL Napajedla

12. – 14. 7. Kopaničářské slavnosti

Místo: Starý Hrozenkov

13. 7. Selské trhy

Místo: Uherské Hradiště

Zdroj: www.vychodni-morava.cz



Nastupovat!

Kavárna POTMĚ přijíždí do Zlína!

Foto: Jakub Skokan



Jaký je svět bez barev a světla? Ve dnech **31. 5. – 1. 6.** to zkuste na vlastní kůži! Autobus s neobvyklou Kavárnou POTMĚ, ve které vás obsluží nevidomí, přijede na filmový festival ve Zlíně. Vypít si šálek vyhlášené černočerné kávy můžete celý den **od 10 do 20 hodin na náměstí Míru.**

„Na palubě autobusu uvidíte svět novými očima. Stačí se nechat vést a důvěřovat těm, kteří jsou

s tmou dokonale zšití. Sehraný tým nevidomých kavárníků Vás usadí do jednoho z šesti kupé a dříve, než Vám donesou černou kávu, můžete objevovat organické, ladné tvary prostoru, ve kterém se nacházíte. Každé kupé je očalouněno materiálem s jinou strukturou, aby podněcovala Vaši fantazii. Orientace v černočerném prostoru je možná jen po hmatu. Brzy však objevíte, že svět pod rouškou tmy může být nečekaně laskavý, plný vjemů, pocitů, inspirace,“ uvedla Martina Kaderková, ředitelka Nadačního fondu Českého rozhlasu.

ogar
HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK

KULTURNÍ TIPY

- 23.5. Taneční večer se skupinou Navalentým
- 24.5. POUTNÍCI - legendární country kapela
- 29.5. Miša Leicht - stálice české folkové scény
- 30.5. NEZMĚŘI - nejnámější folková kapela
- 1.6. George and Beatovens s Kahovcem a Sodomou - hity Petra Nováka a 60. let
- 3.6. Beseda s Martinem Kratochvílem - jazzový muzikant a horlivý cestovatel
- 5.6. Láďa Kerndl a Pepa Náhlovský - originální fúze dvou výjimečných osobností
- 16.6. PLAVCI s Irenou Budweiserovou
- 21.6. Luboš Beňa a Benzo Radványi - první třída v akustickém blues
- 28.6. DUNIBUCH - mladá ergenická folková kapela

Hotel a Valašský šenk OGAR
Pozlovice 47, 763 26 Luhačovice
Zlínský kraj, Česká republika

WWW.OGAR.CZ
tel., fax: (+420) 577 131 650, tel.: (+420) 577 133 750
e-mail: ogar@ogar.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

ITY MŮŽEŠ BÝT

V.I.P.

věrnost se vyplatí!
každé desáté menu zdarma



klubové akce styl
výhody soutěže
zábava slevy

každé desáté pivo zdarma

registrace a podmínky na www.9evitka.cz

HLEDÁME SÝRAŘE!

OTEVŘETE SI BOUTIQUE GURMÁN

V regionu severní a střední Moravy provozujeme obchůdky Boutique Gurmán a spolupracujeme s různými voňavými krámkami podobného zaměření.

Pro rozšíření této sítě obchodů na Moravě hledáme další nadšence.

Pokud si chcete otevřít vlastní sýrový obchůdek, ale nejste si jisti, jak na to, neváhejte se na nás obrátit.

Rádi vám pomůžeme s vašimi začátky sýrového podnikání. Poskytneme vám: know-how, školení, podporu prodeje i marketingovou podporu.

Chcete s námi spolupracovat?

Kontaktujte nás!

Martin Svačinka
tel.: 776 333 338
e-mail: vemena@vemena.cz



LA BOTELLA

prémiová vína
a delikatesy

Staňte se členem VIP klubu **AMORES VINOS** a užívejte všech výhod spojených s nadstandardní péčí.

Více na www.labetella.cz



S VIP kartou **AMORES VINOS** můžete kromě výhodného nákupu vína využít i zajímavé slevy v síti prodejen **LOS KACHLOS, ČR a TOSCANA, SR.**

Novinka!

*Jseš taky
zralej
na pšenici?*



**Nové Krušovice Pšeničné,
jemně zakalené, extra osvěžující.**

PIJTE S MÍROU .CZ