

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

červenec - srpen 2013

téma

Jak chutná Morava?

soutěž

O Minikuchařky moravských receptů

aktuálně

Slovácké slavnosti vína a otevřených památek v Uherském Hradišti

Food festival v Luhačovicích

Dožínky Zlínského kraje v Kroměříži

Gastrofestival Chuť Jeseníků

Vinařské sklepní uličky jižní Moravy



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

Foto: m-ARK Marketing a reklama

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

GASTRO
Novotný www.gastronovotny.cz

**PRODEJNA VE ZLÍNĚ
NA NOVÉ ADRESE!**

Kompletní sortiment vybavení pro bary, restaurace, hotely, kuchyně

GASTRO NOVOTNÝ
Dornych 102, Brno
Tel.: +420 542 211 802

tř. T. Bati 174, Zlín-Louky (vedle Škoda Samohýl)
Tel.: +420 777 771 906

„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

Chcete oživit své podnikání? OTEVŘETE SI SVŮJ BOUTIQUE GURMÁN

V regionu Severní a Střední Moravy provozujeme obchůdky se sýry, víny a různými delikatesami. Spolupracujeme s voňavými krámkami podobného zaměření. **Pro rozšíření této sítě obchodů nejen 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



 **Ráj Vína** www.rajvina.cz

Otevřete si vlastní vinotéku

Máte zajímavé prostory nebo přemýšlíte o zřízení vlastní vinotéky?

Rádi Vám pomůžeme s realizací.

Máte již vinotéku a rádi byste se stali členem silné obchodní společnosti Ráj Vína a přilákali do své vinotéky nové zákazníky? Staňte se součástí naší sítě vinoték Ráj Vína.

Co Vám můžeme nabídnout a co Vám může vzájemná spolupráce přinést?

- Komplexní poradenský servis při zařizování a provozování vinotéky
- Velký výběr kvalitních lahvových vín za příznivé ceny
- Širokou nabídku kvalitních sudových vín (více než 30 odrůd)
- Montáž výčepního zařízení **ZDARMA**
- Možnost kompletního vybavení Vaší vinotéky
- Reklamní předměty pro Vaší vinotéku **ZDARMA**
- Možnost **PŘÍSPĚVKU** na nájemné!
- Prezentace Vaší vinotéky na našich webových stránkách **ZDARMA**
- Díky velké návštěvnosti našich www stránek můžete očekávat vyšší návštěvnost na Vašich vinotékách
- Individuální přístup pro naše partnerské vinotéky

Máte-li zájem o vlastní vinotéku, můžete nás kdykoliv kontaktovat

Ráj Vína s. r. o.
tel.: +420 776 605 603, E-mail: hanak@rajvina.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

Limuzíny Flexáček



PRONÁJEM LUXUSNÍCH LIMUZÍN LINCOLN S ŘIDIČEM
svatby, oslavy, výročí, narozeniny, nevědní dárek vašim blízkým



+420 577 200 057, +420 777 859 881

www.lincolnzlin.cz

VŠECHNY CHUTĚ MORAVY

Text: Blanka Kovandová

Zveme vás na prázdninové putování Moravou za dobrým jídlem a pitím. Vyhledáme a připomeneme si ty nejnámější lahůdky z původní kraje gastronomie. Dá se vůbec za tu cestu zjistit, jak chutná a jakou vůni má Morava?

Nahoře v **severní části Moravy a ve Slezsku** se objevují v lidové stravě odkazy na kuchyně od sousedů z Polska – třeba **bigos**, pokrm z jednoho hrnce, čím uležejší, tím lepší, plný masa, zelí, klobásek a podobně jako na Valašsku hodně brambor. Základem bylo na severní Moravě a ve Slezsku jídlo, které pomůže zasytit a vydržet dřinu, dřinu a zase dřinu. Tento tvrdý kraj je ovšem také domovinou křehké, rozplývající se dobroty – **štramberských uší**. Regionální prameny uvádějí, že ve Štramberku byly ve svátek Nanebevzetí Páně podávány perníky pečené ve tvaru lidského ucha (Schkarnitzel), nosu a rukou. Pamětníci pak vzpomínají pouze na okořeněné medové uši, které pekli cukráři původně z chlebové (režné) mouky. V období první republiky pak „uší“ začaly pronikat i do jednotlivých domácností. Elipsy z medového těsta, které jsou ještě horké tvarovány do kornoutu, jsou dodnes nedílnou součástí trhů a jarmarku po celé Moravě.

Úrodná **Haná** dala a stále dává moravské gastronomii pořádný říz v podobě **tvarůžků**. Čím je pro Italy Parmezán nebo pro Švýcary Ementál, tím jsou pro nás „holomocký tvarůžek“. Nejstarší ověřené zmínky, týkající se výroby tohoto specifického sýra, pocházejí z 16. století, a už tehdy zřejmě představovaly běžnou součást jídelníčku. V průběhu staletí si uchovaly pevné místo na jídelníčku (prý nechyběly ani na stole Rudolfa II.) i mezi gastronomickými specialitami uznávanými Evropskou unií. Původně byly vyráběny podomácku v obcích kolem Olomouce a až do 19. století se jim říkalo selské tvarůžky. Označení „olomoucké“ získaly proto, že se nejčastěji prodávaly na olomouckých trzích. Tvarůžky dokazují, že v jednoduchosti je krása – vyrábějí se z nesyřené, kyselé tvarohu a kromě soli se nepoužívají žádné konzervační látky. Mají velmi nízký obsah tuku (kolem 1 %) a tak jsou vhodné i pro dietáře. Gurmáni by jistě ocenili, kdyby se zase v hospodách dal hojněji k pivu koupit čerstvý křupavý chléb s máslem, tvarůžkem, ozdobený cibulí a špetkou červené papriky!

Je zajímavý paradox, že chudé **Valaško** dalo české gastronomii jídla, která se stala pevnou součástí jídelních lístků po celé republice. Když vynecháme místní všelék – **slivovici**, stačí zmínit typickou

polévku **kyselici** (denní „chléb“ všech Valachů). Ta v sobě snoubí všechny základní ingredience valašského kulinaření – zemáky, kysané zelé, sušené hříby (v postní variantě i sušené švestky) a zátřepku z mouky a trochy mléka pro ty chudší strávníky a obohacená kouskem uzeného masa nebo klobásky, smetanou nebo vajíčkem pro ty movitější. A co další delikatesy? Nesmíme zapomenout na **brynzové halušky se slaninou** a dnes tolik oblíbené velké koláče **frgály**. Ovšem pozor! Pochvalou „to je ale výborný a krásný frgál!“ byste hospodyňku ještě tak před sto lety hluboce urazili, protože „frgál“ není původním významem nic lepšího, než „nepodarek“, tedy koláč, který se nepovedl. Dnes je to ovšem označené pro kraje speciálně z kynutého, tence vyváleného těsta s vrstvou hruškových nebo trnkových povidel, máku nebo tvarohu, zkropený dobrým přepuštěným máslem. *(Poznámka: na tomto místě se autorka při tvorbě článku vydala už minimálně potřetí podívat se do ledničky a spíše, jestli se některá z popisovaných dobrot zářačně nezjevila v domácích zásobách. Bohužel ne.)*

Moravské Slovácko přispělo do plejády chutí oblíbeným **trdelníkem** – pečivem, které zpestřovalo jídelníček o svatbách, křtinách i masopustu a bylo součástí darů posílaných šestinedělkám „do kůta“. Trdelník z dobrého kynutého těsta navinutý na válci (právě tomu válci se říkalo trdlo) se opékal nad otevřeným ohněm, potíral žloutkem a sypal cukrem a rozemletými ořechy. Při konzumaci dodnes oblíbeného pečiva se prý pozná, kdo je pravý moravský Slováček a kdo ne. Slováček odvinuje z trdelníku hezky pramének po praménku a ostatní „barbaři“ jsou schopni jej nakrájet třeba nožem. Slováčkovi vdčíme též za **křehké Boží milosti**, které se na jazyku rozplývají jako sladké odpuštění.

V naší pouti od severu krásnou Moravou jsme se dostali až na jih. **Jižní Morava** je bohatá, veselá sestra oblastí, které jsme již společně prošli. Díky štědré dávkě slunce, tepla a úrodné půdy se tu daří zelenině (znojemské okurky), ovocným sadům (nikde na Moravě nenajdete sladší a šťavnatější meruňky, rýngle nebo broskve) a hlavně – vínu... Kraj plný vinných sklepů a vinic si plně zaslouží zmínku o víně. Na zdejších svazích



se daří veltlínu, ryzlinku, müllerce... První oficiálně uznanou odrůdou moravského původu je **Pálava**, kterou vyšlechtil před více než čtyřiceti lety Ing. Josef Veverka ve Velkých Pavlovicích. Dlouhé roky víno z oválných červenošedých bobulí Pálavy pili akorát místní. Teprve posledních pár let se tenhle kříženec Tramínu červeného a müllerky začal prosazovat na mezinárodních přehlídkách i v zemích, kde víno považují za národní poklad, jako je Francie nebo Itálie. V roce 1987 přišel z Polešovic **Muskát moravský** (kříženec Muskát Ottonel a Prachttraube) a odborníci stále pracují na nových moravských odrůdách. Majitelé malých vinohradů zatím rok co rok a den co den tvrdě pracují, aby si pak mohli se sousedy vychutnat sklenku vlastnoručně s láskou vyrobeného vína. Když se budete toulat jižní Moravou, neodmítněte případné pozvání k ochutnávce. Jen mějte na paměti, že musíte pít tak, abyste létali, nikoli padali.

Výčet moravských dobrot by mohl být několikánásobně delší a možná jsme vynechali právě tu Vaši oblíbenou. Jsou to dobroty, které prověřil čas a které nikdy nezklamou, pokud budou připravovány s úctou k původním ingrediencím, bez náhražek a dochucovaadel. Spousta jídel, která dřív tvořila nedílnou součást každodenní stravy našich předků, už zmizela v gastronomickém propadlišti dějin – téměř zaniklé polévky ovocné, mléčné nebo syrné, kaše z obilovin a sušeného ovoce, nezvyklé kombinace chutí i surovin. Až na staré recepty narazíte v některé z kuchařek nebo v zápiscích po babičce, dejte jim šanci a vyzkoušejte je. Moravská gastronomie – ta prastará i ta současná – je totiž daleko bohatší a barvitější, než jsme stihli vyličít. A rozhodně stojí za ochutnávku. Morava nabízí tisíce chutí a vůní.

partner



partner



partner



nejlepší recepty na jednom místě

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683. Bezplatný magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 20. 7. 2013. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín, 760 01. E-mail: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625. Foto na titulní straně: m-ARK Marketing a reklama s. r. o.

inzerce

graspo
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.vymetlik@graspo.com

www.graspo.com

JEDNOHUBKY

TIP PRO VAŠE PODNIKÁNÍ

Jestli je dobré jídlo a pití vašim koníčkem a zvažujete zkusit vlastní podnikání nebo jen rozšířit to stávající, pak vám přinášíme zajímavý tip. Otevřete vlastní sýrový obchůdek Boutique Gurmán s nabídkou voňavých sýrů, vín a delikates. K tomu získáte know-how, školení, podporu prodeje i marketingovou podporu.

Více na www.vemena.cz



PIVNÍ A NOVĚ I MOŘSKÉ LÁZNĚ

Neostali jste se letos k moři? Tak nezužejte! V areálu pivovaru v Rožnově pod Radhoštěm máte nyní možnost kromě pivních lázní vyzkoušet nově také mořské klimatické lázně. Zajijete, jaké je to vznášet se mezi delfiny, nadýcháte se mořského slaného vzduchu nasyceného kyslíkem a ozonem. V dřevěných kádích se naložíte do bublající mořské vody se skutečnými mořskými řasami! A je toho mnohem více, ale určitě nebude chybět písek, „mořská hudba“, mušle, koktejly, zmrzlina, středomořská strava i originální reflexní masáže, na které nikdy nezapomenete.

Více na www.morskelazne.cz



14|15 BAŤŮV INSTITUT KŘÍŽOVATKA INSPIRACE

Jedinečný komplex, v němž lze strávit i několik hodin, nabízí v centru Zlína 14|15 Baťův institut. Od května je lidem přístupná 14. budova. V ní se nachází expozice muzea a galerie, které svojí unikátností i obsahem dosahují evropské úrovně. Od září se otevře i vedlejší 15. budova s knihovnou, kavárnou a multifunkčními sály. Přízemí budovy i sousední venkovní platforma budou mimo jiné určeny i ke komerčním pronájmům. Součástí komplexu je také kryté parkoviště.

Více na www.14-15.cz

SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ VALAŠSKÝ RECEPT

Třetí ročník soutěže o nejlepší valašský recept, kterou pořádá Spa hotel Lanterna ve Velkých Karlovicích, již zná své vítěze. První místo obsadil recept na **jehněčí maso se slivovicovou vůní** od Radima Vilkoše z Ostravy. „Manželka tento recept kdysi dostala v nemocnici od jedné staré babičky. Od té doby podle něj vaříme – sice ne často, protože jehněčí maso i slivovice jsou drahé suroviny, ale vždy ho používáme při slavnostní příležitosti nebo k Velikonocům,“ prozradil vítěz **Radim Vilkoš**. Vítězný recept bude představen veřejnosti při Karlovském gastrofestivalu, jehož 5. ročník se ve Velkých Karlovicích uskuteční 4. až 6. října.



STAŇ SE FANOUŠKEM A VYHRAJ OBĚDY ZDARMA

Celý měsíc můžete chodit na obědy do Restaurace Myslivna ve Zlíně zdarma, pokud se stanete na facebooku jejím fanouškem a v losování pak budete mít ještě štěstí. Každý pracovní den v srpnu od 9.00 do 11.00 hod. se uskuteční na FCB Restaurace Myslivna tipovací soutěž, které jídlo z denního menu se bude v daný den nejvíce prodávat? Výherce tipovací soutěže získá voucher v hodnotě 500 Kč a ze všech tipujících pak bude ještě vylosován šťastlivec, který získá obědové menu na jeden měsíc zdarma.

Více na www.facebook.com/MyslivnaZlin nebo www.myslivnazlin.cz

ZVOLTE NEJLEPŠÍ VINAŘSKOU DESTINACI

TOP VINAŘSKÝ CÍL 2013 je soutěž o nejlepší tuzemskou vinařskou destinaci. O jejím vítězi rozhodnete také Vy! Od začátku srpna do 25. října můžete hlasovat na webu soutěže a zvolit své oblíbené vinaře. V loňském roce zvítězilo Chateau Lednice – Valtické Podzemí. Vyhrát některou z věcných cen mohou i hlasující.

Více na www.topvinarskycil.cz



inzerce

NABÍZÍME K PRONÁJMU



14|15 BAŤŮV INSTITUT

14|15 BAŤŮV INSTITUT nabízí pronájem prostor pro kavárenský či fastfood provoz v novém kulturním komplexu Zlín.

Okamžitě zahájení provozu.

Interiéry jsou plně vybaveny, včetně moderního zařízení kuchyně a zázemí.

Kontaktujte nás na telefonu 573 032 111.

Více informací na <http://www.14-15.cz/kavarna/>



OSLAVA ÚRODY I LIDOVÁ VESELICE

DOŽÍNKY ZLÍNSKÉHO KRAJE 2013

Hudba, tanec, zpěv, slivovice i dobré jídlo, na to vše se mohou těšit ve dnech 23. – 24. srpna 2013 návštěvníci Dožinek Zlínského kraje a III. Mezinárodního festivalu dožínkových tradic v Kroměříži.

Dožínky (obžínky) jsou jednou z nejstarších domácích i světových tradic spojených s lidovou kulturou. Slaví se od nepaměti ve všech zemědělských zemích a měly výrazný náboženský a lidový charakter. Oslava úrody byla spojena s mnoha rituály, ale i lidovou veselící. Obžínky a obžínkové veselice, u kterých nesměla chybět muzika, dobrá nálada a bohatě prostřený stůl, měly mnoho podob v závislosti na regionu a době konání. Jako takové byly památkou na staré zvyky z dob pohanských, kdy naši předkové obětovali první a poslední snop bohům úrody. Velmi starým zvykem, který patřil k obžínkové veselici, bývalo stínání hlavy živému beránku, jako škůdci mladého osení. Tento brutální zvyk byl úřady zakazován, až docela vymizel.

V mnoha evropských i mimoevropských zemích má tato tradice dodnes náboženský charakter. V Československu jej ztratila ve 20. století, kdy byla využívána k politickým účelům. Slavnost může zahrnovat odvážení posledního snopu z pole, předání dožínkového věnce a přání („vinšování“) hospodáři; potom následuje hostina s hudbou a tancem. Věnc se schovával v hospodářství do

Vánoce nebo až do příštích žní. Po druhé světové válce byla tato tradice postupně transformována do oslav socialistických – pracujících zemědělců a přehlídku strojů. Vymizely dávné rituály a také se přirozeně nerozvíjela národní kultura a zvyky. Teprve v posledních letech dochází u některých dožínkových slavností k pokusům navrátit dožínkám dřívější význam a smysl – příkladem mohou být i krajské Dožínky v Kroměříži, které se v letošním roce konají už posedmý.



PROGRAM FESTIVALU

Pátek 23. srpna

- 9.00 – 20.00 DOŽÍNKOVÝ JARMARK – Velké náměstí
- 10.00 – 17.00 Výstava zemědělské techniky z dob našich dědů – Výstaviště Floria Kroměříž
- 17.00 – vernisáž výstavy krojů mikroregionu Dolní Poolšaví + maleb – zámek
- 18.00 – koncert TRYS KETURIOSE (Litva) SUTARTINES – kostel
- 19.30 – představujeme mikroregion DOLNÍ POOLŠAVÍ (VYŠEJ NAD OBLAKY) - Velké náměstí
- 21.00 – projekce filmu O MORAVSKÉ ZEMI s hosty – Velké náměstí

Sobota 24. srpna

- 9.00 – 20.00 DOŽÍNKOVÝ JARMARK – Velké náměstí
- 10.00 – 17.00 Výstava zemědělské techniky z dob našich dědů a prohlídka výstaviště a jeho zahrad - Výstaviště Floria Kroměříž
- 10.00 – 17.00 SLAVNOSTI CHLEBA – nádvoří Zámku
- 10.00 – 12.00 DOŽÍNKY ZLÍNSKÉHO KRAJE – Velké náměstí
- 12.00 – 17.00 přehlídka folklorních souborů ZLÍNSKÉHO KRAJE – Velké náměstí
- 13.00 – 16.00 REGIONÁLNÍ POTRAVINA – Sala Terrena
- 14.00 – 17.00 Mezinárodní prezentace: NEMATERIÁLNÍ DĚDICTVÍ UNESCO (Jízda králů, Verbuňk, fujara, odzemek, SUTARTINES, Indonésie) – Zámek
- 18.00 GALAPROGRAM ZAHRANIČNÍCH HOSTŮ POKLADY UNESCO (18.00 – Slovinsko, 18.30 – SUTARTINES, 19.00 – Vsacan 30 let, 19.30 – Duša fujary, 20.00 – Indonésie, 20.30 – Verbuňk, 21.00 – Maroko, 21.30 – taneční skupina Hradištan)

Text a foto: Dům kultury v Kroměříži



KRÁL VÍN ČESKÉ REPUBLIKY 2013

SE CHYSTÁ NA HODNOCENÍ

Hodnocení vín největšího vinařského projektu ČR se uskuteční již tradičně v první polovině srpna v mikulovském hotelu Eliška. Nyní se organizátoři soustředí na aktualizaci fotografií a textů pro novou knihu KRÁL VÍN České republiky 2013. Na konci července pak očekávanou tisícovku vín seřadí, očíslovají a připraví vše k hodnocení.

Odborná veřejnost se bude moci s víny potkat poprvé při neoficiálních večerních degustacích v rámci hodnocení, a to od 12. do 14. srpna v křížovém sklepě v Mikulově u hotelu Eliška. Širší veřejnost pak v otevřeném Archivu KRÁLE VÍN v Němčičkách 31. srpna. Po celý den tu budou prezentována nejlepší vína jednotlivých vinařů v kombinaci se středomořskou gastronomií. Nejdůležitější chvíle letos vinaři zažijí v pátek 13. září v Clarion Congress Hotel Olomouc, kde obdrží z rukou ministra zemědělství a primátora Olomouce svá zasloužená ocenění. Již 14. září na stejném místě může ochutnat široká veřejnost 500 nejlepších vín letošního ročníku! Vstupenky jsou již nyní k dispozici na www.kralvin.cz.

Na všech akcích KRÁL VÍN České republiky se potkáte s finalistkami soutěže Miss Víno 2013, které byl KRÁL VÍN České republiky partnerem. S vynikajícími víny se tak snoubí jak vybrané pokrmy, tak také dívčí krásy.



LUHAČOVICE

RELAX, GASTRONOMIE I ZÁBAVA

Text: Blanka Petráková



Sušárna v Dobrkovicích č. p. 101

FOTO: Archiv Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně

OVOCE V TRADIČNÍM JÍDELNÍČKU

Ovocnářství luhačovickeho Zálesí se staletou tradicí pěstování slivoní a švestek patřilo v minulosti k nejproslulejším na Moravě. Staré krajové odrůdy ovoce nebyly příliš trvanlivé, proto se konzervovaly několika způsoby: moštováním, vařením na povidla, pálením a sušením. Větší úrody ovoce, zejména švestek, se zpracovávaly sušením ovoce v sušárnách. Sušení ovoce dospělo k největšímu rozkvětu ve druhé polovině 19. století, přičemž si uchovalo domácí charakter. Průměrný rolník na Zálesí sušil na konci 19. století 20–40 q ovoce ročně. Sušené ovoce sedláci (zvaní „trnkáři“) prodávali na trhu nebo rozvázeli do okolních moravských měst Prostějova, Olomouce, ale též do Bratislavy, Vídně či polského Krakova. Obchodování s sušeným ovocem se ve velkém věnovali i židovští překupníci v Uherském Brodě. Od devadesátých let 19. století se začali pěstitelé zaměřovat více na jiný druh zpracování ovoce – pálení, a sušení ovoce pozvolna upadalo. Přesto se ovoce na východní Moravě sušilo pro vlastní potřebu až do padesátých let 20. století, kdy kolektivizace způsobila téměř definitivní zánik domácích sušáren.

Ovoce bylo v minulosti důležitým zdrojem obživy a příjmu podhorských zemědělců v okolí Luhačovic. Využívalo se také při léčbě různých onemocnění a bylo součástí tradiční kuchyně. K nejběžnějším jídlům patřil chléb s ovocem, ať už čerstvým nebo rozvařeným sušeným. Oblíbenou pochoutkou v období sušení ovoce byla i tzv. „liza“, což byl ovocný extrakt, který za tepla protékal při sušení z lísek do připravených nádob nebo do miskovitě vyhloubených dolíků v zemi v prostoru zápeče sušárny („drija“, „brijatka“). Mimo sezonu sušení ovoce se večere a snídaně chudé domácnosti mnohdy sestávaly ze sušených rozvařených švestek, hrušek anebo jablek (krajánky), ke kterým se zakusoval chléb. V dobách nedostatku, zvláště ke konci zimy, bylo zvykem chlebové těsto nastavovat nejen vařenými bramborami, ale i sušeným ovocem. Sušené ovoce nesmělo chybět u středovečerní večere.

V úrodných letech se vyráběl na Zálesí pro domácí potřebu ovocný burčák („bunč“), což byl kvašený i nekvašený mošt. Ze sušených křížal se vyrábělo domácí víno, oblíbené bylo také víno šípkové, méně často borůvkové. Podomácku se destilovaly pálenky z vykvašených švestek durancí („slivovice“), třešní, špendlíků, okrajově i z jablek a hrušek. Plané hrušky nebo sladké hrušky, tzv. „pečítky“ se naopak pražily a vyráběla se z nich náhražka cikorky. Jedním z nejběžnějších způsobů zpracování ovoce byla povidla, zde nazývaná „lekvar“ nebo „kotlovica“. Nejčastěji se ovoce, v čerstvém nebo sušeném stavu či jako povidla, využívalo v lidové kuchyni k přípravě moučníků.

CALMA NAVŠTĚVUJE KAVÁRNY

Členky a členové okrašlovacího spolku Calma se vedle své vlastní činnosti podívali na „zoubek“ luhačovickeho kavárna. Návštěvník Luhačovic má v lázních dostatek volného času a návštěvy kaváren patří 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.



DENNÍ BAR HOTELU ALEXANDRIA

Alexandria je od roku 1939, kdy byl zahájen její provoz, jedním z nejexkluzivnějších hotelů v Luhačovicích, s vyhlášenou francouzskou restaurací. Po nedávné rekonstrukci byl v přízemí otevřen vkusný denní bar. Mnoho kolemdoučích by mohla nově opravená fasáda hotelu a luxusní interiérové vybavení odradit od návštěvy s představou, že půjde o finančně nedostupný podnik. Omyl. Čeká vás zde 12 druhů vynikající kávy Lavazza, příjemná obsluha a stylové nádobí. Samozřejmostí je sklenice vody, sušenka s mandlovou příchutí a dva druhy cukru. Rozlévaná smetana v samostatné porcelánové nádobce, nikoliv v plastovém obalu. Plná chuť dobře připravené italské kávy. Největším překvapením je přátelská cena za základní Espresso s mlékem, pouhých 29 Kč!



Calma hodnotí jako vynikající a dává zlatý pohárek.

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.

Luhačovickeý okrašlovací spolek Calma

ANKETA

JE VE VAŠÍ PRODEJNĚ POPTÁVKA PO PRODUKTECH LOKÁLNÍCH DODAVATELŮ?



RICHARD VODÁREK

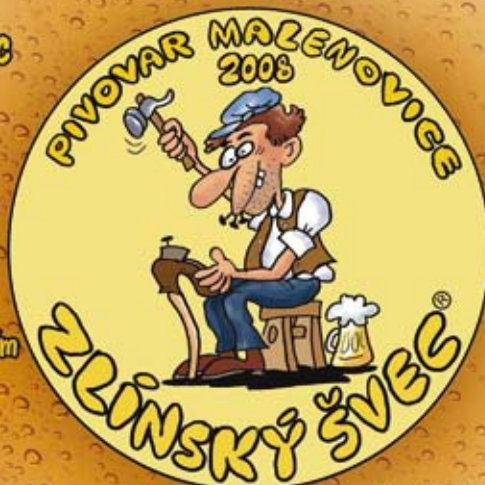
ŘEDITEL VELKOOBCHODNÍHO STŘEDISKA
MAKRO CASH & CARRY ČR s. r. o.
ZLÍN - MALENOVICE

Poptávka po lokálních dodavatelích ve zlínské prodejně Makro je poměrně vysoká, především se jedná o sortiment sezónního ovoce a zeleniny, uzeniny a pečiva. Snažíme se oslovit všechny lokální dodavatele, kteří by měli zájem do Makra dodávat a zároveň splňovali naše přísné kvalitativní požadavky.

Bohužel, většina lokálních producentů nemá zájem své zboží dodávat, ale prodávají ho buď napřímo nebo přes stánkaře či formou samosběru. Z tohoto důvodu je počet lokálních dodavatelů zatím poměrně nízký – jedná se např. o čerstvé pečivo z Boršic, čerstvé domácí knedlíky z Milotic, saláty a zeleninu z Ráječka. Zkušenosti s těmito dodavateli jsou velmi dobré, protože se vesměs jedná o menší firmy, které mají zájem a chuť na trhu prorazit, splňují požadavky našich zákazníků a proto se s nimi výborně spolupracuje.

inzerce

- výroba nefiltrovaného piva ZLÍNSKÝ ŠVEC
- prodej sudového piva
- prodej piva v PET láhvích v pivovarské prodejně v pátek 12.00 - 17.30 hod.
- prodej surovin k domácímu vaření piva
- možnost exkurzí s ochutnávkou a posezením



NAŠE PIVO OCHUTNÁTE:

- ZELENÁČOVA ŠOPA, Zlín
- U TETOURA, Malenovice
- U PECIVÁLA, Otrokovice
- TIPSPORTBAR, Frýšták
- NA KOUPALIŠTI, Sazovice
- BŘEZNICKÁ HOSPŮDKA, Březnice
- RALLY BAR, Malenovice
- U NEONU, Malenovice

PIVOVAR MALENOVICE
Švermova 101
763 02 Zlín 4

tel.: 608 043 462

Více na www.zlinskysvec.cz

OCHUTNEJTE FOOD FESTIVAL V LUHAČOVICÍCH

Text a foto: Resort Luhačovice



Srpnové Luhačovice budou patřit všem gurmánům, jedlíkům a milovníkům dobrého jídla. Resort Luhačovice totiž na 17. srpna chystá první Food Festival v Luhačovicích, kde budete moci ochutnat unikátní kuchyni pěti hotelových domů nebo vyzkoušet místní speciality a vína nejenom z Moravy.

Luhačovice jsou sice známy spíše slanou minerální vodou a lázeňskými oplatky, 17. srpna však město provoní vybrané speciality pěti hotelových domů Resortu Luhačovice, které představí kuchařské umění svých šéfkuchařů. Na jednom místě tak bude možno ochutnat harmonii tradiční kuchyně i moderní gastronomie.

Food Festival je další z akcí Resortu Luhačovice, která chce toto lázeňské město oživit a představit

je jako destinaci s moderní nabídkou pro návštěvníky všech věkových skupin. „Food Festival chápeme nejen jako možnost prezentovat vysokou úroveň gastronomie jednotlivých hotelů Resortu Luhačovice, ale také jako příležitost pro oživení dění v Luhačovicích a zvýšení jejich prestiže v rámci lázeňských míst. Zároveň chceme zvyšovat kvalitu odborného vzdělávání v gastronomii nejen v našich hotelích, ale v celé oblasti,“ připomíná **Tomáš Voráček**, ředitel hotelu Vega.

Šéfkuchaři jednotlivých hotelů se budou předhánět v představení neobvyklých chutí a kombinací. Mezi jednotlivými chody si budete moci odpočinout s dětmi v dětském koutku, shlédnout ukázky grilování, obdivovat sabráž sektu, zasoutěžit v poznávání exotického ovoce, popovídat si s odborníky nebo ochutnat moravská vína. Pro všechny neúnavně je tu pak večerní afterparty, kterou doprovodí barmanův show Davida Neumanna s míchanými drinky a speciálními nápoji od Rudolfa Jelínka a kapelou Kabát Revival.

Dopřejte si gurmánský zážitek na Food Festivalu v Luhačovicích, který se uskuteční 17. srpna 2013 v prostorách sportovního areálu u wellness hotelu Augustiniánský dům.

Více na www.resort-luhacovice.cz

Na Food Festival v Luhačovicích vás zvou:



WELLNESS HOTEL POHODA

RODINNÁ POHODA 2013

Platnost nabídky: 2. 6. - 29. 9. 2013

Pobyt pro rodiny s dětmi (1 nebo 2 dospělí a maximálně 2 děti) ve věku do 12 let v den nástupu na pobyt (včetně).

Pobyt pro děti je bez nároku na vlastní pokoj a relaxační program.

Služby zahrnuté v ceně pobytu na osobu:

- uvítací příchůtek
- 7x ubytování v plně klimatizovaných pokojích s vlastním příslušenstvím, TV/SAT, Wi-Fi, telefonem a minibarem
- 7x polopenze – snídaně a večeře formou bohatého bufetu
- 1x polodenní zájezd do ZOO Lešná
- 1x 30 minut s hotelovým fotografem
- 1x obdržení dovolenkového alba na CD (minimálně 10 fotografií)
- 1x rodinná soutěž v MINIGOLFU
- 1x dětská diskotéka a taneční večer v hotelové restauraci

Regenerační program

- Pro dámy:
- 1x Kleopatřina koupel se zábalem
 - 1x čokoládová masáž se zábalem
 - 1x čokoládová nebo levandulová pleťová maska
 - volný vstup do Wellness
- Pro páry:
- 1x pivní koupel se zábalem
 - 1x pivní peeling
 - 1x energizující masáž zad a šíje
 - volný vstup do Wellness

Doplňkové služby v ceně pobytu:

Wi-Fi v celém hotelu zdarma
pravidelná dopolední a odpolední doprava do městského centra a zpět
pro dámy konzultace s profesionální kosmetičkou
lázeňské oplatky
10% sleva na dokoupené procedury

Platnost nabídky:

pro pobyty objednané od 1. 5. 2013 do obsazení vyhrazené kapacity.

Cena za osobu a pobyt ve dvoulůžkovém pokoji: **8.990,- Kč**

Cena za osobu a pobyt v jednolůžkovém pokoji: **9.990,- Kč**

Cena za osobu a pobyt v apartmá: **11.990,- Kč**

www.pohoda-luhacovice.cz



Kontakt:
ZÁLESÍ a. s., Hotel Pohoda ****
A. Václavíka 203, Luhačovice
Tel.: 577 100 811
577 100 812
Email: info@pohoda-luhacovice.cz

SLOVÁCKÉ SLAVNOSTI VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK



Jak již pravil Homér, k lidskému štěstí a k úsměvné pohodě patří prostřený stůl, víno a přátelé. Právě jeho slova jsou mottem **SLOVÁCKÝCH SLAVNOSTÍ VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK** v Uherském Hradišti. Jejich 11. ročník se v kraji lahodného vína, folkloru, lidových tradic, řemeslného umu, radosti a dobrých lidí uskuteční ve dnech 6. – 8. září 2013.

V kraji, kde řeka Morava pomalu plyne krajinou, dává jí své bohatství a jiskru života, jsou SLOVÁCKÉ SLAVNOSTI VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK jedinečnou akcí, v níž se po tři zářijové dny snoubí temperament lidových tradic a pestrost slováckých krojů a muziky s živelností a spontánní atmosférou. Slavnosti nejsou „obyčejným“ folklorním festivalem, ale skutečnou reprezentativní národopisnou slavností více než šedesáti měst a obcí z celého regionu Slovácka.

„K lidskému štěstí a k úsměvné pohodě patří prostřený stůl, víno a přátelé.“

Homér

Město Uherské Hradiště, srdce Slovácka, otevře svou náruč a své památkové objekty tisícům návštěvníků. Vzácně se podíváte do míst, která jsou oku veřejnosti po zbytek roku přísně skryta. Městská náměstí, ulice, domy a jejich nádvoří, vinné sklepy i lodě na řece Moravě ožijí pestřím kulturním programem, v němž je pamatováno jak na milovníky vína a folkloru, tak na děti.



UHERSKÉ HRADIŠTĚ

klub kultury
uherské hradiště



NADACE
SYNOT

Text a foto: Klub kultury Uherské Hradiště

MALÁ PROGRAMOVÁ OCHUTNÁVKA:

SOBOTA 7. ZÁŘÍ 2013

9.00 SLAVNOSTNÍ PRŮVOD
z Vinohradské ulice na Masarykovo náměstí

12.30 – 17.00 MUZIKANTSKÉ LODĚ – plavba muzikantských lodí Morava a Danaj dle pevně stanoveného plavebního řádu na trase Batův kanál – Jarošov (zahrají country, folk a jazzové skupiny), gastronomická přehlídka rybích specialit v přístavišti

12.30 – 16.00 PREZENTACE MIKROREGIONŮ – Kolejní nádvoří, Reduta a nádvoří Reduty, Smetanovy Sady, pasáž hotelu Slunce + park před OA, Nádvoří a sklepy Františkánského kláštera,

nádvoří Justičního paláce, nádvoří Staré radnice, Galerie SM, Mariánské náměstí

16.00 – 18.00 VÝBĚR Z HROZNŮ – hlavní program u Slovácké budy (komponovaný pořad písní a tanců na motivy vína s vyhlášením a předáním divácké ceny „Slovácký šohaj“)

18.30 – 20.00 SĽUK + CM HARAFICA – večerní koncert na Masarykově náměstí

19.00 – 24.00 VEČERNÍ POŘADY NEJENOM VE SKLEPECH S POSEZENÍM U CIMBÁLU – Slovácká buda, U Musilů, Hotel a restaurace Koniček, U Juráků, U Skryjů, atrium pod Starou radnicí, vinotéka Hruška, atrium Havlíčkova, Kolejní nádvoří, Vinný stan

NEDĚLE 8. ZÁŘÍ 2013

10.30 CM HRADIŠŤAN – koncert duchovních písní v Kostece Zvěstování Panny Marie

12.00 – 13.00 BANDA – odpolední koncert slovenské world music skupiny na Masarykově náměstí

13.00 – 14.00 DYŽ SEM BYLA MALLUČKÁ – přehlídka dětských svátečních a obřadních krojů celého regionu Slovácka na Kolejním nádvoří

14.30 – 16.00 KUMPÁNOVI MUZIKANTI – odpolední koncert věhlasné DH na Masarykově náměstí

Kompletní program na
www.slavnostivinauh.cz

— inzerce —



SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY



Ráj Vína

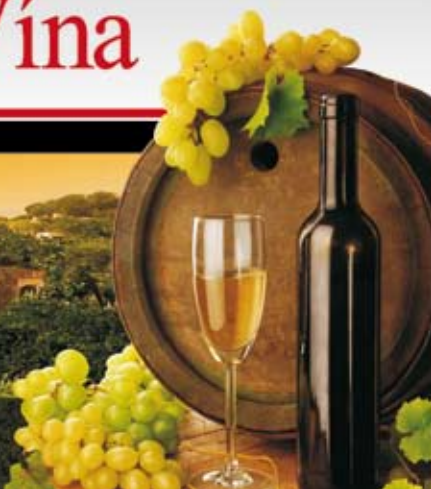
CO NENAJDETE V JINÉM RÁJI NAJDETE V RAJVINA.CZ

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

Navštivte
naše vinotéky:

Uh. Hradiště - OD TESCO a Mariánské nám. 44
Uh. Brod - Bří Lužů 126 | Zlín - Štefánikova ul. 3326

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



S NÁMI BUDETE V RÁJI VÍNA

Znalci vína i jeho „amatérští“ milovníci se shodují, že velkoobchod Ráj Vína vždy dokonale uspokojí jejich přání a chuť. Za tímto úspěchem stojí pila řady vyhlášených sommeliérů a především nadšení jeho majitele, pana Jana Hanáka.

V čem si myslíte, že tkví obliba Ráje Vína?

Předpokládám, že v rozsáhlosti našeho sortimentu, který v rámci zachované kvality vín zahrnuje jak cenově méně náročná vína sudová či lahvová, tak i luxusní lahve pro mimořádné příležitosti. Zkrátka – ještě se nám nestalo, aby od nás zákazník odešel nespokojený.

Jaké výjimečné služby Ráj Vína nabízí?

Je toho hodně, vyhledávaná jsou například vína s vlastní etiketou – jako poděkování obchodním partnerům, zaměstnancům nebo třeba jako upomínka na křest či svatbu. Pro slavnostní příležitosti také pomůžeme sestavit vinný lístek, víno poskytneme a v případě, že klient přecení zakoupené množství, může nespotřebované lahve vrátit.

Ráj Vína také podporuje ty, kteří si otvírají vlastní vinotéku. Proč by si měli vybrat za partnera právě Vás?

Protože máme s takovou spoluprací dobrou a velkou zkušenost. Kromě poradenství a kvalitních nápojů poskytujeme také vybavení podniku, reklamní předměty, příspěvek na nájemné. V neposlední řadě pomáháme s prezentací, třeba

na webových stránkách. Samozřejmě je také profesionální zaškolení personálu. Zaměřujeme se na rozvoz vína po celé České republice. Dodáváme vína do vinoték, restaurací, hotelů a také se staráme i o kompletní servis našim zákazníkům.

Provozujete i e-shop, není to pro víno trochu neosobní?

Nemyslím si to, e-shop využívají většinou ti, kteří vědí, co chtějí. Pokud si však nejsou jisti, nebojí se nás kontaktovat s žádostí o radu. Zejména velkoobchodatelé oceňují rychlost a přehlednost takového způsobu nakupování, jelikož jen sudových vín nabízíme na třicet druhů v různých objemech KEG sudů.

Kde najdeme vaše vinotéky?

Na Moravě se můžeme potkat třeba v Uherském Hradišti na Mariánském náměstí a v OD TESCO, v Uherském Brodě sídlíme v ulici Bří Lužů, ve Zlíně na Štefánikově ulici. Naši vinotéku najdeme také v Tlumačově a v Přerově na ulici Čechova. V Brně jsme v OC FUTURUM a v Praze pak na ulici K Červenému dvoru.



Text a foto: PR

inzerce



inzerce



NAKUPUJTE OD VÝROBCE!

**Prodej masa
a masných výrobků**
Prodejny po celé Moravě



INPOST, spol. s r. o.
Havlíčková 6, Uherské Hradiště

Tel.: +420 572 535 981
www.inpost.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

GASTROFESTIVAL CHUŤ JESENÍKŮ

STOVKY JÍDEL A SPOKOJENÝCH GURMÁNŮ

Pořadatelé gastronomického festivalu Chut' Jeseníků vsadili letos na kvalitu a vybrali pro gurmány devatero nejlepších podniků regionu, které nabízí tradiční jídla Jeseníků a jídla uvařená výhradně z lokálních surovin. Oslava skvělého jídla hor pod Pradědem potrvá až do konce září.

Sázka na kvalitu se vyplatila, podniky označené samolepkou s Pradědem a zapichnutým příborem hlásí stovky prodaných jídel a spokojených gurmánů.

Nejstarším členem festivalu je restaurace **Kolštejn** v Branné na Šumpersku. „Letošní letní sezóna začala v Branné ve velmi svižném tempu. Denně jsme připravovali jesenícké speciality pro desítky a desítky hostů,“ hodnotí začátek letní sezóny, a tedy i festivalu **Tomáš Drápal** z Kolštejna. Menu, které sestavil, je otestováno dokonce televizním vysíláním: „Největší zájem je o naši specialitu, kterou znají turisté z Toulavé kamery České televize. Již pověstné nudlové měšce plněné masovými koulemi se špenátem a smetanovými bramborami chutnaly jen za první víkend festivalu osmi desítkám hostů,“ doplňuje Drápal.

Kladné ohlasy zaznamenali také v podnicích v Šumperku, který je bránou do Jeseníků. „Naši hosté byli zpočátku dost zvědaví a dožadovali se maxima informací o festivalu. Nyní se k nám vrací ochutnat netradiční, z velké části v restauracích již vymizelé, pokrmy, které připravujeme z místních surovin s důrazem na jejich čerstvost,“ hodnotí první měsíc festivalu **Tomáš Jurka** z gastronomického centra Maják. V něm najdete hned dva festivalové zástupce: restauraci **Arte** a pivnici Holba. V šumperské restauraci Arte navíc vsadili na oblíbená obědová menu a několikrát týdně se i v obědovém jídelníčku objeví tradiční jídla hor pod Pradědem. „Jesenické menu obměňujeme dva až čtyřikrát týdně, naši hosté si tak pochvalují především širokou nabídku a pokaždé jiný jesenícký gastro zážitek,“ chlubí se Tomáš Jurka. Dalším členem festivalu je nositel prestižního označení Kavárna roku ČR – šumperské **PředMěstí**. Ta si pro své hosty připravila regulérní jídelní lístek s jasným označením, co patří do „Chuti Jeseníků“. V něm najdete například kotletku s omáčkou ze sladkých jeřabin, krkovičku s hříbkovou omáčkou



a bulgurem na cibulce nebo pstruží filety s koprovo-bylinkovou omáčkou a opečenými bramborami. Kavárenským standardem je sacher dort podle tradiční receptury, jablečný koláč z bramborového těsta i paštiky Via Delicia a ovčí sýry z Brníčka. Nově je na čepu také pivo z Branenského minipivovaru.

Dobré zprávy je slyšet také z Rýmařova: „Jeseníky našim hostům chutnají. Jednoduchou kombinací čerstvých regionálních produktů brambor, hub, zelí, jeřabin a masa se nám podařilo vykouzlit lákavou nabídku regionálních pokrmů. A když k tomu, kromě úsměvu, přidáme i místní mošty či pivo, jsou Jeseníky pro naše hosty prostě neodolatelné,“ říká Renáta Polišenská z **Hotelu Slunce** v Rýmařově. Ten si pro turisty připravil i několik speciálních víkendů plných jesenícké gastronomie. V nabídce budou výhradně jídla Jeseníků, místní pivo i domácí mošty.

Gastronomický festival je třetím ročníkem akce a úspěšně si hledá své místo na slunci. Jeho poslání není jednoduché, vrátit na stoly a do jídelniček restaurací zapomenutou kuchyni Jeseníků není snadné. A to i pro to, že původní obyvatelstvo z regionu historicky takřka vymizelo. Za tradiční kuchyni Jeseníků tak můžeme považovat směs české, polské, slezské, německé i moravské kuchyně.

SEZNAM FESTIVALOVÝCH RESTAURACÍ 2013:

- RELAX CENTRUM KOLŠTEJN – Branná
- KAVÁRNA PŘEDMĚSTÍ – Šumperk
- SLUNCE*** HOTEL-RESTAURACE – Aquacentrum Rýmařov
- WELLNESS HOTEL DIANA – Velké Losiny
- RESTAURACE ARTE – Šumperk
- MOTOREST PERMONÍK – Sobotín
- PIVNICE MAJÁK – Šumperk
- VILA ELIS – Jeseník
- HOTEL SLUNNÝ DVŮR – Jeseník

ANKETA

JE VE VAŠÍ PRODEJNĚ POPTÁVKA PO PRODUKTECH LOKÁLNÍCH DODAVATELŮ?



ALEŠ DOPITA

ŘEDITEL VELKOOBCHODNÍHO STŘEDISKA MAKRO CASH & CARRY ČR s. r. o. OLOMOUČ

Každá naše pobočka může spolupracovat přímo s dodavateli v jejím okolí. Zájem

o lokální potraviny zaznamenáváme v čerstvých potravinách, tento podíl dosahuje 80 %. Jedná se především o sezonní ovoce a zeleninu, pečivo, lahůdky, uzeniny, cukrářské výrobky a další oblíbené regionální speciality. Konkrétně v Olomouci spolupracujeme například s pekařstvím Hirsch, výrobou lahůdek Grand, výrobnou cukrovinek Katrin, uzenářstvím Kunovský a mnoha dalšími. Domácí dodavatelé jsou pro nás klíčoví, proto je tedy logicky preferujeme v čerstvých potravinách.

Balony nad hradem Bouzov

Společnost Hanácká kyselka uspořádá letos již po třinácté tradiční balonovou fiestu **„Balony nad hradem“**, která se uskuteční v termínu **23. – 24. 8. 2013** v obci Bouzov na Olomoucku.

Na tradiční událost se sjede více než 20 posádek horkovzdušných balónů z tuzemska i Slovenska, své zastoupení bude mít tradičně i „Letectvo Hanácké kyselky“. Návštěvníci akce se mohou těšit na ranní a večerní hromadné starty, kdy po nebi budou brázdit majestátné vzdušné koráby a romantickou kulisu jim bude tvořit pohádkový hrad Bouzov. Velkou atrakcí bude i oblíbené **„večerní balónové svícení“** za hudebního doprovodu, které proběhne v sobotu kolem 21.30 hod.

„Jako významný místní producent minerálních vod, se chce i naše společnost Hanácká kyselka podílet na dění v regionu, v kterém máme své kořeny. Cílem akce není jen podpora balonového létání, ale i turistického ruchu v Olomouckém kraji, uvedl Josef Doležel ml., manažer marketingu a exportu Hanácké kyselky, který je i pilotem jednoho z balónů.

Pro návštěvníky je v podhradí připraven bohatý doprovodný program –

hudební vystoupení Leony Machálkové, Jarka Filgase (Ex-Argema), dětský program, prezentace modelářů, výstava hasičské techniky a celá řada dalších atrakcí. Vstup je zdarma. Malé i velké milovníky historie potěší i návštěva hradu Bouzov, který je jednou z největších atrakcí regionu.





sklepní
uličky

NAVŠTIVTE VINNÉ SKLÍPKY A VYHRAJTE!

Soutěžte o hodnotné ceny! Navštivte pět výstav o sklepních uličkách jižní Moravy ve vinařských obcích Nový Šaldorf, Pavlov, Bořetice, Prušánky, Znojmo a vyhraďte!

Zveme vás k návštěvě vinařských sklepních uliček a jejich příběhů. Můžete v nich prožít vlastní příběh, pokud se zúčastníte soutěže o dárky a tři pobytu ve vinařských oblastech. Co je tedy nutné udělat proto, abyste vyhráli? Navštívit vinařský kraj a prohlédnout si pět výstav a nasbírat do pamětní knížky, kterou obdržíte na výstavách, razítka. V příjemném prostředí vinných sklípků se nechat naladit historií výroby lahodného moku a příběhy, které sklepní uličky vyprávějí. Sto nejrychlejších návštěvníků s razítky bude odměněno v Turistickém informačním centru Jižní Moravy na Radnické ulici v Brně skleničkou – koštovačkou na ručně tkaném závěsu. Z nich se následně vylosují tři výherci, kteří navíc obdrží hlavní ceny.

VÝSTAVY VE SKLEPNÍCH ULIČKÁCH

Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava připravila pro návštěvníky tzv. TOP sklepních uliček v Novém Šaldorfu, v Pavlově, Bořeticích a Prušánkách výstavní expozice přímo v autentických sklepních prostorech. Nejobsáhlejší výstava je ke zhlédnutí v prostorách Louckého kláštera ve Znojmě.

O NECHORSKÝCH SKLEPECH A BÚDÁCH

Návštěvník se zde seznámí s největší vinohradnickou a vinařskou obcí Podluží a především se zcela svébytným urbanistickým útvarem tj. s areálem vinných sklepů v části obce zvané Nechory. Ve vinařské expozici má návštěvník možnost dozvědět se o zvycích, které provázely život a práci ve vinohradu, zjistí, co bylo „zarážání hory“ nebo kdo to je „hotař“.

SVOBODNÁ REPUBLIKA KRAVIHORSKÝCH VINAŘŮ

Recesistické akce spojené s fungováním „Svobodné spolkové republiky Kraví hora“ udělaly z malé vesnice na Hustopečsku pojem. Nikde jinde na Moravě v souvislosti s vínem totiž nenarazíte na pasovou povinnost při překračování hranic vinařského okrsku, nutná razítka a o ústavě republiky či hymně nemluví.

JAK SE VÍNO DĚLÁ

V malebné vinařské vesničce pod Pálavskými kopci návštěvníka upoutá především architektura nadsklepí. V rámci expozice v Pavlově se navíc seznámí se sklepním hospodářstvím, tedy s tím, co se s vínem děje ve sklepech. Zjistí, kdo byli a kde žili habáni i jak stará je odrůda Aurelius či Pálava.

ZEPTALI JSME SE

JAKÉ STUDIJNÍ OBORY VE SPOJENÍ S GASTRONOMIÍ A CESTOVNÍM RUCHEM NABÍZÍ AKTUÁLNĚ VAŠE ŠKOLA?

Vysoká škola obchodní a hotelová v Brně nabízí v rámci prezenčního i kombinovaného bakalářského studia dva velice žádané obory. Jde o obor Management hotelnictví a cestovní ruch a obor Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch. Tyto obory mají za cíl přípravu absolventů pro zvládnutí řídicích, organizačních, plánovacích a kontrolních funkcí včetně získání znalostí o ekonomické podstatě fungování podniku, organizace v podnicích poskytujících gastronomické služby, v hotelích, hotelových řetězcích a dalších ubytovacích zařízeních, v samostatném podnikání s přihlédnutím k podmínkám Evropské unie, ale také i v neziskově orientovaných institucích. Na naši školu přicházejí nejen čerství maturanti, ale také lidé již pracující v oborech gastronomie, hotelnictví nebo cestovního ruchu, kteří mají zájem o tyto obory a chtějí, aby se jako specialisté rozvinuli a zvýšili si tak svoji konkurenceschopnost a uplatnění na současném pracovním trhu.

DO KDY SE K VÁM MOHOU UCHAZEČI O STUDIUM HLÁSIT?

Vzhledem k tomu, že není škola nijak kapacitně omezena, je možné se přihlašovat až do konce září. Z vlastních zkušeností doporučuji zájemcům o studium neponechat přihlášení na poslední chvíli.

prof. Ing. Ignác Hoza, CSc., Dr. h. c.

Prorektor VŠOH Brno pro výzkumnou činnost a rozvoj



NOVÉ DISTRIBUČNÍ CENTRUM V BRNĚ

V MAKRO Brno bylo otevřeno nové distribuční centrum pro rozvoz zboží k zákazníkům. Ředitel brněnského velkoobchodu MAKRO Miroslav Králík, říká: „Službu MAKRO Distribuce jsme začali poskytovat v roce 2011. Nyní činí meziroční nárůst prodeje MAKRO Distribuce 50 %. S jedenácti vozidly zavážíme již 364 zákazníků včetně nemocnic, lázní, hotelů. Nové, rozšířené distribuční centrum zaměstnává celkem 54 zaměstnanců, čímž upevnilo pozici MAKRO jako jednoho z největších zaměstnavatelů v regionu.“ Služba MAKRO Distribuce je primárně určena zákazníkům z oblasti gastronomie a v Brně ji v současné době využívá 228 HoReCa zákazníků.



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

MORAVIA CATERING
L. Váchy 517, Zlín
Tel. 608 051 425
www.moraviacatering.cz

RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

SPIRIT RESTAURANT
viz rubrika Restaurace

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
viz rubrika Restaurace

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT

DANKR S. R. O.
Lorencova 3791, Zlín
Tel. 577 012 080, 739 445 219
www.dankr.cz



GASTRO NOVOTNÝ
tř. T. Bati 174, Zlín
Tel. 777 771 906
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
GASTROBAZAR**
Kútiky 626, Zlín-Prštné
Tel. 776 160 716
www.gastrobazarzlin.cz



HOTELY A PENZIONY HOTELS AND GUESTHOUSES

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

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL ALEXANDRIA
Masarykova 567, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL MOSKVA
náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlinská 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

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavka 336, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM
náměstí 3. května 1877, Otrokovice

OREA HOTEL FONTÁNA
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovice 203, Luhačovice
Tel. 577 100 811
www.pohoda-luhacovice.cz



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

HOTEL SYNŮT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE
Dvořákova 595, Uherské Hradiště

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

KAVÁRNY COFFEE HOUSES

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFE & COCTAIL BAR TERASSA
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 Štandca 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

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

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

E - CAFE
náměstí E. Beneše 39, Holešov

PIZZERIE PIZZERIA

PIZZERIA U ČÁPA
Benešovo náměstí 2732, Zlín

PIZZERIA U FORMANŮ
tř. Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIA VASSALLO
Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE LA STRADA
tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2
Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

inzerce
www.zlin.cz
on-line adresář restaurací
v našem kraji

POTRAVINY A NÁPOJE FOOD & BEVERAGE

LESKO-VELKOBOCHOD NÁPOJŮ, S. R. O.
K rybníčkům 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
www.medoks.cz
Výroba Staročeského medovníku.



PIVOVAR MALENOVICE
Švermova 101, Zlín-Malenovice
Tel. 608 043 462
www.zlinskysvec.cz



ŘEZNICTVÍ ROSTISLAV MATULA
Gahurova 5265, Zlín

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



ADRIA GOLD, S. R. O.
U Dvora 210, Nivnice
Tel. 577 996 159
www.adriagold.cz
www.adriagold-gastro.cz



inzerce
TAXI
DVOŘÁKOVÁ
UHERSKÉ HRADIŠTĚ
608 38 22 83
LEVNĚ, RYCHLE, BEZPEČNĚ
www.taxiuherskehradiste.cz



INPOST, SPOL. S R.O.
Havlíčková 6, Uherské Hradiště
Tel. 572 535 981
www.inpost.cz



PEKÁRNA BACHAN
Havlíčková ulice, Uherské Hradiště

SYROVÉ KRÁLOVSTVÍ LUCIA
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

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



RESTAURACE RESTAURANTS

BALTACI RESTAURACE NAPAJEDLA
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

CANADA PUB
Gahurova 5265, Zlín
Tel. 573 776 573
www.canadapub.cz



DOLCEVITA
náměstí Míru 12, Zlín

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE
Hotel Alexandria, Luhačovice

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 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

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

RANCHERO
náměstí Práce 2512, Zlín

RESTAURACE – BISTRO
Areál OBI, Zlín-Louky

RESTAURACE 9EVÍTKA
náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 577 596 112
www.9evitka.cz



inzerce



RESTAURACE A KAVÁRNA CAFÉ RETRO
Masarykovo náměstí 650, Vizovice

RESTAURACE MYSLIVNA
tř. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE PŘÍSTAV
Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín-Přiluky



RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

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

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,
budova Kongresového centra, Zlín

SPORTARENA U JELEŇA
Tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HŘÍCHŮ
Kvitková 124/11, Zlín

U JANKŮ
Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín-Malenovice

V PRÁCI
Kvitková 4323, Zlín

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

MOTEL PEPCÍN
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
Tyršovo 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

**RESTAURACE PASÁŽ MENTON
& RESTAURANT LE NAUTIC**
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE
Babice 413

RESTAURACE U ČERNÉHO JANKA
Moravská 82, Uherský Brod

RESTAURACE U DVOU OVEČEK
Dolní Valy 650, Uherský Brod

RESTAURANT NET
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT ROTTER
Šromova 137, Uherské Hradiště

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



R – CLUB
Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

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

RESTAURACE CUKROVAR
Palackého 162, Holešov-Všetuly
Tel. 573 514 240
www.restauracecukrovar.cz



RESTAURACE KANADA
Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
Velké náměstí 34/13, Kroměříž

RESTAURANT SUŠIL
Fryčajova 888, Bystřice pod Hostýnem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov

**VINOTÉKY
WINE SHOPS**

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín



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

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

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



inzerce

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

**ZÁBAVA
ENTERTAINMENT**

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



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

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

ZÁMEK HOLEŠOV
náměstí F. X. Richtera 190, Holešov

RESORT VALACHY
Gastronomie, ubytování a zábava v Beskydech

inzerce



TAK TOHLE MÍSTO JSTE MOŽNÁ JEŠTĚ NENAVŠTÍVILI

Text a foto: Blanka Kovandová

**TIP
NA
VÝLET**



Zaměříme se na místa, která na svou velkou návštěvnickou slávu čekají, protože jsou zbrusu nová nebo zdánlivě nenápadná. Tak hezké putování a nezapomínejte zaměstnat všechny smysly a cestou ochutnávat regionální dobrotu!

RYBY, RYBKY, RYBIČKY

Budete-li míst cestu kolem Uherského Hradiště, doporučuji neminout odbočku do Modré. Jde o obec před veleznámým Velehradem a bez přehánění se zde dá prožít aktivně a zajímavě celý den. O velkou zábavu se nadlouho postará místní Archeoskanzen, který je vystavěn jako opevněné velkomoravské sídliště z 9. století. Novinkou je však v sousedství stojící dům ozdobený freskou želvičky s nápisem **Živá voda**. Tato unikátní expozice představuje význam vody v krajině a také život v ní formou přímého i vizuálního kontaktu s živočichy a rostlinami nad i pod vodou. Návštěvníci tak sledují život přes prosklenou stěnu život v potoce,

v tůni nebo v mokřadu. Největším lákadlem je v podzemí 8 metrů dlouhý podvodní tunel, ve kterém návštěvníky podvodní život obklopí ze všech stran. Nečekejte ovšem styl výpravných mořských akvárií a delfinárií. Zdejší voda je kalná, jako u vás v rybníce, ale přesto nabízí úchvatnou podívanou se sumci, vyzami, kapry, líny, candáty a dalšími rybami. Mimochodem, někteří obyvatelé jsou vážně kapitální kusy! A to zdaleka nejsou všechny atrakce, které Živá voda nabízí – také z venku, hezky z vrchu po dřevěných lávkách jsou ryby dobře viditelné. Pro štamgasty už zbývá jen doplnit, že hned vedle stojí hotýlek s vynikající restaurací. (www.zivavodamodra.cz)

Sumatry, která celý svůj život strávila po cirkusech a na sklonku života se octla v ZOO Lešná, kde také v roce 1959 zemřela, je pozoruhodný například preparát více jak dva metry dlouhé ryby jesetera velkého, asi 15 druhů kolibříků, kvesal chocholatý – posvátný pták indiánů ve Střední Americe, odlitek vejce pštrosa obrovského – největšího ptáka všech dob, který žil na Madagaskaru a měřil až 3 metry na výšku a vážil přes 400 kg. Obdivuhodný je i krunyř želvy barmské – v současnosti patří k nejohroženějším želvám na světě. Hodně pozornosti bude určitě přitahovat část, kde jsou vystaveni zástupci australské zvířeny – ptakopysk, tři druhy rajek a kivi malý. V oddělení věnované oceánům a mořím patří k unikátům krunyř mořské želvy karety pravé, houba pohárová, která pro svoji velikost bývá rovněž nazývána Neptunův pohár, a také ukázky velkých mořských korálatců, vyjmenoval zajímavosti autor výstavy Dušan Trávníček z přírodovědného oddělení Muzea jihovýchodní Moravy, které hrad spravuje. Každou prázdninovou neděli jako bonus pořádají ve výstavě Zvířata na Zemi a člověk speciální dětské prohlídky se začátky v 15 a 16 hodin. (www.muzeum-zlin.cz)

Celý článek a další tipy na netradiční výlety po Zlínském kraji na www.stamgastagurman.cz



SLONÍ KOSTRA NA HRADĚ

Také hrad ve zlínských Malenovicích nabízí letos návštěvníkům novinku. Kromě běžného hradního okruhu tu čeká ve třech sálech na výletníky zbrusu nová expozice **Zvířata na Zemi a člověk**. Je to také momentálně jediné místo v České republice, kde je k vidění kostra slona indického. Unikátní je už samo zakonponování expozice do hradních prostor – vitríny v historizujícím sluhu s exponáty mohou evokovat náladu obrazů starých mistrů. A co je k vidění? „Zvláštností a zajímavostí je zde k vidění celá řada. Kromě zmíněné kostry slonice

BURČÁK, DOBRÉ JÍDLO I ZÁBAVA

Burčákobraní na Divadelním dvoře Městského divadla v Brně (MdB) se uskuteční poslední prázdninový víkend – od pátku 30. srpna do neděle 1. září. Pořadatelé a tvůrci akce jsou Brixton-gastro, Vinná galerie a MdB. Hlavním lákadlem je nabídnout první, opravdu poctivý a kvalitní moravský burčák. Vedle něj budete moci ochutnat i pestrou nabídku vín z Adámkova vinařství včetně série vín Karel Roden. Těšit se můžete také na speciality z grilu, upečený domácí chléb a koláče, nabídku moravských sýrů a různých chuťovek.

Více informací o doprovodném programu na www.burcakobranibrno.cz



inzerce

TAXI
DAVID SAMEČ
UHERSKÉ HRADIŠTĚ

608 38 22 83

LEVNĚ, RYCHLE, BEZPEČNĚ

www.taxiuherskehradiste.cz

inzerce

vychytane.cz
fotky hledejte u nás

STARÝ DOBRÝ WESTERN

Jubilejní 15. ročník country festivalu se uskuteční ve dnech 2. a 3. srpna 2013 na tradičním místě - Bystřičce - přehradě u Vsetína. Během dvou dnů se na dvou scénách představí téměř 30 seskupení a kapel. Vystoupí kvalitní amatérské kapely, ale také hvězdy hudebního country nebe. Těšit se například na Nađu Urbánkovou a kapelu Bokomara, Druhou trávu s Robertem Křestánem a jedinečným hostem – hráčem na foukací harmoniku Charliem McCoyem. Představí se také zahraniční host Ray Scott & Lonstar Band (USA/Polsko), Petr Spálený a mnoho mnoho dalších. Dva dny, dvě scény – to je festival plný hvězd – to je STARÝ DOBRÝ WESTERN.

Více na www.starydobrywestern.cz



SOUTĚŽ O MINIKUCHAŘKU MORAVSKÝCH RECEPTŮ

V naší soutěži máte možnost vyhrát Minikuchařku moravských receptů – zapomenuté speciality regionu. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí. Nápovědu hledejte také na www.ccrjm.cz.

Jak se jmenuje projekt, který mapuje gastronomickou historii jižní Moravy?



- Jak šmakuje Morava?
- Ochutnejte Moravu!
- Chutě a vůně z Moravy

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zašlejte do 30. srpna 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. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 18, 35, 48, 62, 77, 92, 111, 130, 150, 168 vyhrávají. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.

KAM NA AKCI

ČERVENEC – SRPEN – ZÁŘÍ

27. 7. Břeclavské klobáskobraní

Místo: Břeclav

27. 7. Festival česneku

Místo: Buchlovice

2. – 3. 8. Pivovarské slavnosti

Místo: Uherský Brod

2. – 3. 8. Slavnosti okurek

Místo: Znojmo

3. 8. Den vinařů

Místo: Petrov

3. 8. Zámecké posezení s Mozartem

V prostorách zámecké kavárny, podloubí a nádvoří budou nabízeny kuchařské speciality připravené podle kuchařek z 15. století za houslového doprovodu paní Hany Feltové.

Místo: Arcibiskupský zámek Kroměříž

9. – 10. 8. Galerie rulandských vín v ČR

Přehlídka nejlepších vín z burgundských odrůd z ČR a zahraničí.

Místo: Dům kultury, Kyjov

inzerce



vychytane.cz

foreporty | akce | parties

9. – 10. 8. Mikulovské pivobraní 2013

Místo: Amfiteátr Mikulov

9. – 10. 8. Moravské chodníčky

Setkání folklórních souborů Slovácka, Valaška a Hané.

Místo: Napajedla

10. 8. Farmářský a řemeslný trh

Místo: Napajedla

17. 8. Food Festival Luhačovice

Místo: Luhačovice

17. 8. Otevřené vinné sklepy v Čejčích

Místo: vinné sklepy, Čejč

17. 8. Zarážání hory

Místo: sklepni ulička Vlkošské budy, Vlkoš

23. – 24. 8. Dožínky 2013 Zlínského kraje

Místo: Kroměříž

23. – 24. 8. Vizovické Trnkobraní

Místo: areál likérky Rudolf Jelínek, Vizovice

24. 8. Top víno Slovácka

Místo: Polešovice

30. 8. Velkopavlovické vinobraní

Místo: Velké Pavlovice

31. 8. Den otevřených sklepů

Místo: vinné sklepy, Čejkovice

30. 8. – 1. 9. Burčákobraní

Místo: Brno

6. – 8. 9. Pálavské vinobraní 2013

Místo: Mikulov

7. 9. Chillibrání a Chillizrout

Místo: Brněnská přehrada, Brno

7. 9. Den otevřených dveří Starobrnno

Místo: Pivovar Starobrnno, Brno

7. – 8. 9. Slovácké slavnosti vína a otevřených památek

Místo: Uherské Hradiště

inzerce



inzerce



radiočas

v pohodě...



ADRIA GOLD

GastroServis

**Dodáváme
chlazené a mražené
potraviny do gastronomie**

- maso • uzeniny • bramborové výrobky • polotovary
- zelenina • koloniál • pečivo • cukrářské výrobky



ADRIA GOLD, s.r.o. U Dvora 210, 687 51 Nivnice

Tel./Fax: +420 577 996 159, adriagold@adriagold.cz, www.adriagold-gastro.cz



**Uvažujete o prodeji
točené zmrzliny
ve vlastním stánku
nebo cukrárně?**

**Nabízíme Vám
unikátní
příležitost!**



**Česká zmrzlina
za skvělou cenu**

**Reklamní podpora
Vašeho prodejního místa**

**V průběhu sezóny
reklamní kampaň**

**Hledáme nové distributory.
Pojďte do toho s námi!**



ADRIA GOLD, s.r.o.

U Dvora 210, 687 51 Nivnice

Tel.: 577 996 159, www.adriagold.cz

BARUM CZECH RALLY ZLÍN

30.8. - 1.9. 2013

Dej si své oblíbené Starobrno

A VYHRAJ VSTUPENKY NA LETOŠNÍ BARUMKU!



Pravidla:

V době od 22.7. do 21.8. si dejte ve vybraných restauracích regionu půllitr svého oblíbeného Starobrna. U hospodského si vyžádejte hrací kartu a za každý půllitr od něj dostanete razítko na zadní stranu této karty. Po obdržení min. 5 razítek, doplňte iniciály, tipněte si, kolik litrů piva značky Starobrno se vypilo v průběhu loňské Barum rally (31.8.-2.9.2012) a vhodte do připraveného soutěžního boxu. 3 autoři odpovědí nejvíce se blíží skutečné hodnotě získají v každé z vybraných restaurací následující ceny:

1. cena: Třídenní vstupenka na Barum Czech Rally Zlín + voucher na 5 ks piv během Barumky
2. cena: multipack 10 ks Starobrno medium
3. cena: 1 ks nového pivního skla „škopek“

Jeden z vás, který uhádne vítěze letošní Barumky a jeho náskok před druhým v pořadí, vyhraje 30 l sud piva.
Podrobná pravidla naleznete na www.starobrno.cz