

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

září – říjen 2013

anketa

Co je vaší delikatesou?

aktuálně

Perla Zlínska

Týden kávy

Grand Jour de Champagne

Svatomartinské hody

téma

Firemní akce a oslavy

soutěž

O vstupenky

na Gastro Food Fest 2013



KDE JÍST & PÍT 8-9
WHERE TO EAT & DRINK

inzerce

Foto: www.vemena.cz a Samphotostock

Restaurace Vlžan

vás zve na

Husí hody

ve dnech 14. 10. až 20. 10.

V pátek 18. 10. od 18.00 máme pro vás nachystané posezení u cimbálu.

Zvěřinové hody

ve dnech 25. 11. až 30. 11.

V pátek 29. 11. od 18.00 máme pro vás nachystané posezení u cimbálu.

Pasecká 4041, Zlín

Rezervace na tel.: 577 141 751, 603 547 340 • www.restauracevlzan.cz

NOVINKA

Horký francouz
Nealko svařák

UNIKÁTNÍ RECEPTURA
Svařák
BEZ
alkoholu
non-alcoholic

Chraň své srdce

Plná a lahodná chuť svařeného vína.

www.horkyfrancouz.cz

JAKÉ JSOU PERLY ZLÍNSKA 2013?



Agrární komora Zlín ve spolupráci se Zlínským krajem realizuje každoročně soutěž o nejlepší regionální výrobky. Tyto výrobky vybírá hodnotitelská komise a nesou označení Perla Zlínska. V letošním roce posoudila komise v souladu s platnou metodikou celkem 80 výrobků od 38 žadatelů.

Při hodnocení posuzuje komise přihlášený výrobek s ohledem na originalitu a jedinečnost vztahující se ke Zlínskému kraji a dále na základě senzoryckých parametrů a dalších doplňujících vlastností. Důležité jsou vzhled a barva, textura, chuť a vůně, inovativnost, použité materiály, design výrobků.

Přinášíme vám přehled vítězných výrobků v jednotlivých kategoriích. Prezentace a předávání ocenění Perla Zlínska 2013 se uskuteční **v sobotu 5. října** v budově „21“ Zlínského kraje u příležitosti akce **Den kraje**. Více na www.perla-zlinska.cz

V jednotlivých kategoriích Hodnotitelská komise rozhodla o následujících vítězných výrobcích:

MASNÉ VÝROBKY

ČERTOVSKÁ KLOBÁSA

Ing. Petra Zbořilová, Otrokovice

ZAUZENÝ ZÁVITEK SE ZELÍM A SLANINOU

Gastroma a. s., Strabenice

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

VITAFIT JOGURT S CEREÁLIEMI JAHODA

Mlékárna Valašské Meziříčí s. r. o.

BLANÍK SMETANOVÝ SYR S HOUBAMI

Kromilk a. s., Kroměříž

PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

CHLEBOVÁ PLACKA

Pekárna Přílepy s. r. o.

TŘEBĚTICKÝ CHLĚB CELOZRNÝ

František Králík, Třebětice

BIO ŠPALDOVÁ SRDČKA S MANDLEMI

Stanislava Elšíková, Vizovice

PSYLIOVÝ CEREÁLNÍ CHLĚB

Pekárna Přílepy s. r. o.

TRUBIČKA SNĚHOVÁ 40 g

Agrodružstvo Roštění

STAROČESKÝ DUKÁTEK

Medoks s. r. o., Všemina

KATEGORIE MED

MED MEDOVICOVÝ

Ing. Karel Kolínek, Nedašov

NÁPOJE - ALKOHOLICKÉ A NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

ZLÍNSKÝ ŠVEC, SVĚTLÝ LEŽÁK 11°

Martin Velíšek, Sazovice

OVOCE - ZELENINA

TALAŠOVO KYSANÉ ZELÍ – ČERVENÉ

Jiří Talaš, Tlumačov

OSTATNÍ

BRAMBOROVÁ ROLÁDA S UZENÝM MASEM, ŠPEKOVÉ ZELÍ

Devítka Plus s. r. o., Kroměříž

POHANKOVÝ KARBANÁTEK S UZENÝM BOKEM, ŠTOUCHANÉ

BRAMBORY

JOSPO s. r. o., Holešov

Na Cenu hejtmana Zlínského kraje jsou navrženy výrobky **Pekárny Přílepy s. r. o.**

Text a foto: Agrární komora Zlín

inzerce

Zdravá snídaně i celý den

s **Vitafitem** cereálie

jahoda

Mlékárna Valašské Meziříčí rozšiřuje sortiment svých výrobků a přichází na trh s novinkou v podobě chutného a kvalitního jogurtu s cereáliemi. Výrobky se řadí k ovocným jogurtům s tučností 2,5%.



www.mlekarna-valmez.cz



Staročeský dukátek

je horkou novinkou letošního roku ve výrobním sortimentu firmy Medoks s. r. o. ze Všeminy na Zlínsku. Zisk ocenění Perla Zlínska 2013 potvrzuje vnímanou kvalitu výrobku i u odborné veřejnosti.

Staročeský dukátek je lahodný dort vyrobený podle originální receptury, z nejkvalitnějších surovin. Při jeho přípravě nejsou používány žádné konzervační přísady. Výrazným znakem medovníku je podmanivá a lahodná chuť.

V předcházejících letech opakovaně získal ocenění Perla Zlínska také další z výrobků firmy Medoks – Staročeský medovník, který si oblíbili zákazníci po celé České republice, ale i v okolní Evropě.

Vyrábí a dodává:
Medoks s. r. o.
Všemina 249
tel. 739 228 431, 774 636 290





Přejeme vám krásné babí léto a slunečný vstup do podzimu, milí vyznavací dobrého jídla, pití a vlídného zacházení v restauračních podnicích.

Nové číslo časopisu Štamgast&Gurmán je provoněno exotickými delikatesami. Slovník praví, že delikatesa je lahůdka, pochoutka. V internetové Wikipedii, kterou mnozí vůbec neuznávají jako zdroj seriózních informací, dokonce překvapila velmi vtipnou definicí. Podle ní je „Delikatesa – speciální druh potravy (= pokrm, = jídlo), po kterém se běžnému konzumentovi (= pojídač jídla) v lepším případě jen udělá na jazyku uzel. Delikátnější delikatesy pak u netrénovaného konzumenta mohou způsobit ježení chlupů (v uších, nose a na zátylku), případně vženou slzy do očí. Příklady vybraných delikates: žabí stehýnka, hlemýžď, hmyz a všelíká mořská havěť“.

I naše anketa dokazuje, že na extrémní delikatesy, jako vlašťovčí hnízda nebo slavičí jazyčky nás moc neužije. Na druhou stranu, je dobré mít odvalu poznávat svět pomocí chuťových pohárků. Odhoďte zábrany a ochutnávejte nové věci – před námi je období hojnosti, takže vzhůru do chuťových dobrodružství!

Přejeme vám, aby všechny delikatesy, které na své gurmánské cestě potkáte, nezpůsobily výše zmíněné uzly na jazyku, aby to byly jen samé lahůdky a pochoutky.

Dobrou chuť přeje
redakce časopisu **Štamgast&Gurmán**

ANKETA

CO JE PRO VÁS NEJVĚTŠÍ DELIKATESA?



JAKUB KLECKER
DIRIGENT A SBORMISTR
BRNO

Za největší delikatesu považuji tradiční, pro někoho možná obyčejné jídlo – je to uzená polévka s kroupami, jako hlavní chod uzené maso s bramborovou kaší a orestovanou cibulkou. K tomu nesmí chybět mrkvový salát s citronem, výborný je také s ananasem nebo kokosem. Z moučníků je pro mě největší delikatesou manželčina broskvová buchta s posypkou. V těstě je zakysaná smetana a buchta je vždy nadýchaná a lahodná. Když se u nás sejde rodina, tak z moučnicku zůstane během chvíle pouze pár drobků na plechu.



ZUZANA ŤOPKOVÁ
MARKETINGOVÁ
PRACOVNICE
OTROKOVICE

Jako každý správný Čech i já mám ráda dobré jídlo, a proto se mi sbíhají sliny při myšlence na křupavou pizzu nebo špenátové lasagne. Kupodivu slovo delikatesa ve mně nezbuzuje představu exotické kuchyně či netradičního pokrmu, jako jsou třeba šneci a podobně. Mimochodem, nedávno jsem je ze zvědavosti zkusila a nechutnají vůbec dobře. První, co mě napadne, a co si živě představím, když se řekne delikatesa, je skořicová vůně a křupavé těsto – čerstvý jablečný štrůdl s rozinkami a ořechy moji babičky. To je bezkonkurenčně jedinečná delikatesa, kterou mohu kdykoli a kdekoli.



ZUZANA VIČANOVÁ
MAJITELKA KULINÁŘSKÉHO
CENTRA
ZLÍN

Mám více oblíbených delikates. Hodně záleží na tom, ve které zemi se právě nacházím a jaké je roční období. Ve Francii si nikdy nenechám utéct foie gras s čerstvě upečenou bagetkou, v Itálii musím ochutnat prosciutto nebo carpaccio, u nás doma rozhodně vedou na farmách vyráběné čerstvé sýry, domácí koláče nebo valašské frgály.



PAVEL CHMELÍK
ŘEDITEL MĚSTSKÉHO
KULTURNÍHO STŘEDISKA
HOLEŠOV

Největší delikatesou je pro mne jídlo zajímavě a esteticky upravené, které ctí generální servisovanou potravinu. Velmi jednoduše řečeno, mám rád například čočkovou polévku, ale vadila by mi v ní uzenina, kterou v takové polévce považuji za zbytečnou a pokazila by mi chuť. Stejně tak je pro mne důležité i místo, kde jím. Mělo by odpovídat podávanému jídlu.



ZDENĚK DVOŘÁK
TISKOVÝ MLUVČÍ
ZLÍNSKÉHO MAGISTRÁTU
ZLÍN

Je toho více... Ale zvolím pečená kuřecí křídélka s bohatou zeleninovou přílohou. Mám je raději ostřejší. Jejich příprava – to je takový obřad. Pečení trvá 40 minut, takže mi to vychází na 40 minut těšení. Jistě, lze namítnout, že ze stehýnek se dá najíst více, ale jde i o ten obřad, o to poommmmaaaaalllééé ježení. A taková štika prošípovaná anglickou slaninou má také hodně do sebe.



DANA PODHAJSKÁ
PR MANAŽERKA
HOLEŠOV

Jsem Čech jako poleno, takže mne vždycky potěší tradiční české speciality, jako je například trnčená omáčka ze švestek. Nevím, jaký je její správný název, ale u nás doma na pomezí Valašska a Hané jsme jí vždycky říkali trnčená. Naučila mě ji moje maminka z opravdových a nešizených povídel. S domácím hrníčkovým knedlíkem a dobrou uzenou krkovičkou je to skutečná delikatesa. Pro mne tedy určitě.



Ydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683. Registrace MK ČR E 18555. Bezplatný magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 20. 9. 2013.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625. Grafická úprava a zlom: Martin Lysák

partner
Zlínský kraj

partner
všeovaření.cz
nejlepší recepty na jednom místě

partner
KÁVOVÉ LISTY

graspo.

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



Graspo CZ, s.r.o., Pod Štěrbohem 324, 763 02 Zlín
Tel.: 677 806 233, 723 228 262, Fax: 677 104 062
E-mail: vasek.vymetalk@graspo.com

www.graspo.com

Členové klubu
Golden Apple Cinema
mají slevu 30 Kč
z ceny vstupenky.

JEDNOHUBKY

TOP VÍNO SLOVÁCKA 2013 AURELIUS Z POLEŠOVIC

Slavnostní vyhlášení výsledků soutěže „Top víno Slovácka 2013“ se uskutečnilo koncem srpna na vinařských slavnostech v Polešovicích. Letošním vítězem se stalo víno Aurelius ze Šlechtitelské stanice vinařské Polešovice. Do soutěže se mohli přihlásit vinaři ze Zlínského kraje a přilehlých obcí Blatnice pod Sv. Antonínkem a Blatnička. Jejich vína musela být vyrobená z hroznů odrůd vinné révy mající původ na území České republiky. Letos se do soutěže přihlásilo 22 vinařů a vinařských podniků. K hodnocení bylo předloženo celkem 98 vzorků. Hodnotila se vína ze sklizně roku 2012 ve 4 kategoriích podle obsahu zbytkového cukru. Deseti nejlépe ohodnoceným vínům byl udělen certifikát a medaile „TOP Víno Slovácka 2013“, kterou mohou být oceněná vína označena na obalu.



Deset vyhodnocených vín s nejvyšším počtem bodů, která získala certifikát TOP Víno Slovácka 2013

poř. č.	č. vzorku	šarže	odrůda	doručení	přihlašovatel	místo, obec	body
1	70	1213	Aurelius	MZV	Šlechtitelská stan. vinařská	Polešovice	88,00
2	7	1231	Ryzlink rýnský	PS	Vaďura Jaroslav, Ing.	Polešovice	87,75
3	14	15/12	Rulandské bílé	MZV	Drobilovo víno, R. Drobil	Polešovice	87,50
4	20	9/12	Rulandské šedé	MZV	Drobilovo víno, R. Drobil	Polešovice	87,00
5	32	1239	Tramín červený	VzH	Vaďura Jaroslav, Ing.	Polešovice	87,00
6	23	1216	Sauvignon	jakostní	Vaďura Jaroslav, Ing.	Polešovice	86,75
7	47	1225	Chardonnay	VzH	Vaďura Jaroslav, Ing.	Polešovice	86,50
8	97	1226	Cab. Sauvignon	MZV	Šlechtitelská stan. vinařská	Polešovice	86,25
9	91	15/12	Zweigeltrebe	VzH	Cícha Václav, Ing.	Blatnice pod Sv. Ant.	85,25
10	94	10-12	Agni	VzH	Vinařství Soják	Polešovice	84,75

VAŠE CHUTĚ POMÁHAJÍ

V restauraci Myslivna ve Zlíně si pochutnáte a ještě můžete udělat i dobrý skutek. Prostřednictvím gastronomie se majitelé restaurace Ivana a František Oharkovi rozhodli podpořit nově otevřený denní stacionář pro lidi s demencí NADĚJE Zlín (www.nadeje.cz/zlin).

V měsíci říjnu v Myslivně sestavili zážitkové 4chodové degustační menu a z každého prodaného věnují 10 % z ceny právě dennímu stacionáři. Více na www.myslivnazlin.cz



Text a foto: PR

SODAGO PERLIVÉ OSVĚŽENÍ



Technologická novinka na gastrotrhu pro vaši restauraci i bar! Sodago je alternativou perlivých nápojů. Rozměr přenosného pivního zařízení i jednoduchá instalace umožní čepovat Sodago snadno a rychle za pořizovací náklady cca 1 Kč/0,5 l čistého nápoje, nebo se sirupy, v atraktivních ovocných příchutích. **Vaši zákazníci si tak rychle vychutnají osvěžení Sodago.** Více na www.sodago.cz

inzerce

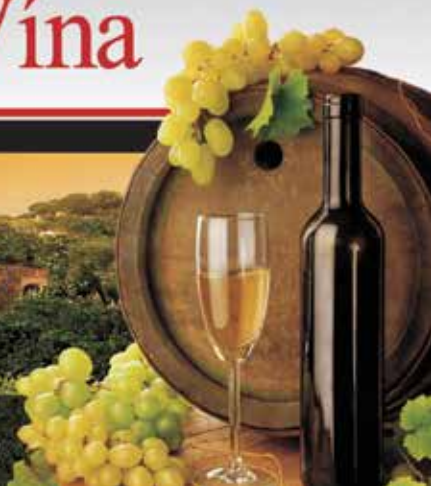


SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY

 **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 a Mariánské nám. 44
Uh. Brod - Bří Lužů 126 | Zlín - Štefánikova ul. 3326www.rajvina.cz
tel.: +420 720 333 777

TÝDEN KÁVY

VŠUDE, KDE VONÍ KÁVA

Týden
kávy
BRNO 2013

Blíží se první říjen a s ním i Mezinárodní den kávy. Tradičně kavárenské Brno slaví skutečně ve velkém stylu – již potřetí město provoní Týden kávy, do kterého se letos zapojilo víc než sedm desítek brněnských i mimobrněnských kaváren, pražírén a specializovaných obchodů s kávou.

Těšit se můžete na skutečně bohatý program, který potěší jak klasické kavárenské kávomilce, tak ty, kteří si svůj šálek připravují doma sami. A na co se můžete těšit? Už zahájení na nádvoří Místodržitelského paláce slibuje mnohé – speciální kávový flashmob nebo třeba vystoupení taneční skupiny High Edition, hlavní a zásadní těžiště prvního říjnového večera ale hledejte hlavně v kavárnách, většina si k oslavám Mezinárodního dne kávy připravila velmi zajímavý program.

Doprovodný kávový program chystá mnohé novinky. Nejen pro konzumenty, ale i pro provozovatele gastro provozů bude jistě velmi zajímavá návštěva Kávového trhu na nádvoří Místodržitelského paláce. Nečekejte jen tak ledasjaké stánky! Svě produkty představí téměř dvě desítky kávových značek a pražírén, projdete degustační stezkou a dostane se vám skutečně přehřelý fundovaný informací od kávových specialistů. V prostorách Moravské galerie bude také ve spolupráci s Technickým muzeem instalována výstava unikátních pražičích strojů, už od začátku září se můžete zapojit do hodnocení svých oblíbených kaváren a i letošní ročník obohatí speciální kávová soutěž. Pětiletá porota ten-

krát nebude hodnotit „klasické“ kávové disciplíny, ale zaměří se na běžný baristův den, se všemi nástrahami, které na něj čekají. I letos jsou pro lepší orientaci připraveny speciální bilingvní kávové mapy.

Slavnostní zakončení třetího ročníku Týdne kávy proběhne na půdě kulturního domu Stadec. Budete svědky netradiční kávové módní přehlídky, slosování anketních lístků s hodnocením kaváren, premiéry Caffé kabaretní frašky o neustálém dilematu jak se „správně“ pije káva a vůbec příjemného „nejen“ kávového večírku.

Týden kávy pořádá Kulturárium o. s. ve spolupráci s Klubem znalců kávy.

Více informací na www.tydenkavy.cz



Foto: Filip Blažek



Foto: David Konečný



Foto: David Konečný

KLUB ZNALCŮ KÁVY

Pijete kávu a hledáte způsob, jak porozumět její přípravě? Sledujte 1. října, při zahájení Týdne kávy, oficiální představení nového projektu Klub znalců kávy. Na jejich webu od toho dne najdete vše pro přípravu dobré kávy. Cesta k ní je jednoduchá. Čerstvě pražená a teprve doma namletá káva. Návodů na přípravu kávy různými lehce dostupnými způsoby. Každý měsíc vám doporučí kávu přesně podle vašeho chuťového profilu. Jednoduchý způsob, jak najít svou oblíbenou kávu. Hledejte dobrou kávu 4. a 5. října u jejich stánku v Moravské Galerii a na webu www.klubznalcukavy.cz.

Text: PR

NENÍ KAFÉ JAKO KAFÉ

VYZKOUŠEJTE TO Z JAMAI CAFÉ

Čerstvě namletá káva té nejvyšší kvality. Deset druhů vonavě dobrot namíchané ze špičkové Arabicy z různých světových produkčních regionů. Některé směsi doplňuje i výběrová Robusta. A třešinka na dortu? **Jamajská královna káv – Blue Mountain.** To vše a vlastně ještě více vám nabízí Jamaí Café, pražírna kávy, kterou najdete v Uherském Brodě naproti Kauflandu pod restau-



JAMAI CAFÉ

rací Panoptikum. A proč byste měli ochutnat právě jejich kávu? „Nejspíš proto, že náš podnik je postaven na kvalitě. Sami si dovážíme tu nejlepší zelenou kávu, kterou pak pražíme velice šetrným způsobem v nejmodernějším zařízení. Nedáváme nic do skladů, ale vše ihned nabízíme zákazníkům,“ vysvětlil **Borek Kunc, pražič kávy a barista** ze společnosti Nové Slovácko, která pražírnu vlastní. A tím se dotkl hlavního důvodu, proč je jejich káva výjimečná: „To tajemství tkví jednak v kvalitě suroviny, ale především právě v čerstvosti. **Čím rychleji od upražení kávy podáváte, tím je vonavější a její chuť je i lahodnější.** Takže i když



si koupíte v obchodě sebedražší a sebelépe vakuové zabalenou kávu, nikdy nebude tak dobrá, jako ta před chvílí upražená. A právě takovou nabízíme našim hostům.“

V Jamaí Café vám tak kávu upraží a nabídne i k ochutnání. Na požádání vám ji i umelou a ukážou také samotný proces pražení. Více informací najdete na www.jamaicafe.cz

Text a foto: PR

ITÁLIE JE RÁJ MILOVNÍKŮ DELIKATES

Text: Blanka Kovandová



Je málo lidí, se kterými si tak hezky popovídáte o italské gastronomii jako je Martina Dlabajová. Žena mnoha aktivit v Itálii dlouhá léta žila, vystudovala zde politologii a zcela propadla místním lahůdkám a delikatesám. Majitelka společnosti LaBujnik vozí z Itálie dobroty k nám, a naopak do Itálie doprovází Čechy, kteří chtějí zažít mimořádná kulinařská setkání. Díky rozhovoru podrobněji poznáte „pouze“ jeden tamní region. Možná právě na tato místa často vyrazíte na zimní i letní dovolenou. A možná nyní vršek italské kozačky objevíte ve zcela jiném světě.

Kam byste tedy za italskými delikatesami virtuálně vzala čtenáře Štamgasta&Gurmána?

První italský region, kterým projíždíte od nás na jih, je Friuli-Venezia Giulia. V oblasti na hranicích Itálie, Rakouska a Slovinska se mísí vlivy, kultura, jazyky i kuchyně tří zemí. Je to mimořádně zajímavé místo, které bylo za Rakouska-Uherska zahrádkou celého mocnářství a dodnes je spousta místních názvů odvezených od slova Paradiso – ráj. Odtud se na vídeňský dvůr vozilo ovoce, zelenina, olivový olej i granátová jablka.

Taky jsme měli oblasti, které byly za mocnářství vyhlášené po celé Evropě – vzpomeňme třeba proslulý ivančický chřest. Ale minulý režim takovým delikatesám moc nepřál. Takový problém ve Friuli asi neměli?

Přesně tak, na tradice a tradiční potraviny jsou zde náležitě hrdí a rájem delikates je Friuli dodnes. Koupíte tu světoznámou šunku San Daniele s mnoha místními variacemi, úžasné sýry se speciálními úpravami, které najdete pouze tady, a pochutnáte si na skvělých vínech, která se řadí k nejlepším na světě. Je zde 8 oblastí DOC a z révy z 1700 vinohradů se vyrábí na sto miliónů lahví ročně. Spisovatel Ippolito Nievo ve svém slavném historickém románu Zpověď Italova nazval Furlánsko „malým souhrnem vesmíru“ a já mu říkám malý souhrn delikates.

A kdybyste měla blíže promluvit o jediné delikatese?

Za jednu ze svých největších delikates považují Italoové prosciutto: sušenou šunku. Tady ve Furlánsku najdete klasickou šunku San Daniele. V městečku tohoto jména je 31 výrobců šunky, kteří společně vyrábí pod značkou San Daniele 2 700 000 šunkových kýt ročně, zauzenou šunku Sauris z uzenou kouřem z bukového dřeva a sušenou na alpském vzduchu a hlavně jedinečnou šunku D'Osvaldo,



která se před sušením udí studeným kouřem. Rodina D'Osvaldo vynalezla uzení studeným kouřem ve dvacátých letech minulého století a dodnes se pravnucí zakladatele Lorenza řídí jeho heslem „Raději 1000 šunek pro 1000 klientů než 1000 šunek pro jednoho klienta“. Specifický hruškový tvar vepřových kýt má pouze rasa vepřů Duroc, a ten právě děda Lorenzo dlouho hledal. A pozor, studený kouř nepochází z buků jako ostatní klasické uzení prosciutta, ale z třeshňového dřeva a ze směsi bylinek jako rozmarýn, tymián, fenykl a meduňka, což dodá šunce to správné jemné aroma. A posledním tajemstvím dědy Lorenza je zrání šunky přímo v domě. Říká se totiž, že šunce je dobře tam, kde je dobře lidem. Někdy jim musí být zima, jindy musí cítit vánek a také si užívat tepla.

Co je pro vás osobně největší pochoutkou?

Kterou z delikates/specialit ve vaší nabídce byste zákazníkům doporučil?



JAN BALLOŠ
MAJITEL RESTAURACE
A PENZIONU U JOHANA
ZLÍN

Poslední dobou mi velmi chutnají čerstvé grilované krevety s těstovinami nebo rukolovým salátem, které nabízíme často v rámci denní nabídky. Jinak mám rád konfitovanou kachnu. Úprava konfitováním je z mého pohledu velmi atraktivní. U nás v restauraci si můžete ze stálého jídelníčku dát také kachní stehno se zelím a knedlíkem. Doporučuji i grilovanou krkovičku v kuse s kostí. Ta je v restauraci U Johana velmi vyhledávanou laskominou mnoha zákazníků.



JIŘÍ KUDLÁČEK
ŠÉFKUCHAŘ RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE

Největší pochoutkou se pro mě před nedávnem stalo tuňákové telecí. Je to telecí maso na způsob roastbeefu s tuňákovou pěnou. Ze sladkého pak miluji domácí sladkou rýži. Nepohrdnu ani krásným přívlaskovým vínem nebo klasikou, a tou je pivo. Z jídelního lístku naší restaurace bych hostům doporučil králíčí roládku plněnou špenátem podávanou na kroupovém rizotu a úžasný čokoládový fondant se sorbetem.



TOMÁŠ HAUSER
ŠÉFKUCHAŘ HOTELU
SKANZEN
MODRÁ

Mým oblíbeným jídlem je králík na černo s divokým chřestem a špekovým knedlíčkem. Naším hostům bych doporučil naši specialitu – dušená hovězí lůčka na víně s domácím bramborovým pyré. A pak je chci pozvat na husí a kachní speciality, které budeme připravovat ve dnech 8. až 13. listopadu. Mohou se těšit na kachní kousky restované se zázvorem, medovou cibulí a domácími širokými nudlemi, filírované husí prsíčko na staročeském šouletu, staročeskou husičku pečenou na jablkách s červeným zelím a bramborovým knedlíčkem nebo úžasné nadívané kachní prsíčko houbovou fáší se štouchaným bramborem doplněné cibulovou marmeládou.

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Zveme vás na
HUSÍ HODY ve dnech
14. – 20. 10. 2013

Salonky pro 30 - 50 - 120 osob
Oslavy – svatby – firemní akce - hostiny





Máte na závěr nějakou radu na servírování?

Prosciutto D'Ossvaldo krájete ručně ostrým nožem. Vychutnávejte si jej samotné, výborné je s tyčinkami grissini nebo světlou křupavou bagetou. Je hřích zakrýt čerstvou chuť šunky zeleninou, olivami nebo jinými silnými chutěmi. Je to jeden z nejlepších předkrmů "antipasto", který můžete ochutnat. A víno? Obligátní je bílé víno Friulano, ale o tom až někdy příště... A nezapomeňte si svoji šunku objednat včas: u Ossvaldů se jich opravdu vyrobí každý rok právě jen ten zmíněný tisíc.

Gurmánský tip Martiny Dlabajové:

Mojí nejzvláštnější delikatesou je octový sorbet. Jeho základem je pravý vinný ocet vyrobený z těch nejlepších hroznů, jaký vyrábí už jen pár milovníků tradic. Pan Josko Sirk v italském Cormons je jeden z nich. Jeho ocet zraje tři roky a z toho dva v dubových sudech. Výsledkem je silný aromatický ocet plný minerálů. Octový sorbet – tedy jakýsi druh „zmrzliny“ vás překvapí, ale jakmile ochutnáte, budete mít pocit, že nikdy neexistovalo nic lepšího na vyvážení chuti po dobré večeři.



Co je pro vás osobně největší pochoutkou?

Kterou z delikates/specialit ve vaší nabídce byste zákazníkům doporučili?



ALEŠ DOPITA
ŘEDITEL MAKRO
OLOMOUC

V dnešní době mezi své nejoblíbenější pochoutky jednoznačně řadím flank steak (steak z hovězího pupku). Rád si na něj zajdu do restaurace, ale je fakt, že jen málokde ho umí. Z naší aktuální nabídky bych možná vyzdvihl pět druhů dýně. Je to úžasná podzimní záležitost. Já osobně například z máslové dýně vařím polévku a je moc dobrá. Nesmím opomenout širokou nabídku hovězího masa z Jižní Ameriky. Na steaky jako dělané!



RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN

Pro mě osobně k největším pochoutkám patří Caprese s mozzarellou, rajčaty, bazalkou a olivovým olejem nebo tatarský biftek z hovězí roštěné. Z dezertů mám nejradši tiramisu nebo palačinku s ovocem a zmrzlinou. Naším zákazníkům bych chtěl doporučit širokou nabídku zahraničních sýrů a steakových mas z Jižní Ameriky. A na zapití máme v naší vinotéce výběr krásných vín z celého světa, včetně lokálních producentů z jižní Moravy.

Inzerce

HSP FOOD
Když uzeninu, tak od nás
Sazovice



2003 – 2013

Již 10 let pro vás vyrábíme uzeniny!

Čerstvě vyrobenou kvalitní uzeninu

nakoupíte také v areálu naší firmy v Sazovicích na Zlínku. Informujte se o možnostech nákupu, balení i aktuálních cenách. Nabízený sortiment najdete i na našich webových stránkách.

Ochutnejte poctivou moravskou uzeninu...



HSP FOOD Sazovice s. r. o.
Sazovice 220
Tel.: 577 121 570

Zelená linka zdarma: 800 109 110
hspfood@volny.cz
www.hspfood.cz

SKANZEN
— hotel —

Vážení přátelé dobrého jídla, ve dnech

8. - 13. 11. 2013

pro vás šéfkuchař
restaurace Tomáš Hauser
s kolektivem připravili

Husí a kachní speciality



Staročeská husička pečená
na jablkách s čeveným zelím
a bramborovým knedlíčkem

Nadívané kachní prsíčko
houbovou fáší se štouchaným
bramborem doplněné
cibulovou marmeládou

Kachní kousky restované se
závorem, medovou cibulí
a domácími širokými nudlemi
Filírované husí prsíčko na
Staročeském souletu



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



KDE JÍST & PÍT

WHERE TO EAT & DRINK

ADRESÁŘ PRŮVODCE

BOWLINGY

BOWLING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCUCHŮ
viz rubrika Restaurace

BOWLING „U SOLNÉHO PRAMENE“
Solné 1055, Luhačovice
Tel. 577 154 111
E-mail: recepc@hotel-ambra.cz
www.hotel-ambra.cz/bowling



CATERINGY

CATERING

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.
Lorenčova 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



GASTRO SANITACE ZLÍN
Kútiky 626, Zlín-Prštné
Tel. 776 160 716
www.gastrobazarzlin.cz
Specialista na výčepy.



HOTELY A PENZIONY

HOTELS AND GUESTHOUSES

**AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
WELLNESS & SPA HOTEL**
A. Václavika 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 REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice
Tel. 577 154 154, 577 154 111
E-mail: rezervace@hotel-ambra.cz
recepc@hotel-ambra.cz
www.hotel-ambra.cz



HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyrsovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovice 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavika 336, Luhačovice

vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties



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
Polesí 297, pod hradem Buchlov
Tel. 572 541 130, 776 466 674
www.hotelbuchlov.cz



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 SYNŮT
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

KAVÁRNY

COFFEE HOUSES

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFFE ZONE
prodejna & kafirna
Partyzánská 7043, Zlín
www.caffezone.cz



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)

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

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

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA V BUSINESS LINE
Lorenčova 3791, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
náměstí 3. května 1302, Otrokovice

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

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod
Tel. 572 626 725, 736 480 425
www.jamaicafe.cz



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

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

TONINO LAMBORGHINI CAFFÉ
Františkánská 1333, 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

inzerce

TAXI
608 38 22 83
LEVNĚ, RYCHLE, BEZPEČNĚ
www.taxiuherskehradiste.cz

PIZZERIE

PIZZERIA U ČÁPA
Benešovo náměstí 2732, Zlín

PIZZERIA U FORMANŮ
tř. Osvození 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

POTRAVINY A NÁPOJE

HSP FOOD SAZOVICE S. R. O.
Sazovice 220
Tel. 577 121 570
www.hspfood.cz



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

MAKRO CASH & CARRY ČR S. R. O.
tř. 3. května, Zlín-Malenovice

MEDOKS S. R. O.
Všemina 249, Všemina
Tel. 739 228 431, 774 636 290
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

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

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 PŘIVOZU
Spytihněv 473

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

RANCHERO
náměstí Práce 2512, Zlín

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



RESTAURACE A KAVÁRNA CAFÉ RETRO
Masarykovo náměstí 650, Vizovice

RESTAURACE A PENZION UNO
Nivy III/4439, Zlín

RESTAURACE MYSLIVNA
tř. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučková 5240, Zlín

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín
Tel. 577 436 522
www.udvouslunecnic.cz



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



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
Osvození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN
Pasecká 4431, Zlín
Tel. 577 141 751, 603 547 340
www.restauracevlzan.cz

RESTAURANT SYMFONIE
Augustiniánský dům, Luhačovice

SELSKÁ KRČMA
náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPIRIT RESTAURANT
nám. T. G. Masaryka 5556,
budova Kongresového centra, Zlín
Tel. 577 008 907, 725 111 575
www.spiritrestaurant.cz



SPORTARENA U JELEŇA
tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HŘÍCHŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ
Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín-Malenovice

V PRÁCI
Kvítková 4323, Zlín

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

LA BRUSLA
Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPČÍN
Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE CORSO
Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA
Týrsovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE NA BAŠTĚ
Dlouhá 211, Uherské Hradiště

RESTAURACE ORLOVNA
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE
Babice 413

RESTAURACE U ČERNÉHO JANKA
Moravská 82, Uherský Brod

RESTAURACE U DVOU OVEČEK
Dolní Vály 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
Míškovice 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

RESTAURANT SUŠIL
Fryčajova 888, Bystřice pod Hostynem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov

VINOTÉKY

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

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



VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNA
náměstí Míru 9, Zlín

VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN
náměstí Míru 174, OC Zlaté jablko, Zlín

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

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

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



ZÁBAVA

GALAXIE ZLÍN
Vřava, Zlín



JAK SI NETRHNOUT OSTUDU NA RAUTU

Text: Blanka Kovandová

Raut se stal neoddělitelnou součástí společenského i pracovního života. U stolů s vyrovnanými tácy předkrmů, hlavních chodů i zákusků se setkávají návštěvníci vernisáží, plesů i pracovních jednání. Kdo zažil, tak ví, jak je nesnadné balancovat s naloženým talířkem, vidličkou (ženy ještě připočtou kabelku) a vypadat u toho nenuceně. Řada návštěvníků rautu tápe, jak se vlastně správně chovat a existují i tací, kteří raději ani nejí, aby se nedopustili nějakého společenského prohřešku. Třeba všem pomohou následující řádky.

Definujme si nejdřív, co o rautu praví encyklopedie: pochází z anglického slova rout, což znamená zmatek nebo hemžení (a přesně takhle to na spoustě tuzemských rautů vypadá). Jde o druh společenského setkání spojeného s občerstvením, které je podáváno formou švédských stolů a někdy mohou být součástí i teplá jídla, která vydávají u pultu profesionální kuchaři. K dispozici jsou rovněž nealkoholické nápoje, víno, někdy i pivo. Stolků i židlí (pokud vůbec jsou) je málo a slouží k rychlému nasycení; od hostů se očekává, že se budou hlavně procházet a konverzovat. Pokládá se za nezdvořilé strávit celý raut u bufetu, stejně jako zdržet se déle než dvě hodiny. Raut stojí uprostřed mezi neformálními akcemi jako je koktejl nebo číše vína (na které se obvykle ani nedávají písemné pozvánky), které trvají krátce, podávají se předešlým nápoje, drobné zákusky se jí rukama a vestoje, a oficiálním banketem, na němž hosté sedí u stolu a jsou obsluhováni číšníky (skládá se z více chodů

a je vyžadován společenský oděv). Slavnostnější typ rautu, který je zahájen proslovem a přípitkem, se nazývá recepce.

Jak na rautu jíst?

Nabírání jídla má svá pravidla! Jak píše Ladislav Špaček ve své Velké knize etikety, „k nabírání pokrmů z mís vždy použijeme překládací příbor, nikdy ne vidličku, třeba i nepoužitou, která bude sloužit jen nám. Překládací příbor sestává ze lžice a vidličky. Uchopíme je do jedné ruky tak, že lžice je vespod, mezi vidličku a lžici vložíme prostředník, a takto vzniklými „kleštěmi“ nabíráme plátky masa, sýra, zeleninu, zákusky. Lžící pokrm podebereme a vidličkou naplocho přidržujeme.“ A také je dobré nenakládat si jídlo, o kterém přesně nevíme, jak se správně konzumuje. Aby se předešlo míchání chutí, má každá mísa svůj překládací příbor, který po použití odkládáme zpět. Určitě jste na rautech potkali jedince s talířky, které doslova přetékalý

jídlem. Přitom pravidlo říká – naberte si méně jídla, ale je přípustné klidně jít víckrát. Pokud máme správně nabrané jídlo (poloplný talíř), uvolníme místo pro další hosty a přesuneme se nejlépe k vysokým stolům, u kterých se najíme vestoje. Dobrým a spolehlivým pomocníkem při samotném jídle je vždy ubrousek – nezapomínejte na něj. A prosím, opravdu hodně prosím, nemluvte s plnou pusou! A pokud máte společnost (třeba manželku) vzájemně se ujistěte, že jste jídlo zvládli bez drobků na kravatě, pažitky mezi zuby a dalších drobností.

Úklid nechte na jiných

Prázdné talíře odevzdáváme obsluze nebo necháváme na stolech, odkud je obsluha průběžně odnáší. Pokud nám kousek jídla nedopatřením upadne na zem, zachovejte klid – není to společenská sebevražda. Paradoxně pravidla společenského

Foto: www.samphotostock.cz

WELLNESS HOTEL
POHODA
 LUHAČOVICE
 JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
 PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
 I FIREMNÍCH AKCÍ.



**U NÁS BUDE
 VAŠE AKCE I OSLOVA
 V POHODĚ**

Salonky až pro 100 hostů

Vynikající cateringové služby

Pohodové ubytování

Restaurace s moderní gastronomií

Relaxační centrum s bazénem

Snadné parkování

Wellness hotel **POHODA** ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz



čenského chování velí: neuklízejte po sobě. Tedy žádné sbírání padlého řízku do ubrousků! Prostě nehodu přejděte s obličejem pokerového hráče, případně jídlo nenápadně zašoupněte nohou pod stůl – úklidová četa ho tam určitě později najde. Pouze v případě, že vám jídlo spadne v místech, kde by na něm mohl někdo uklouznout a zranit se, upozorněte obsluhu a ta by měla problém bleskově vyřešit za vás.

Na rautu, pokud jste obtěžkáni talířem a příborem, můžete také zdvořile odmítnout pozdravení s podáním ruky. Stačí, když se mile vymluvíte, že máte právě plné ruce, a že se určitě s dotyčným pozdravíte za chvíli.

I na rautu platí to staré přísloví našich prababiček, které radí jíst do polosity a pít do polopita.

Chutnou společenskou sezónu bez nehod přeje redakce časopisu Štamgast&Gurmán

OBŘÍ TUŇÁK VÁŽIL SKORO 70 KILO

Brněnské Makro nabízí širokou škálu ryb i mořských plodů. Tentokrát ale mělo pěkného macka – tuňáka, který vážil 67,5 kilo. „Osobně mám k rybám velice kladný vztah. Mám rád dary moře, škeble, slávky, ale také právě tuňáka. Doporučuji všem ho vyzkoušet, protože je to mimořádně chutná ryba,“ zdůraznil ředitel brněnského Makra Miroslav Králík. Makro každý den nabízí přes 40 druhů čerstvých ryb a mořských plodů. „Naši zkušení odborníci dokážou zákazníkům poradit s úpravou i takto velkých ryb při jejich gastronomických akcích,“ doplnil ředitel.

Text a foto: redakce



inzerce

TAXI
DAVID SAMEC
UHERSKÉ HRADISTE

608 38 22 83

LEVNĚ, RYCHLE, BEZPEČNĚ

www.taxiuherskehradiste.cz

inzerce

TAXI
CITY
CLUB

TEL: 577 200 200

MOBIL: 777 338 333, 721 075 459

NONSTOP

FIREMNÍ AKCE

FESTIVAL

GRILOVÁNÍ

SVATBA

COFFEBREAK

www.moravia catering .CZ

**MY VŠE PŘIPRAVÍME
VY SE BAVTE!**

připravíme kompletní akce na klíč

**FIREMNÍ AKCE
OSLAVY
CATERING**

SKANZEN
hotel

KOMPLEXNÍ ZAJIŠTĚNÍ FIREMNÍ AKCE,
KONFERENCE I CATERINGU

SPOLEČENSKÉ VEČERY, ŽIVOTNÍ JUBILEA I SVATBY

AKCE PRO 10 – 300 OSOB

Připravíme vám detailní a individuální nabídku, která bude plně respektovat Vaše požadavky a nároky. Náš hotel disponuje profesionály, kteří mají bohaté zkušenosti s pořádáním akcí tohoto typu a také širokým technickým zázemím.



Hotel SKANZEN
Modrá 227, Velehrad
Tel.: 572 508 034
www.hotelskanzen.cz

U JOHANA OKOUZLÍ MODERNÍ GASTRONOMIÍ I TRADIČNÍ KUCHYNI

Restaurace u Johana patří mezi podniky, ve kterých se dlouhodobě daří kvalitní gastronomii. Před lety tuto restauraci proslavila grilovaná kolena. Speciality a selátka na grilu jsou vyhlášená široko daleko. Tradiční a krajovou kuchyni zde vyhledává stále velké množství hostů a v jídelním lístku své oblíbené evergreeny vždycky najdou.



Na druhou stranu U Johana neusnuli na vavřínech a zaměřili se i na moderní gastronomii. Vaří zde z lokálních surovin, včetně mnoha druhů čerstvého masa (proslulé jsou místní steaky), mají i své regionální dodavatele, chystají si vlastní přílohy a jídlo připravují v souladu se **současnými kulinářskými trendy**. Kromě stálého jídelního lístku si hosté mohou vybrat i z denní nabídky, která využívá sezónní suroviny nebo aktuální nabídku čerstvých ryb. Kdo by odolal třeba pomalu dušeným hovězím líčkům po burgundsku se servítkovým knedlíkem?

Text a foto: PR

Restaurace U Johana se osvědčila i jako místo pracovních setkání, rautů, či oslav, kdy si **zákazníci mohou spolu s kuchaři složit celé menu podle svých představ**. O hosty se stará příjemný a profesionální personál, včetně vyškolených sommelierů. Podnik nabízí **kvalitní cateringové služby**, při kterých klade důraz na nabídku teplých jídel, připravovaných přímo na místě.

„Přál bych si, aby v důležitých okamžicích života, ať už jde o oslavu narození nového člena rodiny,



promoce, svatby, jubilea až po rozloučení s blízkou osobou, lidé věděli, že je tu pro ně právě naše restaurace U Johana. Místo, kde se vždycky snažíme vyjít vstříc,” uvedl majitel podniku **Jan Balloš** a dodal: „To, že se k nám hosté vrací, nás velice těší. Snad je to známka toho, že se ubíráme správnou cestou.“

Penzion & Restaurace U Johana

Vizovická 410, Zlín-Přiluky
Tel. +420 577 018 282
www.ujohana.cz



POŘÁDÁTE VEČÍREK ČI FIREMNÍ OSLAVU? VSAĎTE NA SUSHI!

Jednoduchy, chlebičky, rolády či kuřecí kousky nebo řízečky. Také vám už připadají tyto pokrmy na večířích poněkud nudné? Pak je na čase změna – zkuste připravit sushi párty. Hosté na ni budou dlouho vzpomínat.

Je chutné a lahodí oku. Je zdravé a rozhodně pro něm neztloustnete. Řeč je o sushi – tradiční japonské pochoutce. Pokud pořádáte večírek pro přátele či pro obchodní partnery, pokud chcete zaujmout a nenudit, nabídněte svým hostům právě sushi.

Tradiční japonská pochoutka je náročná na přípravu. Objednáte-li si ten pravý sushi catering, hosté se mohou těšit nejen na vynikající jídlo, ale také na samotnou přípravu. „Necháte-li si například připravit akci od nás, připraví vám sushi japonský mistr Yuki Omaki přímo na místě před zraky hostů.



Součástí večírků je také například porcování celých ryb, flambování, nebo výroba sushi dortu. Ten je vytvořený ze 120 kusů sushi a 10 porcí sashimi (syrové rybí maso nakrájené na kousky a servírované bez rýže). Dort sestavíme přímo na místě. Můžu vám zaručit, že potěší všechny bez rozdílu věku. Na vlastní oči můžete sledovat, jak vznikají nejrůznější sushi kompozice,” uvedla Bára Rektorová ze společnosti Sushiqueen. Prozradila, že kromě krevet a běžných druhů ryb, jako je losos nebo tuňák, používá i luxusní a méně obvyklé suroviny. „Vyrábíme sushi s mořským vlkem, pražmou královskou, hamachi, mušlemi Sv. Jakuba, makrelami, lososovým kaviárem nebo foie gras, což jsou ztučnělá játra vodních ptáků, především hus a kachen,” upozornila.

Tip pro každého

Máte rádi sushi a chcete se o něm dozvědět více? Tak to si vyhledejte film **Jiro dreams of sushi**. Dokument vypráví o nejlepším kuchaři sushi na světě, který má jako jediný tři hvězdičky Michelin a za jehož kuchyní jezdí lidé z celého světa.



Sushi – japonský 寿司, je snad neznámější japonský pokrm. V překladu doslova znamená kyselá rýže. Sushi se vyrábí z rýže nišiki, která se uvaří a ještě teplá se smíchá s omáčkou sušino-ko. Důležitou součástí jsou syrové ryby různých druhů, ale také krevety, chobotnice, sépie, kaviár, mořské řasy, houby, avokádo a zelenina. Sushi je tak zdrojem mnohých, pro lidské tělo důležitých látek – kvalitních bílkovin, nenasycených kyselin, jódu, proteinů a minerálů. Na druhou stranu obsahuje málo tuku a kalorií, hodí se proto i pro dietnější stravování. Obecně lze říci, že Japonci se dožívají vysokého věku, a to právě i díky konzumaci sushi.

Text: Pavla Mročková, foto: www.sushiqueen.cz

AKCE NA KLÍČ PŘESOUVÁ STRES A STAROSTI POŘADATELE NA BEDRA PROFESIONÁLŮ

Text: Blanka Kovandová

Pořádáte vánoční večírek, ples, konferenci, setkání obchodních partnerů, či jinou společenskou akci? Nevíte, odkud začít? Pokud chcete překvapit hosty kvalitou a originalitou, doporučujeme vám obrátit se na profesionály z Agentury Devět měsíců.



ROZHOVOR S ODBORNÍKEM -
ONDŘEJ BÁRTA Z AGENTURY DEVĚT MĚSÍCŮ:

Co si má potenciální zákazník představit pod kouzelným zaklínadlem „akce na klíč“ v režii Agentury Devět měsíců?

Akce na klíč pro nás není „jen“ zajištění kompletních služeb jako je program, prostory, catering, technika apod. Znamená to v první řadě individuální přístup ke všem potřebám a přáním zákazníka.



Čím se Vaše nabídka liší od konkurence?

Jako jediní nejsme překupnickou agenturou. Máme vlastní technické i programové zázemí, například **cover projekty ABBA, Madonna, Edith Piaf, Tom Jones, pořad Pocta Waldemaru Matuškoví**, či oblíbený **Karel Zich Revival Band**. Techniku a vybavení (zvuk, světla, party stany, nábytek, atd.) stále rozšiřujeme a modernizujeme. Díky bohaté vlastní režii nabízíme nejlepší cenové podmínky.



Kdo je váš potenciální zákazník?

Zákazníkem by měl být každý, kdo si uvědomuje, že nemá smysl trápit se složitými přípravami firemní či jiné akce a ztrácet tak čas, který může věnovat své práci. Od toho jsou tady eventové agentury, které dokážou zajistit vše potřebné a znají moderní trendy.



Máte závěrem recept na úspěšnou akci?

Uspořádat zdařilou akci ne vždy souvisí s objemem vynaložených peněz. Program složený z celebrit je fajn, ale skutečně se nedá pro hosty vytvořit lepší zábava za menší peníze? Dle mého názoru ano. Důležitý je originální nápad, styl, zodpovědný přístup a precizní příprava. Program a catering vybírejte podle toho, co by si přál váš host, nikoliv vy sami... Více vám s potěšením poradíme dle individuálních potřeb přímo v naší kanceláři. Pokud se tedy nechcete ztratit v moři povinností a toužíte si akci užít, nezávazně nás kontaktujte. Uvidíte, že to jde kvalitně, levně, a jinak...



Foto: Agentura devět měsíců

GRAND JOUR DE CHAMPAGNE FESTIVAL UŠLECHTILÝCH ŠAMPAŇSKÝCH VÍN

etošní, již sedmý ročník světově unikátního festivalu Grand Jour de Champagne, se uskuteční od 7. do 9. listopadu 2013 v tradičních prostorách Smetanovy síně Obecního domu v Praze a v partnerských restauracích a hotelech. Vzhledem k velkému úspěchu z loňského roku se uskuteční také v moravské metropoli Brně.



Festival Grand Jour de Champagne zaujímá čestné místo v diáři každého milovníka ušlechtilých šampaňských vín – odborná i široká veřejnost jej řadí k nejprestižnějším událostem společenského a gastronomického života.

Opět nebude chybět bohatý doprovodný program, zahrnující mj. velkou přehlídku Champagne Exhibition ve Smetanově síni, bankety, různé typy degustací a kombinací s pokrmu.

„Pro letošní ročník jsme se rozhodli zařadit několik novinek, které budou pro návštěvníky bezesporu velmi atraktivní. K nim se řadí účast nových champagne domů, které jsme dosud na přehlídce neměli možnost vidět, nebo samostatná přehlídka špičkových vín Prestige cuvée Exhibition. Zajímavostí bude samozřejmě mnohem více, proto doporučuji sledovat také naše internetové stránky, které pravidelně aktualizujeme,“ říká Ondřej Balík, ředitel festivalu a jednatel pořádajícího House Champagne Group.

Champagne a špičková gastronomie patří neodmyslitelně k sobě, a proto se každoročně na festivalu představí některá ze světových kulinářských es. Letos přijal pozvání mladý belgický, michelinský šéfkuchař Michael Nizzero, který v současnosti působí v hotelové restauraci pětihvězdičkového hotelu La Briqueterie v Épernay (oblast Champagne). Předtím pracoval např. ve Velké Británii či Dubaji.

Více o festivalu na
www.champagne-grandjour.cz



Text a foto: www.champagne-grandjour.cz

BRNO OPĚT OŽIJE SVATOMARTINSKÝMI HODY

V dnech 11. až 17. listopadu 2013 se Brno stane dějištěm již čtvrtého ročníku Svatomartinských hodů. V rámci speciální gurmánské přehlídky se návštěvníkům představí nejen svatomartinské víno, ale také tradiční svatomartinské pokrmy.

Oslavy zahájí již tradičně 11. 11. žehnání svatomartinskému vínu v Katedrále sv. Petra a Pavla na Petrově, odkud se vydá průvod v čele se sv. Martinem přes město na náměstí Svobody. Přesně v 11 hodin zde otevřením první lahve mladého svatomartinského vína a slavnostním přípitkem odstartuje tradiční Košť svatomartinského vína i celotýdenní svatomartinské hodování. Milovníci dobrého jídla se můžou těšit třeba na návštěvu vybraných brněnských restaurací, kde se bude servírovat speciální menu s husou – ať již v její tradiční podobě nebo v dalších úpravách moderní gastronomie – samozřejmě v kombinaci se svatomartinským vínem. Připravena je ale i celá řada doprovodných aktivit. Více informací na www.svatomartinskehody.cz



ODKUD SE VZALA POVĚST O SVATÉM MARTINOVÍ?

Historické prameny nejsou při hledání odpovědi na tuto otázku zcela jednotné. Některé mluví o tradici sahající již do doby římských legií, kde svatý Martin působil jako voják. Bojů se však nechtěl účastnit, a tak přešel na církevní studium. Když měl být jmenován biskupem, skromný Martin se raději schoval mezi husy. Jejich kejhání však jeho úkryt vyzradilo. Na základě této husí zrady vznikla tradice svatomartinských pečených hus, které tímto pykají za svůj čin.

Vinařská veřejnost magické datum 11. 11., na které připadá svátek svatého Martina, netrpělivě očekává z jiných důvodů, než je voňavá pečená



Svato martinské hody



husa. Vinaři v tento den mohou totiž otevřít první láhev vína pocházející z podzimní sklizně. A pokud se mladé svatomartinské víno vyvede, znamená to, že bude kvalitní celý ročník. V této souvislosti se traduje pověst datovaná z doby panování císaře Josefa II. Na svátek svatého Martina totiž končila vinařům pracujícím pro větší sedláky služba a její pokračování se domlouvalo nad první skleničkou jiskrného vína, se kterým se mohlo také poprvé přituknout.

Svatomartinské hody se tak staly časem hodování a bujného veselí. Jednalo se totiž o období, kdy již sklizeň byla v bezpečí pod střechou a za dveřmi čekal klidný advent. A tento příjemný zvyk dobrého jídla a pití přetrvával do dnešní doby, kdy lidé rádi v době vrcholícího podzimu využijí příchodu mladého vína jako příležitosti pro pobavení a setkání s přáteli.

Bujaré hodování, na stolech pečená husa, koláče a samozřejmě svatomartinské víno. To je tradice založená našimi předky. Tradice, která si zaslouží být uchována do budoucna.



KAM NA AKCI IN FACTORY

Nefiltrovaný ležák Kanec Tě zve na akci, která nemá ve Zlíně obdoby! Na platformu zrekonstruované 14. a 15. svitovské budovy se 4. 10. sjedou hudebníci, filmaři a odborníci na design a architekturu. A nejedná se o žádná béčka. Na festivalu zahraje **Dubioza kolektiv, Vladimír 518, WWW, Sunshine** a další. Účast přislíbili tvůrci filmu Alois Nebel a dnes již kultovního snímku Pouta. Co na to říkáš? Název, že? Checkni infact.cz, tam to všechno je!



SOUTĚŽ O VSTUPENKY NA GASTRO FOOD FEST 2013

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 5 vstupenek na Gastro Food Fest 2013 v Litoměřicích. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí. Náповědou vám může být návštěva na www.gastrofoodfest.cz



Jak se jmenuje měna, kterou se bude platit na Gastro Food Festu?

- Baťák
- Liťák
- Cíťák

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zašlete do 20. října 2013 na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odeslatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 11, 24, 35, 55, 77 vyhrávají. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.

— inzerce

Pivní Anděl

DOPORUČUJE PIVO KANEC POCTIVÝ ORIGINÁL

☎ 724 412 857, 724 412 801 • www.pivniandel.cz



hotel **BUCHLOV**
★★★★
Restaurant, Wellness & Spa

Pravé místo pro relax
a nevšední zážitky je
právě u nás,
v srdci Slovácka



- ❖ Folklor, historie i kultura
- ❖ Vinné stezky se sklípky i cimbálem
- ❖ Turistika, cykloturistika, outdoorové aktivity
- ❖ Archeoskanzen, Velehrad, Bačův kanál, Brdo
- ❖ Královské město Uherské Hradiště, zámek Buchlovice



Hotel Buchlov
pod hradem Buchlov
Polesí 297, Buchlovice
Tel.: +420 572 541 130
www.hotelbuchlov.cz

 Auto Slezáček

PŮJČÍME VÁM AUTO!

VW TRANSPORTER T5
LONG (9 míst)



STAČÍ SI VYBRAT...

VŠECHNA AUTA JSOU PRAVIDELNĚ
UDRŽOVÁNA, KONTROLOVÁNA
A JSOU HAVARIJNĚ POJIŠTĚNA.

PŮJČÍME:
AUTOBOXY
NOSIČE KOL ZA TAŽNÉ
AUTOMRAZNIČKU
AUTOSEDAČKY

ŠKODA FELICIA 1.6
ŠKODA FABIA COMBI 1.4
CITROEN BERLINGO 1.8
FORD GALAXY 1.9 TDI (AŽ 7 MÍST)
ŠKODA OCTAVIA 1.9 TDI
AUDI A6 AVANT 2.5 TDI
ŠKODA SUPERB 2.0 TDI
FORD TRANSIT 2.0 TDCI

AUTOPŮJČOVNA SLEZÁČEK, NÁBŘEŽÍ 526 (NAPROTI INTERSPARU), ZLÍN-PRŮSTNÉ
TEL.: 777 859 881, 777 769 097, 577 200 057
WWW.AUTOPUJCOVNAZLIN1.CZ

Devět měsíců

umělecká a eventová agentura
www.devetmesicu.com

Firemní akce • Teambuilding
Zastoupení umělců • Hostesky
Ozvučení a osvětlení • Párty stany, pódia



Chcete podnikat v sýrech a delikatesách? OTEVŘETE SI SVŮJ BOUTIQUE GURMÁN

Hledáme další sýrové nadšence, kteří by se chtěli přidat do naší party Vemen. V regionu Severní a Střední Moravy provozujeme obchůdky se sýry, víny a delikatesami. Pokud si chcete otevřít svou vlastní prodejnu, ale nejste si jisti, jak na to, neváhejte se na nás obrátit. Rádi vám pomůžeme s vaším sýrovým podnikáním. Poskytneme vám know-how, školení, podporu prodeje a marketingovou podporu.

Rádi bychom na naši sýrařskou mapu zakreslili již brzy města: Vsetín, Bystřice pod Hostýnem, Holešov, Hulín, Valašské Klobouky, Otrokovice, Kroměříž, Prostějov, Vyškov, Brno (v prostorách Tesca a Avionu), Slavkov, Bučovice, Uherské Hradiště, Veselí nad Moravou, Uherský Brod, Strážnice, Břeclav, Hodonín, Kyjov atd..

Právě jsme otevřeli naše prodejny v Havířově,
Hranicích na Moravě a v Třebíči.

Již brzy otevřeme Boutique Gurmán v Brně,
v olomouckém obchodním centru Šantovka,
v Trutnově, Šumperku a v Mostě.

Chcete s námi
spolupracovat?
Kontaktujte nás!

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



caffézone

Zveme Vás do nové prodejny a káfirny



- největší specializovaná prodejna italských káv
- designové hmičky IPA
- kávovary JURA, SAECO, DÉLONGHI, CATLER
- záruční a pozáruční servis kávovarů
- komplexní služby pro zákazníky (poradenství, doprava zdarma, doplňkový sortiment)
- nekuřácká kavárna

Caffe Zone, prodejna & káfirna
směr na Vršavu, uL Partyzánská 7043, Zlín



Otevíráme
27.9.-2013

www.caffezone.cz



**1+1
káva
zdarma**

CaffeZone
Partyzánská 7043 / Zlín
Platnost kupónu do 31.10.2013



**10%
sleva
na kávovar**

CaffeZone
Partyzánská 7043 / Zlín
Platnost kupónu do 31.10.2013