

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

listopad – prosinec 2013

anketa

Kolik kávy vypijeme?

aktuálně

Ochutnejte Víno z blízka

Recepty pro kávové Vánoce

téma

Než se vydáte do kavárny

soutěž

**O vánoční balení piva
a vstupenky na veletrh GO**



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

inzerce



MLÉČNÉ VÝROBKY ZÁKLADNÍ KOŘENÍ
TATARKA MAJONÉZA

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



vás zve na
Silvestrovskou party

hudba tanec zábava
dobré jídlo a pití barové speciality
přípitek na terase - vyhlídka
na ohňostroje v centru Zlína
otevřeno až do rána

SPIRIT RESTAURANT
KONGRESOVÉ CENTRUM ZLÍN
TEL. 577 008 907, 725 111 575
www.facebook.com/spiritrestaurant.cz

www.spiritrestaurant.cz

REGIONÁLNÍ POTRAVINY



Kde nás najdete?
budova Tržnice
Nám. Práce 1099
Zlín

Z DĚDINY

- Farmářské sýry, mléko, jogurty a tvarohy, uzeniny, maso, frgále, pečivo, med, mošty, pivo, víno atd.
- Dárkové poukázky.
- Připravíme vám dárkové balíčky pro obchodní partnery i zaměstnance.

Otevírací doba

Po - Pá: 8:00 - 18:00

So: 9:00 - 12:00

www.zdediny.cz



To nejlepší z čaje a kávy



OXALIS

- to je široký výběr kvalitních sypaných čajů a výběrové kávy!
- to jsou vlastní čajové a kávové receptury!
- to je OXALIS DESIGN - originální design čajového a kávového příslušenství!
- to je vlastní pražírna kávy!

Navštivte naše prodejny na Moravě:

OC Karviná, Karviná | OC Haná, Olomouc | OC City, Olomouc | Galerie Moritz, Olomouc | OC Breda & Weinstein, Opava
Nová Karolína, Ostrava 2 | Futurum, Ostrava - Mariánské hory | Avion, Ostrava - Zábřeh | OC Galerie, Třebovice - Ostrava
Centro Zlín, Zlín - Malenovice | OC Čepkov, Zlín | OC Zlaté jablko, Zlín

www.oxalis.cz



Milí čtenáři,

každé roční období má svou specifickou vůni. Tak jsme se společně přes vůni čerstvě rašících prvních bylin, vůni jahod a třešní, vůni grilovaného masa letních podvečerů a vůni povidel a burčáku „provoněli“ do časů mladého vína, pečených hus, svařáku a společně s tímto číslem nám nos pošmírá ještě vůně vanilkových rohlíčků a vánočního punče.

Celý rok (již pátý!) jsme vám přinášeli novinky ze života restaurací, hospod a kaváren nejenom ze Zlína, v našem časopise jste našli zajímavé kulturní i kulinářské tipy a díky lekcím etikety určitě proplujete rozbouřeným společenským životem, který podzim a zima přináší, jako zkušený kapitáni.

Číslo, které právě čtete, voní kávou a Vánoce mi zve do příjemných podniků. Přejeme vám dobrou chuť při testování letošních Svatomartinských vín, která se tak dobře doplňují s drůbeží pečinkou, rozhodně si nenechte ujít zvěřinové hody nebo posezení nad grogem, či svařeným vínem.

A také vám přejeme krásné Vánoce, i kdyby na blátě byly (v listopadu, kdy číslo vzniká, to ještě nedokážeme odhadnout). Myslete na sebe i na své blízké a hýčkejte se přítomností lidí milých vašemu srdci. Nu a společně se rozmazlujte dobrým jídlem, pitím a návštěvou dobrých podniků.

Pohodový konec roku 2013 a šťastné vykročení do roku nového přejeme

redakce časopisu **Stamgast&Gurman**



všeovaření.cz
nejlepší recepty na jednom místě



graspo.
GRAFICKÝ SPRÁVCE

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



Graspo CZ, s.r.o., Pod Štamberkem 324, 763 02 Zlín
Tel.: 577 606 233, 723 228 292, Fax: 577 104 052
E-mail: vasek.vymetlik@graspo.com

www.graspo.com

ANKETA

KOLIK KÁVY DENNĚ VYPIJETE? JAKOU PŘÍPRAVU KÁVY MÁTE NEJRADĚJI A MÁTE TENTO NÁPOJ SPOJENÝ S NĚJAKÝM RITUÁLEM?



DAVID SUPERATA
MANAŽER PRODEJE
OLOMOUC

Denně spořádám jeden až dva šálky. Káva je pro mě spojením pohody a rozvahy, pomáhá mi se soustředit na práci i vychutnat si chvíli odpočinku. Nejraději na ni vyrazím do malebných kaváren, ale mrzí mě, že jich tu stále nemáme dost. Ano, snesu občas i turka, ale když slyším, že si někdo objednáva piccolo, které je naprostým výmyslem českých rábdoby kafařů, a jedná se vlastně o espresso, stydím se za ně. Ale lepší se, už jsem zahlédl v nabídce i flat white, které jsem si oblíbil v zahraničí, určité jej vyzkouším.



IVANA TICHÁ
ŠÉFREDAKTORKA WEBU
ZLÍN

Před nějakým časem mně bylo doporučeno dát si maximálně dvě kávy za týden. Zjistila jsem, že každodenní pití kávy se stalo stereotypem a nahradila jsem jej příležitostným rituálem. Obvykle si dávám „kafíčko“ – cappuccino nebo latte macchiato v kavárně s kamarádkou. Kávu si nesladím, ale ráda si k němu dám sladkou „tečku“. Oblíbila jsem si také i velikost piccolo, silnou kávu plné chuti. Osvěžující vzpruhou v létě bylo pro mě také ice latte.



VÁCLAV MRÁZ
MARKETINGOVÝ
PRODUKČNÍ
ZLÍN – PRAHA

Za hodnotnější nápoj považuji čaj, káva je pro mě především energetický doping a podle toho přistupuji k její konzumaci. Denně vypiji 5 šálků kávy z automatu v práci. Doma pak máme kávovar na kapsle. Neznamená to, že neocením opravdu dobrou kávu, čas od času si dopřejí kvalitní espresso, cappuccino i latte, a oceňuji větší snahu o zlepšení kultury pití kávy v České republice. Snad jen kdyby se novodobí čeští baristé vyvarovali elitářství a snobství. Není nutné koukat skrz prsty na ty, kdo si doma vaří turka.



VERONIKA JURČOVÁ
MLUVČÍ MĚSTSKÉHO
DIVADLA ZLÍN
ZLÍN-ŠTÍPA

Potrám si na dobrou kávu, dám si i tři až čtyři denně. V práci „funguji“ na klasické presso, domů si ale kupuji kávu zrnkovou a melu si ji na starém dřevěném mlýnku od babičky. Nejčastěji kupuji fair trade kávu. Vařím ji silnou v moka kávovaru na plotně. Když mám chuť se rozmazlovat, přidám trochu mleté skořice nebo nadrceného kardamomu. Divy někdy dokáže i špetka chilli... Kafe nesladím, ale nějakou sladkou dobrotou k ní nikdy nepohrdnu.



ZDENĚK STRNADEL
MANAŽER
PRAHA

Mých cest ke kávě je stejně jako těch, co vedou do Říma – doma v bialetté snídaňové americano, v kavárně přes den ristretto – tedy alespoň tam, kde mají čistý stroj a dobrou kávu, kdykoliv mezi tím nebo potom mě potěší káva z džezvy, ochucená kardamomem. Cukr a mléko podle mne vyžene ze šálku veškeré povzbuzující účinky, proto piju kávu bez ničeho.



REGINA FEIFERLÍKOVÁ
ŠÉFREDAKTORKA
PODNIKOVÉHO ČASOPISU
ZLÍN-MALENOVICE

Denně si dám jednu, max. dvě kávy a upřednostňuji latté macchiato bez cukru. Takže jen takovou jemnou, lehkou variantu. A pokud tato možnost není, tak mi klidně postačí i káva s mlékem. Rozpuštěná nebo čerstvě pražená překapávaná. Konzumaci kávy mám spojenou s poobědovým časem, jak v zaměstnání, tak i doma. K ní neopovrhu nějakým dezertem, ale ten nemusí být vždy. Určitě na mě káva, resp. kofein v ní, nepůsobí protispavým účinkem. Klidně si mohu dát velký hrnek kávy a pak jít spát.

Vydavatelem magazínu Stamgast & Gurman 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 18. 11. 2013.
Redakce: redakce@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastgurman.cz, tel. 777 862 625.
Grafická úprava a zlom: Martin Lysák

Staň se členem GAClubu!

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



JEDNOHUBKY

VELKÁ VÁNOČNÍ SOUTĚŽ
O ATRAKTIVNÍ KNIHY

Event marketingová společnost, která se zabývá gastronomií a pořádáním společenských akcí Region na talíři, pro vás připravila Velkou vánoční soutěž. Zášlete v termínu **do 15. prosince 2013** na emailovou adresu regionnataliri@email.cz krátký příběh na téma „Můj nejkurióznější zážitek, který se mně stal v restauraci“. Tři vítězové obdrží jednu z atraktivních knih o gastronomii. Jednotlivé příběhy si můžete přečíst na facebookovém profilu Region na talíři, kde naleznete i recepty na skvělé pokrmy a také již brzy pozvánky na připravované akce.

SLADKÉ VÁNOCE
SE STAROČESKÝM MEDOVNÍKEM

Medovník pro vánoční trh upekli i letos ve firmě Medoks ze Všeminy na Zlínsku. Staročeský medovník ve speciálním vánočním balení tak může být pro vás sladkým dárkem i vynikajícím dezertem. Lahodný dort je vyroben podle staročeské domácí receptury z nejkvalitnějších surovin. Medovník v sobě snoubí velice jemnou chuť medových plátků a dvou druhů krému. Obsahuje jen přírodní ingredience – mouku, med, vejce i vlažské ořechy a je vyráběn ručně. Před podáváním je dobré dort nechat asi 20 minut odstát při pokojové teplotě, aby trochu povolil.

VELETRHY CESTOVNÍHO RUCHU
GO A REGIONTOUR 2014

Ti, kdo mají o cíli své příští cesty jasno, získají od 17. do 19. ledna 2014 na brněnském výstavišti detailní informace a vyberou si z konkurenčních nabídek cestovních kancelář, ubytovatelů, dopravců aj. Dosud nerozhodnutým cestovatelům veletrhy GO a REGIONTOUR přinesou spoustu inspirace k dalšímu putování a pro všechny je připraven bohatý zábavný program. Součástí veletrhů opět bude Festival krajových specialit a regionálních potravin RegFoodFest.

Získejte zvýhodněné vstupné při registraci na webových stránkách www.regiontour.cz!

MED, VIŠŇE I BORŮVKY
V PRÁCI SI VYBERE KAŽDÝ

Beskydský ležák medový, Višňový ležák, Borůvkový ležák a ještě další pivní speciality můžete nově ochutnat v Original Czech Pubu V práci ve Zlíně na ulici Kvítkové. V příjemném a stylovém prostředí si vychutnáte tato nepasterizovaná a nefiltrovaná piva z Beskydského pivovárku. Piva jsou vyrobena z čisté vody beskydských hor, moravského sladu a kvalitního chmele. Při jejich výrobě nejsou používány žádné konzervanty ani chemické látky. A pokud si budete chtít dát tradiční Starobrano nebo Krušovice, tak vám je také natočí. Více na www.vpraci.eu



Text a foto: PR

inzerce

VÝROBA, PRODEJ A DISTRIBUCE POTRAVINÁŘSKÝCH VÝROBKŮ



KLASIKA, KTERÁ CHUTNÁ

www.krajci.cz

Podhradí 36, Luhačovice

tel/fax: 577 132 519, 773 802 241, e-mail: krajci@krajci.cz

VÍNO Z BLÍZKA

FESTIVAL MORAVSKÝCH VÍN V BRNĚ



Moravská vína se těší vzrůstající oblibě a je načase opět ochutnat to nejlepší, co se na slunných svazích urodilo. Brněnské restaurace, sklepy a vinárny opět ožijí – od začátku listopadu až do začátku prosince v nich návštěvníci budou mít možnost ochutnat produkci jiho-moravských vinařů.

Na **25 špičkových vinařství** z blízkých vinařských obcí vám v rámci festivalu Víno z blízka představí svá vína **ve vybraných restauracích, vinárnách a historických sklepech v srdci Brna**. Každý zúčastněný podnik bude patřit jednomu konkrétnímu vinařství a milovníci jiskrného moku se mohou nechat unášet krásným spojením vína s kulinářskými specialitami po celý **Měsíc jídla a vína z blízka (8. 11. – 7. 12.)**, kdy pro vás kuchaři festivalových restaurací připravují lahůdky připravené ze surovin z moravské produkce ve spojení s víny festivalových vinařů.

Vrcholem celého festivalu bude **7. prosince Velká degustační sobota**. Den, kdy se všichni festivaloví vinaři sjedou do Brna a vy budete mít příležitost se se skleničkou v ruce projít předvánočním Brnem, navštívit festivalové restaurace a sklepy a **degustovat až 250 vzorků moravských vín** přímo ve společnosti vinařů. Připravený je pro vás i bohatý doprovodný program, a tak se při degustování můžete zaposlouchat třeba do **jamování jazzových hudebníků** či melodií moravské **cimbálky** anebo si vyzkoušet, kolik vína ze soudku vytáhnete košťálem na jeden nádech. Pro ty, kteří chtějí zažít něco opravdu extra, je připra-

vena **škola sabrage**, kde si můžete zkusit seknout hrdlo sektové láhve pod vedením mistra ČR v sekání sektů – třeba napoleonskou šavlí či podpatkem od boty.

Určitě si pořídte **vstupenku v předprodeji** na eshop.nadacepartnerstvi.cz. Vyjde vás totiž levněji – za 690 Kč získáte možnost degustace více jak 250 vín u 25 vinařů, kupón na odběr lahve vína u vinaře v hodnotě 100 Kč, tištěného průvodce, festivalovou tašku a degustační skleničku a vstup na doprovodný festivalový program.

Pokud vám některé z vín zachutná (a ono vám zachutná!), vydejte se o den později na Fakultu sociálních studií MU: v jejím atriu na vás čeká **Předvánoční vinný trh (8. prosince)**, na kterém můžete zakoupit vybrané lahve za bezkonkurenční ceny a navíc v dárkovém vánočním balení.



**25
vinařů
a 250 vín
z blízka**

Festival moravských vín v Brně

8. 11. – 7. 12.	MĚSÍC JÍDLA A VÍNA Z BLÍZKA
7. 12.	VELKÁ DEGUSTAČNÍ SOBOTA 10.00 – 22.00 hod.
8. 12.	PŘEDVÁNOČNÍ VINNÝ TRH 9.00 – 15.00 hod.

www.vinozblizka.cz

Text a foto: Nadace Partnerství, o. p. s.



**SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY**

CO NENAJDETE V JINÉM RÁJĚ, NAJDETE V RAJVINA.CZ

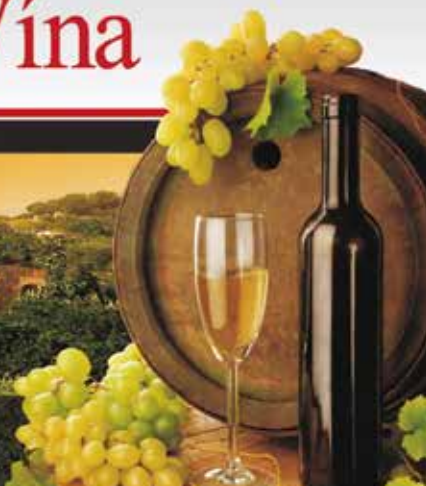
Ráj Vína

- 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



PRO SYPANÝ ČAJ A PLANTÁŽNÍ KÁVU NEMUSÍTE JEZDIT DO ČÍNY NEBO BRAZÍLIE

Jedna z největších českých pražírén a distributor sypaného čaje sídlí na Moravě ve Slušovicích a má 23 vlastních a 12 franšízových prodejen po celé České republice. O kvalitách společnosti OXALIS nemůže být pochyb, jelikož v měsíci září obsadila druhou příčku v soutěži Hospodářských novin – Vodafone Firma roku 2013 Zlínského kraje.



Letošní rok je pro firmu OXALIS zásadní i v dalších směrech. Oslavila úspěšně své dvacáté výročí na trhu a také redesignovala své hlavní identifikační prvky. Zprvu došlo k omlazení loga a pak následovalo znovuoetvření některých stávajících prodejen v moderním jednotném a hlavně novém designu. Od října byl také spuštěn nový věrnostní systém OXALIS BONUS KLUB, který přináší nespočet výhod svým členům.

Sortiment společnosti tvoří z největší části právě čaje všech druhů, i ty, které jsou určené pro odvětví gastronomie. Pro čajové fajnšmekry je připraven speciální OXALIS výběr. Významnou součástí nabídky představuje plantážní káva, která je dovážena z téměř 20 plantáží celého světa a díky zakoupení nové pražičky Kestrel dochází ke kompletnímu zvládnutí procesu zpracování kávy přímo ve Slušovicích. Sortiment doplňují čajové a kávové příslušenství či dárková balení.

PŘÍBĚH ČAJE NIKDY NEKONČÍ

Čaj je po vodě druhý nejrozšířenější nápoj na světě. Každý den ho pijí lidé ve všech koutech zeměkoule. Pro někoho je to prostě jen nápoj, pro jiného filozofie. Některým lidem slouží jako osvěžující prostředek k zahnání žízně, jiní spojují s jeho přípravou přesně stanovené a někdy dosti náročné obřady. Čaj představuje napříč všemi kontinenty oblíbenou pochutinu a také populární a dostupný léčivý a povzbudivý prostředek. OXALIS pro své zákazníky přiváží čaje z celého světa. Dlouholeté zkušenosti umožnily vytvořit síť nejlepších pěstitelů a zpracovatelů z vybraných čajových oblastí. Najdete si v nabídce právě ten, který zalahodí vašim chuťovým buňkám. Vyzkoušet můžete čisté nebo aromatizované černé, zelené, bílé čaje, ale také kvetoucí, bylinné, ovocné nebo raritní. V období Vánoc můžete potěšit sebe nebo své blízké čaji s typickou chutí a vůní citrusů a vánočního koření.

ZRNKEM TO ZAČÍNÁ, ALE ŠÁLKEM TO NEKONČÍ

Káva není pouhý životabudič, jímž se zahání ospalost či únava. Káva je i skvělý společník. Kvalitní káva, připravená s určitou úctou, kterou si tento nápoj zaslouží, bude dobrá i v tom nejzapadlejším koutě světa. Počátky kávy jsou zahaleny tajemstvím a setkat se s nimi můžeme ve starodávných anekdotách, mýtech a dohadách. Shodneme se ale v jedné věci, a to v místě původu, Etiopii, odkud se

rozšířila do Arábie. Výběrovou kávu, kterou OXALIS dováží, můžeme definovat jako nápoj, jehož základem jsou kávová zrna vyrobená výhradně z těch nejkvalitnějších kávových třešní, které byly zpracovány mistrným způsobem pod dohledem zkušených kávových specialistů. Ceněna je především díky své jedinečné kvalitě a specifické chuti. Na zákazníky v prodejnách OXALIS čeká na výběr přes 23 druhů čistých káv z různých koutů světa od Etiopie až po kávu z Rwandy. Nelze opomenout méně známé, nicméně velmi populární aromatizované kávy, které tvoří polovinu produkce. Nejen v zimních měsících si můžete vychutnat lahodný šálek kávy s názvem Vánoční cukroví nebo Karamelový muffin.

Více informací na www.oxalis.cz



20
LET YEARS



Oxalis to nejlepší z čaje a kávy...

OBLÍBENÁ 9EVÍTKA ZMĚNILA PROVOZOVATELE

LÁKÁ NA TANKOVÉ PIVO, ZNAČKOVÉ VÍNO, KVALITNÍ KÁVU A NOVÝ JÍDELNÍČEK

Bowling Restaurace
9EVÍTKA

Restaurace 9evítka, sídlící na náměstí Práce v budově Tržnice ve Zlíně, změnila na konci října provozovatele. Tím se stala společnost JOSPO z Holešova, která má bohaté zkušenosti se stravováním i cateringem. A jaké změny přinesl nový tým do vyhledávané zlínské restaurace?

„Především nebylo potřeba měnit tvář restaurace. 9evítka připomíná atmosférou i členěním prostoru anglické hospody, ale bere si to nejlepší i z odkazů na funkcionalistický Zlín. Zaměřili jsme se spíše na změnu služeb – to je to, co by měl zákazník příjemně pocítit,“ vysvětlil Jiří Bardoděj, člen představenstva společnosti JOSPO.



tak i s láhvemi. Zvláště jsme si dali záležet na výběru nového dodavatele kávy, takže její milovníci určitě ocení italskou kávu Bencini Caffè, která je namíchána z vysokoprocenní brazilské a středomoerické Arabiky (95 %) a vyvážena Robustou (5 %) z výběrových plantáží asijského regionu. Nekonvenční, hravý desing Bencini caffè následuje nejnovější trendy světa kávy a osloví především mladší generace,“ popsal Jiří Bardoděj.

ZMĚNY V JÍDELNÍM LÍSTKU

Výraznou změnou prošel i jídelní lístek, který se v restauraci opírá o českou klasiku – třeba kachní stehno s červeným zelím s jablky a karlovarským knedlíkem, či pečená žebra s medovou glazurou. K pívu se nabízí tvarůžková pomazánka nebo královské škvarky, které dodává Výrobna lahůdek a uzenin z Holešova. Firma získala za tyto své výrobky ocenění Perla Zlínska. Milovníci lehké stravy najdou v jídelníčku lososa i saláty. V pracovní dny zde nabízí polední menu v nekuřáckém prostředí – výběr ze šesti jídel za 65 korun. V části bowlingu pak na mladistvě orientovaném jídelníčku zůstává pizza, domácí burgery a saláty, tedy jídla, která se osvědčila při hře i při sledování různých sportovních utkáních na velkoplošných obrazovkách.

„Na 9evítce jsme krátce, ale chceme úroveň služeb stále zvyšovat. Naším cílem je spokojený zákazník, který se bude rád vracet,“ pozval k návštěvě znovuzrozené restaurace a bowlingu 9evítka zástupce provozovatele.



NOVINKY V RESTAURACI

Přesto jednu viditelnou změnu k lepšímu zákazníci zaznamenají hned při příchodu do restaurace – 9evítka má nově opravený vstup do budovy Tržnice. Uvnitř si podnik ponechal dělení na restauraci a bowling. „Nově nabízíme tankové pivo, které se k zákazníkovi díky promyšlené technologii dostane na stůl čerstvé, svěží a nekontaminované vzduchem. I ti největší odborníci potvrzují, že právě pivo z těchto tanků je nejlepší. U nás čepujeme Starobrno a Krušovice. Máme i nového dodavatele vína – Chateau Valtice. Právě Valtice jsou pro znalce synonymem pro kvalitu. Nejstarší tradiční vinařství společnost Vinné sklepy Valtice jsou pro nás zárukou poctivé práce, jak se sudovým vínem,



9evítka
nám. Práce 1099
760 01 Zlín
Tel.: 577 596 103
e-mail: info@9evitka.cz
www.9evitka.cz



Text a foto: 9evítka

Restaurace
9EVÍTKA
vás zve

na **Zvěřinové hody**
ve dnech **2. - 8. 12. 2013**

9evítka • nám. Práce 1099 • 760 01 Zlín • tel.: 577 596 103 • e-mail: info@9evitka.cz



www.9evitka.cz



bowlingy cateringgy
gastro zařízení a vybavení
hotely a penziony
kavárny **pizzerie**
potraviny a nápoje
restaurace vinotéky

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

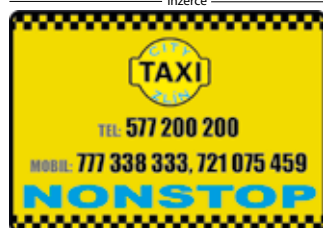
ADRESÁŘ PRŮVODCE

BOWLINGY BOWLING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCUCHŮ
viz rubrika Restaurace



CATERINGY CATERING

MORAVIA CATERING
L. Váchy 517, Zlín
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

CANDY SHOP ZLÍN
Dlouhá 122, Zlín
Tel. 777 835 273
www.candyshopzlin.cz
První cukrářské potřeby ve Zlíně.



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



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



RH VENDING
tř. Tomáše Bati 1848, Otrokovice
Tel. 571 112 042, 603 153 538
www.rhvending.cz
Centrum kávovarů.



HOTELY A PENZIONY HOTELS AND GUESTHOUSES

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

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 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

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyrsovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties



HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavika 336, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM
náměstí 3. května 1877, Otrokovice

OREA HOTEL FONTÁNA
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

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



HOTEL BUCHLOV
Polesí 297, 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 SYNOT
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

CAFFE ZONE
prodejna & káfiarna
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

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

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

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA V BUSINESS LINE
Lorencova 3791, Zlín

KÁVA JINAK
OC Zlaté jablko, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
náměstí 3. května 1302, Otrokovice

BAR AQUARIUM
Josefa Stanclá 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

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

PIZZERIE PIZZERIA

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

POTRAVINY A NÁPOJE
FOOD & BEVERAGE

ASP CZECH, S. R. O.
K Teplínám 679, Slušovice
Tel. 577 983 280, 602 728 937
www.aspczech.cz

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

DARY KRAJE
Kvítková 540, Zlín

JANA VEČERKOVÁ – VEST
Žáluší 420, Zlín-Louky
Tel. 577 219 529
www.vestzlin.cz

KRAJČÍ
Podhradí 36, Luhačovice
Tel. 577 132 519, 773 802 241
www.krajci.cz

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

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

MEDOKS S. R. O.
Všemina 249, Všemina
Tel. 739 228 431, 774 636 290
www.medoks.cz
Výroba Staročeského medovníku.

OXALIS, SPOL. S R. O.
K Teplínám 663, Slušovice
Tel. 577 127 111
www.oxalis.cz

ŘEZNICTVÍ ROSTISLAV MATULA
Gahurova 5265, Zlín

Z DĚDINY
nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)
Tel. 604 188 602, 604 778 508
www.zdediny.cz

SÝROVÉ KRÁLOVSTVÍ LUCIA
Vičnovská 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

TAXI
608 38 22 83
LEVNÉ, RYCHLE, BEZPEČNÉ
www.taxiuherskehradiste.cz

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

KAPABA RESTAURANT
Benešovo nábreží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

MOTOREST ŽÁDVEŘICE
Žádveřice 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
Lipa 259, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučkova 5240, Zlín

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

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍK
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín-Priluky

RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA
Žarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SOCHY
Masarykovo nám. 21, Vizovice
Tel. 577 452 044
www.usochy.cz

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice
Tel. 577 452 044
www.utonka.cz

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 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,
Kongresové centrum Zlín
Tel. 577 008 907, 725 111 575
www.spiritrestaurant.cz

SPORTARENA U JELEŇA
tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HRČÍCHŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ
Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín-Malenovice

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

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
Tyrsovo 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
Vičnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT ROTTER
Šromova 137, Uherské Hradiště

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Míšovské 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
Zlinská 1416, Holešov

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT SUŠIL
Fryčajova 888, Bystřice pod Hostýnem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov

VINOTÉKY
WINE SHOPS

BALKANEXPRESS
Žarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

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

ZÁBAVA
ENTERTAINMENT

GALAXIE ZLÍN
Vršava, Zlín

HLEDÁ SE DOKONALÉ ESPRESSO

Text: Blanka Kovandová



S nad nic se pro tuzemské konzumenty za posledních dvacet let nezkomplikovalo tak, jako pít kávy. Od všudypřítomného turka jsme si museli najít cestu ke kávě instantní, kávě z automatů, kávě přepávané až po obřad a chuťový zážitek, kdy je káva připravována odborníkem – baristou.

Díky možnosti cestovat jsme si rozšířili vědomosti o různých druzích i přípravách voňavého nápoje. Náš článek zaměříme na správnou terminologii, protože stálou otázkou zůstává, co vlastně očekáváme, když si v české nebo moravské kavárně svěťácky objednáme „preso“? A co nám doopravdy obsluha přinese? A proč se při slově „piccolo“ otevírá znalcům kávy kudla v kapse? A proč je svět přípravy kávy tak komplikovaný?

Chceme-li být světoví, musíme se vyznat v názvosloví a vědět, co od které kávy očekávat. Nebudu si hrát na odborníka – abych vše popsala správně, musela jsem brouzdat ve virtuálním světě internetu. Po dlouhém hledání jsem našla půvabnou stránku www.piccoloneexistuje.cz. Autoři sami hlásají, že osvětové stránky vedou z čisté lásky ke kávě a z frustrace z mnoha českých kaváren i konzumentů. A protože také uvádějí, že chtějí osvětově působit na veřejnost a být kvalitně zpracovaným zdrojem informací pro novináře, dovoluji si tedy jejich služeb využít.

JAK JE TO TEDY SE SPRÁVNOU TERMINOLOGIÍ?

U kávy **espresso** neexistuje více variant nápoje, není žádné piccolo, malé nebo velké espresso. Je jen espresso. Espresso je nápoj o objemu 30 ± 5 ml s doporučeným časem extrakce 20 až 30 sekund vyrobený pod tlakem přibližně 9 barů.

Espresso doppio (angl. double shot) znamená dvě dávky. Nikoliv však ze samopalů, ale z páky. Dvojnásobné množství kávy (14 – 20 g), dvojnásobné množství vody (60 ml), jeden šálek. Dvojitá radost.

Ristretto je nápoj pocházející z jižní Itálie, ze Sicílie. Je velice podobné espressu, ale s tím rozdílem, že jeho objem je okolo 20 ml.

Americano – jedná se o espresso doplněné horkou vodou pro zvýšení jeho objemu, a to typicky v poměru 1 : 5. Z hlediska zákazníka požadujícího „velké espresso“ je americano jeho jedinou správnou náhradou.

Espresso macchiato – podle klasické školy se-

jedná o espresso s kapkou mléčné pěny vloženou do cremy lžičkou. Moderní macchiato vypadá jako miniaturní cappuccino – espresso je ve svém 80 ml šálku doplněno až po okraj mikropěnou a může být ozdobeno latte artem.

Lungo – znamená italsky dlouhý, vodový, zředěný. Asi nejšetrnější a nejjednodušší způsob prodloužení je dolít prostě espresso 1 : 1 horkou vodou.

Cappuccino – nápoj o celkovém objemu 150 až 180 ml, jehož základem je 30 ml espressa a teplé mléko. V původní italské receptuře obsahuje 2 cm vysokou hutnou pěnu na horkém mléce.

Caffè latte je nápoj o objemu více než 250 ml. Rozdíl oproti cappuccinu je v celkovém objemu a také v menším podílu pěny. 30 ml espresso se dolévá dvěma decilitry horkého mléka.

Trochu hanlivý název „České presso“ je v baristických kruzích ustálený pojem pro nápoj o objemu 1 – 2 dl, přičemž veškerý objem vody natéká do šálku přes mletou kávu v páce kávovaru.

Napadá vás možná otázka, proč to tak hrotil? Je to snad jenom kafe... Odborníci si myslí, že to není „jen“ kafe. Dokonalý šálek je výsledek množství práce a umu mnoha lidí: od bioinženýra, přes farmáře, sběrače, pracovníky v kooperativách, ženy na třídících linkách, degustátory, nákupčí zelené kávy, až po pražiče a baristy. Ti předposlední nebo poslední v řetězu mohou za minutu zničit to, o co se snažili jiní před ním po dobu několika měsíců až let.

Osobně mám ráda dobrou kávu. Snad mě znalci neuka-

menují – bez mučení se přiznávám ke konzumaci kávy instantní. Čestné místo v naší kuchyni ale patří i kávovaru na espresso. A taky si občas koupím kafe v automatu a s tetou si dávám z čistě nostalgické turka. Když cestuji, ochutnávám kávu v tradičních podobách země, kde se nacházím. Umím si užít nóbl variantu v dobré kavárně a zároveň jsem schopná v ten samý den do instantní kávy přisypat „sádku“, jak v práci říkáme sušené smetaně. A proč? Myslim, že káva a rituály s ní spojené (společná snídáně, posezení se spřízněnou duší v oblíbeném podniku, nezbytný společník při pracovních poradách nebo u relaxu s knihou v ruce) by měla konzumenty spojoval a navozovat příjemné pocity, nikoli rozdělovat do kategorií, z nichž se na sebe budeme dívat skrz prsty.

PARAMETRY DOKONALÉHO ŠÁLKU

Hmotnost porce mleté kávy $7 \text{ g} \pm 0,5$
Výstupní teplota vody z kávovaru $88^\circ\text{C} \pm 2^\circ\text{C}$
Teplota nápoje v šálku $67^\circ\text{C} \pm 3^\circ\text{C}$
Vstupní tlak vody 9 bar ± 1
Doba extrakce 25 sekund $\pm 2,5$ sekundy
Oleje $> 2 \text{ mg/ml}$
Kofein $< 100 \text{ mg/šálek}$
Objem nápoje v šálku včetně cremy $25 \text{ ml} \pm 2,5$

KÁVOVÝ SLOVNÍČEK

ANEBO CO V KAVÁRNĚ MÁTE CHTÍT A OČEKÁVAT

ESPRESSO	RISTRETTO	ESPRESSO MACCHIATO	ESPRESSO CON PANNA
CAFFÈ LATTE	FLAT WHITE	CAFE BREVE	CAPUCCINO
CAFE MOCHA	CAFE AMERICANO		

- KÁVA
- MLÉČNÁ PĚNA
- ŠLEHAČKA
- NAŠLEHANÉ MLÉKO
- NAŠLEHANÉ MLÉKO 2/2
- ČOKOLÁDOVÝ SIRUP
- VODA

Zdroj: www.tydenkavy.cz

KAVÁRNA HOUSE 23

PŘIJĎTE SI VYCHUTNAT SKVĚLOU KÁVU
V PŘÍJEMNÉM PROSTŘEDÍ NEKUŘÁCKÉ KAVÁRNY
V BÝVALÉM TOVÁŘMÍM AREÁLU FIRMY BAŤA
V BUDOVĚ 23

VAVREČKOVA 5262, ZLÍN



**1+1
KÁVA
ZDARMA**



HOUSE 23
CAFÉ & BAR

VAVREČKOVA 5262, ZLÍN
PLATÍ DO 20. 12. 2013



Proč nám někde káva chutná a jinde je naprosto hrozná? Co všechno může ovlivnit její výslednou chuť?

Zeptali jsme se profesionálů, kterým je káva každodenním společníkem.

CO JE TAJEMSTVÍM DOBRÉHO ŠÁLKU KÁVY?



MICHAELA DUBOVSKÁ
BARISTKA CAFFE ZONE
ZLÍN

Obecně platí, že pro přípravu dobré kávy jsou nejdůležitější 3 faktory – dobrá káva, dobrý kávovar a člověk, který kávu rozumí a umí ji připravit. A pokud některý z těchto faktorů není ideální, tak samozřejmě nemůže být ideální ani výsledek – tj. připravený šálek kávy.



RADEK JANIŠ
KAVÁRNA HOUSE 23
ZLÍN

Nemyslím si, že jde přímo o tajemství, ale často se to přehlíží. Nejdůležitější jsou ruce baristy. To, co pijeme, ze dvou třetin záleží právě na personálu, který kávu připravuje. Pochopitelně, pokud nemá k dispozici kvalitní surovinu, základy nezmůže. V naší kavárně pracujeme především s kávou Dallmayr. Čas od času však dáváme našim zákazníkům možnost vyzkoušet i jiné známé i méně známé značky kávy. Zda si nechá zákazník z této kávy připravit právě italské espresso, cappu-

ccino nebo jinou z více jak 20 druhů nabízených káv, záleží pouze na jeho chuti a náladě.



BOREK KUNC
PRAŽÍRNA JAMAI CAFÉ
UHERSKÝ BROD

Základem je kvalitní zelená káva a její šetrné upražení. Kromě dobrého technologického zařízení (mlýnku a kávovaru) a zkušenosti baristy, je to pak zejména časový faktor, doba od sklizně – max. v měsících, od upražení – max. ve dnech a od umletí – max. v minutách.



JAKUB BAKALÍK
SPIRIT RESTAURANT
ZLÍN

Žádné tajemství za tím vším není! Všechno začíná už při hrubosti mletí kávy, kdy velmi ovlivňujeme hlavně správnou extrakci kávy a tím i výsledek. Se správně upravenou vodou dosáhneme požadované vůně a chuti kávy, ale i bezproblémový chod kávovaru. Na konci každého pracovního dne nezapomínáme na čištění kávovaru a jeho částí.

• MOHLI BYSTE VĚDĚT...

Všechna káva světa roste v „kávovém pásu“

Kávovník je tropická rostlina a roste v „kávovém pásu“, který se nachází mezi obratníky Raka a Kozoroha.

Pěstování Arabiky převažuje

Celých 70 % světa konzumuje kávu Arabika, ta je obecně kvalitnější, chuťově jemnější, s větším aroma. Zbývajících 30 % lidí na světě pije kávu Robusta, jež je typická svou větší hořkostí. Robusta má také téměř dvakrát vyšší obsah kofeinu než Arabika.

Káva je ovoce

Kávovník je ovocný strom a káva tedy vlastně patří mezi ovoce. Šálek výborné kávy by měl chutnat svěže ovocně.

Káva roste na stromech

Kávovník volně rostoucí v přírodě je strom, který dorůstá výšky až kolem 9 m. Kvůli snadnějšímu sbírání plodů jsou však na farmách nejčastěji pěstovány kultivary s výškou kolem 3 m.

Kávu najdete uvnitř červené bobule

Zralý plod kávovníku je krásně červená bobule, zvaná také „kávová třešeň“. A zrnka kávy jsou ve skutečnosti semínka ukrytá v této bobuli.



Kávová zrna jsou zelená

Červené plody kávovníku jsou sklizeny, sušeny a zpracovány tak, že nezbude nic než zelená semena, tedy zelená kávová zrnka. Ta svou výslednou zlatavou až tmavě hnědou barvu získají až pražením.

Zdroj: www.kavovelisty.cz

inzerce

caffèzone



Při nákupu nad 300 Kč espresso nebo cappuccino od profesionálního baristy zdarma.

• Akční nabídka kávovarů

• Nejširší sortiment italských káv

• Originální čaje, designové šálky, zajímavý doplňkový sortiment

• Kapsle pro Nespresso

• Výhodné nabídky pro firmy a kanceláře





VĚŘÍTE ODBORNÝM STUDIÍM O VLIVU KÁVY NA VAŠE ZDRAVÍ?

Pro mnohé z nás je šálek kávy nedílnou součástí dne. Ať již jako životabudič po ránu, či příjemná chvíle strávená nad lahodným odpoledním capuccinem, bez kávy si svůj život nedokážeme představit. Málokdo z nás se však pozastaví nad tím, jak tento lahodný nápoj pozitivně ovlivňuje naše zdraví.

„Lidé často o kávě uvažují pouze jako o zdroji kofeinu. Káva je však velmi komplexní nápoj,“ říká profesor Rob van Dam z Harvardovy univerzity. Po dlouhá léta byla v hledáčku odborníků na výživu, kteří pití kávy spojovali s výskytem mnoha onemocnění, v čele s vysokým krevním tlakem, nemocemi srdce či rakovinou. Novější studie však ukazují, že pití kávy nejen, že prokazatelně tyto zdravotní problémy nezpůsobuje, ale dokonce může pomáhat mnoha onemocněním předcházet. Podle závěrů studií Health Professionals Follow-Up Study a The Nurses' Health Studies, které po 24 let sledovaly na 130 000 dobrovolníků, neexistuje žádná spojitost mezi pitím až šesti šálků kávy denně a zvýšeným zdravotním rizikem.

ŠÁLEK KÁVY PRO ZDRAVÍ

Mnohé studie poukazují na to, že káva je výborným zdrojem antioxidantů, které mimo jiné pomáhají snižovat hladinu volných radikálů a předcházet tak onemocněním cév. Pravidelné pití kávy může také snižovat riziko výskytu rakoviny jazyka až o padesát procent. Tři šálky kávy denně též výrazně pomáhají bojovat proti karcinomu kůže a až o dvacet pět procent snižuje nebezpečí výskytu diabetu druhého typu. Podle výzkumu americké Mayo Clinic pomáhá pití kávy předcházet výskytu cirhózy jater, zvláště pak u pravidelných konzumentů alkoholu.

STIMULANT PRO NAŠI MYSL

Kofein může dočasně podpořit kognitivní funkce. Po požití kofeinu dochází ke zkrácení reakční doby, zlepšení soustředění a logického uvažování. Šálek kávy nám též může pomoci s učením a výrazně stimuluje krátkodobou paměť. Toto platí obzvláště v případech, že jsme nevyspali, neboť kofein blokuje v mozku buňky spojené se spánkem. Kofein obsažený v kávě je též stabilizátorem nálady. Harvard-



ská studie spojuje pravidelné pití kávy se snížením rizika výskytu depresí a až padesátiprocentním poklesem sebevražd u žen a mužů starších osmnácti let. Tento efekt je unikátní pouze pro kávu, u jiných nápojů obsahujících kofein nebyl prokázán. Výzkum University of South Florida též ukazuje, že pravidelné pití kávy pomáhá metabolizovat protein beta-amyloid, jehož přebytek v mozkové tkáni je spojován s výskytem Alzheimerovy choroby. Podle závěrů studie Univerzity v Miami může riziko výskytu Alzheimerovy choroby u milovníků kávy klesnout až o šedesát procent.

KOFEIN JE PŘÍRODNÍM DOPINGEM PRO SPORTOVCE

Studie britské Coventry University ukazuje, že konzumace šesti miligramů kofeinu na kilogram tělesné hmotnosti zvyšuje množství mastných kyselin v krevním oběhu. To vede k výraznému nárůstu fyzické výkonnosti. Některé studie též naznačují, že pití kávy má na svalovou tkáň podobné účinky jako lehké cvičení. Vrcholoví sportovci toto vědí již dlouho, a proto se kofein stal nedílnou součástí jejich tréninku.

Šálek kávy již dávno není neřestí házenou do stejného pytle s kouřením či alkoholem. Nedávný výzkum však ukazuje, že káva nám může nabídnout ještě mnohem víc, nežli jen ranní start organismu. Moderní věda teprve poodhaluje potenciál tohoto vznešeného nápoje.

Text: Petr Vaclík, www.kavovelisty.cz

Kolik kávy denně vypijete?

Jakou přípravu kávy máte nejraději a máte tento nápoj spojený s nějakým rituálem?



RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN

Jsem poměrně velký příznivec kávy a za den vypiji zhruba 10 porcí. Po probuzení bych se bez kávy nebyl schopen nastartovat. Nejraději mám klasickou

mletou kávu, tzv. tureckou, kterou pijí bez cukru a bez mléka a na které oceňuji hlavně její vůni. S tureckou kávou vstávám i usínám, protože stejně jako ráno po probuzení, si ji rád vařím i večer po příchodu z práce domů. Přes den piji převážně menší porce espressa kvůli silnému a výraznému aroma, a taky kvůli rychlosti jeho přípravy. Kávu si vařím vždy, když mám nějakou práci na počítači – je to pro mě ideální kombinace pracovních povinností a relaxace zároveň.



MIROSLAV KRÁLÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO

Denně vypiji tak jednu až dvě kávy. Nejraději mám dobře připravené espresso macchiato. Káva, aby byla lahodná, musí být čerstvě namletá a samozřejmě

kvalitní. Můžete mít sebelepší presovač, ale když tam dáte nevalnou kávu, výsledek nikdy nemůže být dobrý. Já osobně preferuji značku RIOBA, kterou velmi dobře znám. A jestli mám u kávy nějaké rituály? Vlastně si ji nejraději dávám během obchodního jednání.



ALEŠ DOPITA
ŘEDITEL MAKRO
OLOMOUC

Kávu mám moc rád. Přiznám se ale, že jsem musel její množství trochu omezit. Sklouzlo to totiž tak daleko, že jsem denně dával až devět šálků, což bylo

opravdu hodně. Takže nyní si s chutí dám dva až tři hrníčky. Preferuji kvalitní, dobře připravené, krátké espresso. A co se týče rituálu? Tak asi jen ten, že si rád zajdu na kávu tam, kde ji opravdu umí připravit. Tam, kde není přepálená, kde používají kvalitní kávu. Doma sice mám presovač, ale prostě to nějak stále není ono.

— inzerce —

www.centrumkavovaru.cz

SERVIS | PRODEJ | PRONÁJEM

AUTORIZOVANÝ ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS



jura
ESPRESSO MACHINES

Saeco

DeLonghi
Living innovation



RH Vending s.r.o., tř. T. Bati 1848, Otrokovice, tel.: 571 112 042

Čtěte

KÁVOVÉ LISTY



zprávy ze světa kávy.

www.kavovelisty.cz

VÁNOČNÍ CUKROVÍ VONÍCÍ KÁVOU

Text: Blanka Kovandová

Káva opravdu věnujeme v letošním posledním čísle časopisu Štamgast&Gurmán spoustu místa. Myslíme si, že tento lahodný nápoj si zkrátka zvýšenou pozornost zaslouží. To, že káva nám nemusí dělat radost jen v šálku, dokazují i mnohé recepty na vánoční cukroví.

Kávu, jako oblíbenou ingredienci při pečení vánočního cukroví, si v minulosti oblíbily už rakousko-uherské, prvorepublikové, válečné i socialistické hospodyňky. Tak třeba zachutná i těm současným.

Zalistovali jsme díly klasických a léty prověřených autorek – Úspornou kuchařkou Anuše Kejřové z roku 1905 a Knihou rozpočtů a kuchařských předpisů Marie Janků Sandtnerové, která poprvé vyšla v roce 1924 a jen do roku 1941 se dočkala 26. vydání! V obou knihách najdete stránky, ze kterých to voní Vánocemi a kávou zároveň. Před očima začnou tančit kávová zrna, kávové ořechy, kávové řezy, kávové trojhránky... Moderním kuchařkám se možná uvedené recepty budou zdát staromódní, ale ruku na srdce – kdo si s láskou a nostalgií nevzpomene na cukroví, které pekla nejlip na světě právě babička.

KÁVOVÉ HUBINKY DLE SANDTNEROVÉ

Kusový neb kostkový cukr polijeme silnou černou kávou a povaříme na silnou nitku. Z bílků si ušleháme hodně tuhý sníh, do kterého zašleháme hodně horký cukr a tlučenou vanilku. Hustým krémem

vystříkáme pomocí kornoutu a trubičky hubinky na povoskovaný plech a v mírné troubě je usušíme

Rozpočet: ze 3 dkg pražené kávy si připravíme 1/8 l odvaru, kterým polijeme 32 dkg cukru a uvaříme. Sníh ze 3 bílků – na špičku nože vanilky.

KÁVOVÝ LEVNÝ KRÉM DLE KEJŘOVÉ

Na rendlíku vaříme čtvrt litru černé kávy a 10 dkg cukru, zvlášť v hrnku rozkverláme 5 lžic vody s 2 žloutky a 9 dkg mouky (nejlepší jest bramborová mouka škrobová). Do rozkverlaného přilejeme naběračku té vřící kávy, dobře to rozkverláme a teprve nyní to vlijeme do ostatní vřící černé kávy s cukrem a stále kverlajíce, aby se nám krém nesrazil. Jakmile zahoustne, odstavíme ho z plotny a vařečkou třeme, až vychladne. Na míse utřeme 6–10 dkg másla s 3 dkg tlučeného cukru a k utřenému přidáme po lžících vychladlý uvařený krém a třeme tak dlouho, až jest hmota úplně hladká. Upotřebíme ho jako každého jiného máslového krému do cukroví či dortů. Je stejně chutný, ale levnější.

MOCCA OVÁLKY (ZE ZÁPISNÍČKU BABIČKY B. K.)

Na těsto: 36 dkg hladké mouky, 28 dkg másla,



Foto: www.samphotostock.cz

10 dkg moučkového cukru, 12 dkg mletých ořechů, 1 žloutek, 1 lžička mleté kávy, 1/2 balíčku vanilkového cukru

Na kávový led: Pár lžic dobré, silné kávy třeme s jemným práškovým cukrem do hladka

Na krém: 10 dkg másla, 7 dkg cukru, lžička mleté kávy

Postup: Ze všech surovin uděláme na vále těsto a necháme chvíli odpočinout v chladu. Poté vyválíme a vykrajujeme oválky. Upečeme (asi 180 °C asi 8 minut). Po vychladnutí 1/2 dávky upečených oválků potřeme kávovým ledem. Po zaschnutí napíšeme na polevu ozdobně čokoládou písmeno „M“ anebo do vlhké polevy položíme půlku vlašského ořechu. Poté plníme krémem.

Krásné kávové Vánoce, milí čtenáři!

inzerce

Originální patentovaný nealkoholický svařák • Z kvalitního vína z vyhlášených francouzských vinic • Plná a lahodná chuť svařeného vína • Přírodní produkt bez umělých sladidel, barviv a konzervantů • Vhodné i pro děti, těhotné a kojící ženy • www.horkyfrancouz.cz

Balení: Klasik: 20 ks v krabičce s perforací nebo 40 ks v kartonu
Příchutě: 20 ks v krabičce s perforací
Mix: 4 příchutě po 10 ks v kartonu

Novinka

Originální nealkoholický horký zázvorový nápoj s exotickým ovocem • Přírodní produkt bez umělých sladidel, barviv a konzervantů • Vysoký obsah vitamínu C přispívá k normální funkci imunitního systému a ke snížení míry únavy a vyčerpání • www.horkyzazvor.cz

Balení: 20 ks v krabičce s perforací

ZA AKTIVNÍ DOVOLENOU NA BRNĚNSKÉ VELETRHY



V polovině ledna se na brněnském výstavišti uskuteční tradiční veletrhy cestovního ruchu, tentokrát s podtitulem „komplexní prezentace možností trávení volného času“. Širokou veřejnost čeká pestrá nabídka zájezdů, výletních cílů, ale také nejrůznějších zážitků od adrenalinových sportů až po ochutnávky gastronomických specialit.

Klíčovým tématem ročníku bude **Aktivní dovolená** v českých a moravských regionech, a to v nejrůznějších podobách. Velká pozornost se zaměří na fenomén gastronomické turistiky, který si získává stále více příznivců. Uskuteční se již 2. ročník festivalu **RegFoodFest**, který po letošní úspěšné premiéře pozve do světa lákavých chutí. Pro návštěvníky veletrhu se přímo v pavilonu otevře restaurace s kuchařskou show předních tuzezemských šéfkuchařů a nabídkou specialit z různých českých a moravských krajů, ale také ze zahraničních kuchyní. Nabídku doplní ochutnávky regionální potraviny a velký prostor bude věnován také projektům Vína z Čech a Moravy a prezentaci minipivovarů. Gastronomická sekce měla už loni velký ohlas a návštěvníci si pochvalovali, že mohou cestovat za

specialitami různých zemí a regionů v prostorách jediného pavilonu. Na **RegFoodFest** naváže finále již 20. ročníku soutěže **Gastro Junior Brno – Bidvest Cup**, která je zároveň Mezinárodním mistrovstvím České republiky mladých kuchařů, cukrářů a číšníků. Nejlepší žáci těchto oborů z více než 40 odborných škol budou po tři dny měřit své síly přímo před zraky návštěvníků veletrhu cestovního ruchu.



dovolené v regionech samozřejmě mají své pevné místo také **pěší turistika, lázeňství, wellness a přehlídka golfových resortů**.

Veletrhy GO a REGIONTOUR jsou pro veřejnost otevřeny od pátku 17. ledna do neděle 19. ledna 2014.



Početnou cílovou skupinu cykloturistů osloví tradiční **Cyklistická vesnička** s informačními materiály o cyklotrasách, cyklostezkách a doprovodných službách, stejně jako s nabídkou jízdních kol a cyklistických potřeb. Cykloturistická přehlídka tentokrát překročí hranice České republiky a zahrne i příhraniční regiony sousedních zemí.

Podruhé se uskuteční projekt **Dovolená na vodě** s nabídkou lodí a sportovních člunů, doplňků a vybavení pro jachting, potápění i další vodní sporty. Prezentovat se budou také **české a moravské skiareály**, které dostanou zajímavou příležitost oslovit návštěvníky před důležitou částí sezony – jarními prázdninami. V nabídce aktivní



Více informací naleznete na www.bvv.cz/go-regiontour

Text a foto: bvv.cz

Vyhraďte exkluzivní edici vánočního balení piva Lobkowicz

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 10 vánočních balení piva Lobkowicz. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí. Náповědou vám může být návštěva na www.sanitacezlin.cz

Ve kterém měsíci a roce otevřela Gastro Sanitace Zlín první Gastrobazar ve zlínském regionu?

a) leden 2012 b) únor 2013 c) květen 2013



SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zašlete do **15. prosince 2013** na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovými čísly 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 vyhrává. Výherci soutěže budou vyznamenáni prostřednictvím SMS. Výhry budou k vyzvednutí od 16. prosince na adrese Gastrobazaru ve Zlíně-Prštém, Kútiky 626.

Od 1. 11. 2013 pro vás Gastro Sanitace Zlín připravila také velkou předvánoční akci – slevu až 4000 Kč na všechna nová výčepní zařízení značky Lindr.

VYHRAJTE VSTUPENKY NA VELETRH



V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 10 párů vstupenek (20 ks) určených laickým návštěvníkům na tradiční veletrhy cestovního ruchu GO, REGIONTOUR a REGFOODFEST. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí. Náповědou vám může být návštěva na www.bvv.cz/go-regiotour.

Kolikátý ročník veletrhu GO proběhne na brněnském výstavišti v termínu 16. – 19. 1. 2014?

d) 24. ročník e) 12. ročník f) 2. ročník

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zašlete do **31. prosince 2013** na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovými čísly 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 vyhrává. Výherci soutěže budou vyznamenáni prostřednictvím SMS.

V PRACI

ORIGINAL CZECH PUB

restaurace&bar
pod hotelem Ondráš
Kvítková 4323 | 760 01 Zlín

obědové menu
rauty

soukromé akce
svatby



Rezervace na tel. +420 725 605 725, www.vpraci.eu



Tuty získaly ocenění kvality



www.vestzlin.cz



NOVĚ NABÍDKA PIVNÍCH SPECIÁLŮ

- SORTIMENT MINIPIVOVARŮ Z CELÉ ČR
- OPRAVDOVÉ PIVNÍ LAHŮDKY
- SPECIÁLY Z PRODUKCE ZÁMECKÉHO PIVOVARU BŘECLAV
- SEZÓNŇÍ NABÍDKA



MASARYKOVA 1057, ZLÍN – MALENOVICE
Tr. T. Bati 377, OTROKOVICE

Restaurace U Tonka

DENNÍ MENU
DOMÁCÍ KUCHYNĚ
VÍKENDOVÉ NABÍDKY
ZASTŘEŠENÁ LETNÍ ZAHRÁDKA
RODINNÉ OSLAVY, FIREMNÍ AKCE, CATERING

Přijďte ochutnat tradiční zabijačkové speciality dne 14. 12. před naší restaurací v době konání Vizovického vánočního trhu.

Ubytování u Tonka

Ubytování v centru Vizovic ve dvou a čtyřlůžkových pokojích. Pokoje jsou vybaveny TV a free WiFi.

Masarykovo náměstí 414
Vizovice
Tel. 577 452 044
www.utonka.cz



restaurace U sochy

naproti autobusové zastávce

VÝBORNÁ PIZZA
DENNÍ MENU
ZAPEČENÁ JÍDLA A SENDVIČE
PIVO BERNARD
KÁVA DALLMAYR
RAUTY A OSLAVY

Masarykovo náměstí 21
Vizovice
Tel. 573 034 734
www.usochy.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



Přenechejte nám starosti s vařením a užijte si vánoční svátky v klidu a pohodě v příjemném prostředí restaurace Tomášov, kde pro Vás dne

26. 12. 2013 připravujeme:

speciální Štěpánské menu!

- Drůbeží vývar s domácími nudlemi a játrovými knedlíčky
- ¼ pečené kačeny s červeným zelím, variace domácích knedlíků (houskový, bramborový, špekový)

Cena menu: 160 Kč



Můžete využít i jedinečnou možnost objednat si pečenou

štěpánskou kačenu domů.

V ceně 520 Kč Vám dodáme celou pečenou kačenu i s přílohami (zelí, domácí knedlíky - dle výběru houskové, bramborové, špekové) připravenou k přímému servirování. Kačenu můžete objednat nejpozději den předem na telefonním čísle 577 005 915. Po Zlíně rozvážíme zdarma.

Restaurace Tomášov: U Lomu 638, 760 01 Zlín, Tel.: 577 005 929
Otevírací doba v době vánočních svátků: 24. - 25. 12. | zavřeno
26. - 30. 12. | 7.30 - 22.00 hod., 31. 12. | 7.30 - 15.00 hod., Silvestr 2013
na Tomášově od 19. hod. (nutná rezervace), 1. 1. 2014 | 7.30 - 22.00 hod.
www.hotel-tomasov.cz

Český obchod
s českým zbožím

TERNO

coop **TERNO**



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

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

Proč dárkové koše, kazety a balíčky právě od nás:

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

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

Staročeský medovník

Sladké Vánoce



Staročeský
dukát

850 g a 500 g



Staročeský
medovník

1750 g a 700 g



Staročeský
dukátek

300 g (3 ks v balení, 1 ks = 100 g)



MEDOKS

Vyrábí a dodává:
Medoks s. r. o.

Tel.: 739 228 431, 774 636 290

www.medoks.cz