

# Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

únor – březen 2014

**anketa**

Jak slavíme  
**Valentýna?**

**aktuálně**

20. – 23. února

**GASTRO  
TOUR 2014**

19. – 20. března

**GASTRO KROMĚŘÍŽ  
TESCOMA CUP 2014**

**téma**

Na moravské  
**zabijačce**

Ve znamení  
**masopustu**



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

# DIETFRESHMENU.CZ

## KRABIČKOVÁ DIETA ZLÍN

Rozvoz po Zlíně a okolí zdarma



info@dietfreshmenu.cz  
tel.: +420 722 621 261  
www.dietfreshmenu.cz

# Karneval chutí

gastro • ochutnávky • kulinářská show

## 16. – 18. května 2014

16. 5. 13.00 - 20.00 hod., 17. 5. 10.00 - 20.00 hod.  
18. 5. 10.00 - 16.00 hod.

### Výstaviště Černá louka Ostrava

• exkluzivní degustační menu • české a regionální speciality



www.cerna-louka.cz



\*\*\*\*  
**WELLNESS HOTEL**  
**POHODA**  
LUHAČOVICE  
Restaurace Hotelu Pohoda  
váz zve na gastronomickou akci:  
**VZPOMÍNKA NA  
HOTEL ZÁLESÍ**

### ÚNOR – BŘEZEN: výhodná třichodová menu

- |           |  |       |
|-----------|--|-------|
| Menu č. 1 | Polévka dle nabídky<br>Kuřecí prsa špikovaná sušenou švestkou s mandlí,<br>bramborové chipsy<br>Medový dort se šlehačkou | 180,- |
| Menu č. 2 | Polévka dle nabídky<br>Vepřová panenka s kuskusem a sušenými rajčaty<br>Sachr dort se šlehačkou                          | 250,- |
| Menu č. 3 | Polévka dle nabídky<br>Grilovaný losos s bylinkovým máslem, vařené brambory<br>Sorbet se šlehačkou                       | 180,- |

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

**ZÁLESÍ**  
LUHAČOVICE

Zavzpomínejte s námi, na čem jste si mohli  
v té době pochutnat:

- 100 g  
Kachní játra s mandlemi na toastu
- 150 g  
Vepřový rožeň Zálesí, bramboráčky, obloha
- 150 g  
Bítek Zálesí, vařené brambory, obloha
- 2 ks  
Palačinky Royal s ovocem, zmrzlinou  
a vaječným likérem

Hotel Zálesí byl vybudován bývalou firmou JZD Zálesí Luhačovice v 80. letech minulého století. Původní záměr byl postavit tzv. Bílý dům, tedy centrální sídlo firmy včetně kanceláří. Až do roku 2011 fungoval prosperující hotel se 70 lůžky, restaurací, kongresovým sálem a nočním barem. V současné době firma ZÁLESÍ a. s. již hotel nevlastní a není v provozu.



### Milí čtenáři,

zdravíme vás poprvé prostřednictvím nového čísla časopisu Štamgast&Gurmán v roce 2014 a samozřejmě přejeme, aby pro vás byl tento rok po všech stránkách úspěšný!

Podle čínského horoskopu se na konci ledna rozloučíme s rokem Hada a přivítáme rok Koně, kdy prý při správném přístupu a péči o zdraví může dojít k výraznému zlepšení zdravotního stavu. A to je informace, která přímo souvisí s obsahem našeho časopisu, který se zaměřuje na dobré jídlo, pití a kvalitní pohostinství. Naším velkým přáním je, abyste při svých výpravách za gastronomickými zážitky odcházeli z restaurací a hospůdek nadmíru spokojeni s kvalitním a poctivě připraveným jídlem i pitím, a to nejen letos.

Číslo, kterým hodláte listovat, spojuje zdánlivě neslučitelná témata – valentýnskou lásku, rozverný masopust (jak u nás říkáme fašank), vše malinko umaštěné od jitrniček a dalších zabijačkových dobrot. Vyjmenované radovánky patří do zimních měsíců a patří do našeho života. Nám dokonce ten oblouk, klenoucí se od svátku zamilovaných až po zabijačku, přišel docela vtipný.

Tak přejeme pěkné počtení všem romantikům, šprýmařům i jelitkovým materialistům.

Váš Štamgast&Gurmán

## ANKETA

LÁSKA PRŮ PROCHÁZÍ ŽALUDKEM. KTERÉ JÍDLO JE TO VAŠE „ZAMILOVANÉ“? A JAKOU DOBROTU BYSTE UMĚL/UMĚLA PŘIPRAVIT PRO MILOVANOU OSOBU?



**MICHAELA HOLÍKOVÁ**  
ÚČETNÍ  
ZLÍN

Se mnou je to velice jednoduché. Jsem vděčný strážník a kromě vnitřnosti a možná nějakých cvrčků a kobylek sním všechno a určitě si na tom pochutnám. Kdo mě zná, tak ví, že mě muž spíš než kyticí růží potěší poctivým domácím gulášem, svíčkovou, koprovkou (i když tu dělám stejně nejlíp já)... a jakou dobrotu bych uměla připravit pro milovanou osobu? To záleží na tom, co má ta osoba ráda. Ale myslím, že od rohlíku s máslem, samozřejmě s láskou mazaným, bych se dostala až ke kachně se zelím.



**MICHAL ÚTLÝ**  
MARKETINGOVÝ  
SPECIALISTA  
PRAHA

Naposledy mě zaujalo decentní podzimní menu ve Francouzské na náměstí Republiky. Na začátek krokety z kozího syra – extrémně jednoduché, lahodné, podle kuchaře se nesmí smažit moc dlouho, aby moc nekrúpaly, škodí to syru. Potom srnčí s kaštanovým pyré a nokem jak z Pelíšků (uvnitř suchý, navenek perfektně oslzlý). To kaštanové pyré jsem zkusel doma, geniálně jednoduché a dobré – pár jedlých kaštanů, povařit, oloupat, povařit, drtit, sůl, cukr, smetana, amen. No a finále, malá palačinka s jablky. Teď hledám někoho, kdo mě naučí toho srnce, to mi (zatím) nejde.



**JIŘÍ BUDINSKÝ**  
PRODUKTOVÝ  
SPECIALISTA  
ZLÍN

Přemyslím, co je to vlastně definice zamilovaného jídla? Takové, které si spojuji s romantickou večeří, nebo takové, které mám jako úplně nezamilovanější? To se totiž asi bude dost lišit, protože moje zamilované jídlo je rozhodně pravá, poctivě udělaná svíčková na smetaně, což asi není ideální jídlo na rande. Pokud jde o to, co bych uměl uvařit pro milovanou osobu, pak je to téměř cokoli, nicméně já bych vsadil na skvělé houbové risotto, kterému prostě nikdo neodolá!

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Štěcha, 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 7. 2. 2014. Uzávěrka pro dubnové číslo je 15. 3. Redakce: redakce@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690, inzerce: obchod@stamgastgurman.cz, tel. 777 862 625. Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.



**TOMÁŠ DAVID**  
HEREC  
(NOVÁ POSILA  
MĚSTSKÉHO DIVADLA  
ZLÍN)

Jím moc rád. A díky tomu se mi těžko vybírá z tolika lahůdek. Tedy takto. Mé nejoblíbenější jídlo je pravděpodobně polský boršč – čistý vývar z řepy s vejcem vařeným natvrdo, protože tuto polévku u nás doma jíme jen na Vánoce, když se po celém roce sejdem u společného stolu. Vařit umím za předpokladu, že mám po ruce pánev a inspiraci. Pro osobu milovanou bych tedy připravil asi pokrm charakteru tornáda s příchutí rozmarýnu.



**BARBORA ŽMOLÍKOVÁ**  
OBCHODNÍ REFERENTKA  
ZLÍN

Kdybych měla vyjmenovat všechna má zamilovaná a oblíbená jídla, tak by mi tento prostor nestačil. Takže obecně – jsem spíše masový a zeleninový typ. Sladkými jídly mě potenciální hostitel moc neuspokojí. Oblíbené mám tedy maso všeho druhu, špenát nebo třeba topinku s volským okem. Milovanému muži bych nejspíš připravila nějakou specialitu, jejímž základem bude kvalitní maso.



**EVA HROMÁDKOVÁ**  
PR SPECIALISTKA  
PRAHA

Vždycky si nejvíc pochutnám na pikantních kuřecích játrech s rýží. Snad je to i proto, že to bylo první „velké“ jídlo, které jsem kdy sama před mnoha lety dokázala uvařit. Stačil recept v časopise, k tomu pěkný obrázek a chuťovka byla na světě. Přitom stačil jen pětadvacet minut na přípravu. Na začátku orestovat kuřecí játra, pak přidat nakrájenou cibulku a papriky (to aby to lahodilo i oku), po chvíli přidáme nakrájený pórek. Osolíme, opepříme, promícháme a povaříme. V závěru ještě přidáme sladký kečup a smetanu a za pár minut už můžeme servírovat. Všele doporučuji, je to tak jednoduché a přitom výtečné. Slastně se olizují já i všichni dosavadní strážníci, kteří zatím měli tu čest s touhle domácí pochoutkou.



partner

partner



partner

**všeovaření.cz**  
nejlepší recepty na jednom místě

inzerce



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



GraspO CZ, s.r.o., Pod Štěpánkem 324, 763 02 Zlín  
Tel.: 677 806 233, 723 228 292, Fax: 677 104 052  
E-mail: vasek.vymetlik@graspo.com

www.graspo.com

# JEDNOHUBKY

## ZDENĚK POHLREICH I DITA P. VE ZLÍNĚ

**P**o lednové autogramiádě Zdeňka Pohlreicha přiveďte eventová agentura Region na talíři do Zlína další z populárních televizních kuchařů. V úterý 25. 3. se uskuteční v době od 16 do 18 hodin autogramiáda Dity Pecháčkové v knihkupectví Neoluxor Books v obchodním centru Zlaté jablko. Oblíbená kuchařka a moderátorka pořadu Deník Dity P. zde bude podepisovat svůj stejnojmenný kulinářský bestseller.

**P. S. Dobrou zprávou je, že teď máte možnost soutěžit na straně 14 a vyhrát knihu od Zdeňka Pohlreicha i Dity Pecháčkové.**



## SOUTĚŽ MLADÝCH ODBORNÍKŮ V GASTRONOMII

**V**e dnech 19. a 20. března se uskuteční 3. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie s mezinárodní účastí **GASTRO KROMĚŘIŽ – TESCO-MA CUP 2014**. Pořádajícími jsou Střední škola hotelová a služeb Kroměříž s firmou TESCO s. r. o. a InterGast a. s. Během dvou dnů se v celostátní soutěži utkají kuchaři junioři a senioři, cukráři, čišníci-baristé a sommeliéři. Soutěž se koná ve společenském sále a dalších prostorách pořádající hotelové školy v ulici Pavláčkova v Kroměříži. Její ředitel, Ing. Petr Hajný, zve k návštěvě všechny zájemce o krásný gastronomický zážitek. Více na [www.hskm.cz](http://www.hskm.cz)



## MEDOVNÍK OD SRDCE

**Ž**ádná oslava se neobejde bez dárku. Dárkem, který chutná a potěší vaše blízké, může být také Staročeský medovník ve tvaru srdce. Lahodný dort je vyroben ručně podle staročeské domácí receptury, z těch nej kvalitnějších surovin. Obsahuje jen přírodní ingredience – mouku, med, vejce a vlašské ořechy. Své medové srdce teď můžete blízkým darovat i v nové dárkové krabici. Staročeský medovník vyrábí firma Medoks ze Všeminy na Zlínsku. Více na [www.medoks.cz](http://www.medoks.cz)



## LUHAČOVICKÉ MUZEUM PŘIBLIŽÍ ŽIDOVSKOU KUCHYNI

**V**pondělí 27. ledna si celý svět připomněl tragické události druhé světové války Mezinárodním dnem památky obětí holocaustu. Muzeum luhačovickeho Zálesí připravilo vyprávění o rituálních zásadách židovské kuchyně. Přednáška o historii hotelů, restaurací a podniků, které do roku 1939 provozovali v Luhačovicích Židé, se uskuteční ve čtvrtek 20. února. Pamětnice Věra Andryšíková, která v době druhé světové války prožila coby malá děvče několik let v terezínském ghetu, seznámí návštěvníky s některými tajemstvími židovské kuchyně, například pohovoří o macesových knedličkách. V průběhu večera zazní i tradiční židovské písně v podání komorního pěveckého sboru Puellae Carminum. Více na [www.14-15.cz](http://www.14-15.cz)

## OLOMOUCKÁ ČOKOLÁDOVÁ SHOW FESTIVAL ČOKOLÁDY A SLADKÝCH DROBNOSTÍ

**V**čokoládové království se promění Vystaviště Flora Olomouc, které bude od pátku 14. února hostit další ročník Čokoládové show. Až do neděle 16. února se lidé mohou těšit na nejrůznější čokoládové dobroty, cukrovinky a vše, co se pojí s čokoládou. „Naším cílem je prozkoumat svět čokolády, od její výroby až po ochutnávku. Návštěvníci budou moci během těchto tří dnů ochutnávat, učit se, hrát si, odpočívat a nakupovat. Chceme lidem předvést rozmanitost použití a druhů čokolády, od pralinek, čokoládových fontán, čokolády na vaření až po čokoládu určenou třeba pro kosmetiku,“ přiblížil hlavní organizátor akce Chris Delattre. Návštěvníci si budou moci zakoupit čokoládové pivo, ochutnat vafle, fondán či turecký med. Více na [www.cokoladovashow.cz](http://www.cokoladovashow.cz)



## ZÁŽITKOVÁ KUCHYŇ NOVĚ V HOLEŠOVĚ

**V**prostorách Zámku Holešov je od 20. ledna otevřena Zámecká restaurace. Nabízí zde zážitkovou kuchyni a v poledne i denní menu. Šéfkuchařem restaurace je Václav Forman – předseda Asociace kuchařů a cukrářů pro Severní Moravu a Slezsko, který hostům připravuje jídla v duchu dnešní moderní gastronomie. Více informací o nové restauraci najdete v příštím vydání magazínu nebo na [www.jospo.cz](http://www.jospo.cz)



-inzerce-



SPECIALIZOVANÝ  
VELKOOBCHOD  
S VÍNEM A DOPLŇKY

 **Ráj Vína**

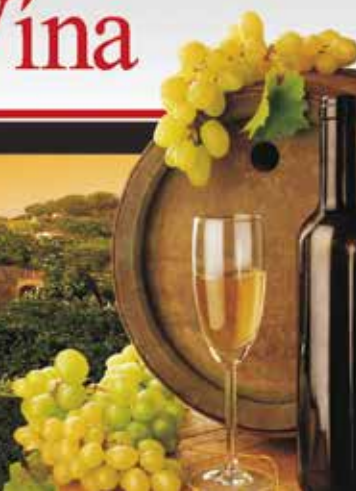
CO NENAJDETE V JINĚM RÁJI, NAJDETE V RAJVINA.CZ

- 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. 3326

[www.rajvina.cz](http://www.rajvina.cz)  
tel.: +420 720 333 777



# CAFÉ & COCTAIL BAR TERASSA

## IDEÁLNÍ MÍSTO V CENTRU ZLÍNA SLAVÍ PÁTÉ NAROZENINY!

**S**kvělá káva, příjemný moderní interiér a terasa s vyhlídkou vysoko nad nejužší zlínskou ulicí v samém srdci Zlína – to vše jsou bonusy, které najdete na střeše parkovacího domu u Zlatého jablka ve Zlíně v CAFÉ & COCTAIL BAR TERASSA.

Stylová kavárna letos v únoru slaví pětileté výročí. Luxusní interiér, který nabízí posezení na pohodlných kožených pohovkách nebo v některém z křesílek, při té příležitosti prošel lehkou renovací i novou výmalbou.

Kromě příjemného prostředí je největším lákadlem již od samotného otevření italská káva VARESINA specifická svou plnou chutí, nezaměnitelným aroma a bohatou pěnou. Její tajemství spočívá ve speciální směsi 20 druhů kávových zrn. Káva ze zdejšího podniku byla několikrát oceněna v různých anketách jako nejlepší ve Zlíně! Ke kávě,



Text: a foto: PR

připravované na mnoho způsobů, si můžete objednat například Medovník a zmrzlinové poháry.

S vynikající kávou se právě v zimním období skvěle doplňuje nabídka sypaných čajů Althaus, které jsou tím nejlepším z čajových plantáží celého světa. Zdejší sortiment doplňuje točený Pilsner Urquell i točený kvasnicový Krombacher Weizen. Základ zdejší vinotéky tvoří vína z vinařství Livi Dubňany a Petr Skoupil. Na své si přijdou milovníci míchaných nápojů, horkých nápojů i poctivého svařeného vína. **Novinkou v nabídce je točený Cider**, který zde servírují jak perlivě chladivý, tak i horký!

**CAFÉ & COCTAIL BAR TERASSA** nabízí 40 míst uvnitř podniku a 40 dalších na přilehlé terase. Najdete jej na strategickém a dobře dostupném místě v samotném centru krajského města s možností parkování skutečně na dosah ruky. Rádi zde pro vás uspořádají také oslavy, či jiné soukromé akce, včetně bohatého a kvalitního rautu.



Součástí Terassy je zastřešená zahrádka s výhledem, na které se dá díky výkonným elektrickým ohřívačům posedět i v chladných dnech.

### Otevírací doba:

PO - ČT	9.00 - 23.00 hod.
PÁ	9.00 - 1.00 hod.
SO	13.00 - 1.00 hod.
NE	13.00 - 22.00 hod.

**CAFÉ & COCTAIL BAR TERASSA**  
Parkovací dům u Zlatého jablka  
Dlouhá 5617, Zlín, tel. 605 001 651

Staňte se našimi fanoušky na [www.facebook.com/terassazlin](http://www.facebook.com/terassazlin)

1 + 1 káva zdarma  
Platí na kávu stejné nebo nižší hodnoty. Platí do 28. 2. 2014.

## PAVEL MAUER

### NEJEZTE, NEPIJTE ANI NEŽIJTE BLBĚ!

Text a foto: Blanka Kovandová

**T**OP 83 restaurací z 30 měst a obcí celé České republiky se letos zapojilo v termínu od 15. ledna do 28. února do Grand Restaurant Festivalu – akce, která umožňuje za zvýhodněnou cenu okusit na vlastní chuťové pohárky vrcholnou gastronomii. Jedná se o pátý ročník akce, kterou pořádá gurmán Pavel Maurer. Ten je mimo jiné i vydavatelem každoročně obměňovaného nezávislého průvodce nejzajímavějšími restauracemi ČR.

Grand restaurant festival si připravil pro letošní účastníky velmi neotřelé zážitky. Kuchaři v zapojených restauracích dostali za úkol připravit degustační menu v kategoriích s názvy „To jste ještě nejedli“, „Čtíme tradiční recepty a zvyklosti“ a „Láska prochází žaludkem“. Hosté po republice tak najdou na talíři oslí svíčkovou, bizona, šnečí ragú, zmrzlinu z kozího syra, levandulový tvarohový dort nebo teplou čokoládovou polévku ovoněnou lanýží. Účastník festivalu pak může volit mezi ochutnávkou jednoho, dvou nebo všech tří chodů doplněného vhodnými nápoji v cenové relaci od 250 do 600 korun.

„Původní nápad vznikl před pěti lety a realizoval se v patnácti pražských restauracích. Chtěli jsme nějak oživit sezonu po svátcích, kdy lidé přeplynění cukrovím a dalším jídelm moc do restaurací nechodí. Restauratěři museli přistoupit na to, že sníží cenu a lidé tak dostali možnost sáhnout si na vrcholnou gastronomii – za tříchodové menu zaplatili 600 korun i v podnicích, kde tolik stojí třeba jen předkrm. Již první rok se zapojilo sedm

a půl tisíce lidí a to nás naplnilo optimismem, že se vydáváme dobrou cestou. Letos už gastronomi mohou navštívit 83 skvělých podniků po celé republice“, vzpomíná Pavel Maurer při zlínské tiskové konferenci k festivalu. A kdo je podle něj „gastronaut“? „Má hodně společného s astronautem, který neváhá vynaložit energii, aby se dostal blíž k vysněným hvězdám. Stejně tak gastronom neváhá za dobrým kulinářským zážitkem urazit pár kilometrů a vydat víc peněz. Správný astronaut když jede na dovolenou, tak kromě hradů, kostelů nebo mořských pláží objevuje i kouzlo místní gastronomie a zapojuje tak do objevování nového všechny smysly včetně chuti.“

Hlavní motto festivalu, který prostřednictvím objednávků na internetových stránkách [www.grandrestaurantfestival.cz](http://www.grandrestaurantfestival.cz) můžete navštívit ještě do konce února je – Nejezte, nepijte ani nežijte blbě. „Navzdory veškeré osvětě a spoustě pořadů o vaření, metrům kuchařek v knihkupectvích a novým celebritám z řad kuchařů, ještě velké množství lidí u nás jí špatně. Lidé stále upřednost-



ňují kvantitu a cenu před kvalitou. Nejhorší tip na restauraci v cizím městě dostanete, když domácí říkají – běžte támhle, mají tam obří porce za pár kaček“, dodává Pavel Maurer. Ale i to se zvolna mění – jen loni si gurmáni v rámci Grand restaurant festivalu vychutnali 30 585 degustací a v 80 % volili variantu nejdražšího tříchodového menu.

Ve Zlínském kraji se do Grand Restaurant Festivalu zapojily čtyři renomované podniky – Restaurace Lesní hotel Zlín, Restaurace Vyhlídka Lanterna, Spa hotel Velké Karlovice, Restaurace Na Koupališti Sa-zovice a Restaurace Sušil z Bystrice pod Hostýnem.

# SVATÝ VALENTÝN

Text: Blanka Kovandová

## JAK LÉČITEL PAKOSTNICE K ZAMILOVANOSTI PŘIŠEL

**Z**výchob obchodů přetékají červená srdíčka, v květinářstvích je nával, dobré restaurace mají romantické stoly pro dva na večer dávno dopředu rezervovány a z hračkářství mizí po kilech roztomilí plyšová medvědí – hlavně ti s nápisem „I love You“. Proč? Nu, je přece svátek zamilovaných...

Navzdory tomu, že rozum našeptává, že zamilovaní lidé by měli svůj stav oslavovat každý den, každou minutu, mají v kalendáři své pevné datum – právě 14. únor, svátek svatého Valentýna. Tuzemští staromilci trvají na zažitém prvním máji jako času lásky, a Valentýna by nejraději poslali do stejných míst jako Santa Clause. Mladší generace se už ale na zamilovanou vějičku docela úspěšně chytá. Na obranu tohoto importovaného svátku, který se k nám z anglosaských zemí protlačil přes hranice až po roce 1989, musím říct – proč ne? Proč neslavit zamilovanost klidně v únoru i máji? Slaví se přece daleko podivnější věci – 2. února třeba Světový den mokřadů, 6. března je Den jódu a 21. duben je Mezinárodním dnem proti hluku a 2. srpna je Den suchého zipu (na mou duši). Svůj světový den má malárie, grafika, porodní asistentky, slunce... tak proč ne láska?

### KDO BYL SV. VALENTÝN?

Svátek má pravděpodobně kořeny až ve starověkém Římě, ve svátku Lupercalia. V předvečer toho dne byly do „urny lásky“ vloženy lístečky se jmény mladých dívek. Každý mladý muž si potom mohl vytáhnout lísteček a vylosovaná dívka pak měla být jeho miláčkem v následujícím roce. Legenda také říká, že tento den začal být známý jako Den svatého Valentýna až díky knězi Valentýnovi. Císař Claudius II. totiž zakazoval svým vojákům rodinný život. Báł se, že by pak chlapi místo dobývání chtěli sedět doma s manželkami. Valentýn vzdoroval a mladé zamilované páry tajně oddával. Byl zatčen a později popraven právě 14. února roku 269 a svátek Lupercalia tak splýnul s oslavami jeho mučednictví.

Legendy však existují dvě a velmi pravděpodobně se v nich prolínají životy dvou světců stejného jména. I ve druhém příběhu je Valentýn původem urozený Říman. Ten druhý Valentýn uměl motlitbami uzdravovat nemocné z velmi těžkých chorob a byl obviněn z nekalých praktik, vězněn a sťat.

Uměl vyléčit pakostnici, padoucnici, slepotu...

Ať už jde o příběh jednoho muže nebo dvou, jisté je, že Valentýnovy ostatky se dostaly do relikviářů po celé Evropě – speciálně jsou uctívány nejméně ve dvou desítkách chrámů v Německu, Polsku, Rakousku, Velké Británii, Severním Irsku. V České republice uchovává světovou kost z lopatky relikviář na oltáři kapitulní baziliky sv. Petra a Pavla v Praze na Vyšehradě.

### TRADICE ZNOVUOBJEVENA

Svátek sv. Valentýna byl velmi populární, ale časem (asi kolem prvního tisíciletí) začal upadat v zapomnění. Starý svět musel objevit Ameriku a pak si ještě pár století počkat, než si počátkem 20. století na světce vzpomněl americký výrobce vánočních přáníček Walter Scott. Když v roce 1907 přemýšlel jak oživit skomírající podnik, vymyslel, že by si lidé mohli posílat pozdravy i v jiné dny, než na Vánoce. Zkusil to se svátkem zamilovaných, a když se v únoru rozhlednete kolem sebe, dá se jen konstatovat, že mu ten tip docela dobře vyšel.

### LÁSKA, TOAST A HOLUBICE

Zatímco u nás je svátek zamilovaných i po více než dvaceti letech brán jako novota, v jiných zemích jde o hluboce zakořeněný obyčej. Svátek opředěn magií a tajemnem – vždyť nejde o nic menšího, než o pravou lásku.



Foto: Samphotostock.cz

### Chcete pravou lásku najít?

- ♥ Pokud svobodná dívka prý potká 14. února jako prvního muže, měla by si ho co nejdříve vzít za manžela (to mi přijde dost riskantní).
- ♥ Angličané věří, že je v tento den dobré prozkoumat nebe – když kolem proletí sýkorka, potkáte námořníka, bohatého prince zajistí stehlík a věrného partnera pojistí přilet holubičky (uprostřed února???)

### Chcete si svou lásku dlouho udržet?

- ♥ Posnídejte 14. února toast potřený máslem a skořicovým cukrem (opravdu nevím, jak to může pomoci pravé lásce, ale s internetem se zásadně nehádám).
- ♥ Potěšte milovanou osobu „Valentýnkou“ tedy přáníčkem, případně drobným dárčkem. Pozor! Americká tradice velí, že správná Valentýnka je ručně vyráběná i dekorovaná.
- ♥ Nebraňte dětem, pokud chtějí valentýnské přáníčko věnovat nejlepšímu kamarádovi nebo prarodičům – láska může mít mnoho podob.

**A Štamgast&Gurmán radí:** oslavte svou zamilovanost návštěvou oblíbené restaurace. My přece už dávno víme, že láska prochází žaludkem!

inzerce

## RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

ZVEME VÁS NA

### VALENTÝNSKÝ VEČER

14. ÚNORA

SPECIÁLNÍ VALENTÝNSKÉ MENU

OD 19 HOD. VALENTÝNSKÁ DISKOTÉKA

REZERVACE NUTNÁ



## LÁSKA PROCHÁZÍ ŽALUDKEM

**S**vátek zamilovaných přináší radost všem, kteří jej mají s kým sdílet. Je to čas, který je stvořen pro to, abychom tomu druhému připomněli, co k němu cítíme. Ne nadarmo se říká, že láska prochází žaludkem. Již řecká bohyně lásky Afrodité okouzlovala muže smyslnými lahůdkami, protože věděla, že jíst znamená víc, než jen přijímat potravu. Den svatého Valentýna je ideální k tomu, abychom si udělali čas a s láskou svým bližním připravili nezapomenutelný gurmánský zážitek v podobě chutného menu.

### PLNĚNÉ VEPŘOVÉ SE ŠVESTKAMI NA VÍNĚ ZAHŘEJE U SRDCE



<b>Ingredience:</b>	<b>1 lžice oleje</b>
<b>250 g divoké rýže</b>	<b>50 ml červeného vína</b>
<b>1 vepřový filet (cca 500 g)</b>	<b>200 ml zeleninového vývaru</b>
<b>200 g sušených švestek</b>	<b>175 g Philadelphia Original</b>

#### Postup přípravy:

Troubu vyhřejeme na 180 °C, rýži uvaříme podle návodu na obalu. Dlouhým nožem vyřízneme ve filetu kapsu a naplníme ji švestkami. Zprduka ji opečeme z obou stran na rozpáleném oleji, poté pečeme 25 minut v troubě. Zbývající švestky pokrájíme, krátce osmažíme na tuku z pečene, podlijeme vínem, vývarem a chvíli vaříme. Vmícháme Philadelphia, rozpustíme, ale už nevaříme a dochutíme. Pečení nakrájíme na plátky a servírujeme s omáčkou a rýží.

**TIP:** Do náplně můžete přidat 2 – 3 lžice švestkových povidel.

## VALENTÝNSKÁ MENU



**Hotel Mlýn, Velehrad**  
Od 7. do 28. února



**Předkrm:** Grilovaná cuketa s cherry rajčátky, podávaná s opečeným toustem, na rukolovém salátku

**Hlavní chod:** Filátko candáta plněné smetanovým špenátem, pečené bramborové lupínky na bylinkách, koprový dip

**Dezert:** Panna Cotta s pravou vanilkou a lesním ovocem

Cena menu **350 Kč**

**Hotel Skanzen, Velehrad**  
Od 10. do 16. února



**Předkrm:** Tataráček ze pstruha, opekaný toast

**Hlavní chod:** Konfitované husí prsíčko plněné sušenými rajčaty se špenátovým rizoletou

**Dezert:** Raviolka plněná mascarpone s višňovou redukcí

Cena menu **265 Kč**

**Restaurace 9evítka, Zlín**  
Od 14. do 15. února



**Přípitek:** Nápoj lásky (růžový sekt s jahůdkou)

**Předkrm:** Vášnivý pokušení pro dva (celerový salátek s marinovaným lososem, bylinková bagetka)

**Hlavní jídlo:** Po čem touží zamilovaní (plněná prsíčka kuličkami mozarely na cherry rajčátkách s bramborem grenaille)

**Dezert:** Sladké potěšení na konec (hruška v karamelu s vanilkovým sorbetem přelítá višňovou glazurou)

Cena menu **499 Kč pro dva**

**Restaurace Hotelu Pohoda, Luhačovice**  
14. února



1. Mix trhaných salátů s jogurtovo-citronovým dresingem, uzeným lososem, ozdobený máslovými krutony a čerstvým koprem

2. Pečený candát na bylinkách a másle, podávaný s dušenou zeleninou na másle a kaši z červené řepy

3. Do růžova pečená panenka podávaná s bramborovými pi-sinkami a zdobená opečenou anglickou slaninou  
Vanilkové Crème brûlée s lesními plody ozdobené mochní

**Zámecká restaurace, Holešov**  
Od 14. do 15. února



**Předkrm:** Anglický rostbif s hruškovým gervé, bagetka

**Polévka:** Celerový krém s filátkem z restovaného pstruha (40 g)

**Hlavní chod:** Zauzená vepřová panenka s petrželovou omáčkou a houbovým kubou

**Mezichod:** Variace českých sýrů s malinovým coulis a ořechovou omáčkou

**Moučník:** Valentýnské srdíčko

Cena menu **210 Kč**

bowling restaurace  
**9EVÍTKA**  
pořádá tradiční  
**Velký valentýnský turnaj  
v bownlingu**  
V sobotu 15.2.2014, od 14:00,  
startovné 1.200Kč za čtyřčlenný tým.  
Maximálně 16 týmů. Uzavřená společnost,  
raut v ceně, věcné ceny.  
Přihlášení týmů a startovné přímo u nás v kanceláři.  
**TEL: 777 573 812**



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

### ZL BOWLINGY BOWLING

**BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA**  
viz rubrika Restaurace

**BOWLING BAR U MAŠINKY**  
Nádražní 1550, Otrokovice

**BOWLING U BARCUCŮ**  
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

### KM GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT

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



**GASTRO NOVOTNÝ**  
tř. T. Bati 174, Zlín

**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**  
Kútíky 626, Zlín-Prstné  
Tel. 776 160 716  
www.gastrobazarzlin.cz  
Specialista na výcepy.



**RH VENDING**  
tř. T. 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. Václavíka 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 čtvrt 447, Luhačovice

**HOTEL REZIDENCE AMBRA**  
Solné 1055, Luhačovice

**HOTEL ROTTAL**  
Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

**HOTEL SALOON**  
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

**HOTEL TOMÁŠOV**  
U Lomu 638, Zlín

**HOTEL VEGA**  
Pozlovice 99, Luhačovice

**HOTEL VYHLÍDKA**  
Pozlovice 206, Luhačovice

**LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA**  
A. Václavíka 336, Luhačovice

**vychytane.cz**  
fotoreporty | akce | parties



**OREA HOTEL ATRIUM**  
náměstí 3. května 1877, Otrokovice

**HOTEL HARMONIE**  
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

**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

### KAVÁRNÍ COFFEE HOUSES

**ADRIA GRANDE**  
OC Zlaté jablko, Zlín

**BONJOUR CAFFE**  
Nábřeží 1066, Luhačovice

**CAFFE ZONE**  
Partyzánská 7043, Zlín

**CAFE & COCTAIL BAR TERASSA**  
Dlouhá 5617, Zlín  
(parkovací dům Zlatého jablka, 3. p.)



**CAFÉ R21**  
třída T. Bati 21, 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

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

**KAVÁRNA V KOSTCE**  
Soudní 5549, 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 Štanclů 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

**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

**CAFÉ INCONTRO**  
Ztracená 204, Kroměříž

### PIZZERIE PIZZERIA

**PIZZERIA U FORMANŮ**  
tř. Osvobození 92, Otrokovice-Kvitkovice

**ZDE JE MÍSTO  
I PRO VAŠ PODNIK!**  
e-mail: obchod@stamgastagurman.cz  
tel.: +420 606 178 690





**ZDE JE MÍSTO  
I PRO VÁŠ PODNIK!**  
e-mail: obchod@stamgastagurman.cz  
tel.: +420 606 178 690

**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



**ČOKOLÁDOVNA V KOSTCE**  
Soudní 5549, Zlín

**DARY KRAJE**  
Kvítková 540, Zlín

**DIETFRESHMENU.CZ**  
Tel. 722 621 261 **DIETFRESHMENU.CZ**  
www.dietfreshmenu.cz  
Rozvoz krabičkových jídel.

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

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

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



**ŘEZNIČTÍ ROSTISLAV MATULA**  
Gahurova 5265, Zlín

**Z DĚDINY**  
nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

**CHOCOMANIA**  
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

**SÝROVÉ KRÁLOVSTVÍ LUCIA**  
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

**KÁVA - ČAJ**  
Ztracená 73, Kroměříž

**RESTAURACE**  
RESTAURANTS

**ARKTIC CASUAL FOOD**  
náměstí Práce 1099/1, Zlín

**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 SKLENIČKY**  
SNP 1155, Otrokovice

**JÍDELNA 51**  
Budova 51, areál Svit, Zlín

**KAPABA RESTAURANT**  
Benešovo nábřeží 2732, Zlín

**KAVÁRNA U PŘÍVOZU**  
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 MYSLIVNA**  
tř. T. Bati 3250, Zlín

**RESTAURACE NA KOUPALIŠTI**  
Sazovice 222

**RESTAURACE NA PŘÍSTAVU**  
Příluky 178, Zlín

**RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ**  
Lípa 259, Zlín

**RESTAURACE PICASSO**  
Broučkova 5240, Zlín

**RESTAURACE TOMÁŠOV**  
U Lomu 638, 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-Příluky



**RESTAURACE U KAJMANA**  
L. Váchy 128, Zlín

**RESTAURACE U SEPTIMA**  
Zarámí 78, Zlín

**RESTAURACE U SOCHY**  
Masarykovo nám. 21, Vizovice

**RESTAURACE U TONKA**  
Masarykovo nám. 414, Vizovice

**RESTAURACE U VÁGNERŮ**  
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

**RESTAURACE VLŽAN**  
Pasecká 4431, Zlín

**RESTAURANT SYMFONIE**  
Augustiniánský dům, Luhačovice

**SELSKÁ KRČMA**  
náměstí 3. května 1606, Otrokovice

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



**SPORTARENA U JELEŇA**  
tř. 2. května 1036, Zlín

**U 7 HRŮCHŮ**  
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**  
Tyršovo 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 Valy 650, Uherský Brod

**RESTAURANT NET**  
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

**RESTAURANT PANOPTIKUM**  
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

**RESTAURANT ROTTER**  
Šromova 137, Uherské Hradiště

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



**POD STAROU KNIHOVNOU**  
Kollárova 528/1, Kroměříž

**R – CLUB**  
Krátká 435, Holešov-Všetuly

**RADNIČNÍ SKLÍPEK**  
Kovářská 20, Kroměříž

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

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



**RESTAURACE KANADA**  
Zlínská 1416, Holešov

**RESTAURACE VODNÍ MELOUN**  
Velké náměstí 34, Kroměříž

**RESTAURANT SUŠIL**  
Fryčajova 888, Bystřice pod Hostýnem

**STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE**  
Hulínská 2352, Kroměříž

**TACL RESTAURANT**  
Palackého 518, Holešov

**ZÁMECKÁ RESTAURACE HOLEŠOV**  
F. X. Ríchtra 190, Holešov  
Tel. 775 573 099, 773 757 983  
www.zameckarestauraceholešov.cz  
GPS: 49.333051 N, 17.581915 E



**VINOTÉKY**  
WINE SHOPS

**BALKANEXPRESS**  
Zarámí 5523, Zlín

**GALERIE VÍN**  
Santražiny 5285, Zlín

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



**VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKY**  
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



**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



inzerce

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

# BÝT ČLEMEM AHR ČR SE VYPLATÍ



**A** sociace hotelů a restaurací v této nevyočitatelné době přináší svým členům konkrétní vypočitatelné úspory. Pro restaurace, penzióny, ale také hotely díky tomu nepředstavují členské příspěvky žádnou finanční zátěž. Úspory, které členům AHR ČR garantuje, převyšují několikanásobně poplatky.

Doba, kdy členství v profesních organizacích bylo pouze prestižní záležitostí, je minulostí. V dnešní době se podnikatelé ptají především na to, co jim a jejich podnikům konkrétně členství přinese. Přestože hlavním úkolem každého profesního spolku zůstává **zajištění rozvoje a udržitelnost oboru**, tedy zastupování zájmů podnikatelů a profesní rozvoj, je to činnost, kterou spolky vlastně dělají pro celý obor bez ohledu na to, zda je v nich někdo asociován nebo není.

Proto se také AHR ČR snaží získávat stále nové výhody pro své členy. Mezi ně patří například **kompletní servis autorských poplatků a zajištění licencí na veřejnou produkci**.

Asociace v této problematice členy plně zastupuje a díky zjednodušení administrativy a možnosti vyjednávání přináší až 20% úspory pro jednotlivé členy. Navíc zbavuje své členy zdlouhavých vyjednávání s kolektivními správci, kteří vystupují často z pozice síly a vyhrožují provozovatelům restaurací žalobami. V AHR ČR stačí podepsat smlouvu o administrativním zajištění a zastoupení člena asociací. Další oblastí je **vzdělávání**. Dnes je asociace schopna zajistit poradenství a komplexní školení pro celé týmy restaurací, penziónů a hotelů zcela zdarma. Malé podniky nemají často možnost vyjednat a orientovat se v cenách energií a plynu na trhu. Již třetím rokem asociace zajišťuje **informace o vývoji cen energií** a nyní nabízí zvláště menším zařízením možnost společného nákupu. **Bezplatné právní poradenství** je již zcela standardní službou pro členy, kteří se na sekretariát obrací se svými dotazy. K dispozici je mnoho publikací, které zjednodušují provozovatelům restaurací a ubytovacích zařízení se orientovat v legislativě spojené s podnikáním. Pravidelná data z vývoje trhu již druhým rokem poskytují AHR ČR svým členům v rámci spolupráce s STR Global. Momentálně sdružuje asociace 1200 zařízení, celkem



60 tisíc pokojů a přibližně 55 tisíc zaměstnanců. To je velký potenciál, který letos prvním rokem využívá také pro podporu prodeje volných kapacit členů. Ve speciálním programu pro zaměstnance členských zařízení nabízí možnosti využití služeb ubytování a stravování ve členských zařízeních za výhodných podmínek. Přestože je tento projekt ještě v plenkách, je již zajímavou možností využít volné kapacity pro prodej členské základně a navíc nabídnout i zaměstnancům členských zařízení výhodné podmínky například pro dovolenou nebo rodinný víkend s dětmi.

Být členem asociace se tedy skutečně vyplatí. Členská zařízení podporují nejen strategické cíle, udržitelnost oboru, ale mají možnost se zapojit do činnosti Nadace AHR ČR a udělat něco pro potřebné. Kromě toho se jim náklady spojené s členstvím vrátí několikanásobně zpět a mají snadný přístup k informacím z oboru, poradenství. Jistě nezanedbatelnou skutečností je také možnost pravidelně se setkávat se svými kolegy, prostě být součástí dění v oboru.

Více informací na [www.ahrcr.cz](http://www.ahrcr.cz)

## AKC ČR, POBOČKA BRNO SE PŘEDSTAVUJE



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky je dobrovolné sdružení gastronomických odborníků. Je zde možno potkat takové osobnosti jako jsou Bc. Miroslav Kubec, Jiří Král, Miroslav Husák nebo třeba Stanislav Zuka. Společenství slouží ke vzájemnému předávání informací, vzájemné pomoci a také možnosti zdarma nebo za sníženou cenu navštěvovat kurzy, které vedou přední kulinářští odborníci. I Vás uvítáme mezi sebou.

Více informací na stránkách [www.akc.cz](http://www.akc.cz)



### UDÁLO SE

Pobočka se aktivně podílela na organizaci mezinárodní soutěže Gastro Junior Brno – Bidvest Cup, kde na slavnostním předávání cen vítězům byla vyhlášena cena „Síň slávy“, do které vstoupil dlouholetý člen Brněnské pobočky, emeritní člen představenstva, pan Milan Daňek. Nové představenstvo brněnské pobočky mu z rukou předsedy představenstva Ing. Miroslava Procházky společně s prezidentem AKC Bc. Kubcem a zástupcem generálního partnera soutěže Bidvest, Bc. Markem Svobodou předali sváteční kuchařský rondon, ceny a z rukou pana Mgr. Bušiny, předsedy Asociace číšníků převzal zlatou medaili za celoživotní dílo.



V. ROČNÍK FESTIVALU PROFESIONÁLNÍ GASTRONOMIE



II. FÓRUM PROVOZOVATELŮ A DODAVATELŮ HO.RE.CA. TRHU

20. – 23. 2. 2014

VÝSTAVIŠTĚ PRAHA-HOLEŠOVICE

souběžně s veletrhy TOP GASTRO&HOTEL, HOLIDAY WORLD a GOLF SHOW



# ZABIJAČKA

## KALORIE S VŮNÍ MAJORÁNKY A SLIVOVICE

Text: Blanka Kovandová

**T**lačěnka, jelita, jitrnice, škvarky, prejt, ovar – všechny tyto dobroty mají jedno společné. Vznikají při zabijačce. Pravda, dají se koupit v řeznictví nebo si můžete zajít i na zabijačkové hody do vaší oblíbené restaurace. Ale pokud vám někdy někdo nabídne pozvání na domácí zabijačku, rozhodně jděte do toho! Zabijačka je neopakovatelný zážitek. Ne nadarmo se jí říká veselý funus!

Kouzlo zabijačky nikdy nevysvětlíte vegetariánům, ani vyznavačům zdravé výživy. Zabijačka skutečně nepřináší zrovna optimistické vyhlídky pro hlavního aktéra, kterým je v domácích podmínkách s láskou krmený pašík. Ale dobrý řezník nikdy nedopustí, aby zvíře trpělo. A správná zabijačka s úctou k dobrému domácímu materiálu spotřebuje vše, co vepřík nabízí.

Zabijačka v dávných dobách měla jediný účel – zajistit rodině zásoby masa na co nejdéle dobu. Co největší část vepře bylo třeba uskladnit a postupně ujídat. Mluvíme o časech třeba ještě před 150 lety, kdy se lidé s masem potkávali na talíři jen při nedělním obědě (a to ještě ne při každém). Hodně masa se „lákovalo“ slanou česnekovou vodou a udilo. Dělal se klobásky. Vyškvařené sádlo se uchovávalo v kameninových hrncích dlouhé měsíce. Ještě před první světovou válkou se běžně zabíjela prasata už kolem devadesáti kilogramů. Zabijačky se plánovaly do chladných měsíců roku z čistě praktických důvodů – díky zimě zůstávalo maso déle čerstvé. Také se pečlivě plánoval čas zabijaček – vždycky

se totiž posílala výslužka příbuzným a sousedům. Při dobrém rozvrhu tak lidé mohli pomáhat s prací a navíc získali pravidelný přísun ovarové polévky, kousku masa nebo prejtu na celou zimu. Dnes je zabijačka spíš společenská událost, která připomíná tu dávnou pospolitost. Událost, při které velká část prasete padne na dobroty s krátkou dobou trvanlivosti – jelita, tlačěnky... Je to kouzelný den, kdy je všechno v kuchyni potaženo neviditelným mastným filmem, tváře červenají náročnou prací i přibývajícím počtem slivoviček na zahřátí. Správný řezník je vlastně dirigent, protože postupně zpracovávání má své zákonitosti. Dopředu musí být nachystané vařené kroupy (na Valašsku se dřív používala pohanka a stále najdete domácnosti, které zůstaly pohance věrné), kopec cibule krájené i vcelku, česneku, že by porazil regiment upírů. Tlučené nové koření, pepř, majoránku, kmín, čerstvý strouhaný křen, hořčici a sůl. A koláče nebo buchty (skutečně k zabijačce patří – na mou duši) a hodně horkého, nejlépe šípkového čaje na zahřátí (slivovici už jsem zmínila výše). Hodně, opravdu hodně horké vody po celý den a spoustu pomocných rukou,



na mletí, míchání krve, krájení, vaření, plnění, čištění, smažení...

Prvním jídlem (a tohle se liší dům od domu, kraj od kraje) bývá mozeček s vajíčkem na čerstvém chlebu. Pak přichází na řadu ovar doladěný křenem, hořčicí a opět chlebem. Maso a kůže z ovaru a vnitřnosti se stávají základem jitrnic a tlačének, vývar z nich pak poslouží k výrobě zabijačkové polévky, která stejně jako jelita zužitkuje vepřovou krev, škvařené postřevní sádlo. I věci na pohled a čich nevábne – střeva, kůže, vnitřnosti, nožičky a ouška se mění pod rukama zkušeného řeznického mistra na dobrotu. Mezitím se v kuchyni krájí maso na klobásky a sádlo na úhledné kostičky, ze kterých se brzy stanou zlatavé škvarky. Někde vaří guláš, jinde zabijačkovou máčku, připravují sulc nebo čerstvé maso pečené na majoránce. Všude se povídá, žertuje, hádá, pracuje, umývá, zpívá, popíjí a jí a jí a jí...

Že se vám při čtení začaly sbíhat sliny? Nu, třeba se potkáme někde na zabijačce.

Foto: Galerie Harfa – dnes se stává domácí zabijačka také atrakcí pro návštěvníky obchodních center

inzerce

**Horký francouz**  
Nealko svařák

UNIKÁTNÍ RECEPTURA  
Svařák  
BEZ  
alkoholu  
non-alcoholic

novinka

klasik  
s příchutí borůvek  
s příchutí broskve  
s příchutí brusinky  
s příchutí pomeranče

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](http://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

**Horký zázvor**  
Zázvorový nápoj  
s ovocem

VYSOKÝ OBSAH  
Vitamínu  
C  
posiluje obranyschopnost

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](http://www.horkyzazvor.cz)

**Balení:** 20 ks v krabičce s perforací

# VÝCHODNÍ MORAVA VE ZNAMENÍ MASOPUSTU

**P**ro milovníky folkloru a lidových tradic z celého kraje je letošní únor časem, kdy vrcholí období masopustu. Masopustní období začalo 7. ledna, den po svátku Tří králů, a skončí 40 dnů před Velikonocemi, což letos připadne na úterý 4. března.

**V Rožnově pod Radhoštěm** ve Valašském muzeu v přírodě zažijete masopustní veselí již 22. února od 10 do 16 hodin. Areál Dřevěného městečka ožije obchůzkami masopustních masek z Valašska a Moravského Slovácka. Pro návštěvníky je připravena ochutnávka široké nabídky zabijačkových výrobků připravených dvěma desítkami řeznických mistrů z okolních regionů. Každý může svým hlasem ovlivnit výsledky soutěže **O nejlepší řeznický stánek**. Hlasovat se bude také v 17. ročníku soutěže „O nejlepší valašskou klobásku“ a 7. ročníku soutěže „O nejlepší valašskou tlačenkou“.

Proslulý fašank, ke kterému patří nejen fašankové



veselí a průvody, ale také proslavený tanec „pod šable“, pořádají každoročně **ve Strání v Bílých Karpatech**. Pětidenní festival začíná již v pátek 28. února večerním folklorním vystoupením místních souborů. V sobotu 1. března obec ožije jarmarkem, zabijačkovými hody, ukázkami lidových řemesel a fašankovým programem „Ej fašanku, fašanku“. Tradičně se k oslavám přidají sklárny ve Květné se dnem otevřených dveří. Nedělní odpoledne patří dětskému karnevalu, večer pak cimbálovce a ochutnávce slivovice. V pondělí večer proběhne fašanková filmotéka ve farní dvoraně. Festival končí v úterý 4. března tradiční obchůzkou skupin „fašankářů“ a „pochovávaním basy“.



## Z DALŠÍCH AKCÍ:

### 1. 3. Masopustní průvod městem

V Kroměříži se již druhým rokem bude pořádat řemeslný jarmark s tematikou masopustního veselí. Pro návštěvníky bude připravena nejen přehlídka řemeslných stánků, ale také bohatá nabídka různého občerstvení, hlavně však zabijačkových specialit a dobrého vína. Program začne v 9.00 hod. ráno, kdy na Hanácké náměstí přijde veselý maškarní průvod.

### 2. 3. Fašanková obchůzka

Masopustní průvod Uherským Brodem se vydá ve 13.30 hodin od Domu kultury. Pochovávaní basy pak bude v 16.00 hodin v zahradě Panského domu.

**Už jste někdy byl na pravé domácí zabijačce? Jaké maso z vaší nabídky byste doporučil pro zimní hodokvas?**



**MIROSLAV KRÁLÍK**

ŘEDITEL MAKRO  
BRNO

Vzhledem k tomu, že jsem kluk z vesnice, zažil jsem zabijaček několik. Musel jsem ale na nich pracovat, což se mi jako dítěti samozřejmě moc nelíbilo. Prostě samá práce a žádná zábava. A co bych doporučil z naší nabídky? Určitě bych chtěl upozornit na masné výrobky firmy Kunovský. Tato firma vyrábí naprosto bezkonkurenční klobásky, tlačanky nebo například párky bez použité chemie. Sám si vše kupuji domů a nebojím se to dát ani dětem.



**ALEŠ DOPITA**

ŘEDITEL MAKRO  
OLOMOUC

Na zabijačky chodím. Je to pro mne úžasná záležitost. A jestli jsem na nich aktivní? Tak například vytahuji maso z hrnce a pomáhám s jídlem. Jinak už se do práce moc nezapojuji. V minulosti jsem ale pomáhal často. Teď už se ale na zabijačky chodím jen bavit. Z našeho sortimentu bych na jakýkoliv hodokvas doporučil nabídku bio masa. Máme v regálech také stařené maso, tedy přesněji hovězí maso vyzrálé suchou cestou. Vynikající na tom je, že se k této metodě vrací i čeští řezníci. Maso je pak křehké, má perfektní chuť a hlavně v něm zůstane šťáva. Prostě na steaky jak dělané.



**RICHARD VODÁREK**

ŘEDITEL MAKRO  
ZLÍN

Na zabijačce jsem nikdy nebyl. V mé rodině není nikdo, kdo by choval prasata a já se popravdě ani nikdy na žádnou zabijačku netoužil dostat. Asi bych se tam necítil dobře. Z naší široké nabídky masa si určitě vybere každý. Stačí přijít a přesvědčit se.

inzerce

# VEPŘOVÉ HODY

## 10. - 15. 2. 2014

bowling restaurace  
**9 EVÍTKA**

nám. Práce 1099, Zlín 760 01  
tel.: 778 43 49 44

www.9evitka.cz

# LUHAČOVICKÁ ZABIJAČKA

## TRADIČNÍ POCHOUTKY

ázeňská sezóna začíná v Luhačovicích už 15. března Luhačovicou zabijačkou. Stejně jako v loňském roce i letos na hrázi přehrady zavoní tradiční zabijačkové dobroty, přidá se dětský program a soutěže o pobytu v hotelech Resortu Luhačovice.

Oproti minulému ročníku organizátoři chystají více prodejních míst i širší nabídku produktů a výrobků, než tomu bylo v loňském roce. „První ročník Zabijačky nás překvapil velkou účastí místních i přespolních. Abychom předešli frontám a dlouhému čekání, přidali jsme letos více prodejních míst a připravili nové rozmístění stánků,“ upřesňuje organizátorka akce Dana Husková z Resortu Luhačovice.

Ke správné zabijačce patří nejen jelítka, jitrnice, křupavé škvarky a voňavý gulášek, ale také domácí koláče, případně „po kalíšku“ slivovice nebo Luhačovicé bylinné. Jestli máte řeznické triky pod palcem, můžete si sami vyzkoušet, jak se plní jelítka a krájí cibule na rychlost. Letošní novinkou je řemeslný jarmark a nový aktivní program pro děti pod vedením zkušených animátorů.



### Luhačovicá zabijačka

15. 3. 2014

10.00 – 16.00 hod., hráz Luhačovicé přehrady



### AKCE

#### RESORTU LUHAČOVICE V ROCE 2014

- |              |   |
|--------------|---|
| 10. 5. 2014  | Cyklovýjezd                                       |
| 28. 6. 2014  | Vítání prázdnin u hotelu Vega                     |
| 16. 8. 2014  | Food Festival Resortu Luhačovice                  |
| 11. 11. 2014 | Svatomartinské hody v hotelech Resortu Luhačovice |

Informace o akcích najdete na

[www.resort-luhacovice.cz](http://www.resort-luhacovice.cz) nebo [Facebook.com/resortluhacovice](https://www.facebook.com/resortluhacovice)

Odpočinek ve wellness, masáže a procedury nebo aktivní dovolená plná zážitků? Obojí přináší Resort Luhačovice. Hotely Resortu jsou připraveny i na ty nejnáročnější hosty, krásná příroda zase nabízí 150 kilometrů cyklotras v okolí, letní koupání i zimní běžecké stopy. Resort Luhačovice, to jsou zážitky, které zůstanou.

[www.resort-luhacovice.cz](http://www.resort-luhacovice.cz)



Sledujte aktuality o akci na Facebooku.

inzerce

Foto: Resort Luhačovice

## Pochutnejte si v Resortu Luhačovice



Objevujte vytříbené chutě pěti hotelových kuchyní Resortu Luhačovice.

[www.resort-luhacovice.cz/gastronomie](http://www.resort-luhacovice.cz/gastronomie)



Staň se členem GAClubu!

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



# KAM NA AKCI ÚNOR – BŘEZEN



## 14. – 16. 2. Valentýnský víkend

Místo: Restaurace Sport Babice  
Info: www.restauracesportbabice.cz

## 14. – 16. 2. Čokoládová show

Místo: Výstaviště Flora Olomouc  
Info: www.cokoladovashow.cz

## 15. 2. Košť vína s ochutnávkou zabijačkových specialit

Místo: KD Mikovice  
Info: www.mikovice.eu

## 15. – 16. 2. Zabijačka a košť slivovice

Místo: Penzion Ovčárna na Sv. Hostýně

## 20. 2. O rituálních zásadách židovské kuchyně

Místo: Muzeum Luhačovickeho Zálesí, Luhačovice  
Info: www.14-15.cz

## 20. – 23. 2. GASTRO TOUR 2014 Festival profesionální gastronomie

Místo: Výstaviště Praha-Holešovice  
Info: www.gastro-tour.cz



## 22. 2. XV. Lešetínský fašank

Místo: Zlín  
Info: občanské sdružení „Lešetín Zlín“

## 22. 2. Masopust

Místo: Rožnov pod Radhoštěm  
Info: www.vmp.cz

## 22. 2. Fašank

Místo: Kaňovice

## 23. – 26. 2. Slovácké speciality aneb zapomenuté recepty naší stařenky

Místo: Restaurace Sport Babice  
Info: www.restauracesportbabice.cz

## 28. 2. – 4. 3. Festival masopustních tradic Fašank 2014

Místo: Strání  
Info: www.strani.cz

## 1. 3. Fašank

Místo: Uherský Ostroh

## 1. 3. Fašank na Maršově

Místo: Uherský Brod

## 1. 3. Fašank

Místo: Tečovice

## 1. 3. Masopustní průvod městem a Masopustní jarmark

Místo: Kroměříž

## 1. 3. Sekanový košť

Místo: bar Černá Hora, Bystřice pod Hostýnem

## 1. 3. Valtický košť 2014

Místo: hala SOŠV, Valtice  
Info: www.vinarivaltice.cz

## 1. 3. Valtický vinařský fašank

Místo: průvod městem Valtice  
Info: www.chasa-valtice.cz

## 1. – 2. 3. Slavnosti moravského uzeneho

Místo: náměstí Svobody, Valtice  
Info: www.moravskeuzene.cz

## 2. 3. Fašank

Místo: Hluk

## 2. 3. Fašanková obchůzka

Místo: Uherský Brod

## 15. 3. Luhačoviccká zabijačka

Místo: Luhačovice  
Info: www.resort-luhacovice.cz

## 15. 3. Košť slivovice

Místo: KD Jalubí  
Info: www.skjalubi.cz

## 19. – 20. 3. GASTRO KROMĚŘIŽ – TESCO CUP 2014

Soutěž mladých odborníků v gastronomii.  
Místo: Kroměříž  
Info: www.hskm.cz

## 22. 3. Košť vína

Místo: Tečovice

## 25. 3. Autogramiáda Dity P.

Místo: knihkupectví Neoluxor Books, Zlín

inzerce



## SOUTĚŽ O KUCHAŘKU DITY P.

V naší soutěži máte možnost vyhrát jednu ze tří kuchařek Deník Dity P. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí.

### Jak se jmenuje televizní kuchařský pořad s Ditou Pecháčkovou?

- Z deníku Dity Pecháčkové
- Deník Dity P.
- Ano, šéfe!



SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 15. března 2014 na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 30, 60, 90 vyhrávají. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.

## SOUTĚŽ O KUCHAŘKU ZDEŇKA POHLREICHA

V naší soutěži máte možnost vyhrát jednu ze tří kuchařských knih Zdeňka Pohlreicha – Vejce nebo slepice. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí.

### Kolik receptů z drůbeže a pernaté zvěřiny najdete v knize Vejce nebo slepice?

- 80
- 100
- více než 120



SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 15. března 2014 na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 22, 44 a 66 vyhrávají. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.

## SOUTĚŽ O ZIMNÍ SET HORKÉHO FRANCOUZE

Zimní set Horkého francouze (čepice, rukavice, šála) v černé nebo červené barvě můžete vyhrát v soutěži s tímto horkým nápojem. Stačí správně odpovědět na uvedené otázky. Náповědu najdete také na [www.horkyfrancouz.cz](http://www.horkyfrancouz.cz) a [www.horkyazvor.cz](http://www.horkyazvor.cz)

1. Z jaké vinařské oblasti pochází víno, které se používá pro výrobu Horkého francouze?

- Provensálsko
- Burgunsko
- Bordeaux

2. O jaký vitamín je obohacena novinka Horký zázvor?

- o vitamín A
- o vitamín B
- o vitamín C

3. Jakým množstvím vody je doporučeno zalit obsah sáčku Horkého francouze?

- 200 ml vody
- 500 ml vody
- nezalévá se vodou

4. V jaké příchuti si nově můžete vychutnat Horkého francouze?

- broskev
- černý rybíz
- punc



SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 15. března 2014 na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 10, 20, 30 vyhrávají. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.

# Pivní speciály

## NOVĚ NABÍDKA PIVNÍCH SPECIÁLŮ

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



MASARYKOVA 1057, ZLÍN – MALENOVICE  
TŘ. T. BATI 377, OTROKOVICE


## MENZA UTB

Ochutnejte tradiční českou kuchyni  
i gastronomické akce v průběhu celého roku.

leden - moravská zabijačka  
únor - ryby a dary moře  
březen - mladé králíci  
duben - asijská kuchyně  
květen - chřestové variace

červen - sezona čerstvých jahod  
září - francouzská kuchyně  
říjen - zvěřinový podzim  
listopad - martinská kachna  
prosinec - adventní nadílka

Navštivte krásné prostředí restaurace na rektorátu UTB!

 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Koleje a menza

[www.kmz.utb.cz](http://www.kmz.utb.cz)  
57 603 6116



# radiočas

*v pohodě...*

# Staročeský medovník

Dárek, který chutná a poteší  
vaše blízké



Medovník od srdce

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



## Ráj Vína

www.rajvina.cz

### Otevřete si vlastní vinotéku

Máte zajímavé prostory nebo přemýšlíte  
o zřízení vlastní vinotéky?

Rádi Vám pomůžeme s realizací.

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

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

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

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

Ráj Vína s. r. o.

tel.: +420 776 605 603, E-mail: hanak@rajvina.cz



Právě jsme otevřeli nebo brzy otevřeme  
prodejny v Kroměříži, Hodoníně, Vsetíně,  
v Brně a v dalších městech na severu  
Moravy a v Čechách.

### Chcete podnikat v sýrech a delikatesách? OTEVŘTE SI SVŮJ BOUTIQUE GURMÁN!

Hledáme další sýrové nadšence, kteří by se chtěli přidat do naší party Vemen v regionu severní, střední i jižní 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.



Chtěli bychom na naši sýrařskou mapu zakreslit již brzy města:  
Bystřice pod Hostýnem, Holešov, Hulín, Valašské Klobouky, Otrokovice,  
Prostějov, Vyškov, Slavkov u Brna, Bučovice, Uherské Hradiště, Veselí nad  
Moravou, Uherský Brod, Strážnice, Kyjov, Břeclav, Mikulov, Valtice atd.

Zaujala vás tato  
nabídka?  
**Kontaktujte nás!**

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