

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

duben – květen 2014

aktuálně

16. – 17. května

**FOLKLÓRNÍ ŘECKÉ DNY
V NAPAJEDLÍCH**

16. – 18. května

**KARNEVAL CHUTÍ
OSTRAVA 2014**

rozhovor

Dita P.

Zdeněk Pohlreich

téma

Na moravské
svatbě

anketa

Jak dodržíme
velikonoční zvyky?



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

SKANZEN
hotel



CYKLISTI VÍTEJTE

březen – říjen

„Modrá váš cíl“

Hotel se nachází
v turistickém komplexu
Archeoskanzenu
Modrá a nové expozice
sladkovodních ryb
Živá voda.

Balíček na osobu obsahuje

- 2 x ubytování v komfortním dvoulůžkovém pokoji
- 2 x vitální snídaně formou studeného i teplého švédského stolu
- 2 x večeře formou tříchodového menu
- iontový nápoj na cyklovýlet + mapa okolí s cyklostezkami
- úschova kol během celého pobytu
- využití kulečnicku a šipek
- možnost využití hotelové prádelny
- 10 % sleva na hotelové masáže
- volný přístup na Wi-Fi
- parkování na hotelovém parkovišti

cena pro 1 osobu v DBL	2 590 Kč
cena pro 2 osoby v DBL	4 780 Kč
děti do 12ti let na přistýlce	1 195 Kč
děti 12 – 18 let na přistýlce	2 190 Kč
děti do 3 let bez nároku na lůžko	ZDARMA



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



Ostrava!!!



toprecepty.cz



RECEPTY



Ostravský TIP



program

AVIZO



Milí čtenáři,

vítat tady se slavobránou jaro je po letošním zimě poněkud zbytečné. Sociální sítě se plní kvetoucími sedmikráskami už v lednu, ptáci mohli duši vypustit při ranním zpívání už v únoru a první březem zastihnul na mnohých záhonech taloviny a sněženky už odkvetly.

Přesto ale všichni cítíme, že teprve teď sluneční paprsky začínají hřát jinak a ráno nás budí brzké světlo deroucí se přes žaluzie. To právě, kalendářní jaro, je čas nové energie, síly a nových rozhodnutí. Ať již mluvíme o závazku, že nebudeme jíst „blbě“ ani doma ani v restauracích (v tomto čísle najdete mimo jiné rozhovor se Zdeňkem Pohlreichem). Nebo o závazku „na celý život“ (ano, věnujeme se i svatebnímu tématu). Anebo o závazku, že si užijete svátky jara na sto procent! Od půstu, až po zásobu vajíček z pomlázky o Velikonočním pondělí (víte, že vařená vejce snesou i úpravu nasladko?).

Přejeme vám krásný čas rašící trávy, rozkvetlých záhonků i stromů! Nezapomeňte si pořádně vychutnat sezónní dobroty, které tohle veselé roční období nabízí.

Hezké počtení přeje
Štamgast&Gurmán

partner



partner

všeovaření.cz
nejlepší recepty na jednom místě

inzerce

TAXI
DAVID SAMEC
UHERSKÉ HRADIŠTĚ
608 38 22 83
LEVNĚ, RYCHLE, BEZPEČNĚ
www.taxiuherskehradiste.cz

inzerce

... hudbu takřka všecku, z lásky k ní uváděnou na svatbách, oslavách či dalších hezkých akcích Vám dá

Vašek Vymětalík, DJ



e-mail: vasek.vymetalik@seznam.cz

tel.: 723 22 82 92

ANKETA

KTERÉ VELIKONOČNÍ ZVYKY DODRŽUJETE

A MÁTE NĚJAKÉ JÍDLA SPOJENÉ S JARNÍMI SVÁTKY?



LENKA VACULOVÁ
TISKOVÁ MLUVČÍ
OTROKOVICE

Když si vzpomenu na Velikonoce, vybaví se mi jako první pletení pomlázky, barvení vajíček, pečení beránka a mazance. Spolu s jarní výzdobou bytu jsou to právě tyto zvyky, které se u nás v rodině odjakživa dodržují. Kluci chodí po pomlázce, holky doma vyhlíží koledníky. Obvykle míváme upečené i perníčky, které dostávají děti spolu s vajíčky a dalšími sladkostmi. Odpoledne se pak všichni sejdeme u babičky na besedu.



JAROSLAV KNEISL
PEDAGOG, ETNOLOG
MUZIKANT
VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ

Bez „šmigrustu“ by to ani nebyly Velikonoce, ovšem je fakt, že v posledních letech vycházím s tatem čím dál tím více později. Je to důsledek dalšího pravidelného zvyku a tím je nedělní velikonoční zábava, kde většinou hraju. Nicméně také lidové zvyky pašijového týdne jsou mi blízké a od toho se odvíjí také ony pochutiny. Snažím se dodržet bezmasý půst, abych se následně mohl odměnit nějakým dobrým jehněčím, případně kuřetem s dobrou jarní nádivkou.



BARBORA JANEČKOVÁ
COPYWRITER
BYSTRICE POD HOSTÝNEM

Velikonoce jsou v naší rodině spojené hlavně s veselím. A k tomu patří naše slivovička a taky domácí vaječný koňak, který vyrábím z rumu. Přesněji velkého množství rumu. Upeču velikonočního beránka z bábovkového těsta a mí přátelé a kamarádi - koledníci mu pak obvykle uřežou (a sní) hlavu. O zdobená vejce nebo cukrovinky ani tak nejde, malí kluci k nám nechodí. Zato manžel dodržuje tradici a chodí po šmigrustě a sladkosti i vajíčka si vykoleduje. Ta specifická vůně vařených vajec se pak drží v naší lednici ještě pár dní.



RADOVAN KRÁL
HEREC MDZ
ZLÍN

Velikonoce mám moc rád, i když zvyk dodržuji jen ten nejpůvodnější a neznámější. S dětmi se naučíme vždycky nějakou říkanku a chodíme na pomlázku. A jaké jídlo mám spojené s Velikonoce-mi? Určitě vajíčka, a to ve všech možných podobách a úpravách. A třeba posypané čerstvou řepičkou nebo pažitkou.



MARKÉTA KALUŽÍKOVÁ
HEREČKA MDZ
ZLÍN

Nepatřím mezi holky, co na Velikonoční pondělí číhají za dveřmi, až je přijde někdo vyšlehat. Spíš to beru jako volný den a snažím se ho využít na delší procházku do přírody, obzvláště když je krásně. Ale vyšlehat se samozřejmě nechám, abych neuschla, to se musí. Vajíčka barvím sama. Jídlo s Velikonoce-mi nemám spojené žádné konkrétní. Leda snad ta vajíčka.



TOMÁŠ DIVILEK
PRACOVNÍK ZOO LEŠNÁ
OSTRATA

V posledních šesti letech nejintenzivněji z celých velikonočních svátků prožívám Velikonoční pondělí, kdy se třemi syny obcházíme babičky, tety, sousedky a kamarádky. Výsledkem mrskačky jsou pak hromady vařených vajec a ještě větší kupy čokolád, takže si můžeme otevřít mléčný bar se zaměřením na vaječné saláty a pomazánky a doplnit to sestavou zajíců různých velikostí a bohužel i různých kvalit. No, a kdybych měl zmínit jeden velikonoční pokrm, který u nás nikdy nechybí, tak je to domácí velikonoční beránek z třešňového těsta.

partner



Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683. Registrace MK ČR E 18555. Bezplatný magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 4. 4. 2014. Redakce: redakce@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastgurman.cz, tel. 777 862 625. Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.

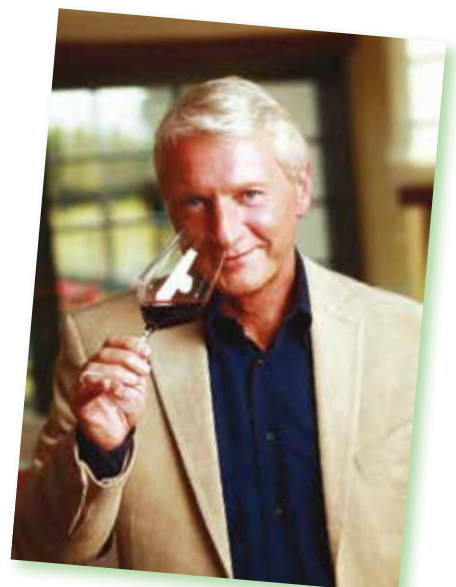
JEDNOHUBKY



PIVO VALÁŠEK K DOSTÁNÍ VE ZLÍNĚ

Ve vaření piva regionu Valašsko kraluje rodinný minipivovar Valášek. Kvasnicové nepasterizované piva – ležák světlý, tmavý i víšňový s výbornou chutí můžete zakoupit přímo ve Zlíně-Prátném. V nabídce obchodního zastoupení pivovaru Valášek Gastro Sanitace Zlín najdete i oblíbené ležáky s mandlovcou, borůvkovou nebo kávovou příchutí.

Více na www.sanitacezlin.cz



LADISLAV ŠPAČEK PŘEDSTAVÍ SVOU NOVOU KNIHU

Vúterý 15. dubna 2014 se v prostorách knihkupectví Neoluxor v Obchodním a zábavním centru Zlaté jablko uskuteční autogramiáda odborníka na společenské chování pana PhDr. Ladislava Špačka, známého z televizního pořadu Etiketa. Na akci bude představena jeho nejnovější kniha – Business etiketa a komunikace. Návštěvníci autogramiády dostanou prostor na položení otázek, aby se nedopouštěli v každodenním životě omylů a přešlapů v rámci bontonu. Akci pořádá eventová agentura Region na talíři, která letos do Zlína přivezla i kuchaře Zdeňka Pohleicha nebo Ditu P.



RÉVA VINNÁ V GASTRONOMII DEGUSTACE VE ZLÍNĚ

Réva vinná je tématem přednášky v rámci projektu Science Café, který pomáhá popularizovat vědu. Přednáška se uskuteční dne 10. dubna od 18.00 hod. v kavárně Šachmat ve 14|15 BAŤOVĚ INSTITUTU. Pan prof. Ing. Vlastimil Fic, DrSc. bude hovořit o vstupu révy vinné do gastronomie a o nové orientaci vinařství v ČR. Součástí přednášky je i degustace vybraných vzorků vín. Více na www.facebook.com/ScienceCafeZlin

NOVÁ ZAHRÁDKA U BARCUCHŮ

Restaurace, bowling, pizzeria a od května i zahrádka U Barcuchů ve Zlíně vás budou lákat k návštěvě tohoto podniku. Jako součást nově vybudované venkovní zahrádky vznikne také dětský koutek a petanquové hřiště. S blížícím se oteplením se samozřejmě počítá s pořádáním pravidelných venkovních grilovaček na dřevěném uhlí. Více na www.ubarcuchu.cz



PIVOVAR VRANÍK TAM, KDE MAJÍ PIVO OPRAVDU RÁDI

Český národ byl vždy hrdý na své výjimečné hodnoty. Nový pivovar Vraník ctí tradice, a proto jde na pivo klasickou cestou. Ve vlastní spíle i ležáckém sklepu bude mít jeho pivo dost času, aby vyzrálo v opravdový klenot. Ochutnejte již v květnu jeho premiérové chmelové unikáty, a to rovnou ve třech lákavých variantách: Vraník 10° světlý výčepní filtrovaný, Vraník 11° světlý kroužkový nefiltrovaný ležák a Vraník 12° polotmavý nefiltrovaný speciál. Kde? V hostinci Na rozcestí v Trnavě u Zlína!



OCHUTNEJTE S CULTUREOU INDII A VELKOU BRITÁNIÍ

Již zanedlouho, konkrétně 8. a 9. dubna 2014, se v prostorách 14|15 Baťova institutu uskuteční druhý ročník festivalu Culturea, který pořádají studenti Fakulty multimediálních komunikací při UTB ve Zlíně. Tento festival každoročně přináší do Zlína dvě cizí země. Návštěvníci tak mají jedinečnou možnost poznat během dvou dnů dvě cizí kultury, a to celé bez nutnosti cestovat stovky či tisíce kilometrů daleko. Letos se festival odehrává ve stylu Indie a Velké Británie.



MENU S VŮNÍ ITÁLIE

Restaurant s pizzerií Barli na Mostní ulici ve Zlíně nabízí speciální polední menu. Hosté si mohou vybrat ze čtyř jídel. „Jedna z nabídek je vždy pizza, druhá zajímavý salát, třetí pak těstoviny nebo rizoto. Čtvrtá, dražší varianta, nabízí jídlo masité, většinou minutkové,“ popsal šéfkuchař Marcel Hlušík. V základní ceně 95 Kč je započítána i polévka a sladká tečka.

Aktuální nabídka na www.barli-zlin.cz

Více informací o festivalu naleznete na www.culturea.cz

RESTAURACE BARLI

CTÍME ITALSKOU KLASIKU



Restaurace Barli na Mostní ulici ve Zlíně má od února nového provozovatele, který má jasný cíl – vrátit nekuřáckému podniku s příjemným interiérem punc mimořádného kulinařského zážitku. Jakou zvolili cestu k hostům, prozradí šéfkuchař Marcel Hlušík.

Proč jste se rozhodli v Barli nabízet právě pizzu a italskou kuchyni?

Ten hlavní důvod stojí přímo v rohu restaurace – poctivá kamenná pec na pizzu, která podle mne nemá ve Zlíně konkurenci. Byl by hřích takový poklad nevyužít. Věřte, že je to náročnější, když musíte topit vysušeným dřevem, hlídat správnou teplotu, neustále pec vymetat, aby host nedostal pizzu od popela. Ale výsledná chuť pizzy prostě stojí za námahu.

Říká se, že pizza není žádná věda, ale přesto existují propastné rozdíly. Jak tedy na tu pravou pizzu?

U nás jsme zastánci tradiční přípravy – tedy žádný váleček, správně vykynuté těsto formujeme přímo rukama. Také by byla věčná škoda pokazit to nekvalitními surovinami a náhražkami v náplni. Takže zapomeňte na eidam nebo kečup. Když například nabízíme „čtyřsýrovou“ pizzu Quattro formaggi, host na ní najde skutečnou mozzarella, gorgonzolu, pecorino a Grana Padano. Italové jsou právem hrdí na své tradiční recepty. My je ctíme, takže u nás

nenajdete pizzu valašskou nebo zlínskou, ať se již pod těmi názvy skrývá cokoli.

A co ostatní pilíře italské gastronomie? Ty nabízíte také?

Nabízíme tradiční úpravy těstovin i dvě varianty italského rizota. Také oblíbené předkrmky, třeba bruschettu al Pomodoro, kde je základem náš vlastní pizza chléb. Fanoušky mají i minutkově upravovaná masa nebo králíčí stehno po italsku, které voní rajčaty, olivami, česnekem a bylinkami. A sladkou tečku reprezentuje třeba naše vlastní Torta Ricotta. Přijďte ochutnat!



Otvírací doba

Denně od 11.00 do 22.00 hod.
(v pátek a sobotu do 23.00 hod.)

Restaurace BARLI Zlín

Mostní 138, Zlín
Telefon: 777 141 109, 602 100 809
www.barli-zlin.cz

Text a foto: PR

OD STUDENTSKÉHO PROJEKTU KE GASTRONOMICKÉMU PORTÁLU



Parta mladých nadšenců z Holešova vymyslela internetový projekt, který může přispět ke zvýšení kvality regionální gastronomie a zároveň zpřehlednit nabídky jednotlivých gastro podniků pro jejich návštěvníky. Co to tedy je e-pubs.cz?



Řekněte nám něco o vašem projektu.

Jednoduše, e-pubs je nová služba pro restaurace, která poskytuje aktivní propagaci. Na rozdíl od konkurence, která se soustředí pouze na obědové menu se u nás uživatelé dozví množství dalších věcí. Pečlivě sestavený profil restaurace obsahuje profesionální fotky interiéru, plánované akce a další základní informace. Pro restaurátory má portál přínos nejen díky profilu, ale také propagaci na facebooku a pořádáním soutěží. Další "vyčytávka" jsou bodovaná jídla - uživatelé mohou dávat jednotlivým jídlům na menu palce nahoru a dát tak najevo, že se jim jídlo líbí. Do budoucna se plánuje aplikace na chytré telefony, abychom vybírání oběda lidem ještě více usnadnili.

Co vás vedlo k vytvoření tohoto webu?

Jsme studentský projekt. Úplně na začátku bylo hlavním cílem vytvořit galerii interiérů, postupně

se na to balily další nápady a tak vznikl portál, jak ho známe dnes. Naší vizí je stále se posouvat vpřed a reagovat na požadavky majitelů restaurací i uživatelů.

Jak vy sami vnímáte regionální gastronomii?

Myslíme si, že v okolí je hodně dobrých restaurací. Při rozšiřování e-pubs máme opravdu příležitost dostat se do spousty z nich a bavit nás to.

Jak se k vám mohou restaurace přidat?

Do restaurací chodíme e-pubs nabízet osobně, ale pokud by některý z majitelů byl zvědavý, co můžeme nabídnout, tak není problém najít na webu e-pubs.cz v sekci Kontakt telefonní číslo a domluvit si schůzku.

PROČ BYCH MĚL POUŽÍVAT E-PUBS.CZ?



Pracuji v kanceláři, takže chodím jen do tří restaurací z okolí. Místo prokládání obědové nabídky se podívám pohodlně na svůj profil a hned vím, co si dnes o polední pauze dám dobrého.

Chtěl jsem vzít přítelkyni na večeři. Na e-pubs jsem zjistil, kde by se nám líbilo, aniž bych se musel zvednout z křesla.



Mám rád poznávání nových věcí, sleduji akce restaurací a pravidelně se zúčastňuji soutěží.

Ten steak, který jsem měl dnes na oběd, by opravdu mohl být častěji. Posílám po obsluze nejen pochvalu do kuchyně, ale dávám i palec nahoru na e-pubs.



Text: red., foto: e-pubs.cz

VYKOLEDOVANÁ VEJCE JAK S NIMI NALOŽIT?

Velikonoce patří k největším křesťanským svátkům. Jsou spjaty s řadou tradic a zvyků, které dodržuje většina lidí z celého světa. Navzdory tomu, že se k víře v Boha hlásí jen 30 procent Čechů, oslavy Velikonoc probíhají ve většině českých domácností. Statistiky tvrdí, že alespoň jeden z tradičních velikonočních zvyků dodržuje devadesát procent českých rodin.

Jiný kraj, jiný mrav. Oslavy Velikonoc mají v různých koutech světa odlišné podoby, všude jsou ale spjaty s jídlem. Například Francouzi si rozdávají barevná vejce, čokoládu, ale i drobné dárky. V Chorvatsku nebo v Polsku zase jídlo nechají žehnat. Rakušané věří, že když snědí vejce, které slepice snesla na Zelený čtvrtek, budou šťastní a zdraví. Češi a Slováci si Velikonoce neumějí představit bez mazance, velikonoční nádivky a chybět samozřejmě nesmějí vykoledovaná vejce.

„K tradičním velikonočním specialitám patří také pokrmy z jehněčího či skopového masa nebo sladké obřadní pochoutky. K těm patří například jidáše z kynutého těsta. Nejčastěji mají podobu různě zamotaných uzlů nebo válečků – mají připomínat provaz, na kterém se oběsil Jidáš. Naopak symbolem Krista je beránek z piškotového těsta, sypaný cukrem nebo politý čokoládovou polevou,“ řekl Radek David, šéfkuchař restaurace La Veranda.

Nejstarším doloženým velikonočním pečivem u nás je mazanec. Dříve se dělal na slany způsob. Přidával se do něj například strouhaný sýr, telecí nebo uzené maso. Sladká varianta, která je v současnosti běžnější, se v kuchářkách objevila až koncem 18. století. Základem pro oba způsoby přípravy byla vejce. Ta patří do všech velikonočních receptů a jsou součástí řady velikonočních tradic. V Česku pro ně na Pondělí velikonoční vyrazejí s pomlázkou koledníci.

„Po pomlázce řeší řada koledníků nerudovskou otázku – kam s ním? Většina vajec tak končí v nepříliš nápaditých pomazánkách. Ještě před samotným zpracováním je ale třeba zjistit, zda je vykoledovaná nadílka vajec uvařená nebo ne. Na to existuje snadný trik: pokud koledníci vejce roztočí na stole, vejce natvrdo se točí, syrové naopak nikoli, protože v něm rotuje žloutek,“ poradil Radek David.

Vejce natvrdo přitom nemusí končit jen v klasických pomazánkách, lze je připravit i na sladký způsob. Chutné jsou například vejce politá šodó



nebo vejce v mandlové krustě. Pokud ale koledníci dávají přednost pomazánkám, není nutné zůstat jen u klasiky. Pro přípravu jemné pomazánky je vhodné nejprve utřít žloutky s máslem a následně do nich přidat rozsekané bílky. Potom stačí přidat nadrobno nakrájenou jarní cibulku nebo pažitku, uzeného lososa, zakapat trochou citronu a tradiční vaječná pomazánka je na světě.

„Pomazánku je možné ještě vylepšit domácí majonézou. Její příprava je velmi rychlá a snadná a oproti kupovaným majonézám, ve kterých je spousta chemických látek, je výrazně kvalitnější. Stačí dát do šlehače dva syrové žloutky, 150 mililitrů oleje, kapku octa, lžičku hořčice, špetku pepře, soli a vše několik minut šlehat na nejvyšší otáčce. Při šlehání metlou se olej přilévá až nakonec,“ dodal Radek David.

Blíží se svátky jara – Velikonoce. Dodržujete nějaké tradiční zvyky? Máte oblíbené jídlo, které si tradičně dáváte právě na Velikonoce?



MIROSLAV KRÁLÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO

Na Velikonoce doma vždy pečeme beránka a barvíme vajíčka. Se svým malým synem pleteme jednoduchou „žilu“, každý rok pěkně čerstvou, abychom předali sílu a zdravíčko všem děvkám okolo nás.

Co se týče jídla, žádné na Velikonoce nepreferuji.



RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN

Co se týká tradičních velikonočních zvyků, tak jediný, který dodržuji, je vlastnoručně vyrobená pomlázka z vrbového proutí, se kterou obcházím se svými dětmi nejbližší okolí a „šleháme“ hlavně vajíčka, a to jak vařená, tak ve formě kraslic. Doma na stole nesmí chybět velikonoční beránek a jako výzdoba domu velikonoční symboly jara.

Žádné oblíbené jídlo si na Velikonoce nedávám, protože na každé návštěvě ochutnám něco z připraveného občerstvení, kterého je na Velikonoce všude dost a dost, takže oběd vynechávám. No a celý následující velikonoční týden si pochutnávám na nejruznějších pokrmech z vajíček, kterých máme doma po Velikonocích velké množství.



ALEŠ DOPITA
ŘEDITEL MAKRO
OLOMOUC

Velikonocní zvyky moc nedodržuji, o Velikonocním pondělí jedu raději někam ven na výlet. Je to stokrát lepší než to organizované, „povinné“ slavení, ve které se pomlázka změnila.

A velikonoční jídlo? Taková domácí, pečená nádivka je velká dobrota, k tomu jarní kuřátko z Makra. Neodolám!

VELIKONOČNÍ HODY

**S JEHNĚČÍMI
specialitami**

18. - 20. 4. 2014

**bowling restaurace
DEVÍTKA**

**ZELENÉ
PIVO**

13% SPECIÁL

**Sobota 19. 4.
ŽIVÁ HUDBA**



RECEPTY

VEJCE NA SLADKÝ ZPŮSOB

Vejsce natvrdo se šodó

6 rozpůlených vajec natvrdo, 3 lžíce krupicového cukru, 750 ml mléka, 1 vanilkový cukr nebo vanilkový lusk, 1 vanilkový pudink, trocha rumu

Pudink uvařte podle návodu, přidejte do něj více mléka, než je napsáno a šlehejte do zhoustnutí. Přidejte rum a vanilkový cukr nebo vanilkový lusk. Rozpůlená vejce natvrdo přepulte a položte na nahřátý talíř. Přelijte hotovou omáčkou.

Vejsce v mandlové krustě

4 menší vejce, 250 ml instantní kávy, 400 g cukru, 200 g mandlí, 2 lžíce škrobové moučky, 2 lžíce másla, 1 lžíce smetany, 1 lžička skořice, 3/4 lžičky ztužovače šlehačky, sůl

V hrnci zahřejte kávu, přidejte cukr, smetanu, máslo, sůl a ztužovač. Pomalu vařte asi 2 – 3 minuty pod pokličkou. Promíchejte, dokud směs trochu nezchladne, a přimíchejte skořici. Vejce obalte ve škrobové moučce, rozpulte a položte žloutkem na táč. Polijte směsí z kávy a posypte nadrcenými mandlemi. Uložte na cca tři hodiny do chladu.



NETRADIČNÍ POMAZÁNKY

Kyselá vaječná pomazánka

8 vajec natvrdo, 5 kyselých okurek, 1 cibule, 100 gramů másla, lžíce domácí majonézy, lžíce hořčice, sůl, pepř

Žloutky vyšlehejte s máslem, přidejte nasekané bílky a kyselá okurky nakrájené na drobné kostičky. Přidejte cibuli, lžici hořčice a lžici domácí majonézy. Osolte, opepřete a uložte na cca tři hodiny do lednice.

Krémová pomazánka s tuňákem

5 vajec natvrdo, konzerva tuňáka ve vlastní šťávě, 2 lžíce zakysané smetany, 2 lžičky sardelové pasty, 150 ml domácí majonézy, sůl, chilli, červená paprika

V míse ponorným mixérem spojte tuňáka s vařenými vejci, majonézou, zakysanou smetanou, sardelovou pastou a chilli kořením v hladký krém. Osolte, opepřete a nechte v lednici cca tři hodiny.

ŽIVOT JE PŘÍLIŠ KRÁTKÝ NA TO ABYCHOM JEDLI BLBÉ JÍDLO

Zdeněk Pohlreich patří díky televizi k našim nejznámějším šéfkuchařům. Jeho fanoušci milují drsný styl, kterým zbavuje české a moravské restaurace různých nešvarů. Ostrý jako zatracovaný katův šleh je zřejmě ale jen na obrazovce. Štamgast&Gurmán se přesvědčil, že při osobním setkání je milý, zdvořilý, avšak v názorech na gastronomii nesmlouvavě pevný.

Na svém kontě má Zdeněk Pohlreich také řadu kuchařek, které před časem přijel podepisovat i do zlínského knihkupectví Kanzelsberger. Celou tuto akci organizovala zlínská agentura Region na talíři. Pro autogram si přišli jak desetiletí budoucí kuchaři, tak zkušené kulináři i ti, kteří objevují kouzlo vaření. Mnozí si chtěli jen popovídat nebo pořídit společnou fotku se „šéfem“. A našel si čas i na rozhovor pro náš časopis.

Na co se nejvíc těšíte z jarního jídelníčku?

Jaro je krásné období. I to jídlo na talíři je takové lehčí a veselejší ve výrazu. Takže se těším na mladou zeleninu a na mladá zvířata. Oboje si na talíři velmi dobře rozumí. Pokud mám být konkrétní, tak se těším na první chřest a smrž.

Řada lidí ve vás vidí bojovníka za lepší pohostinství. Jak vnímáte Vaši televizní kariéru Vy?

Nejsem žádný spasitel. Já jsem měl jenom to štěstí, že jsem mohl nahlas a veřejně říct, co si všichni jen myslí. A neřikal jsem nic, co by lidi nevěděli. Nedělal jsem žádnou vědu, jen jsem použil zdravý rozum a nahlas řekl, že život je příliš krátký na to, abychom jedli blbě jídlo. Hlavní cíl byl, aby se lidi zamysleli, co strkají do pusy a ještě za to platí. Bylo

by přece krásné věčně vysedávat v dobrých a kvalitních restauracích.

Co říkáte momentálnímu kulinářskému boomu? Televize je plná pořadů o vaření, kuchařek jsou v knihkupectvích plné regály, vznikají školy vaření...

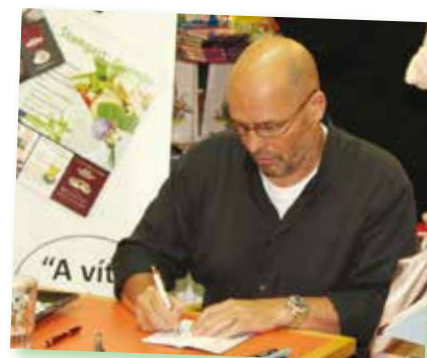
Jídlo je důležitá součást našeho života a je fajn, když lidé v této oblasti získají kontrolu nad svým konáním. Myslím, že je jenom dobře, když lidé přemýšlí nad tím co jí, a umí dobře a správně suroviny používat a upravovat.

Na druhou stranu si výrobci instantních potravin stěžují na odklon strávníků.

Sami si o problémy říkali! Když člověk čte složení různých instantních produktů a dochucovadel na zadní straně obalu... tak si říká, že je jen otázka času, kdy lidem dojde, že tohle prostě není tělu prospěšná cesta. Takže tuhle zprávu, kterou jsem také zachytil v novinách, beru jako veskrze pozitivní.

Lidé tedy své stravovací návyky postupně mění. Za své televizní působení jste poznal řadu restaurací. Mění se i ony?

Mění, ale pomalu, velmi pomalu. Je to začarovaný



kruh. První se totiž musí změnit host. A populaci zatím bohužel ve většině případů pořád stačí ke spokojenosti smažený sýr.

OCHUTNEJTE REGION NA TALÍŘI

„Region na talíři“ je projekt mladých lidí, který je zaměřen na gastronomii v regionu. Podporujeme kvalitní české dodavatele, kteří produkují domácí suroviny a snaží se vrátit na český trh poctivé výrobky. Pořádáme pro ně akce, farmářské trhy, food festivaly, které mají za úkol otevřít oči každého strávníka. V rámci naší event – marketingové agentury pořádáme pro lidi setkání se známými osobnostmi české gastronomie. Prostřednictvím facebookové stránky dodáváme lidem inspiraci do kuchyně v podobě kvalitních receptů a nápadů jak připravit hostinu dle jejich představ. Naším cílem je vybudovat úspěšný projekt, který bude na trhu jedinečný a svým klientům zajistí exkluzivitu.





bowlingy cateringy
 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 BARCUCHŮ
 viz rubrika Restaurace

inzerce



CATERINGY

CATERING

MORAVIA CATERING
 L. Váchy 517, Zlín
 www.moraviacatering.cz



RESTAURACE 9EVÍTKA
 viz rubrika Restaurace

SPIRIT RESTAURANT
 viz rubrika Restaurace

KM **HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ**
 viz rubrika Restaurace

ZL 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



GASTROPRIMA
 Kúty 1947, Zlín
 Tel. 737 184 649, 602 157 060
 www.gastroprima.cz
 Prodej a servis gastro zařízení.



inzerce



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



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 HARMONIE
 Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL MOSKVA
 náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ
 Kvitková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
 Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
 Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
 Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovic

HOTEL SALOON
 Tyršovo nábreží 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

OREA HOTEL ATRIUM
 náměstí 3. května 1877, Otrokovice

UBYTOVACÍ KOMPLEX MORAVA
 Moravní 958, Otrokovice
 www.komplexmorava.cz



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
 Tel. 572 571 460
 www.hotelmlyn.cz



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
 Kvitková 119, Zlín

KAVÁRNA V KOSTCE
 Soudní 5549, Zlín

KAVÁRNA V BUSINESS LINE
 Lorencova 3791, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
 náměstí 3. května 1302, Otrokovice

ŠACHMAT
 restaurant, café, jazz bar
 Vavrečkova 7040, Zlín

BAR AQUARIUM
 Josefa Stancla 154, Uherské Hradiště

CAFE CLUB
 Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
 Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
 Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA POD VĚŽÍ
 Masarykovo náměstí 165, Uherský Brod

FRESH-COFFEE.CZ
 Mariánské náměstí 61, Uherské Hradiště

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
 Vlčnovská 2344, Uherský Brod

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

KAVÁRNA KOVAK
 Havlíčkova 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

CAFFÉ INCONTRO
 Ztracená 204, Kroměříž

ZL PIZZERIE

PIZZERIA

PIZZERIA U FORMANŮ
 tř. Osvobození 92, Otrokovice-Kvitkovic

inzerce

Staň se členem GAClubu!

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



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

PIZZERIA VASSALLO
 Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE LA STRADA
 tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2
 Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
 Havlíčkova 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE FOOD & BEVERAGE

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

DARY KRAJE
 Kvítková 540, Zlín

FARMÁŘKA S. R. O.
 nákupní středisko Terno, Zlín-Louky

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.



QUICKDELI.CZ
 OC Centro Zlín
 Výroba a prodej chlazených jídel.

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



vychytane.cz
 fotky hledejte u nás

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
 Havlíčkova 1854, Otrokovice

HOSTINEC U SKLENÍČKY
 SNP 1155, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT
 Benešovo nábreží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
 Spytihněv 473

MOTOREST ZÁDVEŘICE
 Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
 Pančava 460, Zlín

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



RESTAURACE A KAVÁRNA CAFÉ RETRO
 Masarykovo náměstí 650, Vizovice

RESTAURACE BARLI
 Mostní 123, Zlín
 Tel. 777 141 109
www.barli-zlin.cz



RESTAURACE LESNÍ BAR
 Fryštácká 49, Zlín

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 QUICKDELI
 OC Makro Otrokovice

RESTAURACE TOMÁŠOV
 U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE U BARCUCHŮ
 Mokrá 5215, Zlín
 Tel. 577 242 187, 577 242 188
www.ubarcuchu.cz



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

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

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 HŘÍCHŮ
 Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ
 Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU
 Masarykova 20, Zlín-Malenovice

V PRÁCI
 Kvítková 4323, Zlín

ZELENÁČOVA ŠOPA
 Dlouhá 111, Zlín

LA BRUSLA
 Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPČÍN
 Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE CORSO
 Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KONÍČEK
 Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA
 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 Vály 650, Uherský Brod

RESTAURANT NET
 Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
 Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT ROTTER
 Šromova 137, Uherské Hradiště

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



dobře senajim.cz

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. Rychta 190, Holešov
 Tel. 775 573 099, 773 757 983
www.zameckarestauraceholesov.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

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN
 Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA
 Mariánské náměstí 44, Uherské Hradiště

VINOTÉKA RÁJ VÍNA
 Bří Lužů 126, Uherský Brod
 OD TESCO, Uherské Hradiště

ZÁBAVA ENTERTAINMENT

GALAXIE ZLÍN
 Vršava, Zlín



TAXI
 TEL. 577 200 200
 MOBIL. 777 338 333, 721 075 459
NONSTOP

HOTELSTARS UNION NA CESTÁCH



V těchto měsících pomalu finišují úpravy katalogu kritérií klasifikace Hotelstars pro období dalších let (pokud jste ještě nezaznamenali, více se dozvíte na www.hotelstars.cz).

Proto jsme se letos 4. března přesunuli za našimi kolegy do Berlína, kde se konal další ze série letošních meetingů skupiny Hotelstars Union. Kromě již zmiňované úpravy kritérií, jejichž konečný výsledek bude představen za měsíc v Římě, jsme řešili například rozšíření Hotelstars Union o další členské země (např. Island, Irsko či Itálie projevily vážný zájem se k nám připojit), propojení databází certifikovaných zařízení všech členských zemí a její propojení s ostatními databázemi, mapami, atd. a také třeba další kroky, kam by měl směřovat marketing Hotelstars.

A protože se od 5. do 9. března konal mezinárodní veletrh cestovního ruchu ITB Berlin, kterého jsme se se svými členskými hotely letos rozhodli za AHR



ČR účastnit, využili jsme příležitosti a prezentovali jsme zde náš katalog certifikovaných hotelů, o které byl mimořádný zájem. Tímto děkujeme RCC Hluboká nad Vltavou a Hotelu Podhrad Hluboká nad Vltavou, Darovanskému dvoru, Zámeckému hotelu Liblice, Lázním Jáchymov a dalším, kteří s námi do toho šli.

Další zahraniční veletrhy, kterých se letos účastníme, je MITT Moskva a WTM Londýn, kde opět budeme prezentovat náš Hotelstars katalog, a kde mají naši členové možnost se s námi účastnit.

Více informací najdete na www.ahr.cz

ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČR POBOČKA BRNO INFORMUJE



Brněnská pobočka jako každoročně pořádá i letošní rok plno zajímavých akcí, které jsou určeny pro **členy asociace, ale i širokou veřejnost.**

V dubnu jsou ve Zlíně připraveny pro členy Asociace a další zájemce z řad odborníků a příznivce gastronomie dva semináře. Jedná se o **Moderní trendy v přípravě salátů** (termín 9. 4. 2014, VŠ menza UTB, Štefánikova 2431, Zlín), na kterém se účastníci dozvědí nejnovější trendy v oblasti přípravy salátů a obdrží potřebné materiály, aby je mohli nabídnout svým hostům. Další seminář na téma **Marketing restaurace v 21. století** (termín 24. 4. 2014, VŠ menza UTB, Štefánikova 2431, Zlín), Tématem semináře je využití moderních nástrojů při propagaci restaurace (sociální síť, digitální nosiče, ale i moderní marketingové strategie) a případová studie, jak přistupovat k propagaci a komunikaci restaurací. Po semináři možnost individuálních konzultací. Více informací na www.akk.cz nebo e-mailem prochazkamiroslav1977@gmail.com.

Přehled akcí pro rok 2014

9. dubna

Moderní trendy v přípravě salátů – Zlín

24. dubna

Marketing restaurace v 21. století – Zlín

6. května

Restaurační a rautové dezerty – Brno

6. června

Moderní kalkulace nákladů a sledování výkonosti, práce s informačními zdroji v gastronomii – Zlín

červen

1. ročník otevřeného tenisového turnaje AKC ČR – Luhačovice

září

Saláty – moderní trendy ve stravování – Brno

říjen

Česká kuchyně moderně – Brno

listopad

Ryby a rybí pokrmy – Brno

12. prosinec

Předvánoční setkání členů Brněnské pobočky – Brno

PROGRAM LOAJALITY A JEHO VÝHODY



Program loajality byl vytvořen pro členy AHR ČR a jejich zaměstnance. Tento program vznikl na základě požadavků našich členů a jeho podmínky byly navrženy dle výsledku průzkumu v rámci členské základny.

Je reálný předpoklad, že program po jeho zavedení bude sledován přínosným jak po stránce možného využití kapacit v mimosezonním čase, tak i jako přínosný benefit pro členy AHR ČR i jejich zaměstnance. Řada našich členů a jejich zaměstnanců v období, kdy přece jen pracovní vytížení je o něco menší než jindy, by jistě ráda této možnosti využila třeba k čerpání řádné dovolené, na kterou není v sezóně čas, nebo jen prožít několik dní pro odpočinek v příjemném prostředí a za příznivou cenu. Vždyť 56 000 zaměstnanců ve firmách našich členů je nesporně zajímavým potenciálem.

Program loajality je dobrovolný s principem vzájemně poskytovaných výhod zapojených subjektů. Má dvě úrovně, **úroveň č. 1** je pro držitele členských karet AHR ČR (např. majitel, ředitel, udaná kontaktní osoba) a **úroveň č. 2** je pro zaměstnance. Pro úroveň 1 činí sleva z denní ceny ubytování 25 % a sleva v restauracích je také 25 %. Členové se prokazují členskou kartou AHR ČR. Pro úroveň 2 činí sleva z ubytování na den 15 %, zaměstnanci se prokazují vouchery potvrzeným členským hotelem. Pravidla programu se vztahují i na cca 40 partnerů asociace, pouze však v úrovni č. 1.

Zapojit se do Programu loajality je pro členy AHR ČR opravdu snadné, bližší informace jsou k dispozici na:
<http://ahr.cz/program-loajality>
nebo se ptejte na: rambousek@ahr.cz

CVRČKA NEBO ČERVA? CHALUHU NEBO ŘASU?

Tak to byla častá otázka studentů SŠ gastronomie a obchodu Zlín a SŠ hotelové Zlín s. r. o. při přednášce s ochutnávkou hmyzích specialit a dalších alternativ ve výživě člověka, např. chaluha a řasa.

Tyto nové směry ve výživě představila Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně – Fakulta technologická v rámci projektu Partnerství pro podporu popularizace výzkumu a vývoje a další vzdělávání v oblasti popularizace transferu technologií v oblasti zemědělství, potravinářství a bioenergetiky.

Hmyz je považován za nejudržitelnější, ekologicky nejšetnější a nejlevnější zdroj živočišných bílkovin. Studenti s velkým nadše-

ním degustovali různé hmyzí pochoutky připravené doc. Ing. Marií Borkovcovou, Ph.D.

Druhým zajímavým tématem byly **Řasy a chaluhy ve výživě člověka**, se kterým se představila RNDr. Olga Skácelová.

Je to dobrý tip, jak netradičně zpestřit gastronomii o další zajímavé prvky, nejenom po stránce výživy, ale i podávání.





Manželství je závazek na celý život! Pravda, skeptici mají díky statistikám po ruce argument, že první věta platí jen v padesáti procentech případů... Ve svatební den ale určitě ženich a nevěsta pevně věří, že při sobě budou stát v dobrém i ve zlém už napořád...

Nejdůležitější ANO

Foto: Ivo Hercik, www.ivohercik.com

Jak vypadají současné svatby? Podléháme trendům z amerických filmů nebo jdeme vlastní cestou? Štamgast&Gurmán vyzpovídal dvě rozdílné dvojice, které si ANO řekli loni. A protože jsme časopis o jídle, pití a stolování, je jasné, co nás nejvíc zajímalo.



Anna a Martin, Zlín, 14. 9. 2013

1. Jak vypadalo vaše svatební menu a kdo je sestavoval?

Já i manžel jíme z masa pouze ryby, takže jsme měli svatební menu odlišné od ostatních. Prvním chodem byla vývarová polévka s dlouhými domácími nudlemi – pro nás zeleninová, pro ostatní s knedlíčky a masem. Hlavní chod pro novomanžele byl losos na víně, ostatní svatebčané měli „Primátorský závitok“, což byl kuřeček plátek plněný žampiony, sýrem a olivami. Klasickou svičkovou jsme nechťeli – měli jsme

strach, aby nezaplnila moc místo v žaludku a snědla se i spousta dalšího jídla. Večer byl raut – saláty, pečené maso, ryby, sýrové i salámové mísy a na stolech bylo cukroví, ovoce, oříšky, koláčky...

2. Jaký byl váš svatební dort?

Výborný! Měl tři patra, každé z nich mělo jinou příchut. Spodní byl sacher s pařížskou šlehačkou, prostřední piškot s malinami, mascarpone a bílou čokoládou, vrchní patro byl ořechový korpus s café-late krémem. Celý vážil 9,7 kg. Vizáž byla přesně podle mých představ – dodala jsem cukrářům fotografie několika dortů, z nichž jsem poskládala jeden. Dort byl bílý, pouze s jemnými dekoracemi, pár kytkami a ovázaný stuhou. Nechyběly ani děkovačí dorty rodičům ve tvaru srdce (příchutí byla jako u druhého patra dortu).

3. Jak byla řešena tabule a výzdoba?

Měli jsme stoly ve tvaru U. V čele novomanželé, rodiče, svědci. Výzdobu jsem dělala sama za pomoci sestry (zároveň svědkyně), maminky a kamarádek. Pořídili jsme potahy na židle, které byly vzadu ozdobeny mašlí. Ty měly ve svém středu jmenovku. Na stole byly velké skleněné svícní, břechtan, dáreček pro hosty, pohoštění, sklenice, vázy s květinami. V místnosti byl také dekorativní stůl na přáníčka, svatební noviny a další drobnosti. Na zdech byly pom-pom koule a fotografie z dětství. Vše bylo sladěno do bílé a vínové barvy.

4. V jakých službách jste se obrátili na odborníky a co jste řešili svépomocí?

Jako kadeřnice jsem využila přítelkyni, make-up a manikúru jsem zvládla sama. Dort a cukroví napekli cukráři, ale i maminka a tchýně, svatební koláčky pekla maminka kamarádka. O výzdobu kostela se postarala s naší pomocí profesionální floristka, která dodala i kytice pro nevěstu, maminky a vývazek pro ženicha. Dekorace sálu, jmenovky, kytice do sálu jsme zvládli svépomocí, stejně jako odvoz hostů ze svatby. Svatbu fotila kamarádka, svatební oznámení nám dělal kamarád grafik. Jídlo jsme nechali na odbornících, a u pití vše kromě piva a kávy šlo z našich zásob. Šaty jsem si nechala ušít u švadleny, protože jsem si nikdy nemohla vybrat, závoj jsem koupila přes internet a šperky jsem měla od babičky.

5. Dodrželi jste nějaké svatební zvyky?

Jako nevěsta jsem si na sebe dala něco starého, modrého, půjčeného, nového. Měli jsme pozhennání od rodičů, po obřadu dostal ženich chomout, já bič a cestou z kostela jsem ho trochu prohnala, svatebčané házeli rýží i okvětní lístky. To vše pod deštníky, protože celý den nám přšelo štěstí. Uklízeli jsme rozbitý talíř, pili slivovici a vodu, ženich mě nesl přes práh, jedli jsme polévku z jednoho talíře, krájeli dort, měli první tanec. Místo „vybírání do střívěčku“ byla tombola – všechny moc pobavila. Únos nevěsty jsme si výslovně nepáli. Svatební den totiž uteče jak voda a chtěli jsme si jej užít společně.

inzerce

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

SVATBY v centru Zlína

Salonky pro 30 - 50 - 120 osob



Sokolská 5147, Zlín

tel. 577 436 522 mob. 737 234 357

www.udvoslunecnic.cz



Dorota a Karel, Jasenná, 30. 11. 2013

1. Jak vypadalo vaše svatební menu a kdo jej sestavoval?

Svatební menu sestavovala maminka nevěsty a vycházela při tom z nabídky restaurace, ve které se hostina konala, a to s ohledem na místního kuchaře, který se nejlépe vyzná v hospodské klasice. K obědu se tedy podávala tradiční slepičí polévka s nudlemi a poté svíčková s knedlíkem a dort jako zákusek ke kávě. K večeri byl pro svatební hosty přichystán raut, který jsme z větší části připravovali doma.

2. Jaký byl váš svatební dort?

Dort, tedy spíš dortík, byl malinký, tak akorát pro parádu při slavnostním rozkrojení. Rozdělili jsme jej nejbližším příbuzným. Oříškový korpus s jahodovým džemem, potažený marcipánem nám přišel jako ideální varianta. Ostatní svatební hosté dostali namísto dortu krásně zdobený ozdobený muffin s čokoládou. Tato možnost nám přišla praktičtější a méně upatlaná než dlouhé rozkrajování pětipatrového kolosu. Dorty také dostali rodiče, jako poděkování za syna a dceru.

3. Jak byla řešena tabule a výzdoba?

Nevěsta, ženich a jejich rodiče seděli u obvyklé dlouhé tabule, hosty jsme ale posadili k samostatným čtvercovým stolům po osmi osobách tak, aby nikdo neseděl s úplně neznámými lidmi. Výzdoba byla spíše střídma, barevně jsme svatbu ladili podle přicházejícího adventu do bílo-stříbrna. U květin jsme sáhli ke stále zeleným rostlinám břečťanu, cesmíně, jmelí, které krásně doplnily bílé růže.

4. V jakých službách jste se obrátili na odborníky a co jste řešili svépomocí?

Jednoduše řečeno, snažili jsme se pořídit svatbu co nejlevněji, protože jsme oba ještě chudí studenti. Proto jsme se snažili co nejvíce vyřešit svépomocí. Pozvánky i jmenovky na stoly natiskl nevěstin tatínek, večerní raut a vdolečky vyrobila nevěsta s maminkou a družičkami. Fotografovala kamarádka za nové baterie do fotáku. Výzdobu kostela i sálu pro hostinu zajistila omladina. Služeb profesionálů jsme využili v případě květinové výzdoby, svatebních kytic, svatebního oběda a také u svatebního dortu. Nevěsta měla šaty z půjčovny, družičky a maminky si nechaly šít šaty u švadleny. S make-upem a účesy pomohla ráno v domě nevěsty kamarádka.

5. Dodrželi jste nějaké svatební zvyky?

Nevěsta dodržela zvyk, že u sebe musí mít něco starého, něco nového, něco půjčeného a něco modrého. Jedli jsme polévku z jednoho talíře, tančili první tanec a i přes protesty se nevěsta nevyhnula únosu. Místo klasického vybírání peněz nám kamarádi připravili speciální vydání novin, které si svatebčané mohli koupit za libovolnou částku.

TRENDY, TIPY A RADY



BLANKA ČERVENÁKOVÁ
SVATEBNÍ AGENTURA JULIANA
KROMĚŘÍŽ

1. Co vaši klienti nejvíce poptávají?

Letos je zvýšená poptávka po koordinaci svatebního dne a pomoc s přípravami. Snoubenci pochopili, že najmutí koordinátora jim ve finále neušetří jen čas, ale i peníze.

2. Jaké jsou současné trendy v oblasti svateb?

Tematické svatby a obřady na neobvyklých místech i v neobvyklou dobu. Např lesní svatby, večerní obřady při svíčkách a západu slunce, svatby ve stodole s posezením na slámě...

3. Na co zajímavého se letos mohou „svatebčané“ těšit?

Snoubenci stále více touží, aby se jejich hosté bavili a proto věnujeme sestavení programu svatby hodně času. Připravujeme pro ně nejen zajímavé hry, ale i různá show, dárečky, fotokoutky apod.

4. Poskytnete našim čtenářům předsvatební tip nebo radu?

Se spoustou detailů a plánováním vám pomůže rodina a přátelé. Ti ale mají také své představy o vaší svatbě a berou osobně, pokud se vám to nelíbí. U svatební koordinátorky se nemusíte bát, že ublížíte jejím pocitům. Bude plnit jen vaše přání a představy.

inzerce

★★★★
**WELLNESS HOTEL
POHODA**
LUHAČOVICE

**JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.**



U NÁS BUDE VAŠE SVATBA V POHODĚ

Salonky až pro 100 hostů

Vynikající cateringové služby

Pohodové ubytování pro vaši akci

Restaurace s moderní gastronomií

Relaxační centrum s bazénem

Snadné parkování

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz

DITA P. VSADILA NA SVATEBNÍ KLASIKU

Od loňského září je vdanou paní také Dita Pecháčková. Sympatická blondýnka, kterou znáte z kulinářského televizního seriálu Deník Dity P. a také z řady výukových receptů z různých časopisů. Na konci března přijela na autogramiádu své kuchařky do zlínské pobočky knihkupectví Neoluxor. Tuto akci organizovala zlínská agentura Region na talíři. Velkou frontu čekající na podpis tvořily v drtivé většině ženy. Maminky s dcerami, zkušené hospodyně i začínající kuchařky – zkrátka „normální, milé ženské, se kterými je radost popovídat o vaření,“ jak zhodnotila sama Dita.

Jak vypadalo vaše svatební menu a kdo jej sestavoval?

Menu jsem samozřejmě velice pečlivě sestavovala sama s velkou úctou ke klasice. Takže vlastně může na první pohled vypadat velice obyčejně, ale já jsem to chtěla přesně takto. Měli jsme šunkovou rolku, knedličkovou polévku a svičkovou na smetaně. Odpoledne pak raut.

Jaký byl váš svatební dort?

Byl úžasný a obrovský. Měl tvar válce, byl bez polevy i potahování – tzv. „ nahý dort“, takže bylo vidět jednotlivé korpusy i vynikající čokoládový krém ozvláštěněn trochou soli. Po dortu stékaly maliny... byl prostě dokonalý!

Jak byla řešena tabule a výzdoba?

Ctili jsme prostředí jihočeského statku a výzdoba byla jednoduchá a prostá. Základem dekorací byl

kytička, co se jí říká nevěstin závoj.

V jakých službách jste se obrátili na odborníky a co jste řešili svépomocí?

Naše svatba byla specifická tím, že šlo zároveň o poslední díl televizního seriálu Deník Dity P. To znamenalo, že třeba o šaty a make-up se postaraly kostymérky tohoto pořadu, a všechno také pěkně zrežiroval režisér David Ondříček, takže jsem spolehlivě věděla, kdy říct ano. Svépomocí jsem sto procentně zvládla výběr ženicha.

Byla jste spokojená se svou svatbou nebo byste něco změnila?

Já jsem strašný perfekcionista a bála jsem se, že si ten den neužiju, protože budu chtít mít všechno pod kontrolou. Nakonec jsem si to úžasně užila a vím, že je to klišé, ale vyklubal se z toho jeden z nejkrásnějších dnů v mém životě. A to by svatba měla být!

Dodrželi jste nějaké tradiční zvyky?

Ne, nechtěli jsme žádný chomout, rozbité talíře a podobně. Jediné, co jsme dodrželi, byla odděleně prožitá noc před svatbou.

Jaké máte další plány – vaše fanynky se tady dnes často ptaly na pokračování seriálu...

Teď se soustředím na to, že dodělám kuchařku, která by měla vyjít na podzim. Ta má současná kuchařka je takový hold minulosti, babičce, rodině, mým kulinářským kořenům. Nová kniha, to už bude příběh mojí vlastní rodiny, když jsem ta vdaná paní. A za rok jsme předběžně domluveni i na pokračování televizního seriálu, tak uvidíme, jestli to klapne.



Text: Blanka Kovandová, foto: DP

ZÁMECKÁ RESTAURACE V HOLEŠOVĚ NABÍZÍ ZÁŽITKOVOU KUCHYNI POSEZENÍ V HONOSNÝCH INTERIÉRECH, KDE PŘED LETY ŽILA ŠLECHTA

Přestože musíte projít nádvořím nebo otevřenou přízemní chodbou podloubím, teprve až ve vlastním interiéru této nové restaurace na zámku v Holešově získáte pocit, že jste se ocitli na zámku. Klenuté stropy s historizujícími lustry, typicky pohodlný zámecký nábytek, obrazy šlechticů včetně jejich erbů, lovecké trofeje ve skvěle vyřešeném interiéru – to všechno na vás udělá fantastický dojem.

První hosté se tu objevili už během Reprezentačního plesu města, ale oficiální a tudíž slavnostní otevření Zámecké restaurace se uskutečnilo letos 1. února.

Zámecká restaurace v Holešově, která je nekuřácká, vsadila na zážitkovou kuchyni. Ta nabízí různé druhy specialit.

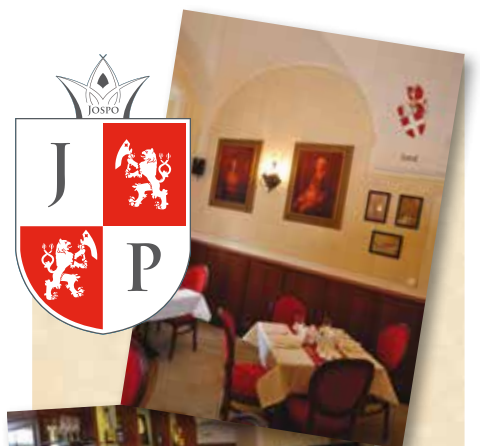
„Zámecky“ honosně a přitom vkusně a nepřepřácaně zařízený interiér skýtá tři otevřené a na sebe navazující prostory – Rytířský salon, Lovecký salon a Bastion salonek – kde servírují jídlo a pití a kde je radost pobýt a užít si to.

Kapacita restaurantu je při obvyklé úpravě 85 – 90 míst. Je zde možné uspořádat rodinné oslavy, svatby, promoční oslavy a jiné akce – od malých až po velké. Dále se zde pořádají gastronomické akce, což jsou v tomto případě tematické kuchyně – například 22. března přichystali Italské degustační menu, kdy právě italské speciality připravoval italský šéfkuchař Ciro Di Maio.

Od pondělí do pátku nabízí Zámecká restaurace

denní menu s pěti jídly, což není v Holešově taky běžnou záležitostí. Navíc si můžete dopřát výborné pivo, lahodné víno, široký sortiment alkoholických a nealkoholických nápojů. Dále zde můžete ochutnat vynikající italskou kávu BENCINI, kterou v širokém okolí nedostanete.

Na nádvoří holešovského zámku se nachází i letní zahrádka Zámecké restaurace, kterou by bylo škoda za pěkného počasí nevyužít. Možnost free Wi-Fi připojení.



Zámecká restaurace Holešov

náměstí F. X. Rychtra 190, Holešov
Rezervace: 775 573 099 nebo 773 757 983

www.zameckarestauraceholesov.cz

Jsmo také na Fb:
Zámecká restaurace Holešov



Text a foto: PR

SVATEBNÍ KOORDINÁTORU ANO ČI NE?

Plánování průměrné svatby může trvat přibližně 200 – 300 hodin. Snoubenci jsou často přesvědčeni, že vše zvládnou svépomocí, aniž by si uvědomili, kolik příprava takové akce zabere času, energie a dokonce i peněz. Dochází k rozčarování, únavě, zklamání, a někdy i ke zbytečným hádkám.



Otázkám tipu: Fotograf nemůže najít místo obřadu? Mají svědkové občanky? Kam dát svatební dary? Už může začít obřad? Kde jen jsou ty krabičky s cukrovím... můžete v dnešní době lehce předejít – najměte si svatební koordinátorku. Svatba na klíč je ideálním řešením a pravděpodobně snem skoro každé nevěsty, která přijde za svatební koordinátorkou, popíše jí své představy a ta zařídí vše doslova od A do Z. Od dokumentů potřebných k obřadu, přes prstýnky, oznámení, harmonogram, osvědčené dodavatele, vybere ideální místo, navrhne dekorace pro svatební hostinu, až po koordinaci samotného svatebního dne.

Další alternativou je svatební koordinátorka jen na svatební den. Snoubenci si zařídí většinu dodavatelů sami a koordinátorka jim pomůže doladit detaily a sestaví harmonogram celého svatebního dne, díky kterému je jasné, kdo se o co bude v daný čas starat a předejde se tak zbytečnému

stresu. Zorganizuje hry a program pro hosty v době focení novomanželů. Dohlédne pak na to, aby svatební den proběhl podle představ snoubenců. Zkoordinuje obřad, skupinové focení a řeší všechny případné problémy.

V obou případech tak mají dodavatelé i svatebního agenta jednu osobu, na kterou se mohou kdykoli obrátit a novomanželé si bez stresu užívají svůj velký den se všemi blízkými.

Vyplatí se to? Určitě několikanásobně! V dnešní době si můžete vybrat z mnoha balíčků svatebních agentur, přečíst si reference bývalých snoubenců, a seznámit se s jejich službami během bezplatné konzultace... možností je několik. Anebo spojit příjemné s užitečným a navštívit svatební veletrh.

Text: Blanka Červenáková, svatební koordinátorka agentury Juliana, Kroměříž

Vzorová svatební menu

Restaurace Wellness hotelu Pohoda, Luhačovice

Sekt Bohemia Brut,
demi sec nebo rosé s jahodou

Řepa s kozím sýrem a piniiovými oříšky

Svatební polévka s játrovými knedlíčky

Kuřecí prsa na tymiánu a vepřová panenka
plněná špenátem s omáčkou demi Glacé

Štuchané brambory dle pozlovické starostky
s grilovanými cherry rajčátky

Svatební koláčky a cukroví

Restaurace Hotelu Mlýn Velehrad

Domácí vepřová paštika na
listovém salátku s brusinkami
a cibulovou marmeládou, bylinkový toast

Silný slepičí vývar s játrovými knedlíčky
a domácími nudlemi

Grilovaný kozí sýr s marinovanou hruškou

Vepřová panenka balená v anglické slanině,
houbové ragú, gratinované brambory

Skořicové lívanečky s malinovým tvarohem

Slovácká slivovice s nakládanou švestkou



Svatba jako v pohádce

Svatební agentura Juliana a Arcibiskupský zámek v Kroměříži Vás zvou dne **1. května 2014 ve 13.00 hodin do Arcibiskupského zámku v Kroměříži**, kde proběhne již 11. ročník netradičního svatebního dne s losováním o **svatební šaty ZDARMA!**

Pozor! Počet míst na svatební přehlídce ve Sněmovním sále je omezen.
Rezervace vstupenek a více informací na www.svatbyjuliana.cz nebo na tel.: 603 288 975, na [f](https://www.facebook.com/svatbyjuliana) [svatbyjuliana](https://www.facebook.com/svatbyjuliana),
v salonu Juliana, Moravská 3232, Kroměříž



Svatební hostiny oslavy

UBARCUCHŮ
restaurace & bowling

- ★ KAPACITA 130 OSOB ★ LETNÍ TERASA ★
- ★ PARKOVIŠTĚ PRO 70 VOZŮ ★
- ★ BEZPLATNÝ PRONÁJEM SÁLU ★

Mokrý 5215, 760 01 Zlín,
email: ubarcuchu@seznam.cz, tel.: **577 242 187**

KAM NA AKCI

KARNEVAL CHUTÍ OPĚT V OSTRAVĚ!

Pestrá nabídka dobrého jídla a pití, ochutnávky, košty, degustační menu, kulinářská show, baristé, sommeliéři a další gastronomické lahůdky potěší všechny labužníky ve dnech 16. – 18. května 2014 na výstavě Karneval chutí na Výstavišti Černá louka v Ostravě. Jedná se o druhý ročník gastronomické výstavy, která se i tentokrát zaměří na širokou veřejnost. Prostor ke své prezentaci opět dostanou nejen výrobci, distributoři a prodejci jídla a pití, ale také hotely, restaurace, vinařství, pivovary, destilerie a další. Lákat budou i lahůdky na stáncích výrobců a prodejců – sýry, vína, pamlsky, káva, čaje, koření, pekařské, cukrářské, mléčné a řeznické výrobky. Ochutnat budete moci nejrůznější drinky a nápoje. Pro návštěvníky bude i tentokrát připravena kuchařská show s ochutnávkou specialit, bohatý doprovodný program a spousta chutových zážitků a kulinářských zajímavostí. Spoluorganizátorem akce je Asociace hotelů a restaurací ČR, záštitu nad touto akcí převzal Moravskoslezský kraj. Více na www.cerna-louka.cz



KULTURA I GASTRONOMIE FOLKLÓRNÍ ŘECKÉ DNY V NAPAJEDLÍCH

Přijďte na první Folklórní řecké dny do Napajedel, které se uskuteční od 16. do 17. května v prostorech Nového Kláštera v Napajedlích. Čeká vás přehlídka toho nejlepšího, co může řecká kultura a gastronomie nabídnout. Těšit se můžete na ochutnávku řeckých specialit, vín a sladkostí, kuchařský workshop i na nabídku řeckého menu po celý týden ve vybraných restauracích a na samotném místě konání akce během sobotního programu. Historie Napajedel je neodmyslitelně spjata s Řeckem od doby, kdy byl napajedelský zámek vlastněn řeckým rodem Baltazzi. Těšit se tedy můžete také na bohatý kulturní program. Od vystoupení dětí z Řecké obce Brno, vystoupení tanečního krojovaného souboru Prometheus a výuky řeckých tanců až k večerní typicky řecké zábavě s kapelou I Parea. Na Zámku Napajedla budete moci zhlédnout výstavu, která vám přiblíží historii rodu Baltazzi v Napajedlích a v Café Klášter zase výstavu obrazů řecké umělkyně Sofie Prusali. Více informací na www.kknapajedla.cz nebo **facebooku Klub kultury Napajedla**.



VELIKONOČNÍ JEHNĚČÍ I KUCHAŘSKÁ EXHIBICE

Kvalitní hovězí a jehněčí maso z vlastního chovu můžete pořídit na Velikonočním farmářském trhu, který se uskuteční v sobotu 19. dubna od 8.00 hod. ve Fryštáku. Své kuchařské umění zde předvede brněnský kuchař, pan Dubovský a chybět nebude ani ochutnávka. Pro děti budou tradičně připraveny hrací koutky, dílny k pleťení tatarů a k prohlédnutí také živá hospodářská zvířata.



GULÁŠFEST V HOLEŠOVĚ PŘIHLASTE SVŮJ TÝM!

V sobotu 31. května vypukne v Holešově už druhý Zámecký Gulášfest – kořeněná hudbou, zábavou a dobrým jídlem. V prostorách zámecké zahrady si bude moci každý vybrat z bohaté nabídky kotlíkových gulášů. V loňském roce mohli účastníci ochutnat například i pštrosí, staročeský nebo klokaní guláš. Akci s bohatým kulturním programem provázejí celým dnem hudební kapely. Gulášfest začíná v 10.00 hod. a od 18.00 hod. je připravena i večerní zábava. Samotná soutěž o nejlepší guláš je přístupná jak amatérům, tak profesionálům. Jejím odborným garantem je Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Přihlaste svůj tým a soutěžte o nejlepší guláš! Organizátory akce jsou Městské kulturní středisko Holešov a firma JOSPO a. s.



inzerce

Limuzíny Slučáček

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

+420 577 200 057, +420 777 859 881
www.lincolnzlin.cz

NA LOUCE POD ZÁMKEM **BŘECLAV** PIVOVAR 1822 od 13 hod.

Využijte zlevněných vstupenek v předprodeji!

Slavnosti břeclavského piva 10.5. 2014

No Name

HORKÝŽE SLÍŽE

DĚDA MLÁDEK ILLEGAL BAND
JIŘÍ ZONYGA A VĚTRY Z JIHU | ARGEMA
DOPROVODNÝ PROGRAM PRO CELOU RODINU a další...

www.pivovarbreclov.cz
Předprodeje vstupenek: TICKET ART a TICKETPORTAL

CENY VSTUPENEK: Předprodej do 30. 4. » 290 Kč dospělí, 190 Kč děti do 15 let | Předprodej od 1. 5. do 9. 5. » 330 Kč dospělí, 230 Kč děti do 15 let | Na místě v den akce: 350 Kč dospělí, 250 Kč děti do 15 let | Děti do 6 let v doprovodu rodičů ZDARMA



MLÉČNÉ VÝROBKY **ZÁKLADNÍ KOŘENÍ**
TATARKA **MAJONÉZA**

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



Way of Life!

S-CROSS ^{SX4}
 od 359 900 Kč



„ Za velmi zajímavou cenu dostanete prostorný vůz s povedeným interiérem, skvělými jízdními vlastnostmi, velkou užitnou hodnotou a bohatou výbavou. ”

Auto.cz

Dejte svůj vůz protiúčtem

Vykupujeme protiúčtem vozy všech značek za velmi příznivé ceny.

Jarní prohlídka Suzuki za 249 Kč od 1. do 30. dubna 2014.

23 let **Simcar**
 nadšenci do **Suzuki**

Simcar s.r.o. Fryšták u Zlína
 tel: 577 911 653
 mob: 724 209 511
 prodejna@simcar.cz
 Www.Simcar.Cz



Staročeský medovník 1750 g
 700 g

Staročeský medovník
Veselé Velikonoce s medovníkem

Staročeský dukát
 850 g
 500 g



Staročeský medovník medové srdce
 1600 g
 600 g



Staročeský dukátek
 300 g
 (3 ks v balení, 1 ks = 100 g)

Vyrábí a dodává:

Medoks s. r. o. | tel. 739 228 431, 774 636 290 | www.medoks.cz