

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

červen – červenec 2014

aktuálně

**ŠPILBERK FOOD FESTIVAL
V BRNĚ**

**FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ
V NAPAJEDLÍCH**

rozhovor

Ladislav Špaček
o etiketě stolování

téma

Několik dobrých rad
pro letní grilování

soutěž

Hrajte o kuchařku
tradičních slováckých jídel



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

CLUB **EMKO**

BAR
CAFFÈ
SPORT

HOTEL MOSKVA ZLÍN ZÁBAVA

NOVĚ OTEVŘENO VE ZLÍNĚ NONSTOP!



**BENČINI
CAFFÈ**



CLUB **EMKO**

náměstí Práce 2512, Zlín, přízemí Hotelu Moskva

VYSOKÁ ŠKOLA
HOTELOVÁ
V PRAZE

CHCEŠ STUDOVAT V BRNĚ HOTELNICTVÍ
NA NEJLEPŠÍ VYSOKÉ ŠKOLE V OBORU?

TAK PŘIJĎ K NÁM!

OD ZÁŘÍ OTEVÍRÁME POBOČKU PŘÍMO V CENTRU BRNA.
VÍCE INFORMACÍ NA WWW NEBO NA TEL. 603 778 366



WWW.VSH.CZ/STUDIUMVBRNE

[WWW.FACEBOOK.COM/VSHPRAHA](https://www.facebook.com/vshpraha)



radiočas

v pohodě...



Dobrou chuť, milí čtenáři!

Číslo časopisu Štamgast & Gurmán které otvíráte, voní končícím jarem. Nečekejte ovšem, prosím, nic tak poetického, jako je vůně kvetoucích zahrad. Končící jaro znamená (tedy pokud jde všechno podle plánu a na přírodu v poslední době není až tak úplně spoleh) teplejší dny a podvečery... Restaurace, hospůdky, kavárny a cukrárny zvou k posezení na zahrádkách a jídelničky už na mnoha místech ukazují, že si umí cenit sezónních surovin.

V podvečer se to kolem domků a vilek rozvoní dýmem a následně pečeným masem a dalšími dobrotami z grilu. Protože jestli nás, Čechy a Moravany, umí něco vytáhnout od večerního televizního programu, tak je to právě krásné počasí a možnost grilování s kamarády, přáteli a rodinou. A to je dobře... Pro obyvatele paneláků a městských center – tedy lokalit se sníženou možností grilování určitě bude dobrá zpráva, že grily se na léto slušně zabydlují i v restauracích a například u cyklostezek existují místa přímo grilování uzpůsobená.

Ke grilování dobře sedí i další téma. Přečtěte si o novém pivovaru na Zlínsku a o domácí výrobě piva vůbec. Proč se pivní nadšenci pokouší o domácí pivo? Nu, proč ne? V jídle a pití je přece hodně prostoru pro pokusy a fantazii...

Tak hodně chuti a odvahy do kulinářských experimentů vám přeje redakce!

partner



inzerce



inzerce



ANKETA

JAK SI NEJLÉPE UŽIJETE GRILOVÁNÍ A NA ČEM SI NEJVÍC POCHUTNÁTE?



JANA OLŠOVÁ
FOTOGRAFKA
ZLÍN

Protože mám ráda maso, mám ráda i grilovací sezónu. Bydlíme ale v činžáku, v centru, takže se bohužel grilování neúčastníme tak často, jak bychom chtěli. Ale když už – je to pro nás svátek, který si užijeme na sto procent hlavně jako setkání s přáteli. Dobré jídlo je k tomu jako příjemný bonus. Nejraději mám steak z hovězího, ale pokud je jakékoliv maso dobře naložené, beru vše i s grilovanou zeleninou.



PETR MICHÁLEK
ŘEDITEL MĚSTSKÉHO
DIVADLA ZLÍN

Griluji rád. Nejlépe pro více lidí. Grilování je pro mne totiž především setkání. Dívat se na rozpálené uhlíky s dobrým vínkem po ruce a klábosit o čemkoli při západu slunce – to je peče rozkoš. Nejraději griluji lilek a cuketu. Na tom takzvaně uždíme. Lilek letos zkusím i vypěstovat, ale nevypadá to dobře. Cuketa je držák. Ta se drží. Grilu zdar!



DANIEL SLAMEČKA
REALITNÍ MAKLEŘ
BRNO

Grilování mám spojeno se slunečným počasím, dobrým vínem, jídlem a přáteli kolem sebe, proto patří grilování k mým oblíbeným činnostem. Nejvíce si pochutnám na šťavnatém kousku jakéhokoliv masa naloženého v bylinkové marinádě a na grilované zelenině. Rád experimentuji a přátele dokážu překvapit třeba hamburgery plněnými bylinkovým máslem, grilovanými sýry, různými salsami, domácími bagetami nebo grilovaným ovocem v medové marinádě a zmrzlinou.



IVONA BOŘUTOVÁ
MUZEJNÍ PEDAGOG
ZLÍN

Miluji letní grilování s rodinou či přáteli na chalupě. Není nad šťavnatý steak s domácími dressingy. Těch připravujeme několik druhů, aby si každý přišel na své. Nesmí chybět hromada čerstvé nebo grilované zeleniny... A takový grilovaný hermelín – hmm, to je lahoda. K tomu sklenička dobrého vína a kytara do ruky. Už teď se těším na letošní grilovací sezónu!



PETRA SVĚRÁKOVÁ
REDAKTORKA
NA RODIČOVSKÉ
DOVOLENÉ
ZLÍN-KUDLOV

Na letní grilování u rodičů na zahradě se vždycky moc těším. Vlastně už od začátku zimy. Pochutnám si na dobré rybě, ale zrovna tak s dětmi milujeme oblíbené špekáčky – ty samozřejmě vybírám co nejvyšší. Sama pak ráda připravuji grilovanou zeleninu s balkánským sýrem.



SABINA STRADĚJOVÁ
PR MANAŽERKA
ZLÍN

Dobře naloženým masem na grilu nikdy nepohrdnu, ale v posledních letech dávám přednost zelenině. S přítelem máme nejraději grilovaný lilek, cuketu nebo červenou papriku. Příprava je jednoduchá, rychlá a jídlo chutná skvěle. Zeleninu nakrájíme a během grilování potřáeme olivovým olejem s pepřem čtyř barev, rozdrčeným kmínem a směsí bylinek, na které máme právě chuť. Občas si ugrilujeme i ovoce na špejli, které dopředu potřáeme medem se skořicí a dáme v alobalu na gril. V letním období se rádi účastníme grilovacích párty pod pergolou, které pořádá má rodina. Zde je hlavním grilovacím guru můj strejda, který si nakládá maso do vlastních marinád, ale jejich složení nám zatím neprozradil.

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 2. 6. 2014.

Redakce: redakce@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastgurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.

JEDNOHUBKY

FOOD FESTIVAL V LUHAČOVICÍCH LETOS VE ZNAMENÍ LÁZEŇSKÉ KUCHYNĚ

Laubučníci a gurmáni ocení na Food Festivalu Luhačovice nejen speciality místních šéfkuchařů, ale také doprovodný program, který představí vývoj luhačovické kuchyně od historie po současnost. Čeká vás přehlídka kostýmů a receptů z dob panstva na luhačovském zámku, výstava historických kuchařek, sto let staré menu ze zlatých lázeňských dob, kuchařské show a ukázky molekulární kuchyně. Vybranými lahůdkami Luhačovice ožijí už 16. srpna 2014. Více informací na www.resort-luhacovice.cz



OTEVŘENÍ NOVÉHO HOTELU SE BLÍŽÍ

V rámci zvyšování potenciálu města Otrokovice se místní podnikatel rozhodl výstavbou hotelu (otevření v září 2014) realizovat jedinečnou nabídku ubytování dostupnou pro všechny. K velmi dobře zavedeným zařízením – Ubytovna Morava a Penzion Morava v Otrokovicích na Zlínsku, se na podzim přidá i Hotel Morava, které společně budou nadále prezentovány jako Ubytovací komplex Morava. Myšlenka je prostá, zákazník bude mít vždy možnost pohodlně a rychle zvolit úroveň ubytování. Více na www.komplexmorava.cz



POMOCTE DRUHÉMU DÍLU KUCHAŘKY NA SVĚTĚ

Ve středu 21. května byla neziskovou organizací Region Slovácko v restauraci Hotelu Koníček v Uherském Hradišti představena **nová Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku** a systém jejího předprodeje prostřednictvím voucherů. „Vydání tištěné publikace začíná být pro neziskové organizace nemožnou záležitostí s ohledem na velkou finanční zátěž. Proto jsme se rozhodli pustit do vydání kuchařky netradičním způsobem – formou prodeje voucherů. Do **30. června 2014** plánujeme prodat minimálně 1.000 kusů voucherů, abychom tisk publikace vůbec mohli zrealizovat. Proto se obracíme na všechny, kteří mají v plánu si kuchařku zakoupit a tradiční slováckou gastronomii podpořit, aby tak učinili do 30. června 2014,“ vyzval k nákupu Květoslav Tichavský, předseda správní rady Regionu Slovácko. Více na www.slovackakucharka.cz



FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ V NAPAJEDLÍCH

Napajedla opět ožijí přehlídkou malých pivovarů, dobré hudby a zábavy k tomu. Přijďte ochutnat zajímavá a netradiční piva v sobotu 28. června od 15 hodin na nádvoří Nového Kláštera v Napajedlích. Představí se tyto pivovary – Zámecký pivovar Břeclav, Pod Kněží horou Bzenec, Zlínský Švec, Syrovar Syrovín, 1. selský pivovár Kroměříž, Na Mlýně Ratiškovice, Valášek Vsetín a Maxmilián Kroměříž. V průběhu dne můžete hlasovat o nejlepší pivo festivalu a zahrát si některé z pivních soutěží. K dobrému pivu vám zahrájí kapely Znouzectnost (rock/punk, Plzeň), Silt (alternative rock, Napajedla), Pass (rock, Zlín), 12-piet (world music/acoustic, Nivnice). Vezměte s sebou celou rodinu – děti se zabaví na sportovním odpolední a ve skákacím hradu. Čeká je florbal, pingpong, kuželky, šipky a jiné sportovní aktivity. Pořadatelem akce je Klub kultury Napajedla. Garantem akce je Zámecký pivovar Břeclav. Mediální partneré jsou Stamgast a Gurmán a Rádio Beat. Více informací na www.kknajedla.cz nebo na facebookových stránkách Klub kultury Napajedla.



BOWLINGOVÁ LIGA ZAČNE UŽ V ZÁŘÍ

Hrajete rádi bowling a chtěli byste poměřit své síly i s dalšími hráči? Zábava, pohár pro vítěze a další hodnotné ceny ve výpavných kategoriích čekají na vítěze 1. ročníku bowlingové ligy v bowling – restauraci 9evítka ve Zlíně. Hráti se bude od 8. září do 9. listopadu. Finálový večer se pak uskuteční 12. listopadu 2014. Přihlášku a bližší informace získáte na info@9evitka.cz nebo osobně na bowlingu 9evítka. Partnerem soutěže je JOSPO a. s.

ÚSPĚŠNÝ ROK NA VŠH NOVĚ I V BRNĚ

Vysoká škola hotelová v Praze, která nově otevírá i pobočku na Moravě, má za sebou velmi úspěšný rok. Byly jí prodlouženy akreditace u dvou stěžejních oborů o dalších šest let. Škola získala titul za Mimořádný přínos v oblasti odborného vzdělávání od agentury CzechTourism, byl jí přidělen nový Erasmus+, získala certifikát DS Label a připravuje otevření pobočky v Brně. Vysoká škola hotelová v Praze je stabilní a kvalitní partner pro vaše vzdělání již 15 let. Více informací o možnostech studia najdete na www.vsh.cz/studiumvbrne



inzerce



SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY

 **Ráj Vína**

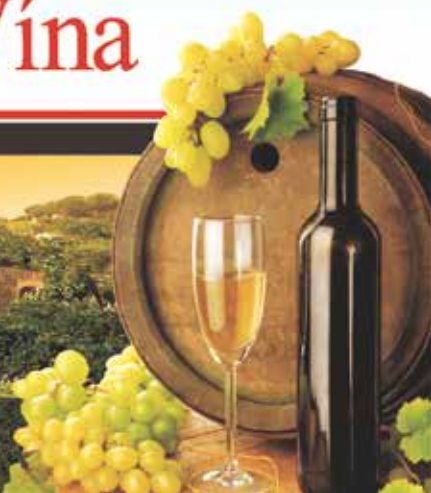
CO NENAJDETE V JINÉM RÁJI, NAJDETE V RAJVINA.CZ

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

Navštivte
naše vinotéky:

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

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



NOVÝ PIVOVAR VRANÍK OD NÁPADU K PRVNÍ VÁRCE

Rodina Vraníkova se již po čtyři generace věnuje v Trnavě u Zlína bohu libému hospodskému řemeslu. Luděk Vraník se nyní rozhodl vyšperkovat rodinnou tradici vlastním pivem. První orosené půllitry s ležákem Vraník můžete ochutnat již v červnu v Hostinci Na rozcestí. Zajímalo nás, jaká byla cesta od nápadu k první várci.

Co Vás motivovalo k založení vlastního pivovaru?

Vzhledem k tomu, že se pohostinství věnuji celý život, vím, co pivaři chtějí. A je jednoznačným trendem, že pokud jdou do hospody, chtějí pít kvalitní a především dobré pivo. Takové si svého zákazníka najde samo. A já jsem chtěl pro své hosty něco speciálního.

V čem je pivo Vraník jiné?

V tom, že je vařeno tradičním způsobem a z prvotřídních surovin. Pivo, které obsahuje dobrý žatecký chmel a slad ze Záhlinic, kde je ještě jedna z mála tradičních humnových sladoven, poznáte „na první lok“. Na výrobu dohlíží pan Brauner, který coby sládek zasvětil vaření piva celý svůj profesní život.

Myslíte si, že mají malé pivovary, jako je Vraník, šanci udržet se na trhu?

Jsem o tom přesvědčen. Malé pivovary produkují

obvykle výjimečně chutná piva a skutečný znalec, tedy člověk, který chodí do hospody právě kvůli pivu, vždy upřednostní opravdový požitek. Soudek kvalitního piva udělá z rodinného grilování i firemního večírku pivní slavnost, zákazníků malých pivovarů je tedy přes sezonu více než dost. Vraníka bude například možné koupit v soudcích od 10 do 50 litrů.

A ostatní ingredience?

Dalšími přísadami jsou už jen voda a láska. Pivo si hýčkáme a je to na něm znát. Na špičkové kvalitě piva Vraník se podepisuje také to, že putuje k zákazníkovi přímo z ležáckého sklepa. Poctivě vařené a nefiltrované pivo je totiž živý organismus a jeho dlouhodobé skladování či převážení snižuje podstatně jeho kvalitu.

A kdy se tohoto zlatého zázraku dočkáme?

Na 6. června jsme u nás Na rozcestí v Trnavě připravili slavnostní otevření pivovaru i jeho vysvě-



cení. Těšit se můžete na velké grilování s hudbou v zahradní restauraci od 17.00 hod. Tam už můžete vyzkoušet jak 11° světlý ležák, tak polotmavou 12°. Nejmladší sestra, světlá desítka, je doplní v létě.

Děkuji za rozhovor, v červnu se v Trnavě určitě uvidíme. Doufám, že si nevylosuji "černého Petra" a nebudu muset řídit...

Řídit nemusí nikdo, náš hostinec disponuje dostatečnými ubytovacími kapacitami, takže si svého Vraníka můžete užít všichni.

Text a foto: PR

ZARUČENĚ NEJLEPŠÍ DOMÁCÍ BURGERY

Příprava domácích hamburgerů není složitá, obzvláště, pokud máte kvalitní maso, sýr Cheddar, pancettu a například koření California

Na přípravu 4 – 5 hamburgerů slušné velikosti budete potřebovat: zhruba 1000 g mletého hovězího (smíchejte 80 % libového a 20 % tučnějšího), tři polévkové lžíce California Rancher Rump Rub, polévkovou lžičku worcesterové omáčky a ústřičné omáčky (nemusí být) a čerstvé bylinky (např. petrželku, tymián, rozmarýn). Všechny tyto přísady promíchejte v misce – nejlepší nářadí jsou čisté ruce – a dejte na půl hodinky odpočinout do lednice. Dále si připravte kvalitní sýr Cheddar (koupíte například v obchůdkách Boutique Gurmán), pancettu (doporučujeme istrijskou), 2 cibule (červená je jemnější) nakrájené na kolečka, rajčata, salát, majonézu a kvalitní housky (nejlépe doma pečené).

Nebojte se experimentovat

Maso osolte, opepěte, rozdělte na čtyři díly a vytvarujte puky. Než položíte hamburgery na gril, udělejte do nich uprostřed palcem důlek – maso se tak při přípravě tolik uprostřed nezvedne a ugrilujete krásné ploché hamburgery. Ty potřete zlehka olejem. Pokládejte na dobře rozpálený gril, nechte čtyři až pět minut grilovat z jedné strany, stejně tak i z druhé strany. Nesnažte se s hamburgery hýbat, gril je dost horký, aby se maso nepřilepilo. Během grilování puky nijak nestlačujte ani nemačkejte! Před koncem grilování přidejte na gril i cibuli a pancettu. Hamburgery po sejmutí z grilu uložte na teplé místo a ogrilujte si housky. Na ty pak naneste majonézu, maso, sýr, cibuli, rajčata, salát a pancettu. Použit můžete některou z vašich oblíbených grilovacích omáček, třeba Oaky & Smoky BBQ Sauce, Hunt's nebo některou z Dinosaur Bar-B-Que. Do hamburgerů můžete před grilováním vtlačit i kousek bylinkového másla. Nebojte se experimentovat. Použijte libovolnou omáčku i zeleninu. Dobrou chuť!

Domácí hamburgery nezklamou. Obzvláště, použijete-li kvalitní suroviny!



Text: red, foto: Robert Mročka

JEN MÁLO ČECHŮ UMÍ JÍST ZÁŽITKOVĚ MUSÍME SE ZLEPŠIT

V České republice není větší ikona v oblasti etikety, nežli Ladislav Špaček. Spisovatel, protagonista pořadu *Etiketa*, bývalý novinář a mluvčí prezidenta Václava Havla ve Zlíně představil svou novou knihu *Business etiketa a komunikace*. Šarmantní muž okouzlit své příznivce na autogramiádě v Knihkupectví Neoluxor Books, kterou pořádala agentura Region na talíři.

Začněme rovnou neformálním prostředím pro setkávání společenská, obchodní i přátelská. Výzvou v tomto případě může být přicházející sezona grilování. Jak by se měl chovat ten, který zve a ten, který je hostem?

Hostitel i hosté mají určité povinnosti, a to především v tom, že hostitel nenutí do jídla. Většinou se domnívá, že všechno, co připraví, musí hosté sníst. Na to mnozí připraveni nejsou. Sám jsem se zúčastnil několika takových party s grilováním, ze kterých jsem se vzpamatovával tři dny. Nabízíme, nicméně nikoho nenutíme do jídla. Hosté naopak jakmile přijdou do domácího prostředí, do domácnosti na garden party, tak musejí něco pochválit: „To se vám povedlo, máte to tady nádherné!“ A pochopitelně musíme chválit jídlo, jakmile se začne servírovat. To patří k běžné zdvořilosti, kterou si lidé prokazují.

Čeho by se měl hostitel vyvarovat v případě nabídky jídla, jeho podávání, aby neurazil svého hosta?

Musí ctít zásady, které se běžně praktikují v restauracích. Čili, hrát si na stolování, být doma. Když

má přijít návštěva, tak musím respektovat především kvalitu nádobí, i když v případě garden party může být i plastové, kvalitu příborů, nezapomenout na ubrousky, na sklenice s vodou, nesmím zapomínat na to, kam odkládat odpadky, aby se neválely po stole. Musím si tu situaci připravit předem – kde budou lidé sedět, kde si budou brát tohle, kde tamhle to a podle toho vše naaranžovat tak, aby se mohli bavit. Role hostitele nespočívá v tom, že neustále běhá do kuchyně a snaší ingredience, na které zapomněl. Vše musí být připraveno předem tak, aby pak hostitelé mohli být moderátory a bavit se s ostatními.

Jak je to s Čechy v otázce stolování? Jak si stojí ve srovnání s dalšími národy dnes, v době nesčetných možností inspirace ze zahraničí?

U nás to je velmi komplikované, protože my jsme ve stolování strašně konzervativní, uzavření. U nás se na stole objevuje strohost, nedostatek fantazie, nedostatek chuti dobře a společensky stolovat. Když vidím, jak stolují ostatní národy, je mi líto, že u nás má každý před sebou jen talíř a když dojí, tak mu ho odnesou. Všechny národy na světě stolují daleko bohatěji. Arabové, Číňané, Japonci, Italové, Francouzi mají na stole spoustu dalších talířků, na kterých jsou nejrůznější ingredien-

ce, jedí daleko více porcí. My si tam naložíme tu svíčkovou se šesti, za deset minut ji sníme, jdeme si sednout do obýváku a tam sedíme a kecáme. Všechny ostatní národy sedí ty dvě hodiny u stolu a jedí malé porce a vybírají si nejrůznější ingredience. Jejich stolování je nesmírně pestré, zážitkové. U nás je málo lidí, kteří dokážou jíst zážitkově, ať doma, nebo v restauraci. No, musíme se zlepšit.

Když už jste zabrousil k jiným národům, na jaká specifika bychom si u některých z nich měli dát pozor v souvislosti s kulturou stolování?

Třeba **čínské stolování** je velmi odlišné od evropského. My jsme trochu jako Němci. Když nám něco ukápně, nebo nadrobíme, tak jsme z toho celí nervózní. V Číně naopak musíme stůl zaneřádit, aby bylo vidět, že nám chutná, musíme vydávat zvuky, aby bylo vidět, že zážitkový proces probíhá úspěšně a radostně. To, co je u nás v Evropě nepřípustné, je v Číně běžné – že z misky vezmeme kus masa či rohlík, ukousneme si z něj a vrátíme zpátky.

V **Japonsku** se nesmíme u stolu vysmrkat, to je hrubá neslušnost. Japonci smrkají na toaletě. Tomu, co vysmrkáme, říkají nosní lejno.

V **arabských zemích** se musíme vystříhat jakéhokoliv alkoholu i řeči o něm. Když ho naopak u nás sami nabídneme svým arabským hostům, je to velmi podezřelé.



Text: red, foto: Kateřina Balajková

— inzerce —

bowling restaurace
9EVÍTKA

7. 6.
**VEČER S CIMBÁLOVOU
MUZIKOU**

OCHUTNÁVKA VALTICKÝCH VÍN
K JÍDLU ŽIVÁŇSKÁ PEČENĚ

21. 6.
**HURÁ, LÉTO JE TADY!
VEČER PLNÝ ČESKÝCH A ITALSKÝCH HITŮ**

MÍCHANÉ DRINKY
A DŽBANKY

BURGRY
A ZELENINOVÉ SALÁTY

PŘIJĎTE V ČERVNU K NÁM

27. 6.
**PRÁZDNINY ZAČÍNÁJÍ
NA 9EVÍTCE**

DJ VANDUCH ZAHRAJE
NA PRÁNÍ

VEČER S AMUNDSENEM

panák za
25,-



FESTIVAL GASTRONOMIE NA BRNĚNSKÉM HRADĚ

Třetí ročník Špilberk Food Festivalu v Brně je již za dveřmi. Šéfkuchaři restaurací nejen z Jihomoravského kraje vypilovali svoje festivalové menu k dokonalosti a předvedou je v krásných kulisách hradu Špilberk ve dnech 6. – 8. června 2014.

Mistři svého oboru přijedou na Špilberk, aby vám ukázali svoje show. O kom je řeč? Nezapomenutelný **Zdeněk Pohlreich**. Držitel michelinské hvězdy **Stefano Ciotti**, jehož show si budete moci každý den užít několikrát. Dále mistr molekulární kuchyně **Petr Koukolíček**. O koktejly se se svou show postará **Achim Šipl**. Těšit se můžete také na sabrage Reservy, výjimečný 18° pivní speciál v exkluzivní 0,7 l láhvi s keramickým špuntem od partnera festivalu Starobrnno. Hvězdy pak budou svítit i v pátek v noci, kdy se v příjemné atmosféře západní kurtiny uskuteční afterparty, včetně výborného pití, hudby a barmanské show **Filipa Netušila** s barmany z Anglie.

Po tři dny provoní prostory hradu Špilberk lahůdky připravené zkušenými šéfkuchaři, kteří probudí vaše smysly mezinárodními specialitami, lahodnými dezerty i tradiční českou kuchyní. Zavřete oči a představte si bohatou nabídku plnou pochoutek jako je křepelka, čerstvé ústřice, daňčí hřbet, lahůdky s chřestem, širokou nabídku steaků nebo tygří krevety. Rozhodně se máte na co těšit

i pokud jde o dezerty. Vláčný čokoládovo-nugatový dortík, čokoládová espuma, rebarbourovo-chřestový moučník, jemný tvarohový knedlíček v perníkovicích brázlích... A to není vše.

Nedílnou součástí festivalu bude možnost ochutnání nespočtu vzorků vín. Řízené degustace opět potěší jak kvalitními víny, tak přítomností odborníků z oboru, kteří dokáží o víně hovořit jako nikdo jiný a podrobným výkladem vás zasvětit do tajů správného ochutnávání, výroby a pěstování vína.

Vstup na Špilberk Food Festival bude možný pouze s platnou vstupenkou. Součástí vstupenky je i základní balíček festivalových platidel na konzumaci, tzv. Florénů.

Zajištěna je i pohodlná doprava na hrad Špilberk a zpět v průběhu festivalu. Své plechové miláčky můžete nechat doma a svěřit se na festival mikrobusem označeným logem ŠFF, který bude

pendlovat mezi hradem a Hotelem Slavia v Brně. Těšíme se na vás v červnu na brněnském hradě!

Bližší informace a doprovodný program:
www.SpilberkFoodFestival.cz
www.facebook.com/SpilberkFoodFestival
www.twitter.com/SFFBrno

Špilberk Food Festival
6. – 8. 6. 2014

Otevírací doba:
pátek: 13.00 – 22.00; 22.00 – 02.00 hod. afterparty
sobota: 11.00 – 21.00 hod.
neděle: 11.00 – 19.00 hod.

inzerce

GASTRO Novotný

JEDNORÁZOVÉ NÁDOBÍ



PAPÍROVÝ PROGRAM



VÝROBKY PRO ÚKLID A HYGIENU

VYBAVENÍ KUCHYNÍ



www.gastro novotny.cz

VYBAVENÍ RESTAURACÍ





bowlingy cateringy
gastro zařízení a vybavení
hotely a penziony
kavárny pizzerie
potravin y a nápoje
restaurace vinotéky

KDE JÍST & PÍT^{UH}
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.



IMATECH

tř. T. Bati 258, Zlín
Tel. 608 728 727
www.vakuovacky.cz
Nové pracovní stroje.



HOTELY A PENZIONY HOTELS AND GUESTHOUSES

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

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL ALEXANDRIA
Masarykova 567, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL MOSKVA
náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA *****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-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. Václavika 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 BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

KAVÁRNÝ 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

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CLUB EMKO, BAR, CAFFE
nám. Práce 2512, Zlín
přízemí Hotelu Moskva

CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

HOUSE 23
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

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

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA V 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
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.

CAFÉ & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFÉ CASTELLO
Ztracená 71, Kroměříž

CAFÉ INCONTRO
Ztracená 204, Kroměříž

ZL **PIZZERIE**
 PIZZERIA

PIZZERIA U FORMANŮ
 tř. Osvození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIA VASSALLO
 Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE LA STRADA
 tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2
 Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
 Havlíčkova 1854, Otrokovice

UH **PIZZERIE, BAR, HERNA DUBLIN**
 Kaunicova 62, Uherský Brod

ZL **POTRAVINY A NÁPOJE**
 FOOD & BEVERAGE

ČOKOLÁDOVNA V KOSTCE
 Soudní 5549, Zlín

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.



PIVOVAR VRANÍK
 Trnava 23, Trnava u Zlína
 Tel. 602 732 642
 www.na-rozcesti.cz
 Výroba piva Vraník.



QUICKDELI.CZ
 OC Centro Zlín
 Prodej chlazených jídel.

ŘEZNIČTÍ ROSTISLAV MATULA
 Gahurova 5265, Zlín

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

UH **CHOCOMANIA**
 Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

SÝROVÉ KRÁLOVSTVÍ LUCIA
 Vlčnovská 2344, Uherský Brod

KM **QUICKDELI.CZ**
 Hulínská 1799, Kroměříž
 Výroba chlazených jídel.

KÁVA - ČAJ
 Ztracená 73, Kroměříž

ZL **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
 Havlíčkova 1854, Otrokovice

HOSTINEC U SKLENIČKY
 SNP 1155, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT
 Benešovo nábreží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
 Spytihněv 473
 Tel. 577 943 047
 www.kolena-spytihněv.cz



MOTOREST ZÁDVEŘICE
 Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
 Pančava 460, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRAK
 Divadelní 1333, 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

RESTAURACE LESNÍ BAR
 Fryštácká 49, Zlín
 Tel. 737 480 380
 www.lesnibarzlin.cz

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.uarcuchu.cz

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
 Sokolská 5147, Zlín
 Tel. 577 436 522
 www.udvoulunecnic.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
 Tel. 577 141 751, 603 547 340
 www.restauracevlzan.cz

RESTAURANT SYMFONIE
 Augustiniánský dům, Luhačovice

RETRO RESTAURANT, CAFE, BAR
 Kvítková 4352, Zlín

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 HRČÍCH
 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

UH **RESTAURANT PANOPTIKUM**
 Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT ROTTER
 Šromova 137, Uherské Hradiště

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
 Miškovice 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 OCTÁRNA
 Tovačovského 318, Kroměříž

RESTAURANT SUŠIL
 Fryčajova 888, Bystřice pod Hostynem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
 Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
 Palackého 518, Holešov

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



ZL **VINOTÉKY**
 WINE SHOPS

BALKANEXPRESS
 Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
 Santražiny 5285, Zlín

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
 náměstí Míru 9, 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



ZL **ZÁBAVA**
 ENTERTAINMENT

GALAXIE ZLÍN
 Vršava, Zlín



DOPAD SNÍŽENÉ SAZBY DPH V RESTAURACÍCH



Asociace hotelů a restaurací České republiky již několik let prosazuje převedení pokrmů restaurací do snížené sazby DPH. Jedním z důvodů je fakt, že pokrmy v restauracích jsou zatíženy základní sazbou (v současné době 21 %), zatímco na vstupu jsou potraviny daněny sazbou sníženou (15 %). Provozovatelé restaurací jsou tedy penalizováni za poskytování pracovních příležitostí svým zaměstnancům, kteří přidáním lidské práce vytvářejí pokrmy.

Nejedná se přitom o žádnou novinku, neboť až do roku 2004 byla sazba DPH pro pokrmy v restauracích v České republice ve snížené sazbě (5 %). V současné době jsou přitom pokrmy v režimu take-away (jídlo sebou) ve snížené sazbě, zatímco konzumaci v restauraci je zákazník zatížen sazbou základní. To je další důvod pro sjednocení sazeb, protože toto opatření jde spíše proti motivaci zákazníků restaurace navštěvovat a navíc je nesystemovým opatřením poskytujícím prostor pro daňové úniky. Vzhledem k tomu, že vláda opět otvírá otázku struktury DPH, apeluje asociace na politiku, aby součástí změn bylo také odstranění těchto rozdílů a zavedení snížené sazby pro pokrmy v zařízeních veřejného stravování všeobecně.

Snížená sazba DPH pro pokrmy v pohostinství není v Evropské unii ojedinělým jevem. Celkem ve 14 z 27 zemí EU je pohostinství zdaněno sníženou sazbou. Naproti tomu v České republice jsou pokrmy v zařízeních veřejného stravování již od vstupu do Evropské unie v roce 2004 daněny základní sazbou, která se navíc již několikrát zvyšovala.

Již v roce 2007 Evropská komise předložila Evropskému parlamentu a Radě ministrů zprávu, ze které vyplývá, že uplatňování snížených sazeb DPH na místě poskytované služby nepředstavuje žádnou újmu pro fungování vnitřního trhu a může mít dokonce pozitivní vliv, pokud jde o vytváření pracovních míst a boj proti šedé ekonomice.

Dne 5. května 2009 Rada ministrů oficiálně přijala novelu směrnice o DPH 2006/112/ES. Tento změnňovací návrh dává všem členským státům EU možnost uplatňovat sníženou sazbu DPH u restauračních služeb. První zemí, která této možnosti využila, byla Francie. Mimochodem země, které vyjádřily zájem o možnost zavedení stejného opatření, byly Belgie a Česká republika.

Institut turismu spolu s Univerzitou Karlovou, zpracovaly na základě zadání AHR ČR studii, jejíž výsledky ukazují, že snížení efektivní sazby daně o polovinu povede ke zvýšení tržeb a snížení daňového příjmu z pohostinství o 0,165 mld. Kč. Tato ztráta bude vykompenzována zvýšením příjmů v jiných odvětvích díky nižší sazbě DPH a celkový efekt snížení DPH o polovinu povede k celkovému zvýšení daňových příjmů o 0,53 mld. Kč. Jinými slovy, toto opatření by mělo v konečném důsledku pozitivní dopad do státního rozpočtu.

Podle optimálního daňového teorému by odvětví ekonomiky s vysokou elasticitou měla být zdaněna méně, než odvětví s nízkou elasticitou. Je tomu tak proto, že u výroby odvětví s vysokou elasticitou je větší pravděpodobnost, že se přesune do neformální výroby nebo domácí produkce. Sektor pohostinství je často popisován jako relativně elastický, protože pokud mají zákazníci pocit, že jsou tyto služby drahé, mohou snadno vařit doma nebo omezit cestování. Vzhledem k této vysoké elasticitě se předpokládá, že snížení DPH se promítne přímo do zvýšení zaměstnanosti v tomto odvětví. To potvrdily také zkušenosti z Německa, kde převedením ubytovacích služeb do snížené sazby došlo k nárůstu 7000 pracovních příležitostí během prvního roku. Stejně tak naše předchozí studie, kterou jsme předkládali vládě již v roce 2009, počítala s nárůstem 9000 pracovních míst v pohostinství. **Tím, že tento krok nebyl přijat a DPH se dokonce zvyšovala, došlo k poklesu celkem 20 000 pracovních míst v pohostinství.** Česká republika má jedny z nejvyšších sazeb DPH v EU. To celkově zhoršuje postavení českých podnikatelů na evropském trhu také v kontextu exportu služeb, tedy prodeji služeb ubytování a stravování zahraničním turistům.

Na základě studie Institutu turismu ČR zpracoval
Václav Stárek

ÚSKALÍ VÝHODNÝCH SMLUV V POHOSTINSTVÍ

Provozovatelé stravovacích zařízení si vzali na svá bedra těžký úkol. Nejen, že se stabilně potýkají s četnými komplikacemi provozními či personálními, ale často také s návštěvností.

Konkurence v pohostinství je velká a zákazník si vybírá na základě referencí a výjimečných požitků, které mu podnik nabízí. Z pozice provozovatele proto není snadné odolat „lákovým“ akcím dodavatelů... Na co si dát pozor?

Podepsaná dlouhodobá smlouva například na kávu určité značky je často důsledkem "výhodné nabídky" při pořizování kávy na mlýnku za velmi

nízkou či nulovou cenu. Ale pozor, cena může být naopak velmi vysoká. Nejen, že se u kávy na danou dobu zaváže provozovatel k nákupu zbytečného množství a za poměrně vysokou cenu, ale také se stane automaticky povinným odběratelem dalších produktů – mlíček, cukrů, oplatek, kelímků... **A na světě je další řadový podnik, který ztrácí na atraktivitě.** Jakmile na to provozovatel přijde, je většinou pozdě, smlouvu totiž před jejím vypršením vypovědět nelze.

Při porovnávání možností přemýšlejte v dlouhodobém výhledu! Aktuální láková úspora může přinést podniku za pár let třeba i zkázu. Nabídka kvalitní kávy originálních značek je široká a její ceny na trhu

ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČR POBOČKA BRNO INFORMUJE



Brněnská pobočka Asociace kuchařů a cukrářů ČR pro vás připravila na červen tyto vzdělávací semináře:

(Ne)Tradiční česká kuchyně v podání Ladislava Douši. Akce se koná 9. června 2014 v hotelu Flora Olomouc. Náplní semináře budou nové směry moderní kuchyně, odlehčená česká kuchyně, moderní kombinace surovin, nové chutové výzvy, trendový food style.

Obchodní dovednosti v podání Bc. Lucie Asenové, Seminář je určen pro všechny obchodníky a manažery, protože nedílnou součástí dobře připraveného pokrmu je i jeho prodej. Akce se koná 17. června 2014, v Aquapalace Hotel ****S Prague Čestlice.

Veškeré informace k seminářům vč. přihlášek on-line naleznete na adrese www.akc.cz v sekci Kalendář akcí.

Brněnská pobočka dále připravuje na léto společně s Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně, Fakultou humanitních studií intenzivní **kurz anglického jazyka**. Bude se jednat o 7denní intenzivní kurz určený **pro pracovníky gastronomie**. Další informace budou zveřejněny na stránkách www.akc.cz v průběhu června. Také můžete využít telefonního čísla 725 532 651, pan Procházka.



jsou i nesrovnatelně nižší oproti smluvnímu zboží. Navíc jsou **bez jakýchkoli množstevních závazků, které nepříjemně drtí rozpočet provozu.** Během krátké doby tedy lze bez obtíží zaplatit svůj vlastní pákový kávovar a mlýnek.

Kilogram kávy totiž stojí 250 až 300 Kč, proto je možné mít při rozumném hospodaření špičkový kávovar uhrazený třeba již za tři měsíce - cena se pohybuje mezi 40 a 150 tisíci korunami a kávovar lze získat na splátky. **Takové uvažování má svou finanční i marketingovou logiku.** Jakmile má restaurace co nabídnout, zákazník přijde a vrátí se. Věnujte proto plánování svého podnikání potřebný čas. Mnohonásobně se vám to vrátí!

VAKUOVAČKA

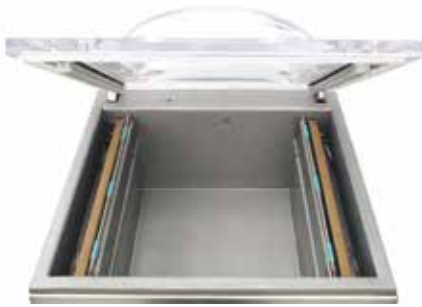
MODERNÍ POMOCNÍK DO VAŠÍ RESTAURACE

Jste provozovatelem restaurace či jiného gastro zařízení a přemýšlíte, jak udržet potraviny ještě déle čerstvé? Máme pro vás zaručený tip! Pomocí profesionální vakuovací techniky vydrží suroviny nejen déle čerstvé, ale také se zpřehlední jejich skladování a usnadní se kuchařská příprava. Ušetříte tak čas i peníze. Ptali jsme se Miroslava Duroně, jednatel společnosti Imatech, která vakuovací stroje dodává.



Jak vakuovací proces funguje?

Pomocí vakuovacího stroje se z balíčku s potravinou odstraní vzduch, který způsobuje v potravinách chemické reakce. Ty vedou k jejich rozkladu a nepoživatelnosti. Díky vytvořenému vakuu tak mají potraviny mnohem delší životnost, nevysychají (neztrácejí hmotnost) a nemění své chuťové vlastnosti. Příkladem jsou oloupané brambory, které na vzduchu za několik hodin zčernají a namočené ve vodě ztratí chuť, ve vakuu však vydrží oškrábané i pět dní.



Jaké jsou výhody vakuování potravin?

V první řadě je to určitě uchování kvality potravin, které si díky zavakuování uchovávají svoji strukturu, vzhled i chuť. Odstraněním kyslíku také výrazně omezíte růst plísní a množení bakterií či kvasinek. Díky vakuování potravin ušetříte místo ve skladovacích prostorech. Už žádné krabice a nádoby! Samozřejmě také velmi uspokojíte hygienické kontroly, jelikož budete splňovat podmínky uchovávání potravin dle vyhlášky ministerstva zdravotnictví č. 137/2004.

Co vše můžeme vakuovat?

Vakuovačku můžete použít na vakuování čerstvého masa, uzenin, ryb, sýrů, ovoce či zeleniny. Vakuování je také efektivní metodou, jak maso či ryby marinovat před dalším zpracováním. Jak vakuovačka odstraní ze sáčky všechny vzduch, póry masa se otevřou a marináda se vsákne do masa. Vakuovat můžete také pevné suché potraviny (ořechy, sušené ovoce apod.), když je budete chtít uskladnit na dlouhou dobu. Platí to také například pro cukr, který na vzduchu obvykle ztvrdne. Když je vakuově zabalíte, nebude moct absorbovat vlhkost z okolí a jeho životnost se výrazně prodlouží. Vakuovat můžete také kávová zrna nebo mletou kávu, abyste je uchovali v nejvyšší čerstvosti. V neposlední řadě můžete vakuovat také polotovary, hotová jídla, polévky nebo omáčky.

Čím vším se zabývá vaše společnost?

Společnost Imatech byla založena již v roce 2006 a zabývá se především prodejem nových pracovních strojů německé kvality, mezi něž patří také vakuovací stroje. Imatech nabízí svým zákazníkům špičkové ceny, širokou nabídku produktů, kvalitní servis, maximum produktů skladem a v neposlední řadě osobní a zároveň profesionální přístup. Kromě prodeje pracovních strojů poskytuje Imatech svým zákazníkům také zapůjčení produktů na dobu jim potřebnou. U vakuovacích balíčků je možné vybírat z celkem 4 druhů, rozdělených dle velikosti a ceny.

Více informací najdete na našich webových stránkách www.vakuovacky.cz nebo vám poradíme také na telefonu **+420 608 728 727**.



**již od
29 000 Kč
bez DPH**

PROFESIONÁLNÍ VAKUOVÁ BALIČKA

Díky vakuovým balíčkům vydrží suroviny déle čerstvé, zpřehlední se jejich skladování a usnadní se kuchařská příprava.

Snadno ovladatelná vakuová balička s krytem z ušlechtilé oceli. Balík lze naplnit inertním plynem. Vsazené průmyslové vakuové čerpadlo má výborný výkon 20 m³/h, což zaručuje velmi krátkou dobu balení.

Malé sáčky se balí pomocí dvou svářecích lišt, větší množství lze zabalit během jednoho vakuování.

PŘÍNOSY VAKUOVAČEK:

- ✓ **Vakuum poskytuje potravinám vynikající ochranu**
- ✓ **Potraviny ve vakuu nemění chuť a váhu**
- ✓ **Silně zpomaluje růst mikroorganismů, což prodlužuje trvanlivost potravin**
- ✓ **Uspokojíte hygienické kontroly, jelikož budete splňovat podmínky uchovávání potravin dle vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004**

JAK GRILOVAT HOVĚZÍ MASO

Text: Stanislav Zukal, Culinary Institute Julienne

Počátkem příchodu tepla se blíží období grilování, na které se těšíme. Klasické české grilování se často bohužel odehrává jen na přípravě uzenin, kuřecího a vepřového masa. Pokud chceme být v grilování originální, tak se musíme vzdělat a zkoušet používat suroviny jako hovězí maso, ryby a nezapomínat také na zeleninu a ovoce.

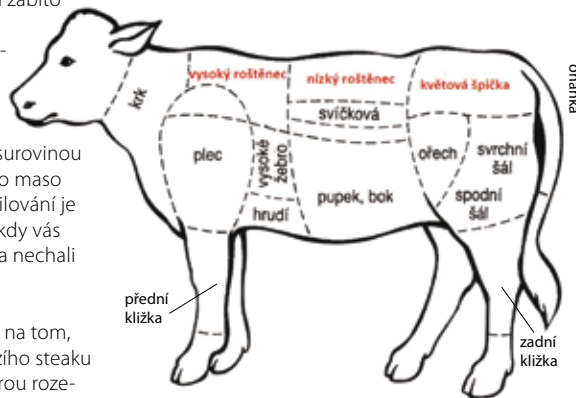
Správné grilování začíná nákupem. Zde je důležité držet se staré dobré rady: „Na grilování používáme ty nejlepší a pokud možno čerstvé suroviny, které jsme schopni sehnat“. Ve výsledku se sice můžeme setkat s tím, že takto zakoupené suroviny budou dražší, ale méně občas znamená více. Grilování je společenská událost a podobně jako u jiných oslav, i v tomto případě se musíme na grilování správně připravit.

Pojďme se věnovat **hovězímu masu**. Při nákupu hovězího masa si musíme především vybrat, jaký druh budeme připravovat. Nejlepší možností u hovězího je nízký roštěnec (striploin), vysoký roštěnec (ribeye) nebo hovězí zadní květová špička (sirloin). Důležité je i plemeno skotu. Mezi běžně dostupná patří plemena Charolais nebo Amberdeen Angus. Na tomto mase je důležité, aby bylo zvíře bezstresovým způsobem zabito a aby bylo maso vyzrálé. Maso zraje v nulové zóně (kolem 2 °C) po dobu minimálně 30 dnů. Nejsnazším způsobem zakoupení takového masa je například velkoobchod Makro, kde jsou masa správně uskladněna a práce s takovou surovinou je potom hračka. Je samozřejmé, že toto maso má o něco vyšší cenu, ale kvalita pro grilování je nenahraditelná. Argumentace fezníků, kdy vás nabádají, abyste si u nich koupili maso a nechali si jej vyzrát doma, je nemyslitelná.

Způsob správné přípravy je dále závislý na tom, jaký gril používáme. Pro grilování hovězího steaku je vhodné používat grilovací desku, kterou roze-

hřejeme na počáteční vysokou teplotu (kolem 250 °C) a maso, které jsme si jen nakrájeli, opečeme z každé strany. Maso se tím zatáhne. Následně přeložíme maso na místo s nižší teplotou, kde maso necháme dojít do požadovaného stupně propečení. Na závěr maso opečeme čerstvě namletým černým pepřem a osolíme. Necháme dojít ještě cca dvě minuty v teple a můžeme podávat. Na kvalitní maso nic víc než sůl a pepř opravdu není potřeba.

K tomu, aby se člověk mohl v grilování zdokonalit, je důležité, aby znal suroviny a správný způsob jejich zpracování. Je možné navštěvovat některé z odborných škol vaření, kde se pod vedením zkušeného lektora můžete dozvědět, jak lze grilovat nejen hovězí maso, ale například také ryby, zeleninu a další suroviny.



Rady na závěr

- Dbejte na kvalitu grilovaných potravin, na čerstvost masa, zeleniny, ryb i marinády. Potraviny na grilování mějte vždy do poslední možné chvíle v lednici či chladničce, nikdy nenechávejte marinovat maso při běžné pokojové teplotě.
- Nepoužívejte nikdy stejný talíř pro syrové a ugrilované maso, vždy dodržujte dostatečně vysokou teplotu na propečení masa uvnitř, nejen navenek.
- Steaky, bifteky, ale i ostatní maso otáčejte nejlépe pouze jednou, nebude tolik vysušené, bude šťavnatější a velmi dobře propečené i uvnitř.
- Čas grilování se mění i podle toho, jak moc je rošt plný masa a nakolik může teplo procházet i k vřku grilu.
- Aby bylo maso jemnější, nechte ho pár hodin nebo přes noc marinovat ve víně nebo octu. Počítejte s tím, že maso se předem nesolí, sůl by z masa vytáhla šťávu a maso by bylo tužší.
- Některé marinády obsahují velké množství cukru, který by se mohl připečt na desky grilu. Proto maso předem zbavte přebytečné marinády papírovým ubrouskem
- Během grilování maso nepropichujte, vytekla by šťáva a maso by bylo tužší a sušší.
- K manipulaci s rybím masem použijte plochou a teplu odolnou obráběčku. Pokud nemáte zkušenosti, tak je vhodnou pomůckou při grilování zapichovací teploměr, při jehož použití máte možnost správně zkontrolovat teplotu ve středu masa.

Stupeň propečení masa	Vnitřní teplota hovězího nebo skopového masa	Vnitřní teplota vepřového, kuřecího a krůtího masa
Málo (Rare)	50 – 55 °C	neměří se
Málo až středně (Medium Rare)	60 – 65 °C	neměří se
Střední (Medium)	66 – 70 °C	71 – 74 °C (jen vepřové)
Středně až dobře	72 – 77 °C	77 – 80 °C
Dobře (Welldone)	80 – 88 °C	82 – 92 °C

inzerce

HOTEL HORAL
WELLNESS GOLF COUNTRY

VELKÉ KARLOVICE

**GRILOVACÍ SEZÓNA
NA LETNÍ TERASE ZAHÁJENA**

Krajové i grilované speciality
Čerstvé limonády, zmrzlina a dezerty
Pohodlné posezení nad údolím
Letní nedělní odpoledne s cimbálkou

NOVINKA: Kurzy grilování s CHEF ZLÍN
Každou středu večer – začínáme 25. 6.!
Počet míst omezen, nutná rezervace.

Otevřeno při příznivém počasí, ne – čt do 22:00, pá – so do 24:00.
Dejte si pauzu při výletu po cyklostezce Bečva.

www.horal-hotel.cz

...když se chcete
dobře najíst!

**SPECIALITA:
GRILOVANÁ KOLENA**
a když se vás sejde víc...
GRILOVANÉ SELE,
KRKOVICE, KRŮTA...

www.kolena-spytihnev.cz

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377
e-mail: info@kolena-spytihnev.cz

GRILUJTE SÝRY!

BUDETE PŘEKVAPENI, JAK DOBRÉ JSOU

Na gril dáváte maso, ryby i zeleninu. Chcete ale změnu, a tak přemýšlíte, čím si zpříjemnit chvíle u venkovního vaření. Zkuste sýry! Nadchnou vás grilované oštepky i řecký machr Halloumi.

Sýry na grilu zpestří vaši hostinu, přitom jde o lahůdky jednoduché na přípravu a nenáročné na čas i peníze. Pokud se rozhodnete pro oštepky, tradiční uzené slovenské sýry, připravte si kromě sýrů kvalitní brusinkovou marmeládu. Domácí rybízová ji ale plně nahradí. Oštepky grilujte z každé strany několik minut, a až sýr zezlátne, je hotovo. Bude vám chutnat jen tak



s opečeným chlebem či bagetou a marmeládou, ale i na zeleninových salátech.

Další variantou sýru na gril je Halloumi, řecká pochoutka, která pochází z Kypru. A proč je právě tento sýr vhodný na gril? Netaví se ani při vyšších teplotách. Navíc je naložený v jemném mátovém nálevu, který mu dodává bezkonkurenční chuť. Je lehce slaný a pozor, vyrobený z ovčího mléka s podílem kravského, takže i velice zdravý. A jak si ho připravují samotní Řekové? Sýr si ogrilují a nakrájí na sendviče. S velkou oblibou s ním plní rozpůlený pita chléb spolu se zeleninou a ogrilovaným masem. Halloumi si dávají i jako přílohu k masu či na saláty. Případně si ho jen tak nakrájí a zapijí výtečným vínem. Vyzkoušejte ho i vy. Dobrou chuť!



Grilujete rádi? Co si na gril sami nejradyji dáváte? Jaké maso z vaší nabídky lidem doporučujete?

MIROSLAV KRÁLÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO



Grilujeme rádi, především pak čerstvé ryby. Všem tak můžu doporučit například vynikající pražmu královskou. Dále máme oblíbené maso, které pochází z Jižní Ameriky, a je opravdu vynikající a kvalitní. Na druhou stranu moc rádi s mým malým synem pečeme tradiční Horeca Select špekáčky, které naše společnost nechává vyrábět podle tradiční receptury. Můžu jen doporučit všem, kteří hledají opravdový špekáček!

RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN



Griluji rád a často. Jakmile se venku jenom trochu oteplí, vytahuji gril a využívám každé příležitosti (rodinná setkání a oslavy nebo jenom tak) k tomu ugrilovat si v podstatě cokoliv. Nejčastěji jsou to všechny druhy masa – kuřecí, vepřové i hovězí, dále grilovací klobásy, špekáčky, hermelíny, z ryb hlavně kapr, nesmí chybět zelenina, hlavně kukuřice a cuketa. Maso minimálně jeden den dopředu naložíme do domácí marinády, takže v kombinaci s kouřem z grilu vznikne úžasná šťavnatá pochoutka.

Obrovskou výhodou Makra je opravdu velmi široká nabídka produktů ke grilování, a to jak naložené v marinádě, tak v přírodním stavu. Letošním hitem jsou irské steaky, dále bych našim zákazníkům doporučil české kukuřičné kuře, vepřovou krkovicí a panenku a širokou nabídku telecích šálů. Za pití samozřejmě kvalitní pivo, které prodáváme v různých velikostech od pětilitrových soudků až po padesátilitrové sudy.

ALEŠ DOPITA
ŘEDITEL MAKRO
OLOMOUC



Griluji samozřejmě moc rád, když na to přijde, nemám problém postavit se ke grilu i v zimě. Mám rád grilované maso, k tomu si ale často a rád dám na gril i zeleninu. Taková paprika, jarní cibulka nebo třeba cuketa je naprosto bezkonkurenční. Také mi velice chutnají grilované sýry, například řecký Halloumi, který je velice lahodný.

Z naší nabídky bych rád všem doporučil americké maso na steaky. Jde o křehké, uleželé maso, které se nemusí dělat dlouho a je vynikající. Například flank steak, který preferuji, by měl vyzkoušet každý. Je důležité nechat ho před grilováním zteplát na pokojovou teplotu, pak jen zlehka potřít olejem a grilovat tak tři minuty z každé strany. Já pak na něj položím kousek bylinkového másla, nechám ho v teple odpočinout, teprve pak ho nasolím, opeřím a podávám. Můžu říct, že je skutečně vynikající.

TAJEMSTVÍ ŠKRÁBANÉHO SÝRU

SE JMENUJE RACLETTE

Plánujete rodinnou oslavu, posezení s přáteli nebo si jen chcete sednout s partnerem večer k vínu a možná i pivu? Tak to pro vás máme tip na super pochoutku – sýr Raclette. Jako mnoho dalších delikates, i tato vznikla vlastně náhodou.

Údajně jeden slavný tavič z alpské oblasti si při oslavě vzal kus sýra, ale zakopl a ten mu spadl do ohně. Rychle jej vytáhl a poloroztavenou část si naškrábal nožem na chleba. Zachutnalo mu to, a tak se zrodila tradice ze slova raclette – škrábat.

I samotná výroba sýru je zajímavá. Měkké těsto se během zrání propírá, tím se stává lepkavé a aromatické. Vůně je solná a lehce ovocná, později může vonět po houbách. A vynikne právě nejlépe v roztaveném stavu, kdy se plně rozvine.

V dnešní době už samozřejmě sýr nemusíte házet do ohně. Je to daleko snadnější. Kupte si Raclettový stroj nebo gril a udělejte si skvělou sýrovou párty. Doporučujeme k němu svěží bílé víno, například ryzlík.



náš TIP

Sýr Raclette i speciální grily na něj koupíte v prodejních Boutique Gurmán.

KDE SE PIVO VAŘÍ, TAM SE DOBŘE DAŘÍ!

Text: Blanka Kovandová



Stačí zabroudat internetem a i naprostý laik, který v obchodě míjí basy piva bez povšimnutí a v hospodě si raději objednává dvojku bílého, zjistí, že se u nás daří poměrně novému fenoménu – domácímu vaření piva. Homebrewing (tedy v přesném překladu „domovnictví“) není nutnost – spíš životní postoj a touha po něčem novém.

Udělat v domácích podmínkách dobré pivo je podobná věda, jako vyprodukovat vlastníma rukama dobré víno. Oboje chce čas, trpělivost a nadšení pro věc.

Pokud si kladete otázku PROČ se s vařením piva doma zdlouhavě trápit, když pivní nabídka je v obchodech velmi široká, správný pivní fajnšmekr odpoví jednoduše – průmyslová piva chutnají tak nějak podobně... zato domácí piva vás vyzvou na cestu chuťového dobrodružství. Chce to jen sebrat odvalu a zkusit to.

Nabízíme vám dva autentické příběhy těch, kteří už domácí výrobu piva osobně vyzkoušeli...

Vaření piva je velká zábava

Zvládne to každý, akorát je dobré něco si předem nastudovat. Na internetu je velká komunita lidí, kteří si pivo sami doma vaří, takže o dobré rady zde není nouze.

A my, Češi, jsme mistři světa v improvizaci, takže vložkač sladu nahrazujeme mlýnkem na kafe, síto či cedník provrtanou plastovou přepravkou, jako filtry poslouží dětské pleny (pozor, ty látkové!) a jako spílka i ležárna zároveň musí stačit velká lednice.

Suroviny lze sehnat také přímo na internetu nebo prostě tam, kde se pivo vaří ve velkém. My jsme zkusili pivo vařit se skupinkou kamarádů a sousedů a ti

nikdy neměli problém koupit slad ve sladovně a chmelové granule na internetu. Ostatně většinu z onoho pětikilového pytlíku máme dodnes. Největší problém je sehnat, převést a uchovat pivovarské kvasnice. Takže musíme s prosíkem a termoskou do nejbližšího pivovaru. To proto, že my děláme spodně kvašený ležák, tedy českou klasiku. I když každý z nás si jednou prošel domácí výrobou piva z polotovarů a vyrobil si celkem požitelné svrchně kvašené pivo. Ale ležák je ležák.

K výrobě domácího piva v polních podmínkách je potřeba dostatek vhodně velkých a funkčních nádob a především spoustu času. Největším jeho žroutem a také nejdůležitější součástí procesu je rmutování. Snoubí trpělivost, měření teplot a základní znalosti z chemie druhého stupně základní školy. Výsledkem je mladina o určitém obsahu cukrů. Zde tedy poprvé mluvíme o tom, co vlastně vaříme.

V našem případě to byla vždy ASI dvanáctka. Přichází na řadu cezení, také velmi zdlouhavá činnost, pak přídavek chmele a další vaření a další cezení... No prostě nakonec zjistíte, že na jednu várku, která v našem případě dělá 36 litrů, potřebujete minimálně 12 hodin času.

A potom další dva až tři měsíce čekáte na okamžik, kdy slavnostně svaříte rty v živém, lahodném, přirozeně syceném a svou chutí nezaměnitelně hořkém kvasničáku granátové barvy s nádhernou sametově bílou hustou pěnou (zde znalci i já právě podrobení Pavlovovu reflexu).

V našem případě se také nedá vůbec říct, že by domácí výroba piva byla levnou záležitostí (kvůli které to, mimo jiné, někteří "vařiči" dělají), ale spíše společenskou záležitostí s vypitou basou pravého plzeňského.

Boris (Zlín)

Já a moje pivo

Po přestěhování ze Zlína do Brna jsem si všiml, že vývsní štýly se v Brně neomezují jen na tři čtyři pi-

vovary. Brzy jsem věděl, že musím každé nové pivo ochutnat. Díky tomu jsem si uvědomil, jak se různá piva od sebe v chuti mohou lišit a to mě zaujalo natolik, že jsem chtěl ochutnat co nejvíc různých piv a načíst si k nim co nejvíc informací.

Velmi rychle jsem zjistil, jak málo toho o pivu vím. Že vedle našich ležáků, což je jen jeden ze stylů spodně kvašených piv, je další a snad ještě bohatší skupina svrchně kvašených piv, že jsou také sponzátně kvašená piva a tak dále a tak dále.

Zhruba po půl roce ochutnávání českých a zahraničních „malých“ pivovarů jsem si uvědomil, že si chci zkusit nějaké zajímavé pivo sám uvařit. Informací k domácímu vaření je na internetu spousta, firem specializujících se na prodej surovin už také. Co se týče vybavení – kromě pár hrnců a nádoby na kvašení jsou jediné dvě překážky, čas a partnerka. Ta se totiž musí smířit s tím, že jeden den to doma bude vonět skutečně jako na exkurzi v pivovaru.

První pokus byl tragický, pivo vonělo a částečně chutnalo jako mošt. Druhý už byl lepší, akorát jsem to přehnal s chmelem (klasická chyba nadšeného začátečníka – protože čím víc chmele, tím lepší pivo, že?), takže bylo pivo velmi hořké až trpké. Od třetí várky jsem už ale začínal být spokojený.

Teď už mám nějaké vlastní recepty na India Pale Ale a rauchbier, takže když mám chuť na tento styl, uvařím si ho tak, jak ho mám rád. A dál experimentuji a hledám vhodný recept např. na baltic porter a imperial stout, moje další oblíbené pivní styly. Začátky jsou těžké, dlouhé, zoufalé, ale pokud člověk vydrží, má konička na celý život. A taky plány, protože kolem piva se toho dá tolik vymyslet, že by byl hřích toho nevyužít. Stačí vykuknout z té naší české ulity a připustit si, že nejsme taková pivní velmoc, jak si myslíme. A že obzory většiny pivařů jsou velmi, velmi omezené. Protože venku z té ulity je tak krásný a bohatý svět sladu a chmele, že by byl hřích ho neprozkoumat. Amen.

Mirek (Brno)

Foto: Samphotostock.cz



V PRÁCI restaurace&bar
pod hotelem Ondráš
ORIGINAL CZECH PUB
Kvitková 4323 | 760 01 Zlín

LÉTO V PRÁCI, PŘIJĎTE SE OSVĚŽIT!

Svijany "450"
 Radegast Originál 10°
 Svijanský Máz 11°
 Starobrnno Medium 11°
 Polička Otakar 11°
 Medový ležák
 Borůvkový ležák
 Zbuj
 Beskydské hořké

SOUTĚŽ O TŘI POUKÁZKY NA KUCHARĚKU

V naší soutěži máte možnost vyhrát jednu ze tří poukázek na **Kuchařku tradičních pokrmů na Slovácku**. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí.

Do kolikátého června 2014 je potřeba prodat 1000 ks poukázek na novou kuchařku?

a) do 20. 6. b) do 25. 6. c) do 30. 6.

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 30. června 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 15, 35, 55 vyhrávají. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.



inzerce

GRILOVÁNÍ

aneb
letní gurmánské hodování



Vyberte si v prodejnách



infos express



Zlín - Vsetín - Uherské Hradiště - Hodonín - Kroměříž - Přerov - Olomouc

Každé pondělí na 1000 nových inzerátů.

INZERUJTE S NÁMI!

... naše noviny
se čtou!



Inzerční týdeník
Zlínského kraje

2600 PRODEJNÍCH
MÍST NA MORAVĚ

AGENTURA VELRYBA ve spolupráci s MKS Holešov pod záštitou starosty Holešova pana Pavla Svobody uvádí 4. ročník rodinného festivalu



HOLEŠOVSKÁ REGATA 2014

ZAHRADY ZÁMKU HOLEŠOV 20.-21.6.

pátek
20.6. **JAROMÍR
NOHAVICA**

SPECIÁLNÍ
KONCERT PRO
HOLEŠOVSKOU
REGATU!
Před koncertem
BLUESOVÝ PODVEČER
Radványi - Beňo
Stáří Psi a Jazzzubs.

sobota
21.6. **KRYŠTOF
NO NAME** Jaroslav
Uhlíř s KAPELOU

JÍŘÍ SCHMITZER | POLEMIC
SUPPORT LESBIENS | ZNOUZECTNOST
ZADÁCI | JITKA ŠURANSKÁ | ELKO BAND | JAZZZUBS a další...

SOUTĚŽ netradičních plavidel

MISTROVSTVÍ HOLEŠOVA (a světa) v přejezdu vodní lávky / Divadelní představení, škola žonglérů a kajtliží po celý den
Louka s táborem středověkých rytířů / Projížďky na dračích lodích / Sportovní i zábravné atrakce
Stánování ZDARMA v zámecké zahradě / Cyklisté vítáni - hlídání parkoviště kol

www.holesovskaregata.cz

Vstupenky v obvyklých předprodejích a v sítích TICKETPRO a TICKETPORTAL

Generální partner:



Hlavní partneři:



Hlavní mediální partneři:



Partneři:



ČASOVÝ PLÁN FESTIVALU:



Pátek 20.6.2014

vstup do areálu festivalu pro diváky od 17:00 hod.

zahrady zámku:

17:50 JAZZZUBS dixieband * 18:30 Radványi - Beňo

PODIUM A:

20:30 **JAROMÍR NOHAVICA**

SPECIÁLNÍ KONCERT PRO HOLEŠOVSKOU REGATU

Drive club v zámku: afterparty po koncertu J.N.: 23:00 STAŘÍ PSI



Sobota 21.6.2014

vstup do areálu festivalu pro diváky od 11:00 hod.

PRO PRVNÍCH TISÍČ DIVÁKŮ V SOBOTU DÁREK - DVD KAPELY NO NAME „LIVE 2006“!

PODIUM A:

12:00 Zadáci * 13:30 **NO NAME** * 14:50 Elko Band

16:00 **POLEMIC** * 17:40 **Support Lesbiens**

19:20 **Jaroslav Uhlíř** s kapelou * 21:00 **KRYŠTOF** * 22:00 ohňostrojí

PODIUM B:

11:30 výherci MORAVIATALENT * 12:50 Jitka Šuranská

14:20 Avion Big Band * 18:30 **ZNOUZECTNOST** * 20:10 **JÍŘÍ SCHMITZER**

22:30 (do půlnoci) Pirátská tancovačka s kapelou LIDOPOP

VODA:

15:20 **HOLEŠOVSKÁ REGATA** - přehlídka netradičních plavidel

16:50 **MISTROVSTVÍ HOLEŠOVA** (a světa) v přejezdu vodní lávky

projížďky na dračích lodích * aqua-zorbing pro děti

NÁDVORÍ ZÁMKU:

divadelní představení - divadla FACKA, HVIZD a Městské divadlo Zlín

kouzelníci * program pro děti * škola žonglování

ZÁMEK:

živé obrazy ze starých pověstí Holešova a holešovského zámku

LOUKA STŘEDOVĚKÝCH RYTÍŘŮ:

šermířské spolky * středověké ležení i s vojáky * projížďky na ponících

ENAP ZÓNA S KLOKÁNKEM RÍŠOU:

nafukovací atrakce pro děti * atletické disciplíny * live studio Rádia Zlín

Podrobné info o parkování, vstupech a dalších aktuálních podrobnostech najdete v týdnu před akcí na stránkách www.HolesovskaRegata.cz



Rádi byste podnikali v sýrech a delikatesách? OTEVŘETE SI SVŮJ BOUTIQUE GURMÁN!

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



Právě jsme otevřeli nebo brzy otevřeme prodejny v Brně, ve Vyškově, v Kroměříži, ve Vsetíně, v Čeladné a v dalších městech v Čechách i na Moravě.

Chtěli bychom na naši sýrařskou mapu zakreslit již brzy města:
Bystřice pod Hostýnem, Holešov, Hulín, Valašské Klobouky, Otrokovice, Prostějov, Slavkov u Brna, Bučovice, Hodonín, Zlín, 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

Pivovar Vraník Trnava



Tradiční piva a speciály čepované přímo z ležáckých tanků.

Slavnostní otevření a vysvěcení pivovaru 6. 6. 2014 od 17.00 hod.

Nabídka našeho hostince:

Domácí kuchyně a speciality k pivu
Svatby, firemní akce a oslavy
Letní zahrádka a tenisový kurt
Salónky až pro 90 osob
Stylová svatební stodola až pro 130 osob

Pivovar Vraník
Trnava 23, Trnava u Zlína
tel. 577 988 210, e-mail: info@na-rozcesti.cz
www.na-rozcesti.cz