

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

srpen – září 2014

aktuálně

Food festival

v Luhačovicích

Slovácké slavnosti vína

a otevřených památek

v Uherském Hradišti

soutěž

O pobyt v hotelu

se snídaní

rozhovor

Máte rádi kávu?

Týden kávy se blíží

téma

Jak chutná Morava

Kam na letní akce



KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

8 - 9

IRSKÝ BAR NABÍZÍ AŽ 30 DRUHŮ PRVOTŘÍDNÍ WHISKEY

SHAMROCK
IRISH WHISKEY PUB

Skvělá zpráva pro milovníky irské whiskey. Ve Zlíně byl otevřen Shamrock Irish Whiskey Pub. Kde? V prostorách Sportareny u Jeleňa na Zálešné ve Zlíně.

Vyznavači kvalitního pití si v Shamrocku přijdou skutečně na své. Na jediném místě na ně čeká **více než 30 druhů té nejlepší whiskey**, které Irsko stvořilo. Nabídka uspokojí jak sváteční konzumenty, tak i skutečné whiskey gurmány. V nápojovém lístku nechybí ani lahodné míchané nápoje, doplňuje je několik druhů irského lahvového piva pro skutečné fajnšmekry. Barové ceny jsou vítaným překvapením, pravidelné akční nabídky pak příjemným šokem. Každý pátek a sobotu si můžete přijít vychutnat skleničku do stylového pubu, v týdnu lze pak atraktivní interiér využít k netradičním firemním večírkům.

Irská whiskey inspirovala mnohé umělce, jejím lákavým svodům podléhali také třeba Jan Werich či Michael Jackson. Je totiž oproti svým konkurentkám jemnější. Je tomu tak údajně proto, že

se ječmen suší jen horkým vzduchem, nikoli nad kouřem z rašeliny. Také je méně destilovaná, a proto má uhrančivě delikátní chuť. Shamrock Irish Whiskey Pub vás o tom rád přesvědčí každou středu, pátek a sobotu od 19.00 hod.!



Shamrock Irish Whiskey Pub
Sportarena u Jeleňa
tř. 2. května, Zlín
Tel. 577 001 651

www.arenaujelena.cz

Text a foto: PR

ZAŽIJ TEN PŘÍBĚH

inzerce

Ambra
Wellness hotel
★★★★

Wellness hotel Rezidence Ambra ★★★★★
& zábavní centrum U Solného pramene
Luhačovice

CZECH HOTEL AWARDS
2014
HOTEL OF THE YEAR
HOTEL ROKU
★★★★
REGIONAL WINNER
Zlínský kraj

- kvalitní ubytování, špičková gastronomie, moderní balneoprovoz
- wellness pobyty, firemní akce, rodinné oslavy
- bowling, speciality na grilu, vinný sklípek
- největší dětské hřiště v Luhačovicích
- lanová dráha, lezecká stěna, trampolína a další atrakce



Tel.: 577 154 111, 577 154 154, 724 968 179
E-mail: recepcie@hotel-ambra.cz, rezervace@hotel-ambra.cz
www.hotel-ambra.cz

inpost
UHERSKÉ HRADIŠTĚ
voňavé lahůdky

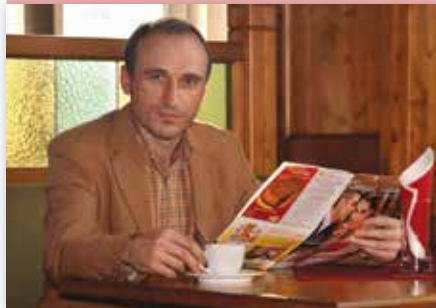
**Vyzkoušejte
naš nový**

INTERNETOVÝ OBCHOD

**Objednávejte z pohodlí
vašeho domova a poté
vyzvedněte na jedné
z našich 45 prodejen**

WWW.INPOST.CZ





Milí přátelé, štamgasti a gurmáni,

nové číslo magazínu přináší další řadu tipů, jak si zpestřit teplé dny nezbytnými labužnickými prožitky. Ať už vás inspirujeme k zajímavým počínům ve vlastní kuchyni nebo vás vylákáme na skvělé gastronomické akce, přejeme vám již na úvod dobrou chuť!

Téma tohoto vydání zní "Jak chutná Morava?". Otázka je to sice jednoduchá, odpověď je však nekonečně složitá. Pohostinná Morava má totiž k dobrému jídlu a pití odjakživa vřelý vztah, její úrodnost umožňuje pestré variace pokrmů a každý region přechovává vlastní poklady ve formě jedinečných receptur.

Moravské gastronomické akce konané na sklonku léta přináší alespoň průřez toho nejlepšího, co hojností oplývající kraj nabízí – vyhlášené uherskohradištské slavnosti vína, festival jídla v Luhačovicích, kroměřížské dožínky a spousty dalších voňavých přehlídek, soutěží a festivalů, které představí rozmanitost moravských chutí. Doufám, že se s vámi alespoň na některých z nich setkáme.

Mnoho letních gurmánských zážitků
vám přeje
Jaroslav Střecha

partner



inzerce

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

inzerce

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

Graspo CZ, s.r.o., Pod Štamberkem 334, 763 02 Zlín
Tel.: 577 606 233, 723 228 292, Fax: 577 104 052
E-mail: vasek.vymetalk@graspo.com

www.graspo.com

ANKETA

CO BYSTE DOPORUČIL HOSTŮM,

KTERÝ BY VE VAŠÍ RESTAURACI CHTĚLI OCHUTNAT „MORAVU“?



STANISLAV SLAVÍK
ŠÉFKUCHAŘ HOTELU
SKANZEN
MODRÁ

Jako typické krajové jídlo bych jistě doporučil domácí vepřovou paštičku podávanou s domácím chlebem, moravskou kyselici a jako hlavní chod vepřová líčka pečená na černém pivě, podávaná s pečenými brambory a zelným salátem. A jako sladkou tečku bych navrhl smažené ovoce ve vanilkovém těstíčku.



JAROSLAV KOLBASOVSKÝ
ŠÉFKUCHAŘ RESTAURACE
BOULEVARD
BRNO

Chuť Moravy – to nejsou jen místní recepty, jsou to především lokální prvotřídní suroviny. Proto bych doporučil některý ze steaků z vyzrálého masa z místních chovů a pochopitelně víno od moravských vinařů – toho nabízíme kolem 55 druhů.



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ WELLNESS
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE

Jako netradiční a přitom moravské jídlo v nové podobě bych doporučil vepřová líčka dušená na Ryzlinku rýnském, grilované nové brambory, malinový demi glace a prach z červené řepy. Za víno zřejmě Ryzlink rýnský v pozdním sběru, které navazuje na daný chod. Aktuálně bych také pozval k návštěvě našeho stánku na Food Festivalu Resortu Luhačovice v sobotu 16. srpna, pro který jsme připravili speciální festivalové menu.

partner



partner



nejlepší recepty na jednom místě

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 1. 8. 2014. Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625. Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.



IVAN ROZSYPAL
KUCHAŘ HOTELU
OCTÁRNA
KROMĚŘÍŽ

Když vynechám naši pověstnou svíčkovou, upozornil bych na uzený hovězí jazyk s koprovou omáčkou a vařeným vejcem, podávaný s domácím žemlovým knedlíkem a bramborami. Zapít tuto lahůdku můžete skvělým čepovaným pivem z Poličky, znojemským vínem nebo naší domácí limonádou. Tradičních moravských jídel vaříme samozřejmě daleko víc.



MARTIN STRAKA
ŠÉFKUCHAŘ HOTELU
RADUN
LUHAČOVICE

Určitě bych hostům Café restaurant RADUN**** doporučil vyzkoušet některé degustační menu v rámci našeho Festivalu prvorepublikových chutí. V srpnu nabízíme speciální menu připravené podle původních prvorepublikových receptur, prezentované v moderním stylu. Můžete u nás ochutnat třeba drůbkový kaldoun, uzeného pstruha, šneky po pražsku, telecí a kuřecí maso upravené odlišně než jsme zvyklí dnes a také zajímavé dobové přílohy a saláty. V naší prvorepublikové nabídce nebudou chybět ani dezerty, káva a zajímavě snoubené nápoje.



PŘEMYSL KOS
ŠÉFKUCHAŘ RESTAURACE
U JOHANA
ZLÍN

Celý náš nový jídelní a nápojový lístek je protkáno klasikou. Z moravských jídel bych volil jako předkrm domácí kachní paštiku s brusinkami. Hlavní chod by mohl sestávat z trhaných hovězích líček, koprové omáčky, pečených brambor s křepelčím vajíčkem, konfitovaného kachního stehna, kysaného zelí se špekem, červeného zelí s jablky a hřebíčkem či chlu-patých knedlíků. Skvělým dezertem jsou bramborové taštičky s povidly. K pití bych doporučil moravské víno a chybět by neměla ani slivovice, hruškovice či oskeru-šovice, nebo z nealka skvělé domácí BIO mošty.

JEDNOHUBKY

NOVÁ PIVNICE U OSLA

Nová pivnice U osla ve Zlíně na Podhoří v atraktivním irsko-anglickém stylu se otevře už v srpnu! Dopřát si zde můžete tankové Starobno Medium nepasterizované, ze stejného pivovaru pak i extra chmelený ležák Drak, Krušovické Pšeničné, Desítka a nefiltrovaný Mušketyr spolu s nealkoholickým pivem pro řidiče – Zlatopramen N/A, lákavě doplňují nabídku na čepu. Domácí speciality jako taliány, škvarková pomazánka, olomoucké tvarůžky na čerstvém chlebu, doma nakládání utopeniči a hermelín jsou samozřejmostí. Křupavou čerstvou pizzou pak určitě zaženete i větší hlad. Stávající prostor staré hospody U osla bude přebudován na stylovou nekuřáckou restauraci s nabídkou české a lehké středomořské kuchyně. Více na www.facebook.com/pivniceuosla



FESTIVAL PRVOREPUBLIKOVÝCH CHUTÍ

Café restaurant RADUN*** v Luhačovicích láká v srpnu na sympatický gastronomický koncept – Festival prvorepublikových chutí. Radun nabídne 5 festivalových menu inspirovaných jeho prvorepublikovou tradicí. Původní receptury se zde budou prezentovat v moderním stylu. Přijďte ochutnat prvorepublikovou kuchyni, která překonala desetiletí a stále má co nabídnout i nejnovějším hostům. Festival prvorepublikových chutí doplní doprovodný program s degustacemi snoubených vín, kávového umění, piva, destilátů či doutníků. Více na www.hotelradun.cz



PIVNÍ KOŠT VE ZLÍNĚ NEJVĚTŠÍ NABÍDKA PIVNÍCH SPECIÁLŮ



Už 8. Zlínský pivní košt, se uskuteční ve dnech **24. – 28. září** v prostorách Zelenáčovy šopy ve Zlíně. Budete mít možnost ochutnat piva převážně z minipivovarů celé ČR. Pivní košt se specializuje především na pivo, které se nedá koupit v žádné obchodní síti. Je dovezeno čerstvé přímo z minipivovarů, které si pivo vaří jen pro svou hospodu anebo blízké okolí. Aktuální nabídka pivního koštu je známa až na poslední chvíli, protože piva jsou převážně nepasterizovaná a nefiltrovaná a tedy živá s krátkou dobou trvanlivosti. Proto se provádí jejich svoz až těsně před koštem, aby zákazník měl pivo co nejčerstvější tak, jako tomu bylo za starých časů. Je tedy otázkou, co bude mít v tu chvíli který minipivovar zrovna navařeno a zaleženo. Více na www.sopa.cz

Text a foto: PR

KROMĚŘÍŽ OSLAVÍ KONEC SKLIZNĚ KRAJSKÝMI DOŽÍNKAMI

Ani letos nepřijdou zkrátka příznivci tradiční slavnosti ukončující sklizeň. Osmý ročník Dožíněk Zlínského kraje se uskuteční v Kroměříži ve dnech **22. a 23. srpna**. Tato akce se už stala neodmyslitelnou součástí kulturního života nejen města Kroměříže, ale i celého kraje, v němž je zemědělská produkce typická. Obžinky, dožatá, dočesná, žnivuvka, ožinek – pod těmito různými názvy se skrývá oslava ukončení sklizně obilí. V minulosti byla tato práce bez jakékoli vyspělé techniky opravdu náročná. Oslavy se většinou odehrávaly na statku hospodáře, který měl povinnost žence pohostit. „Dnešní doba je sice v mnoha ohledech jiná, avšak důvody k oslavě sklizně v našem kraji zůstávají. Letos se můžeme těšit na velmi pestrý program zahrnující jak tradiční část v podobě předání věnce hospodáři, vystoupení folklorních souborů a dožínkového průvodu, do kterého se už nyní přihlásilo rekordních 800 krojovaných osob, ale i několik inovací, z nichž například Dětská scéna na dvoře Starého pivovaru nabídne nejmenším účastníkům zábavné a zároveň i zajímavé strávení dožínkového odpoledne,“ uvedl mluvčí kroměřížské radnice Pavel Zrna. Program Dožíněk Zlínského kraje najdete na www.kromeriz.eu



RESTAURACE LÍPA S MODERNÍ GASTRONOMIÍ

V přívětivých prostorách restaurace v Lípě u Zlína své hosty nyní hýčká nový provozovatel. Těšit se můžete na zajímavý jídelníček a skvělé pivo. Přes oběd rovněž na výběr ze čtyř chutných menu. Jídla jsou připravována čerstvá a bez přidaných glutamátů a různých kořeních směsí, ve stylu moderní gastronomie. Jsou tedy zárukou gurmánského zážitku. Ten si užijete také na nové zastřešené zahrádce. Pro rodiny s dětmi je připraveno nejen dětské menu, ale i venkovní hřiště. Více na www.restaurace-lipa.cz



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



KROMĚŘÍŽSKÁ SCÉNA VAŘILA PRO PREZIDENTA

Scéna
RESTAURACE & KAVÁRNA

Tři vyhledávané podniky v centru Kroměříže – restaurace, kavárna a bowling bar – nesou nejen společný název Scéna, ale také četná ocenění, například nejlepší restaurace ČR mezi městy s památkami UNESCO. Velmi kladné bylo také hodnocení pořadu ČT Černé ovce i časopisu Reflex v testu kulinářského institutu.

Letos v červnu předložil šéfkuchař v rámci oslavy 20. výročí založení Nejvyššího státního zastupitelství ČR, jež slavnostně vyvrcholila na kroměřížském zámku, své delikatesy také prezidentu Miloši Zemanovi a dalším čelním představitelům státu, včetně nejvyššího státního zástupce JUDr. Pavla Zemana. Ten za dobře odvedenou práci restauraci poděkoval formou osobního dopisu.

Restaurace Scéna je nekuřácká, klimatizovaná a používá moderní styl přípravy a úpravy



pokrmů „sousedů“. Výjimečnou oblibu si kuchyně získala nejen pro denní výběr ze sedmi menu za příjemnou cenu, ale také díky pravidelné měsíční sezónní nabídce specialit, která koresponduje s ročním obdobím a dostupností kvalitních čerstvých surovin. Vzhledem k vyhlášenému kuchařskému umění jsou prostory restaurace s oblibou využívány pro firemní akce i rodinné oslavy.

Samozřejmostí denní nabídky **Kavárny Scéna** je velký výběr domácích dortů, dezertů a pohárů, ale i výtečné moravské víno z vyhlášených vinic. Občerstvení si můžete vychutnat jak v moderním klimatizovaném interiéru, tak v létě pod slunečníky na terase. Samozřejmostí pro váš komfort je i příjemná hudba Radia Kroměříž, Wi-Fi a vstřícný personál.

Dvě moderní dráhy nejsou jediným lákadlem nekuřáckého **Bowling baru Scéna**. Stylový námořnický interiéru a obří akvárium si užívají hlavně děti, zatímco dospělí se nechávají hýčkat širokou nabídkou točených i lahových pív, míchaných nápojů nebo grilovaných specialit.



Restaurace a kavárna Scéna
Tovačovského 2828, Kroměříž

www.restauraceakavarnascena.cz

Text a foto: PR

PEKELNĚ DOBRÁ KUCHYNĚ PŘÍMO POD ČERTOVÝMI SKALAMI

Vyhlašenému motorestu, který se nachází v Lidečce, malebné víšce v srdci **Valašska**, propůjčila jméno věhlasná přírodní památka – Čertovy skály. Útulně zrekonstruované prostory restaurace skýtají téměř magický výhled na tento pískovcový monument, který láká v každé roční době mnoho turistů, cyklistů a především horolezců.

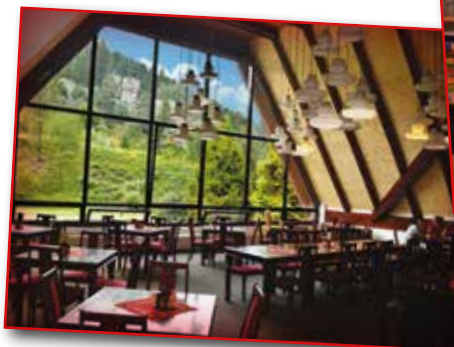
Není to však zdaleka jediná atrakce podniku – bohatý jídelní lístek je protká **valašskými specialitami** připravovanými výhradně z čerstvých surovin. Každý den čeká na návštěvníky výběr ze tří snídaňových, poledních a dokonce i večerních menu. O víkendech je kuchyně mimo **krajová jídla** zaměřena také tematicky na různé oblasti světa. Nápojový lístek pak nabízí lahodný Ostravar 10°, Staropraven 10° a 11° a pro řidiče samozřejmě i vychlazenou točenou nealkoholickou variantu nebo osvěžující malinovku. Na své si přijdou také milovníci dobrého moravského vína.

Díky umístění a dostatečným stravovacím i **ubytovacím kapacitám** včetně čtyř apartmánů je motorest Čertovy skály přímo stvořen pro společenská setkání, firemní školení, oslavy i školy v přírodě. K dispozici je kromě velkorysých prostor restaurace také salonek nebo diskotéka. Rodinná atmosféra spolu s vynikající kuchyní a možností četných outdoorových aktivit jsou zárukou originality každé takové akce.



**Připravujeme pro vás
miniwellness
a TRX fitness zone.**

**Užijte si krásu
a pohostinnost Valašska!**



MOTOREST ČERTOVY SKÁLY

Lidečko 466

756 12 Horní Lideč

tel.: +420 571 423 301

mob.: +420 606 024 295

www.motorestcertovyskaly.cz

Text a foto: PR

FOOD FESTIVAL LUHAČOVICE

PŘEDSTAVÍ HISTORII I SOUČASNOST LUHAČOVICKÉ KUCHYNĚ

Druhý ročník Food Festivalu Luhačovice přinese nahlédnutí do tajemství historické i současné luhačovicke kuchyně. Speciality pěti šéfkuchařů, ochutnávky, cooking show i program pro děti si můžete vychutnat už 16. srpna v Luhačovicích.

Na výlet do historie kulinářských specialit v Luhačovicích vás vezme okrašlovací spolek Calma, která představí nejen tradiční recepty a postupy, ale také kostýmy a oblečení, které **k historické kuchyni a stolování** neodmyslitelně patří. Moderní kuchyni pak přinesou nejen **šéfkuchaři pěti luhačovských hotelů**, kteří zde předvedou své umění, ale také například **Jiří Eichner nebo Stanislav Zukal**, který si pro hosty připravil také gurmánské překvapení na závěr své show. Pro děti je připraven program tak, aby se ani chvilku nenudily, pro unavené jedlíky bude k dispozici pikniková louka, kde budou moci v klidu vychutnat všechny chutě luhačovské kuchyně. Chybět nebudou ani ochutnávky, cooking show, soutěže a samozřejmě soutěž nejlépejší – **O nejchutnější kuchyni** Food Festivalu Luhačovice, kterou vyhodnotí sami návštěvníci.

Food Festival Luhačovice se uskuteční v sobotu 16. srpna 2014 od 10.00 do 19.00 hod. v Luhaparku (areál minigolfu) v Luhačovicích. Podrobné informace o programu jsou uvedeny na www.resort-luhacovice.cz

Své umění na Food Festivalu Luhačovice předvedou šéfkuchaři těchto hotelů:

St
★★★★★
HOTEL
AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
SPA & RESTAURANT

A★★★★★
ALEXANDRIA
Spa & Wellness hotel

LUHAČOVICE
Hotel Vyhlídka

HOTEL
VEGA
Superior

HOTEL POHODA
★★★★★



www.resort-luhacovice.cz

Resort Luhačovice Místa zážitků

Pochutnejte si na Food Festivalu

10.00 – 20.00
Areál Luhapark
Jurkovičova alej 77
Luhačovice

16.8.

Luhačovská kuchyně od historie po současnost, gastro speciality, program pro děti

info@resort-luhacovice.cz
www.facebook.com/ResortLuhacovice

Stamgasta Gurman, Coca-Cola, CLIP, alimex, BI-FU, PSING STUDIO, JIP, KESKO, makro, a others.

RESORT LUHAČOVICE

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

VYHRAJTE SE ŠTAMGASTEM & GURMÁNEM JEDNODENNÍ POBYT V LUHAČOVICÍCH A VSTUPENKU NA FOOD FESTIVAL

Odpovězte správně na soutěžní otázku a vyhrajte pobyt v Luhačovicích a 2 vstupenky na Food Festival Luhačovice, který se uskuteční 16. srpna 2014.

Který ročník Food Festivalu letos bude v Luhačovicích?

a) první b) druhý c) třetí

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zašlete do 11. srpna 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. Odesílatel správné odpovědi s pořadovým číslem 111 vyhrává. Výherce soutěže bude vyrozuměn prostřednictvím SMS.



Sledujte aktuality o akci na Facebooku.





www.ogar.cz



Neděle

3.8.

20:00 hod.

GEORGE & BEATOVENS

s **KAHOVCEM** a **SODOMOU**

NEZAPOMENUTELNÉ HITY PETRA NOVÁKA

Pátek

8.8.

20:00 hod.

POUTNÍCI

Čtvrtek

14.8.

20:00 hod.

Pavlaína JÍSOVÁ

Královna folku a přátelé
křtí nové CD...

Pátek

29.8.

20:00 hod.

NEZMAŘI

a **MIKI RYVOLA**

Neděle

31.8.

20:00 hod.

PLAVCI

Legendární kapela jak za starých časů...

Sobota - Neděle

VALAŠSKÁ

16.-17.8. ŽRANICA

aneb **OGAR FOOD FESTIVAL**

Denní
menu

od **49,- Kč**

Taneční večery
pro všechny
generace

každé
ÚTERÝ

775 980 012

HOTEL OGAR - LUHAČOVICE

**Východní
Morava
má jiskru!**



www.vychodni-morava.cz



**Východní
MORAVA**

KOUZLO ROZMANITOSTI



ROP

Střední Morava

Evropská unie
a Evropský fond pro regionální rozvoj
jsou partnery pro váš rozvoj



inzerce

HOTEL POHODA

★★★★

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

Salonky až pro 100 hostů

Vynikající cateringové služby

Pohodové ubytování

Restaurace s moderní gastronomií

Relaxační centrum s bazénem

Snadné parkování

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz



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

Ukázka slavnostního menu:

Carpaccio z marinovaného lososa, chlebová tyčinka
s rozmarýnem a wasabi creme fraiche

Drůbeží vývar s julienne zeleninou, vlasové nudle
a játrový knedlíček se zázvorem

Kuřecí prso připravované ve vakuu, soufflé s mladým
hráškem, parmazánová omáčka a slaninový chips

350 Kč



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

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ADRESÁŘ PRŮVODCE

BOWLINGY

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARČUCHŮ
viz rubrika Restaurace

CATERINGY

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



GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

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.



HOTELY A PENZIONY

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

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice
Tel. 577 131 650, 577 133 750
www.ogar.cz



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 čtvrt 447, Luhačovice
Tel. 577 103 692
www.hotelradun.cz



HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice
Tel. 577 154 111, 724 968 179
www.hotel-ambra.cz



HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábreží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavika 336, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM
náměstí 3. května 1877, Otrokovice

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



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



HOTEL BUCHLOV
Polesí 297, pod hradem Buchlov

HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

HOTEL MLÝN VELEHRAD
Na Hrádku 4, Velehrad

vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties



HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

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



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 FRESKA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

KAVÁRNY



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

CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

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

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

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA & ČOKOLÁDOVNA KOSTKA
Soudní 5549, Zlín

KAVÁRNA V BUSINESS LINE
Lorencova 3791, Zlín

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

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
náměstí 3. května 1302, Otrokovice

MOJE DÍLNA
kavárna & kreativní dílna
tř. T. Bati 39, Zlín

MR. COFFEE, PRAŽÍRNA KÁVY
Soudní 5549, Zlín

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

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

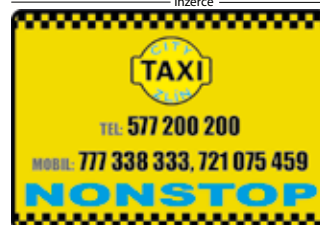
PIZZERIE

OGAROVA PIZZA
Tel. 606 34 35 36 (Zlín, okolí)
Tel. 606 47 48 49 (Otrokovice, Napajedla)
www.ogarova-pizza.cz



PIZZERIA U FORMANŮ
tř. Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIA VASSALLO
K. H. Máchy 83, Otrokovice-Kvítkovice



PIZZERIE LA STRADA
tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2
Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIE, BAR, HERNA DUBLIN
Kaunícova 62, Uherský Brod

POTRAVINY A NÁPOJE

DARY KRAJE
Kvítková 540, Zlín

FARMÁRKA 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
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

QUICKDELI.CZ
Hulínská 1799, Kroměříž
Výroba chlazených jídel.

KÁVA - ČAJ
Ztracená 73, Kroměříž

RESTAURACE

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

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT
Benešovo nábřeží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRÁK
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 LÍPA
Lipa 300, Zlín
Tel. 577 113 588
www.restaurace-lipa.cz

RESTAURACE MYSLIVNA
tř. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lipa 259, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučková 5240, Zlín

RESTAURACE QUICKDELI
Makro Zlín-Malenovice

RESTAURACE TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín-Přiluky

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, Zelechovice 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

SPORTARENA U JELENA
tř. 2. května 1036, Zlín
Tel. 577 001 651
www.arenaulelena.cz

U 7 HRČÍCHŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ
Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín-Malenovice

U OSLA
L. Váchy 517, Zlín-Podhoří (OC Podhoří)
www.pivniceuosla.cz

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

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

BALON CENTRUM BŘESTEK
restaurant – penzion, Břestek 316

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 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

POD STAROU KNIHOVNOU
Kollárova 528/1, Kroměříž

R – CLUB
Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž
Tel. 604 419 020
www.restauraceakavarnascena.cz

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 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

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

ZÁBAVA

GALAXIE ZLÍN
Vršava, Zlín

inzerce

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

RESTAURANT TIP

ANEK KDE NÁM CHUTNÁ



Startuje nový nezávislý projekt Restaurant Tip aneb kde nám chutná s doprovodnou soutěží **Nejoblíbenější restaurace roku 2014**. Restaurant Tip vychází jako tištěný celobarevný průvodce (v prodeji ve vybraných trafikách, na čerpacích stanicích a hlavních pobočkách České pošty za 99 Kč). Průvodce má webové stránky www.restaurant-tip.cz, profil na Facebooku a doprovodnou soutěž **Nejoblíbenější restaurace roku na webových stránkách projektu**.



Smyslem projektu je mapovat restaurace České republiky, od těch proslulých, po zatím neobjevené, neznámé, ale rovněž zajímavé podniky. Ty, kam lidé rádi chodí a kde jim chutná. Restaurant Tip není a nebude gastro inspektořem, který by vybíral podniky prioritně podle profesionálního pohledu na úroveň jídla, obsluhy či interiéru. Kritériem pro zařazení restaurací bude jejich oblíbenost, u většiny z nich je kladen důraz i na využívání regionálních surovin a produktů. Restaurace za uvedení v tištěném průvodci ani na webu neplatí žádný poplatek, jejich zalistování je zdarma.

První ročník průvodce vytvořil tým lidí, kteří mají rádi kvalitní kuchyni, zajímají se o trendy v moderní gastronomii, baví je gastrotruristika. Zařazených 250 + 1 restaurací bylo vybráno na základě tipů od profesionálů z oblasti gastronomie a partnerů. Part-

nery projektu se staly Asociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR), CzechTourism, Ministerstvo zemědělství ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR (AKC ČR), Čsl. svaz kuchařů v Praze, PEPSICO, Budvar a Kia. Projekt zaštiťují tzv. naši guru, známí šéfkuchaři a odborníci jako např. Miroslav Kubec, Jaroslav Sapík, David Šašek, Silvie Sulanská či Emanuel Ridi, kteří jsou garanti kvality zařazovaných restaurací.

Nedílnou součástí projektu je doprovodná soutěž o **Nejoblíbenější restauraci roku**, jejímž vyhláшателеm je pro rok 2014 AHR ČR. Soutěž probíhá na webu www.restaurant-tip.cz od 20. 5. do 31. 10. 2014. Každý soutěžící může dát svůj hlas až 3 oblíbeným restauracím. V prvním ročníku bude vybírat jak z 251 uvedených, tak zároveň může připojit tip na svůj oblíbený podnik a hlasovat pro něj. V listopadu 2014 budou vyhlášeny restaurace, které dostaly v jednotlivých 13 krajích ČR a Praze nejvíce hlasů, a bude oznámeno jméno restaurace s absolutně nejvyšším počtem hlasů - **Nejoblíbenější restaurace roku 2014**. Pro hlasující veřejnost jsou připraveny ceny v hodnotě téměř 100 000 Kč.

ZVEME VÁS NA ROADSHOW AHR ČR DO ZLÍNA!

Po úspěšných akcích Roadshow si dovoluujeme pozvat všechny profesionály z oboru hotelnictví na Roadshow AHR ČR do Zlína, hotel Baltaci Atrium dne **8. 10. 2014**. Pokud naše akce ještě neznáte, přijměte toto pozvání a přijďte na jednodenní seminář pro majitele, manažery hotelů, penzionů, restaurací a gastronomických zařízení. Letos jsme si pro Vás připravili opravdu zajímavý program. Akce začíná v 9.00 hod. registrací a končí v 15.00 hod. tombolou a obědem. Účast je ZDARMA! Přihlásit se můžete online na webové adrese akce.ahr-cr.cz nebo pošlete e-mail na svecova@ahr-cr.cz.



Zdroj: AHR ČR

FOR GASTRO & HOTEL

Pražský veletržní areál **PVA EXPO PRAHA v Letňanech** letos na podzim nabídne odborníkům z oblasti HORECA již 4. ročník odborného veletrhu FOR GASTRO&HOTEL ve dnech **25. – 28. 9. 2014**.

Představí nové inspirace, novinky a trendy z tohoto oboru, gastronomická zařízení, technologie, praktické ukázky a tipy pro vybavení restaurací a hotelů.

Akte také nabídne atraktivní doprovodné programy pořádané partnery veletrhu, jako jsou AKC ČR, Česká barmanská asociace ČR, Profesionální sdružení nápojových cest, T&M Creative, MASO PROFIT, CULINARY či Carving studio pana Procházky.



Chybět nebudou ani firmy, které přinášejí na český trh nové produkty, či otevřely nebo se chystají otevřít nové pobočky či prodejny. Veletrh je profesionálním místem pro nové obchodní příležitosti a setkání s odborníky.

Více informací o veletrhu i jeho doprovodném programu najdete na **www.for-gastro.cz**



VYČERPÁVAJÍCÍ HONBA ZA SLEVAMI

Na heslo sleva reaguje pochopitelně každý. Jakákoli úspora hřeje u srdce, ať už se jedná o každodenní nákup potravin, či o výjimečné a dlouho plánované pořízení elektroniky, nábytku nebo auta. Ne vždy je ovšem sleva tak laskavá, jak vypadá.

Lidé jsou schopni kvůli slevám urazit i velké vzdálenosti, avšak často si neuvědomují, jak tím zvyšují své provozní náklady. Mnohdy také podléhají svodům prodejců, kteří nabízejí podobné zboží, ovšem s bezkonkurenčně nízkou cenou. Málokdo si pak uvědomuje, že **podobné neznamená stejné** a že se složení výrobku může lišit v detailech, jež však mohou být pro chuť, bezpečnost, trvanlivost či třeba zdravotní nezávadnost směrodatné.

Dovolíme si malý příklad, jak také fungují slevy: dostali jste od nového dodavatele nabídku másla o 10 Kč levnějšího, než je to, které nabízí váš stálý dodavatel. Množství levnějšího másla je však omezeno a nový dodavatel nenabízí dopravu až do vaší provozovny, pokud nedosáhnete určité výše objednávky. Zdá se vám, že ačkoli se jedná o cenu platnou pouze na prodejní či ve skladu, vypadá nabídka velmi atraktivně? Ti, kdo dobře zvládají

kupecké počty, začínají tušit, že výhodnost takové akce je přinejmenším rozporuplná.

Na konkrétní slevy je třeba nahlížet z více úhlů. Do proměnných při výpočtech je nutné dosadit také časové ztráty a náklady na pohonné hmoty. Pokud chcete argumentovat tím, že při velkých odběrech se to vyplatí, zkuste se nejdříve zeptat svého stálého dodavatele, zda by při vašich nákupech nemohl zvážít lepší cenu. Pokud jsou vaše objednávky skutečně velké, jistě se domluvíte na zajímavých číslech i s ním. **Pokud tedy budete při svém podnikání myslet obchodně, ekonomicky a především lo-gicky, obejdete se snadno i bez sporných slev.**

Text: Tomáš Novotný

OLIMA CUP 2014 OLOMOUC

GASTRONOMICKÁ SOUTĚŽ PRO PROFESIONÁLY I VEŘEJNOST



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pobočka Severní Morava a Slezsko a Výstaviště Flora Olomouc pořádají v rámci 19. ročníku festivalu gastronomie a nápojů OLIMA 2014 a u příležitosti prezentace výrobků oceněných titulem „VÝROBEK OLOMOUCKÉHO KRAJE 2014 (VÝROBEK O. K.)“ populární kuchařské a cukrářské soutěže pro profesionály i širokou veřejnost. Ty se uskuteční ve dnech 2. až 5. října a slibují velkolepou podívanou pro všechny příchozí.

Kuchařská soutěž

v kategorii junior patří dvojicím tvořeným učitelem či instruktorem gastronomické školy a studentem, kategorií senior určuje působnost na některé ze specializovaných škol a minimální věk 21 let. Obě skupiny mají společné zadání – pokrm obsahující kuřečí stehno. Jejich výkony bude hodnotit odborná porota, na své si přijdou však i hosté.



Cukráři – junioři se pak spolu se svým mistrem pokusí uspět v soutěži **zdobení dortů**, jejichž námětem je netradičně Halloween. Podzimní tematika je zadáním rovněž pro cukráře seniory, kteří však nemusí být vyučení či aktivní v provozu. Jedná se o **soutěž pro všechny tvořivé nadšence** sladkého pečení, jejichž výrobky budou pastvou pro oči i chuťové pohárky porotců i návštěvníků akce.



Vítaným zpestřením programu bude také klání v carvingu, tedy vyřezávání dýní s libovolnými motivy. Tato soutěž se uskuteční v sobotu 3. října od 11.00 hod. a je určena všem kategoriím – juniorům, seniorům, profesionálům i laikům. Podmínkou jsou vlastní dýně, originalita a nadšení.



Uzávěrka přihlášek do všech disciplín je 28. září 2014, přihlášky a propozice, stejně jako podrobnosti o programu, najdou zájemci na stránkách Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, www.akc.cz

Záštitu nad soutěží převzali náměstek hejtmana Ing. Zdeněk Švec, náměstkyně primátora Statutárního města Olomouce Mgr. Eva Machová, Prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR a WACS – Bc. Miroslav Kubec, Prezident Asociace restaurací a hotelů ČR – Ing. Václav Stárek.

NAVŠTĚVUJETE RÁD RŮZNÉ GASTRONOMICKÉ AKCE?

POKUD BYSTE STÁL PŘED ÚKOLEM USPOŘÁDAT GASTROFESTIVAL U NÁS NA MORAVĚ, JAKÉ TRADIČNÍ A VÁMI OBLÍBENÉ MORAVSKÉ JÍDLA A PITÍ BY NA NĚM NESMĚLO CHYBĚT?



RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN

Gastronomické akce navštěvuji rád, protože na nich máte možnost díky malým, degustačním porcím ochutnat spoustu zajímavého jídla. Každý ze zúčastněných se chce většinou pochlubit tím nejlepším a nejzajímavějším ze svého jídelního lístku, takže máte ideální možnost zjistit, co a jak kdo vaří a jak to chutná. Pokud bych měl pořádat gastrofestival na Moravě, určitě by na něm nesměla chybět valašská kyselice, vepřo knedlo zelo, svíčková se šlehačkou a brusinkami, taštičky plněné povídky a sypané mákem a jako dezert valašský frgál. No a k pití samozřejmě slivovice, eventuálně nějaké dobré moravské bílé víno, kterého je na Moravě opravdu nepřeberné množství.



ALEŠ DOPITA
ŘEDITEL MAKRO
OLOMOUC

Gastronomické akce velmi rád navštěvuji a dokonce vyhledávám, nejsem líný za nimi i cestovat poměrně velké vzdálenosti, protože tam vždy najdu něco inspirujícího, nového a zajímavého. Letos jsme dokonce byli i partnery kuchařské soutěže Moravský kuchař, která se konala přímo v areálu Makro Olomouc. Soutěžilo 19 profesionálních kuchařů z celé Moravy. Ve dvou kategoriích, juniorské (studenti škol zabývajících se gastronomií) a seniorské (profesionální kuchaři). Jako hlavní téma byl vybrán losos a jeho všemožné úpravy. Pokud bych měl pořádat gastrofestival, určitě bych chtěl, aby byl zaměřen směrem k lokálním zdrojům surovin a ke klasické regionální kuchyni, ale nějak jinak, moderně. Nedávno jsem například měl možnost v jedné nově otevřené olomoucké restauraci ochutnat typické české jídlo – svíčkovou na smetaně s knedlíkem v moderní úpravě, a musím říct, že to byla opravdová lahůdka. Maso připravované metodou „sous vide“, omáčka odlehčená díky využití molekulární kuchyně na takovou vlastně lehkou a nadýchanou pěnu, a k tomu miniaturní karlovarské knedlíčky, prostě paráda. Je vidět, že když se chce, tak to jde.

Text a foto: AKC ČR

inzerce

19. ročník výstavy ovoce, zeleniny a školkařských výpěstků

Flora Olomouc

2. - 5. října 2014



OLIMA • Festival gastronomie a nápojů
Flora košt – Grand Prix ovocných destilátů
Dny moravských vín



PODZIMNÍ ZAHRADNICKÉ TRHY
Prodej květin, okrasných dřevin, zahradnického sortimentu, pomůcek a potřeb pro zahradníky a zahrádkáře



SLOVÁCKÉ SLAVNOSTI VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK



Dvanáctý ročník **SLOVÁCKÝCH SLAVNOSTÍ VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK** se v Uherském Hradišti, srdci Slovácka, studnici lahodného vína, folkloru, lidových tradic, řemeslného umu, radosti a dobrých lidí, uskuteční tradičně v druhý zářijový víkend – ve dnech 13. a 14. září.

V kraji, kde řeka Morava pomalu plyne krajinou, dává jí své bohatství a jiskru života, se jedná o jedinečnou akci, v níž se snoubí temperament lidových tradic, pestrost slováckých krojů a muziky s živelností a spontánní atmosférou. Slavnosti nejsou jen „obyčejným“ folklorním festivalem, ale skutečnou reprezentativní národopisnou slavností více než šedesáti měst a obcí z celého regionu Slovácka.

Město Uherské Hradiště otevře svou náruč a své památkové objekty tisícům návštěvníků. Vzácně se podíváte do míst, která jsou oku veřejnosti po zbytek roku přísně skryta. Městská náměstí, ulice, domy a jejich nádvoří, vinné sklepy i lodě na řece Moravě ožijí pestrým kulturním programem, v němž je pamatováno jak na milovníky vína a folkloru, tak na děti.



MALÁ PROGRAMOVÁ OCHUTNÁVKA

SOBOTA 13. ZÁŘÍ 2014

- 9.00 hod. **SLAVNOSTNÍ PRŮVOD** z Vinohradské ulice na Masarykovo náměstí
- 12.30 – 17.00 hod. **MUZIKANTSKÉ LODĚ** – plavba muzikantských lodí Morava a Danaj dle pevně stanoveného plavebního řádu na trase Batův kanál – Jarošov (zahrají country, folk a jazzové skupiny), gastronomická přehlídka rybích specialit v přístavišti
- 11.00 – 16.00 hod. **PREZENTACE MIKROREGIONŮ** – Kolejní nádvoří, Reduta a nádvoří Reduty, Smetanovy Sady, Jezuitská zahrada, nádvoří a sklepy Františkánského kláštera, nádvoří Justičního paláce, nádvoří Staré radnice, Galerie Slováckého muzea, Mariánské náměstí
- 16.00 – 18.00 hod. **OPIME SA PĚSNIČKŮ...** – hlavní program u Slovácké budy (komponovaný pořad písní a tanců na motivy vína s vyhlášením a předáním divácké ceny „Slovácký šohaj“)
- 18.30 – 20.00 hod. **MLADÁ VÍNA S HARAFICOU** – večerní koncert na Masarykově náměstí
- 19.00 – 24.00 hod. **VEČERNÍ POŘADY NEJENOM VE SKLEPECH S POSEZENÍM U CIMBÁLU** – Slovácká buda, U Musilů, Hotel a restaurace Koníček, U Juráků, U Skryjů, atrium pod Starou radnicí, vinotéka Hruška, atrium Havlíčkova, Kolejní nádvoří, Vinný stan

NEDĚLE 14. ZÁŘÍ 2014

- 10.30 hod. **CM HRADIŠŤAN** – koncert duchovních písní v Kostele Zvěstování Panny Marie
- 12.00 – 13.00 hod. **NATALIKA** – odpolední koncert world music na Masarykově náměstí
- 13.00 – 14.00 hod. **Z KRAJA POD JAVORINŮ** – přehlídka nejstarších typů krojů Bílých Karpát na Kolejním nádvoří
- 14.30 – 16.00 hod. **MISTRŮVANKA** – odpolední koncert dechové hudby na Masarykově náměstí

KOMPLETNÍ PROGRAM NAJDETE NA:
www.slavnostivinauh.cz



BURČÁKOBANÍ NA DVOŘE 2014

BURČÁK, DOBRÉ JÍDLO I ZÁBAVA

Poslední prázdninový víkend – v pátek 29. a v sobotu 30. srpna, se uskuteční druhý ročník BURČÁKOBANÍ NA DVOŘE Městského divadla Brno (MdB).

Stejně jako v loňském roce vám zde nabídnou první kvalitní moravský burčák. Kromě toho budete moci ochutnat i částečně zraje hroznový mošt ze země EU, jež můžete porovnat právě s pravým burčákem z Jižní Moravy. Kuchaři z restaurací Boulevard a Nekonečno se postarají o kvalitní jídla, podávaná v průběhu této jedinečné akce v nádherném prostředí Divadelního dvora MdB. Těšit se můžete také na velmi bohatý a zajímavý kulturní program.

Ve jménu poctivého burčáku nezapomeňte, že „Na Dvoře to prostě žije...”

Text a foto: PR



PROGRAM

PÁTEK 29. SRPNA

14.00 – 19.00 hod. **Celé odpoledne Cimbálová muzika**
Tomáše Zouhara pod vedením Ivana Gašpara Hřiska
 16.00 hod. **Kuchařská show kuchařů Brixton gastro**
 – vyzrálé hovězí steaky
 18.00 hod. **Muzikálová vystoupení herců MdB**
 19.00 hod. **Lidopop**
 21.30 hod. **Soutěže s vinařskou tematikou**

SOBOTA 30. SRPNA

11.00 hod. **DJ, reprodukováná hudba**
 14.00 hod. **Kuchařská show kuchařů Brixton gastro**
Skupina Starý Fory
 17.00 hod. **Soutěže s vinařskou tematikou**
 18.00 hod. **Maxijedlík**
 19.30 hod. **Zoniga a větry z jihu**
Celým programem provází moderátor Ilja Kreslík

BURČÁKOVÉ NÁZVOSLOVÍ

Někteří vinaři se nespokojí pouze s označením burčák, a tak pojmenovali různé fáze kvašení moštu, resp. burčáku. První stadiem je tzv. „**burčák sladký**“: jak již název napovídá, převažuje cukr, alkoholu je zatím málo. Následuje fáze, kdy je burčák „**ve varu**“, tedy s maximální aktivitou kvasinek, poměr cukru a alkoholu se vyrovnává. Toto je fáze, která je pravým burčákem. Následuje fáze „**po zlomu**“, kdy již převažuje alkohol a vystupují kyseliny. To už je po burčáku i když někteří vyhledávají právě tuto fázi.

www.burcakobranibrno.cz

VE MENA Z BOUTIQUE GURMÁN MÍŘÍ NA SLAVNOSTI VÍNA

Až zamíříte na Slavnosti vína do Uherského Hradiště nebo na znojemské či pálavské vinobraní, s největší pravděpodobností narazíte na Vemena. Neboli na stánek od Boutique Gurmán, který je vždy plný těch nejlepších sýrů a dalších delikates. Neostýchejte se a račte vstoupit! Ochutnáte vynikající sýry z Holandska i jiných částí Evropy. Na grilu budou pro vás zlátnout voňavé oštěpky, na raclettovači se rozteče vynikající sýr Raclette, aby vám ho naši sýraři namazali na chléb s cibulkou. Budete si moci dát i naše vynikající pomazánky. Pro všechny labužníky připraví náš šéfkuchař Radim Svačina fantastické pochoutky z lanýžů. Plánuje i speciality z masa a další perly své kuchyně.

Více informací najdete na vemena.cz



Přijďte k nám, nařezeme vám!



HOTEL MLÝN VELEHRAD****

RODINNÝ HOTEL MLÝN SE NACHÁZÍ V SRDCI SLOVÁCKA, V POUTNÍM VELEHRADU S HISTORIÍ HODNOTNOU, ALE I VINAŘSKOU TRADICÍ.

- UBYTOVÁNÍ PRO 52 OSOB • VINNÝ SKLÍPEK S DEGUSTAČNÍ MÍSTNOSTÍ
- DEGUSTACE SE SOMELIÉREM • FIREMNÍ ŠKOLENÍ • SPOLEČENSKÉ AKCE
- RAUTY • SVATEBNÍ SERVIS • CATERING • OUTDOROVÉ AKTIVITY
- POBYTOVÉ BALÍČKY • CYKLOSTEŽKY • RELAX CENTRUM



HOTEL MLÝN VELEHRAD ****, NA HRÁDKU 4, 687 06 VELEHRAD

TEL.: +420 572 571 460, E-MAIL: HOTEL@MLYNVELEHRAD.CZ

WWW.HOTELMLYN.CZ

MÁTE RÁDI KÁVU?

UŽ TEĎ SE MŮŽETE TĚŠIT NA TÝDEN KÁVY!

První říjen je Mezinárodním dnem kávy. Brno se zakořeněnou tradicí kavárenství a největší koncentrací kaváren v České republice se jej rozhodlo již počtvrté řádně oslavit spolu s vámi. Kávou provoněný svátek netrvá jediný den, ale celý následující týden až do sedmého října! Kávový program je věnován poutavému příběhu kávy od jejího pěstování, přes pražení až po způsoby přípravy a následnou konzumaci. Týden kávy slaví nadšeně desítky kaváren, které připravují po dobu festivalu originální kávové a kulturní akce.

**Týden
kávy**
BRNO 2014



Pamatujete si, kdy a jak myšlenka na Týden kávy vznikla?

Myšlenka vznikla už před pěti lety, kdy jsme hledaly termín pro oslavu svých narozenin, které máme obě v září. Vzhledem k vytíženosti nás obou připadl společný volný den právě na 1. října. Oslavu

j jsme chtěly mít tematicky laděnou, a tak jsme se pustily do hledání. Shodou okolností jsme zjistily, že právě 1. říjen je Mezinárodním dnem kávy, který se u nás do té doby vůbec neslavil. Toto téma nám cinklo do společné noty, protože jsme v té době společně pracovaly v jedné kavárně a byly kávou opravdu posedlé. V roce 2011 byl první Týden kávy na světě. Na téma kávy se začalo nabalovat příliš mnoho nápa-

dů na to, aby oslava zůstala jen u jednoho dne, tak se oslavy rozšířily na celotýdenní slavnost.

Jak dlouho trvaly přípravy prvního ročníku a jaký byl zájem ze strany kaváren?

Na první ročník jsme si musely počkat rok. Pracovaly jsme na něm asi půl roku a mile nás překvapilo, že účast kaváren byla od začátku opravdu vysoká a akce vůbec poprvé v takovém množství spojila jinak konkurenční podniky pro společnou věc – šíření kávové osvěty a hrdou prezentaci kavárenského Brna. Co nás velice potěšilo, byl již v druhém ročníku zájem o zapojení se do akce také ze strany kaváren mimobrněnských, jejichž počet každoročně stoupá. V každém ročníku se zapojilo kolem osmdesáti kaváren. Věříme, že do letošního čtvrtého ročníku se zapojí až sto kaváren.

Co myslíte, že účastníky baví nejvíce?

Na základě ohlasů návštěvníků festivalu, které jsme získaly jak emaily tak formou online dotazníku, to jsou určitě degustace, trhy kávy a workshopy.

S velkým zájmem se v minulých ročnících setkaly přednášky. Proto jsme se rozhodly věnovat letos přednáškám celý jeden festivalový den.

Jaký posun jste zaznamenaly loni?

Třetí ročník přinesl zapojení více mimobrněnských kaváren a celkově zvýšil povědomí brněnských obyvatel o akci. Ohromný nárůst zájmu jsme sledovaly u trhů kávy.

Co přinese letošní ročník nového?

Čtvrtý ročník by měl výrazněji prohloubit globální povědomí o kávě nejen jako produktu ke konzumaci, ale také o tom, kde příběh kávy začíná. Letošní ročník obohatí účast zahraničního hosta. Návštěvníci i kavárníci se mohou těšit na osobní setkání s pěstitelem, pražičem, degustátorem a znalcem kolumbijské kávové kultury, země s největší produkcí kávy na světě.

Kateřina Eichlerová a Lucie Karafiátová
organizátorky Týdne kávy

Text a foto: PR

Delikana
Eiscafe

**nově OTEVŘENÁ
CUKRÁRNA**

u náměstí - třída Tomáše Bati 193, Zlín

italská zmrzlina • zákusky • poháry
snídaně • palačinky • saláty
limonády • alko & nealko koktejly

OTEVŘENO – PO - NE 7.30 - 21.00

**2 PATRA • PŘES 400m² • DĚTSKÝ KOUTEK
BUSINESS BOXY • ZAHRÁDKA PŘED BUDOVOU
KLIDOVÁ ZAHRÁDKA ZA BUDOVOU**

ZVEME VÁS NA TÝDEN KÁVY
VE DNECH 1. – 7. ŘÍJNA 2014
V TĚCHTO KAVÁRNÁCH:



GOLDEN CAFE

GOLDEN CAFE

nám. Míru 174, OC Zlaté jablko, Zlín, tel. 571 817 201,
www.goldencafe.cz **Zlín**



KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO

Kvítková 119, Zlín, tel. 776 500 030,
www.facebook.com/zlatezrnko **Zlín**



CAFFE ZONE

Partyzánská 7043, Zlín, tel. 573 035 060,
www.caffezone.cz **Zlín**



HOUSE 23

Vavrečkova 5262, areál Svit, Zlín **Zlín**



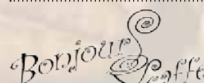
ICE CAFE

třída 3. května 1170, OC Centro Zlín, tel. 777 014 705,
www.icecafe.cz **Zlín-Malenovice**



ICE CAFE

Dr. Veselého 177, Luhačovice, tel. 777 014 705,
www.icecafe.cz **Luhačovice**



BONJOUR CAFFE

Nábřeží 1066, Luhačovice, tel. 777 014 705,
www.icecafe.cz **Luhačovice**



CAFE&COCKTAIL BAR TERRASSA

Dlouhá 5617, Zlín, tel. 605 001 651,
www.facebook.com/terassazlin **Zlín**

CHTĚLI BYSTE SE JEŠTĚ ZAPOJIT DO AKCE TÝDEN KÁVY?
ZAVOLEJTE NÁM NA TEL. 777 862 625. UZÁVĚRKA JE 8. SRPNA!



Váš pivní společník
v horkých letních dnech!

Velký výběr lahvových
i sudových piv

Výhradní prodejce piva
ze Zámeckého pivovaru
Břeclav ve Zlínském kraji

Široký sortiment alko
i nealko nápojů a pochutin



www.pivniandel.cz / +420 724 412 857

Sladké pečení

výstava kreativního pečení

10. – 12. října 2014

Výstaviště Černá louka Ostrava



www.cerna-louka.cz

ORGANIZÁTOR:



MEDIÁLNÍ PARTNEŘI:

Štamgast
& Gurmán



KAVÁRNA V KOSTCE

Soudní 5549, Zlín, tel. 608 555 013,
www.kavarnavkostce.cz

Zlín



MR COFFEE

MR. COFFEE, PRAŽÍRNA KÁVY

Soudní 5549, Zlín, tel. 773 480 510,
www.kavarnavkostce.cz

Zlín



CAFE KLÁŠTER

Komenského 305, Napajedla, tel. 737 230 565,
www.facebook.com/cafeklaster

Napajedla



BAR AQUARIUM

Josefa Štancila 154, Uherské Hradiště, tel. 734 332 605,
www.aquariumbar.cz

Uherské Hradiště



SKANDAL BAR

Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště, tel. 725 878 818,
www.skandalbar.cz

Uherské Hradiště



JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY

Vlčnovská 2344, Uherský Brod, tel. 572 626 725,
736 480 425, www.jamaicafe.cz

Uherský Brod



KAVÁRNA SCÉNA

Tovačovského 2828, Kroměříž, tel. 604 419 020,
www.restauracekavarnascena.cz

Kroměříž



OPEL MOKKA
úplně jiná káva!

www.opelzlin.cz

Mikona Auto s. r. o.,
největší prodejce vozů OPEL
ve Zlínském kraji

**Když medovník,
tak staročeský!**



Staročeský medovník 1750 g
700 g
new 400 g

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)
new 100 g (1 ks v balení)

Nové příchutě
– karamel, koňak, kakao, na objednávku!



Vyrábí a dodává:

Medoks s. r. o.

tel. 739 228 431, 774 636 290 | www.medoks.cz

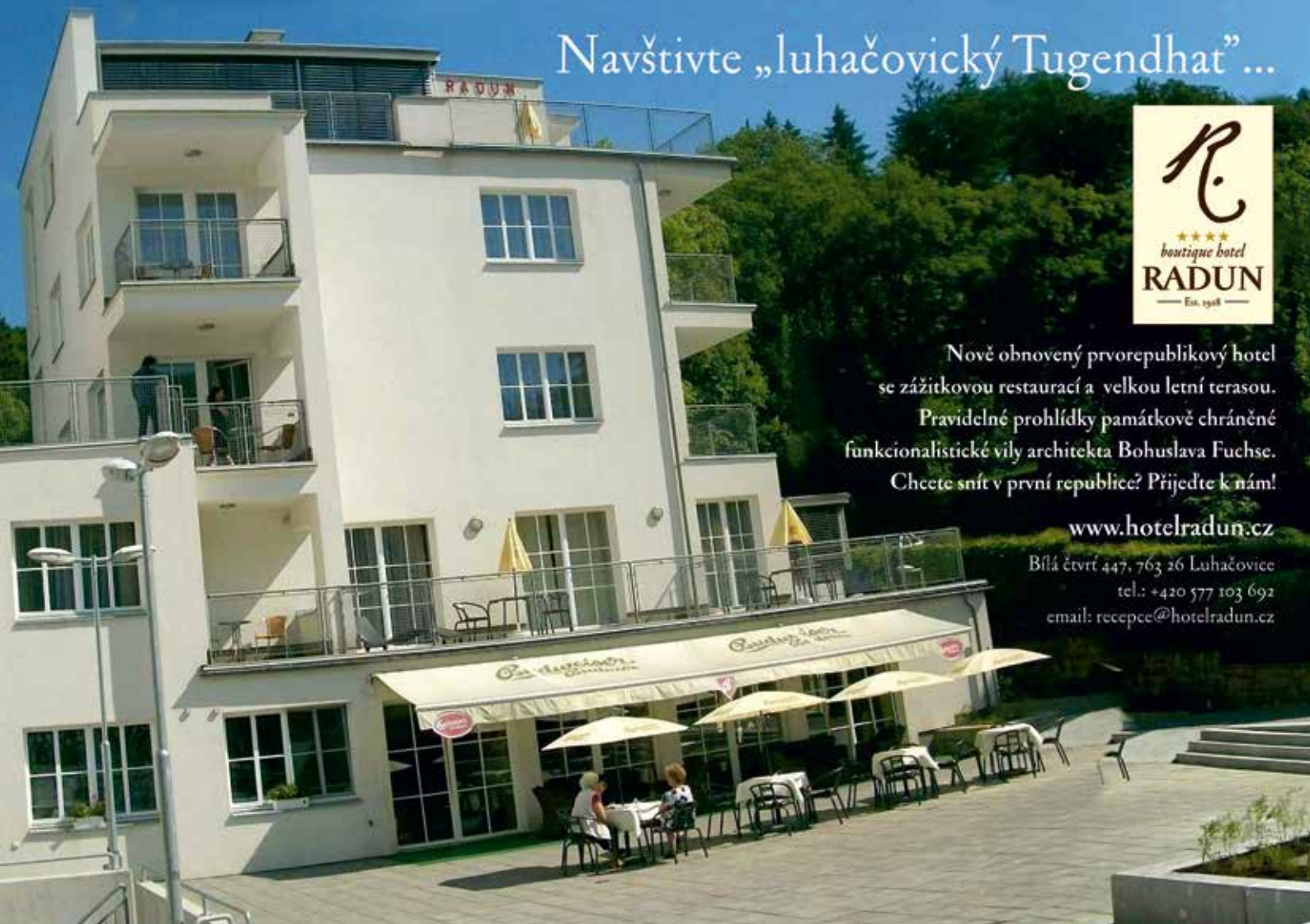
Navštivte „luhačovický Tugendhat“...



Nově obnovený prvorepublikový hotel
se zážitkovou restaurací a velkou letní terasou.
Pravidelné prohlídky památkově chráněné
funkcionalistické vily architekta Bohuslava Fuchse.
Chcete snít v první republice? Přijďte k nám!

www.hotelradun.cz

Bílá čtvrt 447, 763 26 Luhačovice
tel.: +420 577 103 692
email: recepcie@hotelradun.cz



SÝRY, VÍNA, DÁRKOVÉ KOŠE NA MÍRU, GURMÁNSKÉ SPECIALITY, RAUTY, CATERING...

♦ Znojmo ♦ Plzeň ♦ Praha ♦ Vyškov ♦ Mikulov ♦ Čeladná ♦ Vsetín ♦ Kroměříž ♦ Brno 2x ♦ Most
♦ Ostrava 4x ♦ Olomouc ♦ Trutnov ♦ Třebíč ♦ Třinec ♦ Nový Jičín 2x ♦ Kopřivnice ♦ Havířov
♦ Hranice ♦ Šumperk ♦ Lipník n. Bečvou ♦ Frýdek-Místek 3x

Rádi byste měli i vy svůj obchůdek Boutique Gurmán? Kontaktujte nás na tel. číslo 776 333 338 (Martin Svačinka).

vemena.cz

Na stáří nezáleží,
pokud ovšem nejste sýr!