

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

září – říjen 2014

aktuálně
Týden kávy
na Moravě

Festival šampaňského
Grand Jour de Champagne

soutěž
O knihy
Nejezte blbě!

rozhovor
O slovácké tržnici
a živnostnících v gastronomii

téma
Společenské akce a oslavy
Etiketa u stolu



KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

8 - 9

Hodování

na podzimní variace **14. – 18.**
října 2014

bowling restaurace
9EVÍTKA



STAROČESKÉ
podzimní hody



Rezervace: 778 43 49 44, info@9evitka.cz
www.9evitka.cz



SKANZEN
hotel

Modrá váš cíl...

Přátelé dobrého jídla, kolektiv šéfkuchaře
Stanislava Slavíka vás srdečně zve na
zážitkovou gastronomii

7. - 16. 11. 2014

Přijďte ochutnat husí speciality
a první letošní víno.
Nechte skloubit chuť vína
a husího masa ve víru barev podzimu.
Srdečně vás zveme!

Teplý předkrm

• Husí jatýrka na rozmarýnu a zázvoru podávané se špekovým knedlíkem

Hlavní jídlo

• Nadívané husí stehno s variací zelí a domácím bramborovým knedlíkem
• Pečené kachní stehýnko na medu s hruškovým ragú a haluškami

Těšíme se na vás!

Hotel Skanzen, Modrá 227, 687 06 Velehrad
Tel. 572 508 034
www.hotelskanzen.cz



SENÁT 10. a 11. října 2014

IVO VALENTA

POMŮŽEME SPOLEČNĚ SLOVÁCKU

Budu se za vás rvát

Nevstupuji do politiky, abych na ní vydělal nebo získal funkci, nic z toho nepotřebuji. Svůj plat senátora věnuji na stipendia pro studenty i podporu nových pracovních míst. Postarám se o peníze pro sport, kulturu, folklor, charitu i spolky. Pomohu, aby se Slovácko stalo turistickou perlou Evropy. Zasadím se, aby stát nepřehlížel seniory a investoval do budoucnosti našich dětí. Budu bojovat za vinaře, zemědělce a další malé firmy ze Slovácka.



www.ivalenta.cz www.facebook.com/valentaivo



Č. 8



Milí přátelé, štamgasti a gurmáni,

také máte rádi ty příjemné chvíle, kdy vám na stole zavoní káva? Pokud jste odpověděli ano, určitě vás zaujme akce, na kterou vás chci pozvat – na jedinečný Týden kávy. Probíhá hlavně v Brně, ale letos prvně ve větším rozsahu i ve Zlínském kraji (16 zapojených kaváren a 2 pražírny). Během této kofeinové show pro vás většina kaváren připraví speciální program.

Jestli je vám dobré jídlo koníčkem a chcete poznávat nové kulinářské trendy, nenechte si ujít Gastro Food Festival v Litoměřicích (17. – 19. října) nebo Symposium Culinary Prague (23. října), na kterém se sejdou gastro mágové světové kuchyně i místní domácí gastronomické scény.

Pěknou akcí, které je náš časopis partnerem, je i festival šampaňského Grand Jour de Champagne (5. – 8. listopadu), který se uskuteční v Brně i Praze! Zde máte možnost na jednom místě ochutnat hned několik značek pravého šampaňského.

Přicházející podzim, který odstartovala sezona burčáků, je obdobím zvěřinových, kachních či husích hodů a hlavně mladého vína. Neváhejte tedy navštívit vaši oblíbenou restauraci a ochutnat něco z její podzimní nabídky.

A pokud si nejste jistí svým stolováním, tak si přečtete články od našich odborníků na etiketu a pak už klidně vyrazte na podzimní gurmánskou rally.

Přeji vám krásné kulinářské zážitky, na stole skleničku vždy čistou a u stolu společnost, se kterou vám bude prostě dobře!

Jaroslav Střecha



partner

inzerce



inzerce

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

Vašek Vymětalík, DJ



e-mail: vasek.vymetalik@seznam.cz

tel.: 723 22 82 92

ANKETA

S KTERÝMI SUROVINAMI DO KUCHYNĚ, KTERÉ NABÍZÍ PODZIMNÍ OBDOBÍ, PRACUJETE NEJRADĚJI A PROČ?

CO BYSTE DOPORUČIL HOSTŮM Z AKTUÁLNÍ NABÍDKY VAŠÍ RESTAURACE?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR WELLNESS
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE

Podzim je krásným zakončením úrody roku. K tomu se nabízí pracovat s tím nejlepším jako je česnek, zvěřina, podzimní ovoce, kořenová zelenina, červená řepa a v neposlední řadě husy. V kuchyni nejraději pracuji s červenou řepou, zvěřinou a ovocem. Hosty bych aktuálně pozval na naše degustační svatomartinské menu (Husí hody):

Paté z kachních jater a bílého portského vína, fíkové chutney, domácí chleba s pečeným česnekem

Husí velouté s višňovým likérem, kaštanová pěna, žemlový knedlíček se šalvějí

Husí prsa v marinádě z pomeranče, připravované sous vide, kroupový náyp se sušenými houbami, redukce z pečené červené řepy, sušené podzimní ovoce

Pečený jelení hřbet v krustě z cibulového prášku, pastinákové pyré s javorovým sirupem, carpaccio z vepřového bůčku, blanšírovaná růžičková kapusta

Domácí perníková zmrzlina, vanilková drobenka, omáčka ze sušených švestek a slivovice, čokoládová tyčinka



STANISLAV SLAVÍK
ŠÉFKUCHAR
HOTELU SKANZEN
MODRÁ

Nejraději pracuji s podzimním ovocem, jako jsou hrušky a jablka. Hosty bych tímto rád pozval na zážitkovou gastronomii ve dnech 7. – 16. listopadu. To budeme připravovat husí i kachní speciality a k tomu nesmí samozřejmě chybět první letošní víno. Z naší podzimní nabídky bych doporučil:

Hlavní chod – kachní pečené stehýnko na medu s hruškovým ragú a haluškami

Desert – smažené ovoce ve vanilkovém těstíčku podávané s tvarohem



VÍT ŠKRABAL
ŠÉFKUCHAR
HOTELU MLÝN
VELEHRAD

V období začínajícího podzimu nejraději pracuji s dýní Hokkaido, jejíž chuť osloví i opravdové gurmány. Nesmí chybět ani voňavé švestky, které se báječně hodí do tradiční české kuchyně.

Z naší podzimní nabídky doporučuji:

Předkrm – pečené švestky v anglické slatině podávané s ledovým vínem

Polévka – krémová dýňová polévka se zakysanou smetanou a krutonky

Hlavní chod – dýňové pyré s vepřovou panenkou a grilovanou cuketkou

Salát – zeleninový salát s pečenou dýní, mrkví a chilli dresinkem

Dezert – horké švestky se skořicí, vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou

Doporučení hotelového someliera k menu – Sauvignon VZH 2011, Vinařství Jakubík a. s.



ROMAN ONDRÁČEK
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE TOMÁŠOV
ZLÍN

Lákavým symbolem podzimu je pro mne zvěřina, která nabízí rozmanité způsoby zpracování. V tomto období také rád pracuji s houbami a dýněmi, které provoní a probarví kuchyni. Jako vášnivý rybář a nadšenec pro výlovy nemohu zapomenout na ryby, tradiční součást české kuchyně. Z naší podzimní nabídky bych hostům doporučil „Podzimní menu“:

Předkrm – zvěřinová paštika s brusinkovou redukcí a snítkou řeřichy

Polévka – dýňový krém zjemněný smetanou

Hlavní chod – pečená krkovička s dýňovým zelím a domácím houskovým knedlíkem; jehněčí kotletky se zeleninovým ragú a pečeným bramborem

Dezert – dýňový cheesecake



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 29. 9. 2014.
Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.
Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.



JEDNOHUBKY

VÝSTAVA

SLADKÉ PEČENÍ

Akce plná neodolatelných chutí a vůní, která potěší všechny milovníky sladkých dobrot, to je výstava **SLADKÉ PEČENÍ** (10. – 12. října 2014, Výstaviště Černá louka Ostrava). Těšit se můžete na zajímavý přehled cukrářských surovin a dekorací, modelovacích potřeb a potravinářských pomůcek. Jedním z hlavních témat letošního prvního ročníku jsou pečené dárky, které udělají radost obdarovanému nejen svou úžasnou chutí, ale také potěší oko svým uměleckým balením. Pro návštěvníky budou připraveny workshopy, ukázky práce s potahovou hmotou, ukázky výroby jedlých dekorací a mnoho dalšího.



AUTOGRAMIÁDA

PAVLA MAURERA



Nejezte, nepijte a když to půjde, tak ani neříkejte blbě. Eventová agentura se zaměřením na gastronomii – Region na talíři, vás zve na autogramiádu gastro experta Pavla Maurera, která se uskuteční v prostorách knihkupectví **NeoLuxor Books** v Obchodním a zábavním centru Zlaté jablko ve Zlíně ve středu **8. října od 16.00 do 18.00 hod.**

MÁGOVÉ SVĚTOVÉ KUCHYNĚ

A ŠPIČKY DOMÁCÍ GASTRONOMICKÉ SCÉNY MÍŘÍ DO PRAHY



Pro všechny, kteří gastronomií žijí, ať už jako profesionálové nebo profesionálové od domácích sporáků, je tu **Symposium Culinary Prague, které se uskuteční dne 23. října od 9.00 do 18.00 hod. ve velkém sálu Slovanského domu v Praze.** Je jedno, jestli jste velký šéfkuchař velkého hotelu nebo malý kuchař malé restaurace, jestli jste odborný mistr nebo nadšenec, který obchází kurzy vaření a nakupuje kuchařské knihy. Pro kohokoliv, kdo bere gastronomii jako životní styl. Pro každého, komu není jedno, co má na talíři. Nechte se inspirovat, nechte se ovlivnit, nechte se unášet filozofií a příběhy lidí, kteří se dostali až ke hvězdám. Jedni z nejlepších kuchařů a cukrářů Vám na pódiu ukáží své umění, každý na ukázkou uvaří několik chodů dle nejmodernějších postupů – v některých případech i dosti extravagantních a těžko uvěřitelných postupů. **Máte šanci být blízko lidí, kteří tvoří obraz gastronome, kteří udávají tempo a svojí prací inspiroují.** Připravte si otázky, na které dostanete odpovědi. Připravte se na nevsední zážitek. Možná právě zde dostanete nový náboj a nové nadšení pro Vaši práci a pro Vaše velké i malé vaření. Více na www.culinarysymposium.cz

Text a foto: PR

NOVÁ KÁVA

CAFÉ RESERVA

V CAFÉ BISTRO MATINÉ

Již pátým rokem je v nádherně zrekonstruovaném domě bývalé pekárny, v jedné z nejkrásnějších historických uliček Kroměříže otevřena kavárna a restaurace **CAFÉ BISTRO MATINÉ**, která začala nabízet novou kávu **Café Reserva**. Káva zaujme svou vůní s decentním nádechem připomínajícím nejjemnější koření jako je skořice, kakao nebo sušené ovoce. Její jedinečná chuť je zaručená výběrem kávových zrn vypěstovaných pouze na malých plantážích v Etiopii, Střední a Jižní Americe. Na malých rodinných farmách, kde výběru nejlepších zrn napomáhá ruční sběr, je káva pěstována bez použití pesticidů a dalších chemických látek. Všechny dodavatelské farmy jsou držiteli pečeti Rainforest Alliance Certified, což znamená, že **část prostředků získaných z prodeje kávy je investována zpět do zlepšení životních podmínek farmářů** a dodržování ekologických postupů při pěstování. Prémiové kávové směsi **Café Reserva** jsou pražené v Itálii.

Nyní si tuto mimořádně vyváženou výběrovou kávu s výrazným aroma můžete vychutnat i v Kroměříži a to pouze v **CAFÉ BISTRO MATINÉ**, v prostředí inspirovaném klasickými francouzskými bistry. Navštivte **CAFÉ BISTRO MATINÉ** třeba v rámci letošního **Týdne kávy** a přesvědčte se sami o kvalitě nové kávy **Café Reserva**. Více na www.matine.cz



GASTRO FOOD FEST 2014

BLÍŽÍ SE GASTRONOMICKÁ EPIDEMIE

Druhý ročník jediného gastronomického festivalu na Ústecku se bude konat **17. – 19. října**, v areálu výstaviště Zahrada Čech. Ochutnat budete moci švýcarskou kuchyni, sushi, škeble, molekulární kuchyni. Zúčastnit se můžete také baristické show nebo cukrářských dovedností. **Vystoupí známí šéfkuchaři** Radek Šubrt, Marek Svoboda, Lukáš Uher a další. Krásným doprovodem při vaření bude herečka a zpěvačka Daniela Šinkorová. Těšit se můžete dále na doprovodné programy a mnoho zábavy nejen pro dospělé, ale i pro děti. Více na www.gastrofoodfest.cz



SVATOMARTINSKÉ HODOVÁNÍ V ZÁMECKÉ RESTAURACI

Už tradičně se 11. listopadu, obvykle v 11 hod., otevírají první láhve vína pocházející z podzimní sklizně. Vinařská veřejnost se těší na svatomartinské víno a gurmáni na voňavou pečenou husu i koláče. Svatomartinské hodování si můžete užít také v Zámecké restauraci v Holešově, kde vám v tento čas připraví ty nejlepší pochoutky. Více na www.zameckarestauraceholesov



inzerce

SOUTĚŽ O KNIHY – NEJEZTE BLBĚ!

V naší soutěži máte možnost vyhrát jednu ze tří knih od Pavla Maurera – **Nejezte blbě!** Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí.

Ve který den se tradičně otevírají první láhve mladého svatomartinského vína?

a) 11. listopadu b) 28. října c) 6. prosince

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 5. listopadu 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 20, 54, 79 vyhrávají. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.



Nabízíme K PRONÁJMU
restauraci
ROŽNOVSKÝ RYNEK

ve Společenském domě
v Rožnově pod Radhoštěm
Informace na tel. 739 604 067

JAKÉ JSOU PERLY ZLÍNSKA 2014?



Agrární komora Zlín ve spolupráci se Zlínským krajem realizuje každoročně soutěž o nejlepší regionální výrobky. Tyto výrobky vybírá hodnotitelská komise a nesou označení Perla Zlínska. V letošním roce posoudila komise v souladu s platnou metodikou celkem 134 výrobků od 43 žadatelů.

Při hodnocení komise posuzuje přihlášený výrobek s ohledem na originalitu a jedinečnost vztahující se ke Zlínskému kraji a dále na základě senzorických parametrů a dalších doplňujících vlastností. Důležité jsou vzhled a barva, textura, chuť a vůně, inovativnost, použité materiály, design výrobků.

Přinášíme vám přehled vítězných výrobků v jednotlivých kategoriích. Prezentace a předávání ocenění Perla Zlínska 2014 se uskuteční v sobotu 4. října u příležitosti akce Den kraje. Více na www.perla-zlinska.cz

V jednotlivých kategoriích Hodnotitelská komise rozhodla o následujících vítězných výrobcích:

MASNÉ VÝROBKY

UZENÝ BOK
Radek Šerý, Brumov-Bylnice

ŠNEK SE SYREM S VEPŘ. A KUŘ. MASEM
Raciola s. r. o., Uherský Brod

UZENÁ ŠUNK A KOSTÍ
Zdeněk Ritter, Valašské Klobouky

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

SMETANOVÝ JOGURT ČOKOLÁDOVÝ
Mlékárna Valašské Meziříčí s. r. o.

SÝR Z FARMY KOŘENĚNÝ
Farma ZPZ s. r. o., Valašská Bystřice

PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

VDOLEK HANÁČKÝ
Avos a. s., Kroměříž

KOPRETINA S NÁPLNÍ
Pekárna Přílepy s. r. o.

STŘELENSKÝ KOLÁČ
Pekařství Střelná s. r. o., Střelná

BYLINKOVÉ CHICHINKY

Stanislava Elšíková, Vizovice

ČOKO BORO
Čokoládovna Carletti s. r. o., Vizovice

KATEGORIE MED

MED KVĚTOVÝ, BYLINNÝ
Ing. Karel Kolínek, Nedašov

MED MEDOVICOVÝ
Ing. Pavel Buřinský, Kroměříž

MED KVĚTOVÝ
Richard Černošek, Žalkovice

NÁPOJE – ALKOHOLICKÉ

A NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

MOŠT JABLKO – BIO
Moštárna Hostětín s. r. o., Hostětín

HRUŠKOVICA – ŽUFÁNEK
Žusy s. r. o., Blatná

OVOCE – ZELENINA

ČESNEK JANČA
Jan Janča, Doubravy

ČESNEK DUKÁT
Aleš Dosoudil, Morkovice

OVOČNÁ PŘESNÍDÁVKA S JABLKY A MERUŇKAMI
Linea Nivnice, a. s., Nivnice

OSTATNÍ

BRAMBOROVÝ KNEDLÍK S MAKOVOU NÁPLNÍ
Josef Martinek, Krhová

MARTINSKÝ BRAMBORÁK
Jospo s. r. o., Holešov

Na Cenu hejtmána Zlínského kraje je navržen Ing. Karel Kolínek za výrobek med.

Text a foto: Agrární komora Zlín

Když medovník, tak staročeský.



Medové dorty vyráběné naší firmou MEDOKS s. r. o. jsou nositeli ocenění Perla Zlínska i Regionální potravina, což potvrzuje vnímanou kvalitu těchto medovníků.

Naše produkce a výroba je výhradně ručního charakteru a nejsou zde obsaženy žádné konzervační látky. Vše, co vyrábíme, tvoříme s láskou pro vás.



Navštivte naše stránky na www.medoks.cz
a objednejte si váš oblíbený Staročeský medovník.

Vyrábí a dodává:
Medoks, s. r. o.
Všemina 249, 763 15
Tel. 577 102 999

Objednávky na tel. 739 228 431
e-mail: info@medoks.cz, medoks@medoks.cz

Otevírací doba:
PO – PÁ
7.00 – 17.00 hod.

www.medoks.cz

Východní Morava má jiskru!



www.vychodni-morava.cz



KOUZLO ROZMANITOSTI



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



TÝDEN KÁVY

PROGRAM VE ZLÍNSKÉM KRAJI



Oslavy Mezinárodního dne kávy, který připadá na 1. října, jsou již v kavárenském Brně tradicí, na níž vždy od 1. do 7. října narazíte všude tam, kde voní káva. Kávová osvěta Týdne kávy se však v jeho čtvrtém ročníku rozšířila daleko za hranice jihomoravské metropole. Mezi více než stovkou zapojených kaváren letos najdeme kavárny ze Zlínského kraje, Ostravy, Znojma či dokonce Českých Budějovic. A co si pro vás připravili kavárníci ve Zlínském kraji?

CAFE R21, ZLÍN

tř. T. Bati 21, Zlín, tel. 579 043 929
www.kavarnazlin.cz

Výstava „Veselá bota“ (1. – 31. října) v sídle Krajského úřadu Zlínského kraje, 16. etáž. Výstava výtvarných prací studentů Střední uměleckoprůmyslové školy v Uherském Hradišti, které byly oceněny v rámci soutěže vyhlášené Nadací Jana Pivečky ve Slavičíně.



GOLDEN CAFE

GOLDEN CAFE, ZLÍN

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

Každý den jiný druh speciální výběrové kávy z českých pražírén. Latte art v cappuccinu jako malá pozornost je u nás samozřejmostí. Ochutnejte také **CASCARU**, unikátní čaj připravený z usušených kávových slupek, v horké i ledové variantě. Speciální dezerty s kávovou tematikou od naší cukrářky.

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO, ZLÍN

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

Křest mlýnku číslo 2 (rozšiřujeme nabídku kávy o další druhy). Sobota 4. 10., od 15.00 hod. – **Domácí příprava kávy** – workshop. French press, Moka express, Vakuum pot... to je jen začátek! Odpolednem vás provede Mistr kávy, barista Michal Křížka. Na workshop je nutno se přihlásit u obsluhy kavárny. Účastnický poplatek činí 200 Kč. Pondělí 6. 10., od 9.00 hod. – Udělej si sám. Naše hosty pustíme k mlýnku i ke kávovaru, budou mít jedinečnou možnost si sami připravit espresso, cappuccino... Každý den připravíme jinou novinku v podobě kávového nápoje.



CAFFE ZONE, ZLÍN

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

Ke každé kávě nabízíme všem zákazníkům vynikající domácí dezert zdarma. Každý zákazník si může pod dohledem vyškoleného personálu naší kavárny vyzkoušet kompletní přípravu své oblíbené kávy na profesionálním kávovaru. Současně všechny zájemce rádi uvedeme do základů správné přípravy pravého italského espresso, cappuccina či jiného kávového nápoje.

HOUSE 23 CAFÉ & BAR

HOUSE 23, ZLÍN

Vavrečkova 5262, areál Svít, Zlín

Po dobu Týdne kávy budeme připravovat tu nejlepší kávu, kterou pro vás děláme po celý rok.



CAFE&COCTAIL BAR TERASSA, ZLÍN

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

Po celý týden budou v nabídce dvě speciální ochucené latte macchiato a to kaštanové a javorové. Speciální káva s názvem HAVANA CAFE která bude obsahovat 2 cl Havana Club Añejo Especial. Kdo z hostů obsluze řekne heslo, **Týden kávy na Terasse**, dostane zdarma určitou kávu.



KAVÁRNA V KOSTCE, ZLÍN

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

1. 10. Den českých pražírén, 3. 10. Den čokolády. V průběhu celého týdne ochutnávkou káv z různých pražírén – českých i zahraničních.



MR. COFFEE

MR. COFFEE, PRAŽÍRNA KÁVY, ZLÍN

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

2. 10. a 7. 10. ukázka pražení + ochutnávka kávy.



ICE CAFE, ZLÍN-MALENOVICE

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

Dne 1. a 2. října bude barista připravovat jinou zrnkovou kávu Cafe Verde, než kterou nabízíme běžně v našich kavárnách. Po celý týden nabízíme kavičky: COR-TAGO KÁVU a LIKÉROVOU KÁVU, EXCLUSIVE KÁVU. Zvýhodněné kávové menu.



ICE CAFE, LUHAČOVICE

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

Dne 1. a 2. října bude barista připravovat jinou zrnkovou kávu Cafe Verde, než kterou nabízíme běžně v našich kavárnách. Po celý týden nabízíme kavičky: COR-TAGO KÁVU a LIKÉROVOU KÁVU, EXCLUSIVE KÁVU. Zvýhodněné kávové menu.



BONJOUR CAFE, LUHAČOVICE

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

Dne 1. a 2. října bude barista připravovat jinou zrnkovou kávu Cafe Verde, než kterou nabízíme běžně v našich kavárnách. Po celý týden nabízíme kavičky: COR-TAGO KÁVU a LIKÉROVOU KÁVU, EXCLUSIVE KÁVU. Zvýhodněné kávové menu.

inzerce

Café Bistro Matiné

Svižné ranní probuzení s vůní croissantů a kávy, zdravý poctivý oběd i večerní pohodu u láhve pečlivě vybraného vína a příjemné hudby. To vše pro vás máme přímo v historickém centru Kroměříže.

www.matine.cz





CAFE KLÁŠTER, NPAJEDLA

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

Ve středu 1. a čtvrtek 2. října celé město Napajedla provoní kávou při akci „**Káva v ulicích**“ od 12 hodin. V pátek 3. října od 19 hodin se můžete přímo v kavárně naučit, jak kvalitně kávu připravit netradičními způsoby a také se zúčastnit Latte Art Workshopu. Náš kávový mistr vám odhalí, jak si doma připravit výbornou kávu pomocí french press, dripu a džezvy. Celý týden si také můžete vychutnat oblíbené cappuccino za akční cenu.



KAVARNA SCÉNA, KROMĚŘÍŽ

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

Každý den kávové dobroty a speciální kávy. Kávové lanýž, kávový krém, mou-se au café, kávový míchaný drink se sektem. Ochutnejte africkou divočinu z Etiopie YIRGA SHEFFE 100% arabika za 39 Kč, exotiku z daleké Indonésie a to přímo z ostrova Bali – pro opravdové milovníky a znalce kávy nabízíme lahůdku – cibetkovou kávu KOPI LUWAK 100% arabika za 149 Kč. 1. 10. **Pařížské káfičkování**, 2. 10. **Kávová elegance s koňakem**, 3. 10. **Karibský osvěžující závan s EL DORADEM**, 4. 10. **Kačíčkování s moravským jemným FRIZZANTE z Vinařství Hruška**, 5. 10. **Nedělní sladoučké mlsání**, 6. 10. **Italské potěšení PRO SIGNORI** (per gli uomini), 7. 10. **Rozlučka s káfičkovým festivalem**.



CAFÉ BISTRO MATINÉ, KROMĚŘÍŽ

Ztracená 11, Kroměříž, tel. 573 330 774
www.matine.cz

Po celou dobu festivalu – výstava fotografií slovenského fotografa Jana Zahornackého, MZSF – „**Lidé v ulicích**“. Ochutnávka kávových novinek Cafe Reserva. 2. 10. Ochutnávka kávy z různých krajín světa, 3. 10. od 19.00 hod. Hudební večer La Bella Itali s Marcelou Pánkovou (zpěv) a Barborou Zonovou (klavír), 4. 10. a 5. 10. Podzim je tady – velká nabídka sypaných čajů a jejich příprava ve frenchpressu, 7. 10. od 17.00 hod. Café Reserva Latte Art Show s Annie Kasalovou!!!



BAR AQUARIUM, UHERSKÉ HRADIŠTĚ

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

Možnost ochutnávky vybraných druhů kávy z pražírny Kudlovice. Domácí buchtičky a dortíky ke kávě po celý týden za výhodnou cenu. Festivalový leták – zajímavosti o kávě, druhy, příprava, názvosloví jednotlivých produktů.



SKANDAL BAR, UHERSKÉ HRADIŠTĚ

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

Připravujeme všechny druhy námi nabízené kávy a kávových specialit ze zrnkové kávy Julius Meinl Premium 1862. Pouze v tomto týdnu budeme mít lehce rozšířenou nabídku domácích dezertů, které ke kávě podáváme. Hosté mohou využít zvýhodněné nabídky „skandální dvojka“.



TOPBAR A KAVARNA, UHERSKÉ HRADIŠTĚ

Masarykovo náměstí 155, Uherské Hradiště, tel. 773 166 366
www.topbar.cz

Máme pro vás připravené speciální míchané nápoje z kávy. Můžete vyzkoušet kombinace alkoholických likérů s výbornou kávou Tonino Lamborghini. V naší kavárně ochutnáte právě italské cappuccino připravené technikou latte art.



JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY

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

Každý den od 10.00 hod. ukázkové pražení kávy. Akční festivalová cena pro kávu espresso.

Staňte se součástí největšího kávového festivalu v Česku a navštivte ve dnech 1. – 7. října zapojené kavárny, které pro vás připravily kávový i kulturní program. Více informací najdete také na www.tydenkavy.cz

KVALITNÍ KÁVOVARY ZA PŘÍZNIVÉ CENY NEBUĎTE VÁZÁNÍ SMLOUVOU ZA ODBĚRY

Ve spolupráci s italskými firmami **Magister Sistema Caffè** a **Rancilio** vám nabízíme profesionální pákové kávovary vysoké kvality a zpracování za příznivé ceny. Kávovary podléhají náročné výstupní kontrole ve třech fázích, než je kávovar doručen zákazníkovi. Kvalitní díly vám zaručí **dlouholetý provoz bez servisních oprav**. Velkou výhodou kávovaru je například to, že trysku na horkou vodu můžete držet, aniž byste si spálili ruku! Ke kávovarům jsou mlýnky jak standardní tak i fresh elektronické s počítadlem.

V nabídce máme i **profesionální plně automatické kávovary pro větší kanceláře, hotely a restaurace**, kdy jedním tlačítkem máte během pár vteřin čerstvou kávu nebo cappuccino a to i s možností čerstvého mléka!

Pokud máte rádi **italskou kávu**, najdete ji u nás na prodejně. Ve složení 90 % arabica a 10 % robusta nebo i 60 % arabica a 40 % robusta. To vše za zajímavé ceny.

Pořídte si vlastní kávovar a nebudte uvázaní smlouvou za odběry! Návrhnost kávovaru vám rádi spočítáme.

kávovar
s manuální pákou



dvoupákový
kávovar



automatický
kávovar



GASTRO

Novotný



italská káva



Kompletní gastro zařízení
Selská 58, Brno
Tel. 542 21 18 42, 542 211 802
Tr. T. Bati 174, Zlín
Tel. 777 771 906
www.gastronovotny.cz



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

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ADRESÁŘ PRŮVODCE

BOWLINGY

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARČUCHŮ
viz rubrika Restaurace

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

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

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 ONDRAŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyrsovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

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

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 FRESCA
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. Veselého 177, Luhačovice

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA & ČOKOLÁDOVNA KOSTKA
Soudní 5549, Zlín

KAVÁRNA V BUSINESS LINE
Lorencova 3791, Zlín

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 Štancila 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
Tel. 573 330 774
www.matine.cz



CAFÉ INCONTRO
Ztracená 204, Kroměříž



PIZZERIE

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

PIZZERIA LA STRADA
tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIA, BAR, HERNA DUBLIN
Kaunicova 62, Uherský Brod

PIZZERIA, BAR, HERNA DUBLIN
Kaunicova 62, Uherský Brod



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

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

BALTACI RESTAURACE NAPAJEDLA

Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD

náměstí Práce 1099/1, Zlín

CANADA PUB

Gahurova 5265, Zlín
Tel. 573 776 573
www.canadapub.cz



DOLCEVITA

náměstí Míru 12, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA

Havličkova 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 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 LÍPA

Lipa 300, Zlín

RESTAURACE MYSLIVNA

tř. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI

Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lipa 259, Zlín

RESTAURACE PICASSO

Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE QUICKDELI

Makro Zlín-Malenovice

RESTAURACE TOMÁŠOV

U Lomu 638, Zlín
Tel. 577 005 915
www.restaurace-tomasov.cz



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, 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

SPORTARENA U JELEŇA

tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HŘÍCHŮ

Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ

Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU

Masarykova 20, Zlín-Malenovice

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



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

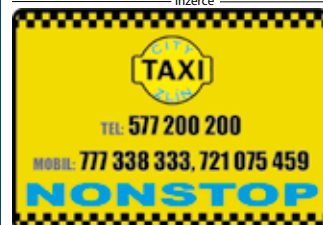
Vršava, Zlín



partner



inzerce



AHR ČR NEPODPORUJE KOUŘENÍ V RESTAURACÍCH ALE ODMÍTÁ DALŠÍ REGULACI STÁTEM



Asociace hotelů a restaurací České republiky se opakovaně vyjadřuje k návrhům politiků na zákaz kouření v restauracích. Tím se možná v očích veřejnosti staví do role podpůrce kouření v restauracích. Opak je pravdou. Trendem je a bude postupné omezování kouření a to hlavně v provozech, kde se podávají pokrmy. Jediný rozdíl je v tom, že stejně jako v jiných oblastech podporuje AHR ČR spíše samoregulační nástroje k dosažení tohoto cíle.

K poslednímu návrhu poslanců Radka Vondráčka, Heleny Váľkové, Igora Nykly a dalších na vydání zákona, kterým se mění zákon č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů (sněmovní tisk 272) vydala AHR ČR spolu se Svazem obchodu své stanovisko již počátkem srpna tohoto roku. Nutno dodat, že tyto iniciativy jsou spíše snahou politiků o další zviditelnění a téma zákazu kouření v restauracích se k tomuto účelu opakovaně a vděčně využívá. To potvrzuje i fakt, že tento návrh přichází v době, kdy Ministerstvo zdravotnictví připravuje vlastní návrh prakticky stejného ražení.

Politici se ve svých argumentech většinou zaštiťují trendy v ostatních členských zemích. Ve skutečnosti zdaleka ne všechny členské státy EU toto opatření zavedly. V sousedním Německu tento návrh dokonce strhl vlnu mnoha soudních sporů a dodnes není zaveden plošně ve všech spolkových zemích. Přitom přibývá zařízení, která jsou zcela nekuřácká a jediné, co by bylo třeba zajistit, je řádná kontrola stávající legislativy ze strany kontrolních orgánů. To vyvolává další úvahy o tom, že pokud není kontrolní orgán ani za současného stavu schopen zajistit plnění zákona, pak jej těžko zajistí i při změně legislativy. Přičemž paradoxně cigarety budou jedinou komoditou, kterou

si zákazník může například v baru zakoupit, ale nesmí ji zde konzumovat.

Hlavním argumentem je však **narušení svobody podnikání** a velmi pravděpodobný dopad na malé pivnice a pohostinství zvláště na venkově.

Předložený návrh znamená podle stávající definice pojmu „podnik společného stravování“ úplný zákaz kouření ve všech typech restaurací, barů, kaváren a dalších veřejně přístupných podniků tohoto typu. Vzhledem k absenci právní definice klubů jde prakticky o všechny pohostinské provozy. **Jde o velmi zásadní opatření a silný zásah do vlastnických práv majitelů** těchto provozoven. Provozovna stravovacích služeb není plnohodnotným veřejným prostorem v pravém slova smyslu, proto by regulace v tomto sektoru měla práva provozovatelů respektovat. **Právo volby majitele resp. provozovatele ve věci kuřáckého či nekuřáckého charakteru provozovny, které aplikuje stávající úprava, by mělo být zachováno.**

Formulace předkládací zprávy, která deklaruje nulový negativní dopad, je naprosto nesprávná. Návrh by představoval prakticky **největší regulační zásah do sektoru pohostinství od roku 1989**; pro takovou změnu je podle našeho názoru bezpodmí-

nečně nutné zpracovat detailní a objektivní dopadovou studii. Článek z The European Journal of Health Economics, na který se předkladatelé odvolávají, řeší situaci výhradně v Norsku a navíc přiznává možné velmi individuální dopady na některé typy konkrétních zařízení.

Kouření je jednoznačně špatný návyk s prokázanými dopady na zdraví kuřáků. Tento problém je však třeba řešit zcela jiným způsobem, než zákazem kouření v restauracích. To je trochu farizejský přístup, kdy stát na jedné straně získává nemalé finanční prostředky z prodeje tabáku, na straně druhé se jen tváří, že chce cosi regulovat. **Příklady ze zemí, kde došlo k plošnému zákazu kouření v restauracích, ukazují na neexistenci přímé souvislosti mezi zákazem kouření a snížením spotřeby tabáku.** Problém se pouze přesouvá na ulice a zahrádky restaurací, pokud to umožní klimatické podmínky.

AHR ČR je připravena podporovat jakoukoli kampaň na omezování spotřeby tabákových výrobků, stejně jako osvětové spolupracovat na aktivitách k omezování počtu kuřáckých provozoven. Odmítá ale další státní, plošné regulace. **Ten kdo by měl zde, stejně jako v mnoha jiných případech rozhodovat, je zákazník a majitel daného zařízení.**

Text: Ing. Václav Stárek, prezident AHR ČR

VY TO MÁTE DRAHÉ! PROČ?



Dvacáté první století přineslo obrovský přetlak zboží kvůli rozmachu nakupování přes internet, které významně konkuruje kamenným prodejnám. Tzv. online shopping je sice velmi jednoduchý, stačí v podstatě do vyhledávače zadat heslo a obratem získáte pestrý seznam produktů, jež můžete generovat podle značky, ceny či jiných parametrů.

Jediné, co vám internet neprozradí, je rozlišení dle kvality. Obchodníci v kamenných prodejnách tedy často slýchají argument: „Vy to máte drahé, na internetu najdu takové produkty mnohem levněji.“ Zákazníci si však neuvědomují, že materiál, technologie a provedení výrobků nejsou u všech značek stejné a hrozí, že se při nákupu zklamou.

Jedním z příkladů je třeba šlehačková láhev – ta může být vyrobená z nerezové celá, v jiné variantě má z nerezové pouze tělo a hlavu hliníkovou. Je tedy pochopitelné, že ta druhá bude levnější, ačkoli na první pohled vypadají produkty naprosto shodně, na obrázku v e-shopu je pak od sebe nerozeznáte vůbec. Další podstatný rozdíl přináší také vnitřní opracování stěn – pokud není hladké, je odstranění nečistot mnohem náročnější, a tudíž nelze zajistit stoprocentní hygieničnost při užívání produktu. Láhev, která obsahuje hliníkové komponenty, se hůře čistí také proto, že ji nelze mýt

v myčce kvůli černání těchto částí. Po nákupu levné šlehačkové lahve se můžete také napálit v případě, že budete potřebovat náhradní díly. Nejčastěji se jedná o problém s těsněním, které je třeba občas vyměnit, a ne všechny typy jsou běžně k dostání. A bez těsnění nebo náhradní špičky na zdobení je vám láhev přeci k ničemu a původní radostná úspora dvou až tří set korun se tak nemusí vyplácet.

Problém šetření na nesprávných místech se ovšem dotýká nejen domácností, ale také provozů. Jedním příkladem za všechny je nákup lednic, které jsou kvůli skladování surovin naprosto nezbytné. Mnoho provozovatelů si myslí, že na problém vyzráli, když nakoupí výhodné lednice určené pro domácnost. Ale to je obrovský omyl. Lednice do gastroprovozů se od těch domácích liší konstrukcí, agregáty, těsněním – vlastně vším. Lednici v provozu otevřete například stokrát i vícekrát za den, kdežto doma

maximálně dvacetkrát a právě na takové zatížení je dimenzována. Pokud ji budete otevírat častěji, začne namísto chlazení topit, protože agregát nebude chlazení zvládat a pojede non-stop, čímž významně poroste spotřeba elektrické energie. Na takovou manipulaci není ovšem připraveno ani těsnění, ani kupříkladu madlo dveří, nemluvě o uspořádání vnitřního prostoru, které rozhodně nepojme třeba přepravku. Při nákupu profi chladničky je energetická třída klíčovým ukazatelem, zohledněte však raději také izolaci (minimální tloušťka by měla být 50 mm a výplň tvořena polyuretanovou pěnou), vyztužení vnitřních stěn, nosnost a materiálové složení roštů. Podstatné je také to, kde budete mít lednici umístěnou, protože přímo u kuchyní se stroj musí umět vyrovnávat s teplotou i 43 °C. A rada na závěr – nekupujte do svých provozů použité elektro vybavení – počáteční úspora se brzy vyrovná vysokou spotřebou energií.

Text: Tomáš Novotný

IVO VALENTA CHCE VYBUDOVAT SLOVÁCKOU TRŽNICI I OCHRÁNIT ŽIVNOSTNÍKY PŘED POPLATKY ZA PUŠTĚNÉ RÁDIO



Patří mezi nejznámější moravské podnikatele. Přestože jeho skupina dnes působí ve dvanácti zemích světa, nikdy neprestal být Ivo Valenta patriotem především na Slovácku, v jehož „hlavním městě“, Uherském Hradišti, po celou dobu sídlí výrobní a logistické zázemí jeho mezinárodní skupiny. Navíc za skupinu SYNOT jdou vidět také velké investice do cestovního ruchu. Turistický resort Kyčerka ve Velkých Karlovicích, ale také hotely a vinné sklepy v Uherském Hradišti doplněné významnou podporou těch nejvýznamnějších kulturních akcí jsou jen malým příkladem za všechny.

Ví se o vás, že jste studoval hotelovou školu, nejen jako podnikatel máte bohaté zkušenosti také s provozem restaurací a hotelů a navíc jste gurmetem. Vaříte také někdy, případně jaký pokrm na talíři Vám udělá největší radost?

Vařím, ale málo. Když už se ale do kuchtěni pustím, tak se většinou chytím grilu a přípravy mas nebo salátů během různých akcí. Zatím jsem se naštěstí s negativní reakcí nesetkal, vždy všem chutnalo a to jsem rád. Osobně si nejraději pochutnám na smažené krkovičce s bramborovým salátem nebo kaší a hlávkovým salátem.

Vláda nyní chystá zákon, kterým chce ve všech barech, hospodách a restauracích bez výjimky zakázat kouření. Jak se na tyto snahy díváte?

Přestože jsem nekuřák, tento návrh považuji za holý nesmysl. Pokládám za nepřijatelné, aby stát pod záminkou ochrany společnosti před cigaretovým dýmem diktoval podnikatelům, kteří si za vlastní peníze vybudovali své bary a hospůdky, jestli zde jejich zákazníci kouřit smí nebo nesmí. Ať si podnikatel sám určí, jaký podnik chce provozovat, a především ať si sami zákazníci rozhodnou, do kterých hospod a restaurací chtějí chodit. Fandím nekuřáckým restauracím, rád si do takových zajdu na oběd. Ale k jejich existenci žádný zákon nepotřebujeme.

České soudy jsou zahlcené žalobami kvůli neplacení autorských poplatků ze strany podnikatelů. Organizace zastupující autory či interprety se totiž snaží ze živnostníků vymoci peníze za to, že v jejich provozovnách zní jejich hudba. Schvalujete tento postup?

Lidé přece nechodí do obchodů, kadeřnictví nebo restaurací proto, aby zde poslouchali muziku. Žádný hospodský si nevydělá peníze tím,

že pustí rádio či televizi, ale jen tehdy, když bude čepovat dobré pivo. Podobně jsou na tom restaurace, hotely a další provozovny. Nechápu, proč by měli tito podnikatelé platit ročně až desetitisícové částky organizacím jako je OSA nebo Integram. Tato praxe se musí velmi rychle změnit.

Patříte k milovníkům lidových tradic, mezi které řadíte i vinařství a stará lidová řemesla. Nemyslíte si, že zatímco obchodní řetězce nabízejí vesměs zahraniční produkty, tito lokální producenti zůstávají trochu „odstrčení“?

Máte naprostou pravdu, proto jsem již také inicioval vznik slovácké tržnice přímo v Uherském Hradišti. Ta by měla být zázemím nejen pro vinaře, ale drobné živnostníky, producenty a domácí výrobce například medu, povidel či marmelád. Opravdu obdivuji šikovnost místních producentů a řemeslníků, kteří jsou odkázáni pouze sami na sebe. Byl bych rád, aby tito všichni získali větší motivaci k tomu, aby se výrobě regionálních specialit začali věnovat ještě intenzivněji. Tržnice by jim mohla poskytnout za dotovaných podmínek kvalitní zázemí pro celoroční prodej výrobků. V zahraničí je tento systém naprosto běžný. Regionální výrobky navíc ocení nejen místní obyvatelé, ale také turisté, které náš region potřebuje.

Text: PR, foto: Michal Pavlásek



inzerce



**SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY**

CO NENAJDETE V JINÉM RAJI, NAJDETE V RAJVINA.CZ



Ráj Vína

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

Navštivte
naše vinotéky:

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

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



OSLAVTE SVÁTEK ŠAMPAŇSKÉHO NA FESTIVALU GRAND JOUR DE CHAMPAGNE

Termin 5. – 8. listopadu 2014 si již do svého diáře zapisují všichni milovníci šampaňského a nevšedních gastronomických zážitků. V těchto dnech se totiž uskuteční osmý ročník unikátního festivalu Grand Jour de Champagne. Návštěvníci se mohou těšit nejen na tradiční exkluzivní bankety a velkou přehlídku Champagne Exhibition, ale také na další akce z bohatého doprovodného programu.

K nim patří např. degustace Prestige Cuvées champagne, degustace Club Blanc de Blancs nebo ojedinělá vertikální degustace champagne Salon, chybět nebudou kombinace šampaňského s plody moře či kaviárem.

Nikde jinde nemohou návštěvníci ochutnat vedle sebe tolik prestižních značek champagne jako právě zde. Těšit se můžou např. na značky de Venoge, Salon/Delamotte, Deutz, Mailly Grand Cru, G. H. Mumm, Fleury a mnoho dalších.

Festival se uskuteční v reprezentativních prostorách Smetanovy síně pražského



Obecního domu, Best Western Premier Hotel International Brno a v dalších partnerských restauracích a hotelech v Praze a Brně.

Špičkovou gastronomii bude letos opět reprezentovat belgický šéfkuchař Michael Nizzero, nejmladší kuchař oceněný michelinskou hvězdou. Nizzero v současnosti působí v hotelové restauraci pětihvězdičkového hotelu La Briqueterie v Épernay v oblasti Champagne. Předtím pracoval např. ve Velké Británii či Dubaji. Letošní banket bude inspirován pokrmy mistrů kuchyně, kteří vařili pro francouzské panovníky.

Více o letošním festivalu Grand Jour de Champagne naleznete na www.champagne-grandjour.cz.



Kdybyste měl pozvánku na raut svých snů, co by na něm nemělo chybět? A jakou vychytávku z Vaší prodejny byste doporučil hostitelům?



RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN

Pro mě je nejzajímavější raut takový, kde mám možnost ochutnat větší množství různých delikates, vychytávek a netradičních kombinací v malých porcích, jako jsou například: sushi, mořské plody, nakládané houby, různé druhy domácích paštik, italské uzeniny, kuřecí a kachní prsa s různými typy nádivek, omáček a marinád, zeleninové saláty s nejrůznějšími dresinkami a bylinkami, samozřejmě různé kombinace sladkých dezertů se zmrzlínami, ovocem či netradičními příchutěmi, např. s chilli. Jako vychytávku z Makra bych doporučil například Humra kanadského, kterého chováme ve slavném viváriu a který se v našich zeměpisných šířkách nevyskytuje tak často, takže určitě oživí každý raut.



MIROSLAV KRÁLÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO

Pakliže bych chtěl prožít znovu raut svých snů, tak bych neváhal zopakovat stolování po nepálsku nebo indicku. Ta úžasná kombinace vůní, chutí a barev je naprosto jedinečným zážitkem, umocněný možností užívat atmosféru s hostiteli. Jedná se vždy o mimořádný zážitek, na který se nezapomíná. Proto mohu z našeho sortimentu doporučit různé druhy koření a bylinek, ať už u nás běžně používané, ale i ty méně běžné i exotické a tento zážitek si tak můžete užít i u vás doma.

FESTIVAL ŠAMPAŇSKÝCH VÍN V BRNĚ NA ZKUŠENOU V OBLASTI CHAMPAGNE



Grand Jour de Champagne – unikátní festival souhry exkluzivních šampaňských vín a delikátní gastronomie se vedle Prahy uskuteční, díky velkému úspěchu z minulých ročníků, opět také v Brně. Tentokrát ve spolupráci s Best Western Premier Hotel International Brno.

Zdejší program zahrnuje ve středu **5. listopadu Champagne exhibition**, která se uskuteční v prostorách Siesta Lobby & Wine Restaurantu, jež je součástí vstupní haly do hotelu. Více než 10 exkluzivních domů zde nabídne širokou škálu svých produktů. Je to úžasná možnost k ochutnání šampaňských vín s výkladem sommeliérů a majitelů jednotlivých producentů. Exhibice se koná od 16.00 do 20.00 hod. a cena je 1200 Kč na osobu.

Dne **6. listopadu** se pak uskuteční v designové restauraci Lucullus v Best Western Premier Hotelu International Brno, Brno Banket „**Champagne menu**“ – delikátní kombinace šampaňského s pětichodovým menu, jež je koncertem chuťových pohárků. Příprava je velmi náročná a tým hotelu ji vzal opravdu vážně. Společně s prezí-

dentem House de Champagne a Gourmet Gourmand panem Ondřejem Balíkem se vypravili do Francie JUDr. Sedmera – gastronomický ředitel hotelu a šéfkuchař, dlouhodobý člen Českého národního týmu kuchařů a cukrářů, pan Miroslav Husák. Přímo v Reims čerpali inspirace, které místní špičková gastronomie nabízí.

Navštívili jedno z největších vinařství Mailly Champagne, produkující šampaňská vína té nejvyšší kvality. Je známé svými ročníkovými lahve. Vinařstvím je provedl sám ředitel Jean-Francois Préau. Další navštívené vinařství – De Venoge – je zase jedním z nejstarších vinařství působících v oblasti Champagne. Večeře se uskutečnila v michelinské restauraci La Briqueterie v Épernay. Za zmínku stojí i restaurace Le Relais



de Sillery, která je vyhlášena svojí tradiční francouzskou gastronomií.

Tým hotelu si přivezl z této návštěvy Francie i oblasti Champagne spoustu gastronomických nápadů, jež se už nyní zpracovávají a kombinují s chutěmi jednotlivých šampaňských, které budou ke každému chodu jiné. Brno Banket „**Champagne menu**“ začíná 6. listopadu ve 20.00 hod. a cena pro 8 osob u kulatého stolu je 40 000 Kč.

Více na www.hotelinternational.cz

JAK SPRÁVNĚ STOLOVAT S LADISLAVEM ŠPAČKEM

Způsob, jakým se chováme u stolu, není vždy stejný, ale závisí na prostředí. Jinak jíme doma, jinak v nádražní restauraci, jinak v luxusní restauraci v Londýně. Umíme-li stoloovat na vyšší úrovni, snadno se přizpůsobíme nižší, naopak je to obtížnější.

U jídelního stolu **sedíme zpřímá**, nekřížíme nohy pod židli, nehrbíme se nad talířem, lokty držíme u těla, abychom neomezovali své sousedy. Vypráví se, že dříve ve šlechtických rodinách dávali dětem do podpaží knihy, aby se naučily tlačit lokty co nejtěsněji k tělu.

Při jídle **se nedotýkáme lokty hrany stolu**, ruce s příborem máme zvednuty nad desku stolu. Mezi chody se opíráme o hranu stolu lokty v rozmezí mezi zápěstím a polovinou loketní kosti, raději ne více, protože lokty na stůl nepatří. Ruce ovšem nemají být ani v klíně. Gestikulujeme uměřeně, a nikdy ne s příborem v ruce.

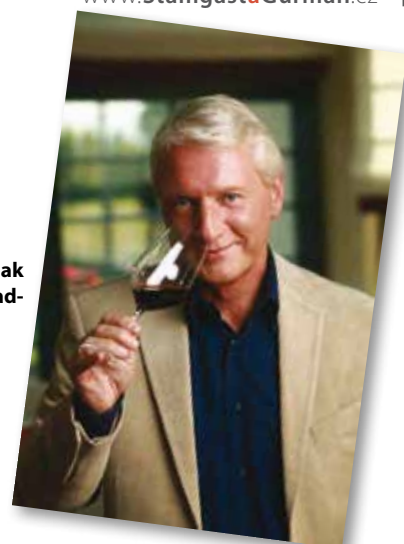
Látkový ubrousek patří na klín. V nejlepších restauracích nám ho na klín položí číšník, jinak si ho rozprostřeme na klín sami. Někteří gurmáni si ho zasunují za límeček košile dávající tím najevo, že si teď budou užívat s velkou vervou, ale varujeme se toho, není to správné a vypadá to trochu komicky. Ubrousek má jednu nepříjemnou vlastnost, totiž že sklouzává na zem. Položíme ho raději rubovou, drsnější stranou doprostřed, aby neklouzal, a muži mají ještě jednu možnost, jak ubrousek udržet na klíně:

nenápadně si jeho okraj zasunou za opasek. Nesmíme ovšem zapomenout, že jsme si ho tam upevnili, až budeme odcházet od stolu...

Látkový ubrousek slouží jako ochrana oblečení před nenadálými nehodami a k otírání úst, nikoliv příborů nebo sklenic. To by byla velká urážka hostitele, který je odpovědný za dokonalost servisu. Po posledním chodu ubrousek ležerně složíme tak, aby stopy po omáčkách, rtěnce a červeném víně byly zabaleny uvnitř, a odložíme na stůl vedle talíře. Obsluha ho odnese s použitým nádobím.

Papírový ubrousek necháváme na stole, raději vlevo, protože jíme převážně pravou rukou a levou můžeme ubrousek pohodověji použít. Po ukončení chodu ho nedbale složíme a odkládáme do talíře. Oba ubrousky používáme velmi často, přinejmenším kdykoli, než se napijeme. Můžeme jím také nenápadně setřít stopy jídla nebo rtěnky z okraje sklenice.

Pečivo se neukusuje, láme se na malé kousky a ty se vkládají do úst. Máme-li na stole centrální košíček s pečivem, vezmeme si jeden kousek a pře-



neseme si ho na svůj talířek (kuvertek) po levé ruce. Odlomíme sousto, namažeme máslem a vložíme do úst. Zvláště u některých předkrmů, které jíme jen vidličkou v pravé ruce, si můžeme pomáhat při nabírání kouskem pečiva v levé ruce.

Stolování s Ladislavem Špačkem neboli etiketa u stolu

Každému, kdo chce nebo potřebuje stoloovat podle společenských pravidel, je určena asistovaná večeře spojená s praktickým nácvikem pod vedením odborníka na etiketu Ladislavem Špačkem. Více na www.ladislavspacek.cz

TIP

Text a foto: Ladislav Špaček



HOTEL POHODA

★★★★

Zveme vás na Svatomartinské menu ve dnech 11. – 16. listopadu 2014

Paté z kachních jater a bílého portského vína, fíkové chutney, domácí chleba s pečeným česnekem.

Husí velouté s višňovým likérem, kaštanová pěna, žemlový knedlíček se šalvějí.

Husí prsa v marinádě z pomeranče, připravované sous vide, kroupový nákyp se sušenými houbami, redukce z pečené červené řepy, sušené podzimní ovoce.

Pečený Jelení hřbet v krustě z cibulového prášku, pastiňákové pyré s javorovým sirupem, carpaccio z vepřového bůčku, blanšírovaná růžičková kapusta.

Domácí perníková zmrzlina, vanilková drobenka, omáčka ze sušených švestek a slivovice, čokoládová tyčinka.

Cena degustačního menu je 600 Kč.

Cena jednotlivých chodů nebo menu 3 chody je od 100 Kč do 350 Kč.



U NÁS BUDE VAŠE AKCE I OSLAVA V POHODĚ

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

Starosti nám u stolu někdy dělají mořské a říční speciality. Dáme-li si jako předkrm šneky, nemusíme se bát, že dopadneme jako Julia Robertsová v proslulé scéně z filmu *Pretty Woman*. Podávají se v horké litinové nebo porcelánové formě se šesti důlky. Ulitu uchopíme do kleštíček tak, aby k nám směřovalo její ústí, a dvouzubou vidličkou vytáhneme šneka z ulity. Kousky chleba namáčíme do oleje a jíme jako přílohu. Kaviár nabereme lžičkou (klasická je z perleti) a položíme na kousek chleba potřášeného máslem. Pokapeme citronem a vkládáme do úst.

S loupánými krevetami problém nemáme, jíme je příborem, dochucujeme citronem nebo pikantními dresinkami. Neloupané krevety jíme rukama: zlomíme tělo krevety, oloupeme část a přímo ji ukousneme, nebo ji oloupanou položíme na talíř, opláchneme si prsty ve finger-bowl a jíme příborem. Ústřice se podávají s ledovou tříští a obvykle už bývají pootevřené, protože dostat se do škeble vyžaduje sílu a obratnost. Malým ostrým nožkem odřízneme ústřici v místě, kde je přirostlá ke škebli, pokapeme ji citronem, případně dalšími pikantními dochucovacími prostředky, a najednou vysrkáme. Je to jediné jídlo, při jehož konzumaci hlasitě srkání nikoho nepohorší.

Hustým polévkám se říká krémy, vývarům se říká bujóny. Krémy se servírují v polévkových talířích, bujóny v šálkách, v některých restauracích servírují jakoukoli polévku v miskách. Někdy si nabíráme polévku sami z teriny. Obsluha přichází zleva a měla by terinu přiblížit našemu talíři tak, abychom neukápli na ubrus. Svůj talíř nezvedáme, jemu se musíme přizpůsobit číšník s terinou.

Polévkovou lžící jíme tak, abychom nesrkali, obrátíme si ji tedy co nejvíce špičkou k sobě a vložíme do úst. Polévku raději nevyjídáme až do dna. Poslední třetinu bujónu můžeme z misky vypít. Máme-li polévku v šálku, lžící odkládáme na podšálek, u krému ji ponecháváme v talíři.

Necinkáme příborem o talíř. Příbor při jídle držíme tak, že konce držadel se opírají o středy dlaní a ukazovákem vyvíjíme tlak na horní hranu příboru. Špička ukazováku je těsně nad koncem držadla. Vidličku v levé ruce držíme při společenském stolování hroty směrem dolů. Napícheme maso, nožem ukrojíme těsně u hrotů vidličky menší sousto, přihneme přílohu a vidličku s hroty směřujícími dolů vložíme do úst. (Napadá vás, že takhle se asi moc nenajíte? Vzpomeňte si na pravidlo, že najíst se je to poslední, o co u společenského stolování jde.) Nůž nevkládáme do úst a občas ho nenápadně oťme

o hranu vidličky, aby na ostří neulpávaly hroudy jídla. Vždy to učiníme po skončení chodu, když příbor odkládáme. Jestliže máme na talíři jídlo, které se nemusí krájet (asijská jídla, soté, těstoviny), můžeme opřít nůž o okraj talíře a vzít vidličku do pravé ruky. Pak ji držíme jako lžici hroty směrem nahoru a nabíráme si jednotlivá sousta pohodlněji. Můžeme oba způsoby kombinovat: nakrájíme si maso nebo přílohu na menší kousky, odložíme nůž a jíme jen vidličkou v pravé ruce, pak si nakrájíme další porci a nůž opět odložíme.

Špagety jíme vidličkou v pravé ruce. Podává se k nim i lžice, do jejíž prohlubně opřeme hroty vidličky a pohodlněji špagety namotáme. Lžici pak držíme v levé ruce, nevkládáme ji do úst, slouží jen jako pomocný nástroj. Mistří se ovšem bez lžice obejdou a jedí špagety jen vidličkou. Místo o lžici opírají vidličku o zaoblený talíř.



Celý článek čtěte na: www.stamgastagurman.cz

Modrá váš cíl...

SKANZEN hotel

Stylový Hotel Skanzen* se nachází uprostřed turistického komplexu na Modré v tradičním duchu Velké Moravy.**

Ubytování pro 51 osob
Firemní školení
Společenské akce
Středověké hodování
Rauty
Svatební servis
Catering

Outdoorové aktivity
Pobytové balíčky
Masáže
Archeoskanzen Modrá
Živá voda - expozice sladkovodních ryb
Velehradská bazilika
Lapidárium

Připravíme vám nabídku přímo na míru, včetně doprovodných aktivit a kompletního servisu. Těšíme se na vás!

Hotel Skanzen, Modrá 227, 687 06 Velehrad
Tel. 572 508 034
www.hotelskanzen.cz

AutoSlezáček

PŘEPRAVA OSOB

NA LETIŠTĚ
NA KULTURNÍ AKCE
NA DOVOLENOU
NA FIREMNÍ AKCE
NA VELETRHY

PŘEPRAVA OSOB
NÁBŘEŽÍ 526
ZLÍN-PRŮSTNÉ
(NAPROTI INTERSPARU)

TEL.: 777 859 881, 777 769 097, 577 200 057
WWW.PREPRAVAOSOBZLIN.CZ

POŘÁDEJTE AKCE I OSLAVY EFEKTNĚ A S ETIKETOU

Konec roku je spojen s organizací rozmanitých společenských akcí, které mají společný jeden cíl – reprezentovat. Ať už zvete přátele, zaměstnance nebo obchodní partnery na méně či více formální společenskou akci, je důležité uvědomit si svou roli hostitele, mít schopnost organizace i znalost společenských pravidel. Zde je pár rad, jak chronologicky a ve smyslu etikety postupovat.

Banket, raut a slavnostní večeře není totéž. Pozor na správnou volbu a formulaci. Společným rysem je formální pozvánka a oficiální zahájení. **Slavnostní oběd** nebo večeře tráví hosté u prostřeného společného stolu. Hostitel by měl vytvořit zasedací pořádek dle pravidel společenské přednosti. Jednotné menu není nutné, ale šetří čas, zvyšuje kvalitu služby a snižuje riziko, že se něco nepovede. **Raut** je volnější formou pohoštění. Pokrmy jsou umístěny na nabídkových stolech. Hosté konzumují pokrmy převážně ve stoje a mají větší prostor pro konverzaci. Místa k sezení jsou maximálně pro třetinu pozvaných. **Banket** je nejvyšší formou společenské akce. Toto slovo neberme do úst nadarmo, pokud nepočítáte s vysoce formální akcí, slavnostní tabulí, společenským oděvem, zasedacím pořádkem, časovým harmonogramem, společným, minimálně šestichodovým menu a nejednáte s podnikem s vysokou úrovní služeb, jehož personál jednotně nastupuje a synchronizovaně překládá pokrmy z mís.

Pozvánky jsou první dojem. Zasíláme je minimálně měsíc předem a dbáme na jejich vysokou reprezentativní úroveň a adresnost. Kromě základních údajů jako příležitost, hostitel, termín, místo, čas od do, bychom hostům měli sdělit i praktické informace týkající se vhodného oděvu a je-li pozvání určeno i doprovodu. Závěrem nespomeňte požádat o potvrzení účasti k určitému termínu. Žádost o potvrzení tzv. Pour memory zašleme ještě jednou týden před akcí a požádáme i o dochvilnost – častý to nešvar českého hosta.

Neformální oděv není vždy to, co si myslíte... Hostitel má právo vyžadovat konkrétní formu společenského oděvu, svůj požadavek by však měl (obzvláště v našich zemích) specifikovat. Ani oněch horních deset tisíc totiž mnohdy vhodně neužívá frak či smoking. Za neformální oděv nelze rozhodně považovat oděv pro běžné denní nošení. Rozlišujeme proto pojmy jako: casual, formal dress, dark suit, black tie a white tie. Internet a odborná literatura vám v tomto širokém tématu mnohé napoví.

Kdy začít a kdy skončit? Vyřešíme jednoduše – časovým harmonogramem. Ten zaznamenává i takové zdánlivé maličkosti, jako kdy a kdo má projev. Samozřejmě musíme počítat i s určitými časovými rezervami, především při příchodu hostů. Žádná formální akce by neměla mít delší průběh než tři až čtyři hodiny. Po oficiální části může přijít část méně formální, na kterou hosty upozorníme.

Aperitiv nebo Welcome drink? V zásadě mezi těmito pojmy není z hlediska společenského zásadní rozdíl. Jejich úkolem je zahájit společenskou akci. Welcome drink je méně formální, přesto je vhodné jej doprovodit slovem hostitele. Z hlediska gastronomie jsou na aperitiv kladeny větší nároky: musí být krátký, suchý a podávaný 15-20 minut před jídlem. Vhodným místem pro servis aperitivu je tabule, ale můžeme jej podávat i v předzáhlí. Na otázku „tukat nebo netukat“ si skleničkou s ostatními odpovím otázkami. Můžete obejít všechny hosty a nenarušit tak atmosféru? Můžete jednat jinak, když vaši spolustolující „spustí akci“? Etiketa je o empatii...

Skladba menu vyhovující všem neexistuje, ale můžeme výrazně snížit riziko, že nebude chutnat. Vyvarujte se kontroverzních surovin a úprav. Ty se liší dle skladby hostů, jejich národnosti, náboženství, věku i zvyků a životních preferencí. K základním zásadám při sestavě menu patří pestrost a nápaditost, střídání barev, tvarů, surovin. Pokrmy musí být vhodné snoubeny s nápoji, tomu je věnována celá gastronomická disciplína s názvem enogastronomie. Vyhýbáme se přemíře alkoholu, tuků, soli i cukrů. Smažené pokrmy ani těžké omáčky či dezerty nejsou ve vícechodovém menu žádoucí. Při tvorbě menu musíme mít na paměti pozitivní zážitek všemi smysly a reálnou schopnost trávicího traktu se s přísnem rozmanité stravy vypořádat. Jinými slovy – mým hostům nesmí být špatně!

Nenucená konverzace. Francouzi se sobě vlastním sarkasmem říkají o Angličanech, že vynalezli konverzaci u stolu, aby zapomněli jak je jejich ku-

chyně nechutná. Angličané naopak tvrdí, že konverzace je důležitější, než samo jídlo. Možná na vás působí toto tvrzení trochu kontroverzně. Ale proč vlastně vaši hosté přijali pozvání? Pokud o nich máte mínění, že se přišli jen najíst, nepořádejte společenskou akci a rozešlete balíčky... Role hostitele v konverzaci nemusí být dominantní, ale je na něm, aby byl garantem, že se konverzace udrží v těch správných mantinelech. Vyhybejme se proto tématům hluboce zatížených prací, tématům vzbuzujícím negativní představy a nechutenství, politice a monotematickým hovorům úzké komunity. Nezapomeňte, že stejně důležité jako mluvit, je i naslouchat. Konverzace je umění, ve kterém se zdokonalujeme pohybem ve společnosti.

Konec dobrý, všechno dobré. Posledním dojemem na jazyku je obvykle káva, případně digestiv. Posledním dojemem se setkání je rozloučení s hostitelem nebo jeho zástupci. Dbejme na to, aby bylo co nejpřirozenější a osobní. Opět i zde je lidský faktor a pár vhodně zvolených slov důležitější než taška plná darů na závěr. Namísto drahých firemních prezentů dejte ujištění, že jste svého hosta rádi viděli a vážíte si jeho partnerství. Větší službu než drahé bezfantazijní dárky z reklamních agentur vám udělá originální drobnost reprezentující váš kraj, zemi. Vypoví o vašem vztahu k regionu, jeho lidem a jejich práci.

Až bude poslední host za dveřmi, povolte si kravatku nebo sundejte lodičky a chvíli posedte v tichém koutě, ať slyšíte, jak vám spadl kámen ze srdce. Potom nespomeňte odměnit své nejbližší spolupracovníky skleničkou a slovem uznání. Je totiž rysem naší národní povahy, že chválit často zapomínáme.



Mgr. Alexandr Burda

Pedagog působící na Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu na Slezské univerzitě v Opavě. Působí jako lektor a konzultant podnikání v pohostinství.

Text: Mgr. Alexandr Burda, foto: Samphotostock.cz



SPIRIT
CATERING



www.facebook.com/spiritcatering

Zastav se, okamžiku, jsi nádherný...

J. W. Goethe



Hotel
Tomášov



svatby na Tomášově

více na: **Hotel Tomášov******

U Lomu 638, 760 01 Zlín, Česká republika

Tel.: +420 577 005 915, Fax.: +420 577 005 924

E-mail: Hotel.Tomasov@ivfzlin.cz

www.hotel-tomasov.cz

Krásné a neopakovatelné okamžiky spojené s Vaší svatbou můžete prožít jen jednou v životě. Naší snahou je umožnit Vám, aby tyto chvíle pro Vás byly radostné, šťastné a bezstarostné, stejně jako vzpomínky, které si na tento významný den uchováte.

Svatební oslavu můžete prožít ve stylovém prostředí **Restaurace Tomášov** s příjemným posezením a výhledem do přírody, využít lze i salonek, letní terasu či foyer. Svatební obřad se může konat v krásné zahradě s fontánou - ideálním místě pro fotografování.

Hotel Tomášov Vám nabízí širokou škálu svatebních služeb od částečného servisu při pořádání svatby až po komplexní organizaci a realizaci svatby. Při přípravách budeme realizovat Vaše individuální představy a přání, vše pečlivě naplánujeme do nejmenších detailů, aby Váš svatební den byl nezapomenutelný jak pro Vás, tak pro Vaše svatební hosty.

Rádi pro Vás zařídíme:

Civilní obřad | Catering před svatebním obřadem | Svatební hostinu (3 - 5 chodové svatební menu) | Raut | Svatební dort | Dekorace a květinovou výzdobu | Služby fotografa a kameramana | Ubytování (svatební apartmá, ubytování svatebních hostů) | Grafické a tiskové služby (návrh a tisk svatebních oznámení, pozvánek ke svatební hostině, jmenovek)