

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

prosinec 2014

aktuálně

Showbyznys

jídlo, pití a hvězdy

soutěž

**O kuchařské
knihy**

rozhovor

**O dobré kávě
a kávovarech**

téma

Vánoční

a silvestrovské speciality



KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

8 - 9



MLÉČNÉ VÝROBKY **ZÁKLADNÍ KOŘENÍ**

TATARKA **MAJONÉZA**

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



VÁNOČNÍ SPECIÁL
polotmavý
VRANÍK 14°

zrál pro Vás 60 dní

Přijďte ochutnat bavorský vánoční speciál.
Slavnostní naražení 6. prosince.

Trnava • www.pivovarvranik.cz



Restaurace U Tonka

DENNÍ MENU
DOMÁČÍ KUCHYNĚ
VÍKENDOVÉ NABÍDKY
ZASTŘEŠENÁ LETNÍ ZAHRÁDKA
RODINNÉ OSLAVY, FIREMNÍ AKCE, CATERING

Přijďte ochutnat tradiční zabijačkové speciality dne 13. 12. před naší restaurací v době konání Vizovického vánočního trhu.

Ubytování u Tonka

Ubytování v centru Vizovic ve dvou a čtyřlůžkových pokojích. Pokoje jsou vybaveny TV a free WiFi.

Masarykovo náměstí 414
Vizovice

Tel. 577 452 044

www.utonka.cz



restaurace
U sochy
naproti autobusové zastávce

VÝBORNÁ PIZZA
DENNÍ MENU
ZAPEČENÁ JÍDLA A SENDVIČE
PIVO BERNARD
KÁVA DALLMAYR
RAUTY A OSLAVY

Masarykovo náměstí 21
Vizovice

Tel. 573 034 734

www.usochy.cz

Restaurace **9EVÍTKA**

vás zve na

Zvěřinové hody

ve dnech

2. – 6. 12. 2014



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



Restaurace 9evítka, nám. Práce 1099, Zlín

www.9evitka.cz

LAST MINUTE LUHAČOVICE

RELAXVÍKEND V POHODĚ (4 dny, 3 noci)

Termín: **16. 11. – 14. 12. 2014**

Cena LAST MOMENT za osobu ve 2lůžkovém pokoji:

původní cena 4.060 Kč, jednolůžkový pokoj: 3.850 Kč, apartmá: 4.300 Kč

3.460 Kč

3. osoba na přistýlce: 3.010 Kč, dítě do 15 let na přistýlce (bez procedur): 1.200 Kč, do 5 let zdarma

Cena zahrnuje: uvítací přípitek, 3x ubytování v plně klimatizovaných pokojích s vlastním příslušenstvím, TV/SAT, Wi-Fi, telefonem a minibarem, 3x polopenzi – snídaně a večere formou bohatého bufetu, 1x bylinková relaxační koupel se zábalem, 1x hydromasáž se zábalem, 1x čokoládová nebo pomerančová nebo kakaová masáž máslem, 2x inhalace minerální vody Vincentka, 1x infračervená kabina, volný vstup do fitness a wellness (bazén, saunový svět)

Doplňkové služby v ceně pobytu: konzultace s lékařem, pravidelná dopolední a odpolední doprava do městského centra a zpět, 10% sleva na dokoupené procedury

Platnost nabídky: pro pobyty objednané od 29. 10. 2014 do obsazení vyhrazené kapacity



HOTEL POHODA

★★★★



ZÁLESÍ a.s., Hotel Pohoda ****, A. Václavíka 203, 763 26 Luhačovice • Tel.: 577 100 811, 577 100 812 • Email: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz



Milí čtenáři,

přes listopadové ochutnávky svatomartin-
ských vín a husí hody se teď dostáváme spolu
do posledního měsíce v roce a já si trůfám
říct, že je to především měsíc plný gurmán-
ských zážitků. Měsíc, ve kterém si většina
z nás sáhne až na dno svých kulinářských
možností a pokud možno už jen pouhou my-
šlenkou na dietu zahání prudce někam do kou-
ta. Budeme se snažit být vašim průvodcem
tohoto krásného času a tak trochu i inspirací,
co všechno si můžete na Vánoce a Silvestra
dopřát. A to tak, abyste byli originální a při-
tom i krásně tradiční.

Můžete si vyzkoušet upéct hit letošních Vá-
noc, francouzské lehké úžasně a neodolatelné
makronky. Znamé osobnosti v čele s Helenou
Vondráčkovou vám prozradí svá oblíbená jídla
i pití. Rozšíříte si obzory o tajemství šneků v ku-
chyni a servírování pravého Champagne. Zjis-
títe, jak dostat z vašeho domácího kávovaru tu
nejlepší kávu. Protože, ruku na srdce, bez silné
a dobré kávy se neobejde žádné silvestrovské
veselí (a novoroční ráno už vůbec ne!).

Přátelé, štamgasti a gurmáni, přeji vám všem
krásné Vánoce a po gurmánské stránce vyda-
řený Silvestr. Dopřejte si to nejlepší, protože si
to za celý ten rok práce určitě všichni zaslouží-
te. A jestli se potkáme na některé silvestrovské
párty, rád si s vámi přijím.

— 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

**CO VAŘÍ A SERVÍRÚJÍ NA DOMÁCÍ SVÁTEČNÍ STŮL ŠÉFKUCHAŘI RESTAURACÍ?
ZEPTALI JSME SE: JAK VYPADÁ OBVYKLE VAŠE VÁNOČNÍ, SILVESTROVSKÉ
A NOVOROČNÍ DOMÁCÍ MENU?**



OLDŘICH SAHAJDÁK

ŠÉFKUCHAŘ
LA DEGUSTATION BOHEME
BOURGEOISE
PRAHA

(1 HVĚZDA MICHELIN)

Jako předkrm na Štědrý večer jíme šunku s křenem,
následuje rybí polévka a smažený kapr s bramboro-
vým salátem. Dezert tvoří samozřejmě nejrůznější
cukroví. Na Nový rok pak podáváme kroupovou po-
lévku, pečenou kachnu se zelím a bramborovými
knedlíky. Sladkou tečkou bývá štrůdl.



STANISLAV ZUKAL

ŠÉFKUCHAŘ
CULINARY INSTITUTE
JULIENNE
RAJHRAD U BRNA

Vánoce jsou u nás ve znamení ryb, ale spíše moř-
ských. K bramborovému salátu smažíme halibuta
nebo tresku v trojbalu, ovšem z bílé strouhanky.
A polévka je také z mořských ryb, ale vývarová. Na
Silvestra obvykle pracuji, ale rád si vychutnám víno
a ústřice. Novoroční menu je rovněž tradiční – čoč-
ková polévka, uzené maso a křenová omáčka.



ROMAN ONDRÁČEK

ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE TOMÁŠOV
ZLÍN

Na Vánoce se držím klasiky v podobě rybí polévky
s krutony a smaženého kapra s bramborovým sala-
tem. Co se týče Silvestra tak doma na stole nesmí
chybět chlebičky a jednohubky na mnoho způso-
bů. V restauraci na Tomášově na Silvestra pro hosty
připravujeme menu v podobě tataráčku z červené
řepy, jemně zauzeného filátka ze pstruha se špe-
nátovými lístky a jako hlavní chod telecí líčka na
červeném víně s glazovanou zeleninou a brambo-
rovým pyré. Na závěr, jako sladkou tečku, budeme
servírovat champagne sorbet. Na Nový rok nesmí
chybět čočková polévka!

— partner —



Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastronomiky
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 28. 11. 2014.
Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.
Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.



MIROSLAV HUSÁK

ŠÉFKUCHAŘ
BEST WESTERN PREMIER
HOTEL INTERNATIONAL
BRNO****

Doma máme rádi tradice. Postíme se až do veče-
ře, na slavnostní tabuli nesmí chybět rybí polévka,
smažený kapr, smažené mlíčí a bramborový salát.
Silvestr se v práci nese ve znamení kanapek a chle-
bíčků, například se sardelkami, italskou šunkou, lo-
sosovým tataráčkem a podobně. O půlnoci nemů-
že chybět ani hustá, takzvaná vyprošťovací polévka,
ráno je pak pro hosty připravena nutná česnečka.
Novoroční menu se u nás skládá obvykle z čočko-
vé polévky, uzeného masa a křenovky – nikdy však
z masa z pernaté zvěře – jsme totiž pověrčiví.



MIROSLAV JANČA

ŠÉFKUCHAŘ
WELLNESS HOTEL POHODA
LUHAČOVICE

Vánoční období a začátek nového roku byly pro mě
v minulých letech spíše v pracovním duchu. Mým
oblíbeným vánočním jídlem, které stihnu doma
i připravit, je štedrovečerní polévka s houbami
a sušenými švestkami. Na Silvestra pak tradiční jed-
nohubky z domácího chleba a tvarůžkové pěny.
Nový rok se spíš vždy nese v odpočinkovém duchu.
Určitě by ale na novoročním stole neměl chybět
čočkový nákyp nebo čočková polévka.



STANISLAV SLAVÍČ

ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL SKANZEN
MODŘÁ

Štedrovečerní menu se u nás skládá ze čtyř chodů.
Servírujeme domácí máslové trojhránky s medem
jako předkrm, následuje fazolová polévka s domácí-
mi nudlemi. Ryby samozřejmě nemohou na Váno-
ce chybět, u nás vede smažený kapr a losos na grilu
s bramborovým salátem nebo pečenými brambory
a zeleninovým salátem. Dezert je pak jasný – do-
mácí vánoční pečivo. Na Silvestra připravujeme va-
riaci pečených mas, domácí slaninu, různé kanapky
a chlebičky. Novoroční oběd zahajuje vždy čočková
polévka, hlavní chod pak tvoří vepřový řízek z krko-
vičky s bramborovou kaší. Skvělou sladkou tečkou
na závěr jsou domácí koláče.

JEDNOHUBKY



SILVESTR NA 9EVÍTCE

Ještě nevíte, kde oslavíte letošního Silvestra? Přímou v centru Zlína pro vás připravila restaurace 9evítka velkou silvestrovskou jízdu. O zábavu se postará DJ, který vám zahraje i na přání. Celý večer budete moci ochutnávat dobroty z připraveného rautu. Příchod Nového roku pak oslavíte půlnočním přípitkem. A jestli se vás bude štěstí držet i v novém roce? To si vyzkoušíte hned při novoroční tombole, kdy se slosují všechny silvestrovské vstupenky.

Více na www.9evitka.cz

JAK SLAVÍ ITALSKÝ MICHELIN?

Při podzimní akci Symposium Culinary Prague, kde se prezentovalo několik špičkových kuchařů z evropských michelinských restaurací, jsme se setkali s italským mistrem Vito Mollica, který je executive chef restaurace IL PALAGIO v hotelu FOUR SEASONS ve Florencii (1 hvězda Michelin). Zeptali jsme se ho...

Jak vypadá obvykle Vaše vánoční, silvestrovské a novoroční domácí menu?

Jsem původem z jižní Itálie, hlavní vánoční oslava zde připadá až na 25. prosinec. Na Štědrý den je u nás zvykem servírovat večeri založenou na pokrmech z ryb: začínáme carpione z úhoře, kdy se ryba usmaží a poté na nějaký čas naloží s vařenou zeleninou do bílého vína a vinného octa. Poté jíme špagety aglio olio se slanými ančovičkami a následně podáváme baccalu – konzervovanou slanou tresku – osmaženou nebo dušenou s cibulovou polévkou. A dezert? Samozřejmě panettone.



Na Silvestra pořádáme velkou party plnou jídla. Předkrm tvoří převážně mořské plody – krevety, humři a garnáti. Pokračujeme těstovinami či risottem s lanýžemi a zde ve Florencii je oblíbeným hlavním chodem také T-bone steak. Jako moučník máme rádi mnoho druhů drobného cukroví zvaného petit fours, pralinky a glazovaný kaštan v cukrovém sirupu marron glacé. Opět nesmí chybět panettone, tentokrát Veneziana s kapkami cukru na povrchu, a k tomu příjemný krémový dezert ze sladkého vína zvaný sabayon.

MLADÍ GASTRONOMIČTÍ ODBORNÍCI OPĚT POMĚŘÍ SVÉ SÍLY

Již po jednadřacáté budou soutěžit studenti gastronomických oborů ve dnech **15. – 17. ledna 2015** na brněnském výstavišti, kde Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a Veletrhy Brno a. s. pořádají mezinárodní finále soutěže **Gastro Junior Brno 2015 – Bidvest Cup**. Již tradičně tuto soutěž organizuje Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno. Odborným garantem jsou Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace číšníků ČR.

NETRADIČNÍ POCHOUTKY JAKO DÁREK

Vánoční svátky už jsou opět za dveřmi a Vy ještě nevíte, čím obdarujete své nejbližší na Štědrý večer? Dárkové koše, kazety a balíčky, které pro Vás připraví v dárkovém centru v TERNO Zlín, jsou zárukou nejvyšší kvality, pravého gurmánského zážitku a především originality. Najdete zde také netradiční pochoutky, jako jsou husí játra, francouzské paštiky, oříšky v medu, ovoce plněné sýrem a mnohé další. Vybrané zboží Vám zabalí na počkání či na objednávku. V TERNO Zlín si můžete vybrat i z předem připravených košů, kazet a kytic.



PROŽIJTE VÁNOCE SE STAROČESKÝM MEDOVNÍKEM

Medovník pro vánoční trh upekli i letos ve firmě Medoks ze Všeminy na Zlínsku. Staročeský medovník ve speciálním vánočním balení tak může být pro vás sladkým dárkem i vynikajícím dezertem. Lahodný dort je vyroben z nejvyšších surovin podle staročeské domácí receptury. Medovník v sobě snoubí velice jemnou chuť medových plátek a dvou druhů krému. Obsahuje pouze přírodní ingredience – mouku, med, vejce i vlašské ořechy a je vyráběn ručně. Více informací naleznete na www.medoks.cz



OBĚDY PRO ŠKOLÁKY

Jsou děti, které nechodí na obědy do školní jídelny, protože jim tam zkrátka nechutná. A jsou děti, které tam nemohou chodit, protože na to jejich rodiče už nemají peníze. V rámci projektu Obědy pro školáky se snaží občanská prospěšná společnost Světýlko z finančních darů a příspěvků financovat teplé obědy ve škole dětem ze sociálně slabých rodin. K 11. listopadu 2014 tak mohlo díky dárcům začít chodit na teplé obědy ve škole 71 dětí. Jakoukoliv částkou můžete podpořit i vy tento projekt darem na účet 233868978/0300, VS: 28276604 nebo nákupem na webu charitativniukce.cz. Více na www.svetylko.info



FESTIVAL ČOKOLÁDY A SLADKÝCH DROBNOSTÍ

Máte rádi čokoládu? Pak si nenechte ujít Čokoládový festival, který se koná ve dnech **5. – 7. prosince** na Výstavišti Černá louka v Ostravě. Těšit se můžete třeba na stánky s čokoládovými pralinkami, čokoládovým pivem a různými sladkostmi. Na každý den je připraven bohatý program včetně koncertu nebo kulinářské přehlídky šéfkuchařů, kde



můžete zhlédnout přípravu rozličných dezertů, ale také méně obvyklých jídel. Nebudou chybět atrakce pro děti, které budou moci na místě malovat, dělat pralinky i vařit. Poslední den odpoledne se můžete zúčastnit soutěže se značkou Whirlpool a vařit na místě brownies! Více na www.cokoladovy-festival.cz i na www.facebook.com/CokoladovyFestival



Text: PR, foto: archiv firem

PŘIJEĎTE K NÁM
NA KYČERKU!



TRADIČNÍ VALAŠSKÁ KUCHYNĚ

STYLOVÉ UBYTOVÁNÍ

LYŽAŘSKÉ STŘEDISKO

www.hospodakycerka.cz

www.facebook.com/HospodaKyčerka

Hospoda Kyčerka

Pluskovec 774, Velké Karlovice

Tel. 739 604 043



Nabízíme K PRONÁJMU
restauraci
ROŽNOVSKÝ RYNEK

ve Společenském domě
v Rožnově pod Radhoštěm

Informace na tel. **739 604 067**

inzerce

SHOWBYZNYS

JÍDLO, PITÍ A HVĚZDY

Řekni mi, co jíš? Takhle by mohla znít parafráze známého pořekadla. Co je na něm pravdy, jsme se rozhodli odhalit prostřednictvím krátkých anket se známými osobnostmi. Ty nám v pestrém seriálu s důvěrou prozradí, jaký mají vztah k vaření a jídlu. Určitě je nač se těšit!

Seriál startuje 1. prosince a sledovat ho můžete na našem facebooku:

facebook.com/StamgastaGurman a na webových stránkách **www.stamgastagurman.cz**

Jako malou ochutnávku nabízíme odpovědi prvních tří gurmánů – zpěvačky Heleny Vondráčkové, vizážisty Pavla Kortana a herce Dušana Sítka.

Zeptali jsme se...

1. Jaké je Vaše oblíbené jídlo z dětství?
2. Vaříte? Co nejraději? A co se Vám moc nedaří?
3. Co Vám nejvíce chutná?
4. Vaše oblíbené pití? Anebo případně naprosto neoblíbené?
5. Co Vám raději nenabízet k jídlu a pití?

HELENA VONDRÁČKOVÁ ZPĚVAČKA

1. Jako dítě jsem milovala babiččiny šišky s mákem a maminčiny nedostižné meruňkové knedlíky.
2. Když mám na to klid, vařím velmi ráda. Vařím i česká jídla, ale přednost dávám spíš mezinárodní kuchyni. Myslím, že se mi všechno daří, alespoň můj manžel si nestěžuje.
3. Pochutnávám si na odlehčenějších jídlech jako jsou ryby, grilovaná masa a nejrůznější saláty.

4. Ráda piji kvalitní neperlivou čistou vodu a čaj. S kávou to nepřeháním. A z alkoholu bílé nebo růžové suché víno. Pokud možno se vyhýbám sladkým nápojem.
5. Příliš tučná jídla nebo tvrdý alkohol.

PAVEL KORTAN NATIONAL MAKE-UP ARTIST YVES SAINT LAURENT

1. No, co si tak vzpomínám, tak asi babiččina rajská omáčka.
2. Jsem docela „kuchtič“ a rád vařím pro své přátele, nejraději pečú maso na různé způsoby s bylinkami a těstoviny, ovšem nikdy se mi nepovede dokonale domácí guláš... Pokaždé ho pokazím nějakou vlastní zbytečnou kreativitou.
3. Miluju plody moře na dovolené a užívám si kuchyni oblastí, které navštěvuji díky cestování, nikdy nepohrdnu domácí klasikou a nejlépe tou od maminky.
4. Každé ráno piju sklenku vody se šťávou z jednoho citrónu, je to můj ranní rituál. Oblíbil jsem si také chlazené bylinkové čaje, obecně nepiju moc slazených nápojů a když vyrazím za zábavou, dopřeji si ale paradoxně sladší víno, můj favorit je tramin červený.
5. Nikdy bych asi nepozřel vepřový mozek. Jednoznačně nejde úplně říct, co bych nepil. Snažím se vyhnout větší spotřebě mléka – jsem přesvědčený, že to pro organismus není to pravé.

DUŠAN SÍTEK HEREC

1. Nesnášel jsem školní jídelnu a tak pro nás vyvažovala babička. A tak jsem vždycky vylízl talíř, protože babička byla vyhlášená kuchařka. Takže v jídlu nejsem vybíravý dodnes.
2. Vařím a rád. Jsem vyučený kuchař a mám hotelovou školu, takže v kuchyni jsem jako doma! Manželka už skoro 30 let nevaří! Mám rád českou kuchyni, manželka preferuje zeleninu a dcera steaky, takže to různě kombinuju. Peču i buchty a bábovky, někdy stihnu i vánoční cukroví, ale sladké u nás moc nefrčí, takže maso.
3. Mně chutná všechno co uvařím. Ale víc mě těší, když vidím, že chutná těm, pro které vařím. Tak třeba můj pětiletý vnuk mi zavolá: „Dědečku, uvař mi rajčátkovou polívku! Takovou, jako ty, neumíš ani ve školce!“ A dědeček se postaví ke sporáku a vaří a vaří a vaří...
4. Pivo! Rum! Ve Zlíně to byla slivovice, ale teď mám pálenici z ruky! Nesnáším Becherovku! Ne kvůli tomu páňovi, který ji pil, ale protože jsem se z ní poblíhl, když jsem slavil dvacetiny. Takže 40 let nepiju Becherovku!
5. Sním všechno, kromě ryb a mořských plodů. A kromě benzínu piju všechno! S mírou, samozřejmě!

JE VHODNÉ NÁKUPOVAT GASTROZAŘÍZENÍ NA INTERNETU?

Online nákupům rozhodně nahrává fakt, že je nejjednodušším a nejrychlejším způsobem, jak si zboží objednat. Stačí jen pár kliků myši a produkty jsou na cestě. Ovšem například v případě nákupu gastrozařízení není snadné se rozhodnout pouze na základě fotografií, které bývají mnohdy ilustrační a s nedostatečným množstvím detailních záběrů. Je prakticky nemožné se v nabídce takového zboží zorientovat a zhodnotit produkt například dle kvality materiálů použitých k výrobě.

NĚKDY JE LEPŠÍ SI ZBOŽÍ OSAHAT

Kamenné prodejny umožňují jednoznačně lepší možnost srovnání, a to přímo na místě, kde lze produkty od více dodavatelů vyzkoušet a zvážit jednotlivá pro a proti. Navíc školený personál v kamenných obchodech je připraven elektrospotřebiče odborně prezentovat a na základě konkrétních požadavků najít spolu se zákazníkem ty, které odpovídají přesně kýženým parametrům.

Častým argumentem pro nákup v e-shopech je nižší cena. Ovšem je třeba se na nákup gastrozařízení dívat poněkud komplexněji. Zavedené kamenné prodejny vám totiž, na rozdíl od těch internetových, poskytnou prvotřídní záruční i pozáruční servis, důkladné zaškolení i asistenci při montáži zařízení. Hodnota takových služeb zahrnutých v ceně je nevyčíslitelná a každý rozumně smýšlející zákazník si jejich výhody velmi dobře uvědomuje. Ostatní na to přijdou třeba ve chvíli, kdy se zařízení porouchá a během zákonné reklamční lhůty 30 dnů zůstane jejich provoz například bez konvektomatu nebo bez chladničky, protože internetové prodejny zapůjčení náhradního zařízení nabízejí velmi výjimečně. A pokud jde o cenu v kamenných obchodech – jestliže je rozumný také prodejce, jistě se s ním na oboustranně výhodných podmínkách dokážete dohodnout.

Text: Tomáš Novotný



BUĎTE ORIGINÁLNÍ A UPEČTE SI MAKRONKY

Vanilkové rohlíčky, linecké či rumové koule? Ano, ale co tak vyzkoušet žhavý hit letošních Vánoc – makronky? Obrňte se trpělivostí a pojdte do toho!

Pokud se letos rozhodnete zvládnout cukrářský doktorát a půjdete do toho, připravte se na to, že se vám na první pokus nemusí podařit. Příprava makronek je totiž pekelně těžká. Takže to chce malou předpremiéru. A možná ne jednu.

Na přípravu asi 25 makronek budete potřebovat 90 g bílků, 40 g cukru krupice, 110 g mandlové mouky, 200 g moučkového cukru a potravinářské barvivo. Na náplň můžete použít jakýkoliv oblíbený krém, doporučujeme sýr mascarpone spolu s citrónovým krémem Lemon Curd.

Nejprve si připravte suroviny. Bílky (90 g) nechte zteplat na pokojovou teplotu – na tuto váhu budete muset rozbít tři malá nebo dvě velká vajíčka. Bílky ale zvažte, makronky vyžadují přesnou práci. Vyrobté si nebo kupte mandlovou mouku. Pokud budete vyrábět svou, je nezbytné mandle rozbít na úplně jemný prášek. Jinak to nebude fungovat! Míchajte s cukrem a na závěr prosejte přes jemné sítko. Bílky dejte do mísy, bez cukru šlehejte. Až začnou tuhnout, přidejte barvivo a zlehka cukr krupici. Až je sníh tuhý, zvolna a postupně do něj vmíchejte suchou směs. Hmota se musí promíchat. Nesmí být ani moc tuhá, ani tekutá.

Na plech si dejte pečicí papír a lžičkou tvořte koleč-

ka – lehce nabydou, takže jim nechte prostor. Na závěr je třeba s plechem asi třikrát pořádně „třísknout“, aby se makronky zbavily vzduchových bublinek. Před pečením nechte kolečka na 40 minut zaschnout. Troubu si rozehejte na 150 °C. Pozor, neodcházejte od ní! Hlídejte, makronky se pečou asi 13 minut a mají tendenci se rychle a nečekaně spálit. Po vyjmutí z trouby je nechte asi 10 minut chladnout a teprve pak opatrně kolečka odlepte. Na vychladlá pak nanášíte krém a slepuje dvě kolečka k sobě. Přejeme vám mnoho zdaru!

Náš tip: Pokud se vám makronky nepodaří ani na pátý pokus, vzdejte to a kupte si je.



BLÍŽÍ SE SILVESTR. LIDÉ SI BUDOU PŘIPRAVOVAT POCHUTINY NA POSLEDNÍ VEČER V ROCE.

CO BYSTE JIM DOPORUČILI?
A CO SI NA SILVESTRA DÁVÁTE
NA STŮL VY?



RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN

K Silvestru rozhodně patří ochutnávání malých porcí nejrozličnějších pochutin ve formě jednohubek, masových, sýrových nebo čokoládových fondue, kdy můžete zkombinovat v podstatě všechny druhy surovin a potravin, které máte rádi. Proto doporučuji nakoupit všechny možné druhy a variace sýrů, uzenin, ryb, čerstvého masa, exotického ovoce a zeleniny, sušeného ovoce, minidezertů a zmrzliny, které můžete připravit jak studenou tak i teplou úpravou. Jako aperitiv doporučuji portské víno (čím starší tím lepší), v průběhu večera dobré moravské víno a jako přípitek samozřejmě tradiční šampaňské.

Pokud jsem na Silvestra doma, tak na stole většínou nechybí masové fondue z kuřecího, hovězího a vepřového masa, různé variace sýrových a uzeninových talířů, zeleninový salát, pizza šneci z listového těsta a zmrzlinový pohár. Šťastný Nový rok 2015!



MIROSLAV KRÁLÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO

Na Silvestra si většinou dávám dobré víno z naší vinotéky na doporučení sommeliera a nějakou dobrou rybu, například lososa.



ALEŠ DOPITA
ŘEDITEL MAKRO
OLOMOUC

Mimořádné období Vánoc a Silvestra vyložené vyzývá k nákupu a ochutnávání něčeho mimořádného. Proto můžu všem zákazníkům doporučit například náš široký sortiment speciálních sýrů doslova z celého světa. Na Vánoce mohou gurmáni vyzkoušet namísto tradičního kapra třeba čerstvou, exotickou rybu. Co se týče Silvestra, určitě by nikomu neměl chybět klasický uzený losos na bukovém dřevu. V neposlední řadě samozřejmě nezapomínám na víno. Myslím si, že si v naší vinotéce, která skýtá na 1400 druhů vín, vybere opravdu každý.

inzerce

Staň se členem GAClubu!

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



ČOKOLÁDOVÉ LANÝŽE

Přestože se nejedná o nic nového, před dvěma roky oblíbené lanýžové sladkosti se všechny kuchařské časopisy na světě. Najednou se do nich všichni zbláznili a nechtěli nic jiného. Až je jednou vyzkoušíte, pochopíte, že vedle nich následující kokosové kuličky nutně blednou závistí a snaží se potichu skutálet a zmizet ze stolu.

Recept pro zhruba 50 kousků

- 70 g smetany ke šlehání
- 100 g másla
- 60 g cukru (může být i méně)
- 200 g kvalitní čokolády
- 2 lžice likéru dle vlastní volby
- kakaový prášek na obalení (zhruba 3 lžice)



1. Do malého kastrůlku odvažte smetanu, máslo a cukr. Za stálého míchání zahřívejte na středně silném ohni, avšak jen do okamžiku, než se cukr i máslo rozpustí. Pak ihned odstavte, přidejte na jednu všechnu nalámanou čokoládu a vařečkou míchejte, dokud se všechna dobře nerozpustí. Tuhle směs uložte do druhého dne do chladu, aby ztuhla.

2. Rozložte na sebe dva nebo tři obyčejné papírové ubrusky a na ně doprostřed prosijte kakaový prášek. Lžičkou odkrajujte z dobře ztuhlé lanýžové hmoty menší kousky, bleskově je poněkud zaoblete konečky prstů a vzápětí obalte v kakau. Jde to velmi snadno, když střídavě nadzvedáte všechny čtyři okraje ubrusků a nutíte tak kuličky putovat kakaovým práškem. Oklepejte a přendejte do malých papírových košíčků.

3. Před snědením ostatními braňte vlastním tělem a před rychlou zkázkou chraňte chladem.

Text: Jana Florentýna Zatloukalová, z knihy Vánoční kuchařka pro děti, foto: nakladatelství Smart Press, s.r.o.

NOVÝ HOTEL VE ZLÍNSKÉM KRAJI



Ubytovat se ve Zlínském kraji je opět snazší. V rámci Ubytovacího komplexu Morava v Otrokovcích, kde již několik let funguje penzion a ubytovna, byl na začátku listopadu otevřen nový tříhvězdičkový Hotel Morava.

Hotel Morava nabízí ubytování typu garni, tedy „Bed&Breakfast“. V sedmipatrové budově je k dispozici **35 pokojů** zařízených ve standardu dle oficiální klasifikace Asociace hotelů a restaurací České republiky. Vybrat si můžete ze dvou až čtyřlůžkových pokojů v kategoriích Business, Standard a Economy.

Dvoulůžkové pokoje typu **Economy** jsou jednodušší, ale pohodlně zařízené manželskou postelí. Pokoje typu **Standard** s manželskou postelí a balkonem nabízí možnost přistýlky až pro dvě dospělé osoby. V nejvyšším patře hotelu se nachází **Business** pokoje s manželskou postelí i oddělenými lůžky a možností přistýlky pro dvě osoby. Tyto pokoje jsou nadstandardně prostorné a jejich součástí jsou koupelny s hydromasážní vanou.

Prostory hotelu můžete využít k **pořádání firemních akcí**, jako jsou různá školení, eventové a teambuildingové akce. K hotelu patří soukromé parkoviště a bezbariérový vstup.



Hotel Morava, tř. Spojenců 1919, Otrokovice

tel. +420 577 102 349, +420 776 099 440

www.komplexmorava.com

inzerce

Text a foto: PR



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

Věnujte dárek.
**wellness zážitek
v Luhačovicích**

www.augustian.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 9EVITKA
nám. Práce 1099, Zlín
Tel. 778 434 943
www.9evitka.cz

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

CATERINGY

SPIRIT CATERING
L. Váchy 517, Zlín
www.facebook.com/spiritcatering



GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

CENTRUM KÁVOVARŮ
tř. Tomáše Bati 1848, Otrokovice
Tel. 571 112 042, 603 153 538
www.rhvending.cz
Prodej a servis kávovarů.



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. Václavíka 241, Luhačovice
Tel. 577 113 666
www.augustian.cz



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 ONDRÁŠ
Kvitková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

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. Václavíka 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

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

HOTEL MLÝN VELEHRAD
Na Hrádku 4, Velehrad

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE
Dvořákova 595, Uherské Hradiště

HOTEL 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
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín
Tel. 573 035 060
www.caffezone.cz



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
Kvitková 119, Zlín

KAVÁRNA & ČOKOLÁDOVNA KOSTKA
Soudní 5549, Zlín

KAVÁRNA V BUSINESS LINE
Lorencova 3791, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
náměstí 3. května 1302, Otrokovice

e-pubs.cz



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 Stancila 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
Vičnovská 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

CAFÉ 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-Kvitkovice

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

PIZZERIE LA STRADA
tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIE, BAR, HERNA DUBLIN
Kaunicova 62, Uherský Brod

POTRAVINY A NÁPOJE

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

DARY KRAJE
Kvítková 540, Zlín

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

JANA VEČERKOVÁ – VEST
Žalustí 420, Zlín-Louky
Tel. 577 219 529
www.vestzlin.cz



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

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

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



PIVOVAR VRANÍK
Trnava u Zlína
Tel. 602 732 642
www.pivovarvranik.cz



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

ELIÉS – MICHAL JORDÁN
Podohradí 994, Nivnice
Tel. 731 991 333
www.elies.cz



SÝROVÉ KRÁLOVSTVÍ LUCIA
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

KÁVA - ČAJ
Ztracená 73, Kroměříž

QUICKDELI.CZ
Hulínská 1799, Kroměříž
Výroba chlazených jídel.

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
Havlíčkova 1854, Otrokovice

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT
Benešovo nábreží 2732, Zlín

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



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 A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE
Vršava, Zlín



RESTAURACE BARLI
Mostní 123, Zlín

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



RESTAURACE MYSLIVNA
tř. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 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 SLUNEČNÍC
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
Tel. 573 034 734
www.usochy.cz



RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice
Tel. 577 452 044
www.utonka.cz



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

RETRO RESTAURANT, CAFE, BAR
Kvítková 4352, Zlín

SELSKÁ KRČMA
náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HRÁČŮ
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.vpracu.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
Tyrsovo 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
Míšovské 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. Ríchtra 190, Holešov
Tel. 775 573 099, 773 757 983
www.zameckarestauraceholesov.cz
GPS: 49.333051 N, 17.581915 E



HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice
Tel. 739 604 043
www.hospodakycerka.cz



VINOTÉKY

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKY
náměstí Míru 9, Zlín

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA
Mariánské náměstí 44, Uherské Hradiště
Tel. 774 087 654

VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601



ALERGENY V PROVOZECH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ



Povinnost provozovatelů zařízení společného stravování informovat zákazníky o alergenech přítomných v nabízených pokmech je v České republice zakotvena od roku 2005. V době do 13. 12. 2014 ji upravuje zákon 634/1992 Sb. o ochraně spotřebitele. Od 13. 12. 2014 nastane účinnost Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011.

Tato nová evropská právní úprava přinese provozovatelům zařízení společného stravování konkrétně stanovenou povinnost uvádět alergeny obsažené v nabízených pokmech. V zájmu ochrany zaměstnavatelů je praktičtější uvádět obsah alergenů písemnou formou. Tím se zamezí případným sporům se zákazníkem, který by mohl tvrdit, že nebyl řádně, případně byl mylně informován o obsahu alergenů v daném pokrmu personálem. Návrh asociace vychází z toho, že bude možné, aby se provozovatel o formě informace rozhodl podle možností a charakteru provozu. V případě, že se zákazníkům podává potravina v původním obalu, jsou veškeré povinné údaje, včetně obsažených alergenů, uvedeny na obalu potraviny. Písemná informace o alergenech obsažených v pokmech může být zákazníkovi, dle návrhu, předána několika způsoby:

- **Vyvěšením, umístěním na viditelném místě v provozovně**
- **Uvedením přímo v jídelním lístku**
- **Předložením zákazníkovi na jeho osobní vyžádání.**

Zákazníkovi musí být vždy prokazatelně, viditelně a zřetelně sděleno, že informace o obsažených alergenech obdrží po dotázání u obsluhy, a to upozorněním viditelně umístěnou větou: „**Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka,**“ které by mělo být součástí jídelních lístků nebo vyvěšeno u nabídky restaurace. Po vyzvání obsluha předá informaci o alergenu obsaženém v daném pokrmu. Podstatné je, že povinnost tuto informaci předat, má provozovatel restaurace pouze po vyžádání zákazníkem. Pro účely písemné informace o alergenech může sloužit jak receptura pokrmu, která může být rozšířena pro tento účel o informaci o obsahu alergenů, tak prostý seznam s výpisem názvu pokrmů a obsažených aler-

genů, samotný jídelní lístek (pokud se provozovatel rozhodne zde tuto informaci uvádět). K tomu, aby provozovatel zařízení společného stravování mohl vytvořit seznam alergenů v konkrétním pokrmu, musí mít k dispozici kompletní údaje o zpracovávaných potravinách a surovinách. Dostupnost všech potřebných údajů, resp. povinnosti dodavatelů informace poskytnout, upravuje čl. 8, odst. 6 a 7, Nař. 1169/2011. Provozovatelé restaurací by se tedy měli ujistit, že jejich dodavatelé budou s účinností této směrnice uvádět u jednotlivých surovin informaci o obsažených alergenech.

Více informací najdete na www.ahrcr.cz

SEZNAM SKUPIN ALERGENŮ:

obiloviny obsahující lepek
koryši a výrobky z nich
vejce a výrobky z nich
ryby a výrobky z nich
jádra podzemnice olejné / arašidy /
a výrobky z nich
sójové boby a výrobky z nich
mléko a výrobky z něj
skořápkové plody: mandle, lískové ořechy,
vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové
ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie
a výrobky z nich
celer a výrobky z něj
hořčice a výrobky z něj
sezamová semena a výrobky z nich
oxid siričitý a siričitany v koncentracích
vyšších než 10 mg/kg
vlčí bob a výrobky z něj
měkkýši a výrobky z nich

MLADÍ GASTRONOMIČTÍ ODBORNÍCI

OPĚT POMĚŘÍ SVÉ SÍLY
V BRNĚ



Již po jednadvacáté budou soutěžit studenti gastronomických oborů ve dnech 15. – 17. ledna 2015 na brněnském výstavišti, kde Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a Veletrhy Brno a.s. pořádají mezinárodní finále soutěže **Gastro Junior Brno 2015 – Bidvest Cup**. Již tradičně tuto soutěž organizuje Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno. Odborným garantem jsou Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace číšníků ČR.



„Hlavním cílem soutěže je podnítit v mladých kuchařích a cukrářích tvorbu nejen chutných, ale i nápaditých pokrmů. U číšníků zajistit vysokou úroveň obsluhy spojenou se zajímavými a kreativními nápady při přípravě nápojů, které obohatí nabídku pro návštěvníky restaurací a hotelů a v konečném důsledku bude znamenat ekonomický přínos pro samotné soutěžící i majitele těchto zařízení“, vysvětluje RNDr. Jana Marková, ředitelka Střední školy potravinářské obchodu a služeb Brno a zároveň ředitelka soutěže. „Všichni vítězové mají velkou šanci na výborné uplatnění ve svém oboru nejen v České republice, ale také v zahraničí“, dodává RNDr. Jana Marková.

Jako v loňském roce budou přítomné odborné komise pod vedením předních gastronomických odborníků. Za obor kuchařů bude komisí předseda pan Bc. Marek Svoboda, porotu cukrářů povede paní Pavlína Berzsiová a soutěž číšníků bude hodnotit komise pod vedením Bc. Blanky Musilové.

V rámci soutěže je udělována Cena Jaroslava Flodra, dlouholetého šéfkuchaře hotelu Voroněž, vysokého odborníka v gastronomii, emeritního předsedy Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočky Brno a držitele mnoha ocenění za svou práci, který v roce 2007 náhle zemřel. Cena je udělována na jeho počest a vždy byla předávána vítězi kategorie kuchařů. Pro letošní ročník přistoupili pořadatelé soutěže ke změně, kterou nám vysvětlil předseda brněnské pobočky AKC ČR, Ing. Miroslav Procházka: „Celý tým se shodl, že je třeba cenu tak významného člověka, kterým pro naši pobočku pan Flodr byl, modernizovat. Pro letošní rok jsme tuto cenu nazvali Cena Jaroslava Flodra – Objev soutěže. Rádi bychom ocenili práci soutěžícího, který předvede zajímavou úpravu pokrmu nebo zaujme použitím netradičních surovin a chutí. A nemusí se jednat pouze o vítěze. Sledujeme tímto krokem skutečnost, že i když se nepodaří celý soutěžní pokrm, může být oceněn za zajímavý nápad a tím jej podpořit do další práce.“

V závěru slavnostního ceremoniálu, který se uskutečnil v Orea Hotelu Voroněž, ocenil Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Brno v kategorii Síň slávy dalšího významného gastronomického odborníka. Kdo bude tentokrát uveden do Síně slávy, nám pořadatelé nechtěli prozradit, a tak nám nezbyvá, než si počkat na 17. ledna 2015.

NEJLEPŠÍ HOTELIÉŘI ROKU OCENĚNI

Asociace hotelů a restaurací České republiky 21. 11. 2014 ocenila odborníky, kteří svými úspěchy a špičkovou úrovní služeb přispívají k dobrému jménu hotelnictví a gastronomie. Výroční ceny byly uděleny závěrem 9. Výroční konference AHR ČR. V letošním roce se k Výročním cenám sešlo 50 nominací.

Ocenění byli:

HOTELIÉR ROKU

Za hotelové řetězce: Eva Pašková, Novotel – IBIS – Praha

Za nezávislé hotely: Tomáš Blabla – Hotel Horal, Velké Karlovice

RESTAURATÉR ROKU

Za hotelové restaurace: Klauďie Soukupová a Roman Rendl (šéfkuchař) – Zámecká restaurace Konferenčního centra Akademie věd ČR, zámek Liblice

Za samostatné restaurace: Martin Novák – Café Colore Praha za dlouhodobou podporu rozvoje oboru a úspěšný podnikatelský koncept

PENZION ROKU

Penzion Sluničko, Sepetná

TOP ODPOVĚDNÝ HOTEL / RESTAURACE

Park Inn by Radisson Hotel Ostrava

NEJLEPŠÍ STUDENTSKÁ PRÁCE ZAMĚŘENÁ NA OBLAST CESTOVNÍHO RUCHU

Nikol Hrbáčová – Vysoká škola polytechnická, Jihlava

ŠKOLA ROKU

Střední škola Hotelnictví a gastronomie Svazu Českomoravských spotřebních družstev ve Znojme

MLADÝ MANAŽER ROKU

Petra Gutwirt – Hotel Luxury Wellness Resort Riverside, Karlovy Vary

CENA JUDR. VLADIMÍRA ŠTĚTINY

Ivan Chadíma – za celoživotní přínos hotelnictví a gastronomii

MIMOŘÁDNOU CENU ZA PRÁCI PRO MLÁDEŽ A NADACI AHR ČR

Ivana Němcová – předsedkyně správní rady nadace

JAK UDĚLAT DOBROU KÁVU

VÁM PORADÍ V CENTRU KÁVOVARŮ

Domácí kávovary se těší čím dál větší oblibě. Mnohdy stačí jediným stiskem tlačítka připravit lahodný nápoj. Jak si doma udělat dobrou kávu, co ovlivňuje její chuť a co třeba udělat s porouchaným kávovarem? Na to vše jsme se zeptali Romana Hillera, který v Otrokovicích provozuje prodejní a servisní středisko – Centrum kávovarů.

Co mám dělat, abych měl dobrou kávu z kávovaru?

Zde je potřeba dodržovat několik zásad:

1. Základním stavebním prvkem dobře připravené kávy je **dobrá voda**. Pokud máte měkkou a čistou vodu, bude i výsledná káva velmi dobrá a chutná. Dnešní kávovary již mají účinné filtry, které vodě dávají zpět měkkost a čistotu. Každý den by měla být voda vyměněna za novou.
2. Nastavení správné hrubosti mletí, kdy je pravidlem, že jemnější mletí = espresso, hrubší mletí = velká káva. Extrakce 15-20 vteřin je stejná pro všechny velikosti kávy. U plně automatického kávovaru je potřeba nastavit kompromis.
3. Před první kávou dne, by se měl kávovar propláchnout buď automaticky nebo manuálně, aby se prohřál a aby byla vyměněna voda v systému z předešlého dne.
4. Správná péče o kávovar.

a náhradou za pákový kávovar. Jsou především vhodné tam, kde se připravuje větší množství denní spotřeby kávy, nebo kde si lidé potrpí na čerstvě pomletou kávu z čerstvě upražených zrn a dávají přednost stále stejně připravené kávě. Výhodou je velmi rozsáhlá nabídka zrnkové kávy v širokém spektru chutí za velmi přijatelnou cenu. Můžete připravovat silnější či slabou kávu od 25 ml do 240 ml, s mléčnými specialitami na jeden stisk. Nevýhodou je pak vysoká pořizovací hodnota takového stroje a náročnější pravidelná údržba. Nesmím opomenout ani fakt, že pokud již nasypete zrnkovou kávu do zásobníku automatického kávovaru, jste odkázáni připravovat si stejnou kávu do doby, než se spotřebuje poslední zrnko v zásobníku zrnkové kávy. Přesto se automatické kávovary těší stále větší oblibě.

Co s porouchaným kávovarem? Je lepší koupit nový?

Nefunkční kávovar, nebo kávovar, který vykazuje nějakou chybu, vám rádi přijmeme do opravy. Kávovar prohlédneme a určíme předpokládanou cenu opravy a navrhneme nějaká řešení. Pro naše zákazníky máme možnost zapůjčení náhradního kávovaru různých značek a modelů. Je-li kávovar zakoupen u nás, je zapůjčení po dobu opravy zcela zdarma. Kávovary opravujeme v nejkratším možném čase s roční zárukou a dvouletou zárukou na náhradní díly.

Ceny nových kávovarů jsou tak nízké, že se mnohdy oprava již může jevit jako nerentabilní. váš kávovar případně můžeme vykoupit za zůstatkovou cenu, kterou můžete použít k nákupu kávovaru nového. S výběrem nového kávovaru vám rádi odborně poradíme a vybereme to nejvhodnější pro vaši potřebu. V naší prodejně Centrum kávovarů Otrokovice kávovary nejen ukážeme, ale i prakticky předvedeme. Seznámíme vás s pravidelnou údržbou kávovaru, které čisticí prostředky používat a které naopak ne a ukážeme si nejčastější chyby obsluhy při používání kávovaru. Ke kávovaru můžete vybírat z bohatého sortimentu příslušenství, jako jsou chladničky mléka, ohříváče šálků, parní trysky apod. Všechny námi prodávané kávovary mají plnou tříletou záruku bez příplatku. Součástí záruky jsou tři servisní kontroly, které vám pomohou předjet dalším chybám obsluhy, jež se v průběhu začátku provozu mohou ukázat na kávovaru. Při servisní prohlídce kávovar vyčistíme, promážeme a seřídíme na přání zákazníka.

Jaká je vhodná káva do domácího kávovaru?

Do plně automatického kávovaru dávejte především čistou zrnkovou neochucenou praženou kávu. Vyvarujte se instantní kávy, případně instantní čokoládě a nepoužívejte karamelizovanou, či jinak ochucenou kávu. Když už budete používat předem pomletou kávu do plně automatického kávovaru, tak ji dávejte jen výjimečně a jen jednu odměrku,



pravidelně pak střídáte se zrnkovou, aby se předešlo zalepení sítka spařovací jednotky.

Do pákového poloautomatického kávovaru pak dávejte jen vhodně pomletou kávu, opět bez jakýchkoliv přísad. Čerstvě pomletá káva si uchovává to nejlepší aroma do 15 minut od pomletí, pak velmi rychle zvětrává.

Co dělat, aby mi kávovar vydržel co nejdéle?

Základem je pravidelné čištění, pravidelný servis i správné nastavení tvrdosti vody a odvápňování. To všechno jsou věci, se kterými dokážeme zákazníkům pomoci a odborně poradit. Další rady a tipy v souvislosti s kávovary jsou také na fóru našich webových stránek. A samozřejmě každého zájemce o radu rádi uvítáme osobně v naší prodejně a servisním středisku v Otrokovicích.

CENTRUM KÁVOVARŮ

RH Vending s.r.o.
tř. T. Bati 1848, Otrokovice
tel. 571 112 042

www.rhvending.cz



Jak vybrat správný kávovar?

Obecně se dají domácí kávovary rozdělit do dvou skupin na **poloautomatické** a **automatické**.

Poloautomatické kávovary kapslové se vyznačují nízkými pořizovacími náklady za kávovar, ale o to vyšší cenou za kávu v podobě kapslí či podů E.S.E. Kapsle a pody jsou převážně v omezeném sortimentu chutí avšak batolik dostatečným, aby si každý zákazník vybral tu svoji podle chuti. Kávovary jsou jednoduchého provedení s minimálními nároky na údržbu, proto se hodí tam, kde připravujete malé množství kávy (7 g) do malého šálku (10 ml – 100 ml). Velkou výhodou je, že si můžete libovolně měnit chuť podle libosti nezávisle na předchozí připravené kávě.

Poloautomatické kávovary pákové jsou nejrozšířenější skupinou kávovarů, která se vyznačuje jednoduchou přípravou na jednoduchém stroji s perfektním výsledkem. Nedílnou součástí takového kávovaru je doplnění o mlýnec, kterým pomelte vybranou zrnkovou kávu. Nevýhodou je absence odvápňovacích a čisticích programů. Vše si musíte hlídat sami.

Automatické kávovary jsou komfortní náplasti pohodlné a rychlé přípravy ze zrnkové kávy

HLEMÝŽDÍ MASO

DŘÍVE ZÁKLAD ŠTĚDROVEČERNÍ TABULE

Tím, že největšími konzumenty na světě jsou obyvatelé Francie, tak by bylo zjevné, že šneci patří výhradně do jídelníčku dané země. Opak je však pravdou. Šneci mají dlouhou historii i na jídelním stole českých jedlíků. Hlemýžďí maso bylo díky svým vlastnostem považováno za postní jídlo tvořilo základ štědrovečerní tabule.

Mezi hlemýždi či šneky lze najít jak „suchozemce“, tak mořské i sladkovodní plže. Někteří z nich jsou vybaveni do spirály stočenou ulitou, jiní zástupci – zejména ti, kteří se přisávají o mořské skály, kde se živí porosty mořských řas, se snadno spletou s mlži, neboť jejich ulity připomínají lastury. Od mušlí, tj. mlžů, se plži jednoznačně odlišují tím, že jejich schránka – tzv. ulita, se sestává jen z jedné části. Hlemýžď je hermafrodit, mění své pohlaví podle potřeby.

Historici, kteří hodnotili vykopávky poblíž Folcalquieru, tvrdí, že chov těchto plžů se pravděpodobně rozvíjel už před 11 000 lety. Znamenalo by to, že hlemýždi byli prvními zvířaty, která člověk choval za účelem stravovacím. V 16. století byli hlemýždi ve Francii považováni za jídlo chudých, teprve v 19. století se šneci stali opět módou. Pak dosáhli kolosálního společenského úspěchu, když byli slavným šéfkuchařem Antonínem Caremem připraveni (samozřejmě po burgundsku) a předloženi na slavnostní hostině ruskému carovi při jeho návštěvě Paříže. Francouzi prý snědí za rok přes 25 tun hlemýžďů, což je řadí na první místo pomyslného žebříčku v konzumaci této delikatesy.

Hlemýždi jsou gastronomickou raritou, kterou nemá každý v oblíbenosti. **Zejména větší druhy mívají poněkud tuhé maso, které vyžaduje odbornou tepelnou úpravu.** To platí jak pro hlemýžďe, které se těší velké oblíbenosti ve Francii, Itálii nebo Česku, tak pro ušně (mořský měkkýš) oblíbené v Severní Americe, východní Asii a v Austrálii.

Pokud se nepodávají v syrovém stavu – což je docela běžné například u japonských sushi, tak **je nutné při jejich přípravě postupovat velice opatrně.** Většinou se světla noha, zbavená vnitřností a tmavého okraje, nakrájí na plátky, které se zlehka naklepou a pak se krátce povaří (méně než jednu minutu) nebo se vaří naopak velice dlouho při nízké teplotě (alespoň 5 – 6 hodin) v celku. Takto dlouhá tepelná úprava je typická pro dušené pokrmy. Šneci, které koupíme konzervov-

vané, jsou standardně již vaření, a to právě po dobu více než pěti hodin.

Umělý chov šneků není příliš rozšířen, a proto je, coby specialitu pro labužníky, sběrači sbírají ve volné přírodě. Jen z Česka se ročně vyveze asi 5 tun šneků, převážná většina do Francie. Nejrozšířenějším druhem je běžný hlemýžď zahradní.

I když některé obce sběr šneků zakázaly, sběrači jejich populaci závažně neohrožují. Výkupní velikost je tři centimetry a pokud se populace šneků sníží, sběr se přestane vyplácet a populace se po čase obnoví. **V Česku se spotřebuje asi deset tun šnečích masa ročně.**



JAK NEJLÉPE JÍST HLEMÝŽDĚ?

Ideál představují speciální talíře s mělkými jamkami, které ulitám poskytnou oporu, aby stály vzpřímeně, a zachytí všechno tající máslo. Další alternativou může být i polévkový talíř, do kterého ulity umístíme otvorem nahoru za cílem nevytékání másla. Pro samotnou konzumaci slouží speciální kleště, kterými si šneka přidržíme a dvojhrotá vidlička sloužící pro snadné vylovení masa z ulity.

Text: Stanislav Žukal, Julienne Culinary Institute

Silné hovězí consommé se šneky

600 g hovězí kosti řídké
50 g celeru
100 g mrkve
40 g petržele
40 g cibule
50 g pórků
nové koření
pepř celý
bouquet garni
sůl
3,5 l vody
2 cl portského vína

Šneci:
8 ks šneků
100 g kořenové zeleniny
bobkový list
citronový tymián

Postup:

Dvě třetiny mrkve a celeru a veškerou cibuli s pórkem si osmažíme na oleji, kosti opečeme v rozehráté troubě na 250 °C po dobu 10 – 15 minut. Přesypeme je do hrnce s osmaženou zeleninou a zalijeme studenou vodou. Po dosažení varu přidáme koření a bylinky a pomalu táhneme cca 3 – 4 hodiny. Během vaření sbíráme pěnu. Hotový vývar přecedíme přes ubrousek a dochutíme portským vínem.

Syrové šnečí maso zalijeme vodou a šneky zblanžírujeme. Ve chvíli, kdy voda dosáhne bodu varu, tak maso scedíme. Šneky propláchneme studenou vodou. Maso opět vložíme do hrnce a povaříme ve vodě, přidáme kořenovou zeleninu, koření, sůl, stáhneme intenzitu plamene a vše vaříme do měkka. Takto připravené šneky dáme do bujón šálků, zalijeme vařícím vývarem a na závěr dozdobíme zbylou kořenovou zeleninou z vývaru, kterou si připravíme nad párou.

— inzercie —



SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY

 **Ráj Vína**

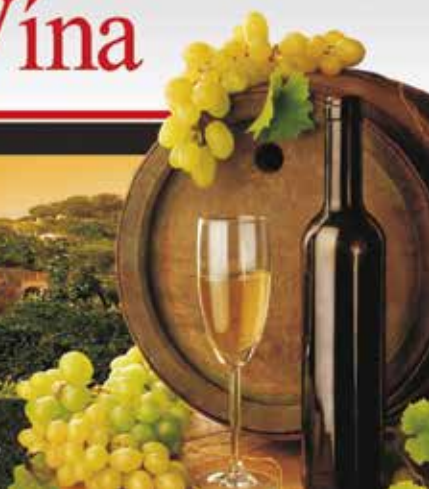
CO NENAJDETE V JINÉM RÁJI, NAJDETE V RAJVINA.CZ

- 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



NEŽ OTEVŘETE CHAMPAGNE

Champagne je synonymem luxusu, ale vychutnat si alespoň jednou za rok skleničku toho nejlepšího, co francouzské vinice nabízejí, si každý z nás jistě zaslouží. Kvalita se ovšem nepozná pouze podle ceny. Jak se v bohaté nabídce elegantních lahví slovných názvů vyznat, nám poradí Ivo Dvořák.

Když si chceme dopřát o svátcích Champagne, čím bychom měli při výběru začít?

Určitě bych začal pečlivým výběrem... „Champagne“ na etiketě znamená určitou kvalitu, ale i mezi „Champagne“ jsou velké rozdíly. Pro znalce se výběr bude zaměřovat na ročníkovou „Champagne“ vína – Millésime. Pro občasné konzumenty je ideální základní „Champagne“ cuvée v kategorii brut. Milovníci říznějších vín se zaměří na Blanc de Blancs, a naopak ti, kteří vyhledávají opulentnější styl, si najdou svá oblíbená vína mezi Blanc de noirs.

Kdy je vhodné Champagne během slavnostní večeře podávat?

Ideální je podávání Champagne jako aperitiv – Blanc de Blancs. Ale můžeme snoubit Champagne Blanc de noirs i s Foie gras (husí játra). Snoubením Champagne s kaviárem, sušenou šunkou, ústřicemi, nebo krémovou polévkou vznikají klasické kombinace.

V regionu jsou typické pokrmy jako jehněčí a la champenoise, grilované vepřové kolena, Jambon

sec des Ardennes, zvěřina, ryby, uzeniny, Boudin blanc (bílá klobáska) nebo sýry Langres, Chaource, Soumaintrain, Brie de Meaux, Brie de Melun.

Jak správně Champagne servírovat v domácím prostředí?

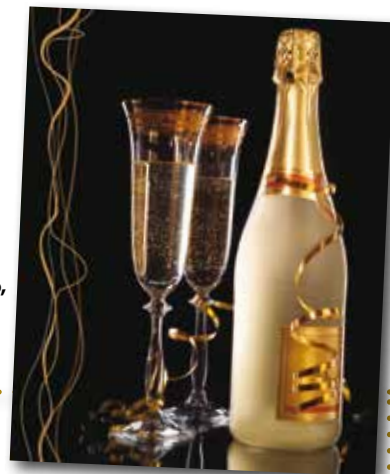
Teplota, která zvýší atraktivitu a svěžest běžného Champagne, je 5 – 7 °C. Pro ročníkovou Champagne může být teplota podávání 7 – 9 °C. Ideální sklenka pro servis Champagne je flétna. Nalévání by mělo být pozvolné.

S jakým jídlem chuť Champagne vynikne nejlépe?

S rybami, mořskými plody, ústřicemi a drůbeží.

Ivo Dvořák

- vice prezident Asociace sommelierů ČR
- jedenáctinásobný vítěz sommelierských soutěží v ČR
- vítěz mistrovství světa Habanosommelier 2004 – Kuba
- soudní znalec v oboru víno a ostatní alkoholické nápoje
- držitel degustačních zkoušek podle evropských norem a zkoušek ČZPI



Víte, že...?

Dom Pérignon byl benediktinský mnich, správce sklepů opatství v Hautvillers, jemuž se přisuzuje vynález nápoje Champagne. Na konci 17. století objevil metodu známou dnes jako „méthode champenoise“. Champagne s jeho jménem bylo poprvé uvedeno na trh roku 1921.



Text: red, foto: archiv Ivo Dvořák



www.elies.cz

Eliés

„Ta pravá chuť olivového oleje!“

Jako jedni z mála v ČR dovážíme **volně ložený**, 100% extra panenský olivový olej z prvního lisu a ručně sbíraných oliv. Vybíráme si menší rodinné lisovny, kde je zaručena kvalita oleje.

Nabízíme:

- olivové oleje
- olivy
- kvalitní řecké produkty

**velkoobchod
a maloobchod**



Eliés, Podohradí 994, Nivnice I tel. +420 731 991 333

SILVESTR

31. 12. 2014

19.00 - 3.00 hod.



Kde:

BEST WESTERN PREMIER Hotel International Brno
Husova 200/16, Brno

Program:

Crazy Dance
Kaskadérská šermířská show
Orientální ohňová show
Striptýž před půlnocí
Kankán
Silvestrovský raut po celý večer

Hudba:

Nova band
Breeze band
Dolce vita

BEST WESTERN PREMIER
Hotel International Brno

★★★★ SUPERIOR

Informace a rezervace na tel.: 542 122 780
e-mail: polachova@hotelinternational.cz

VELETRHY CESTOVNÍHO RUCHU PLNÉ ZÁŽITKŮ

V polovině ledna se na brněnském výstavišti uskuteční tradiční veletrhy cestovního ruchu GO a REGIONTOUR, kde na návštěvníky čeká pestrá nabídka zájezdů, výletních cílů, ale také nejrůznějších zážitků od adrenalinových sportů až po ochutnávky gastronomických specialit.



Vína z Čech a Moravy a Svět kávy. Na RegFoodFest naváže finále již 21. ročníku soutěže Gastro Junior Brno – Bidvest Cup, která je zároveň Mezinárodním mistrovstvím České republiky mladých kuchařů, cukrářů a číšníků. Nejlepší žáci těchto oborů z více než 40 odborných škol budou po tři dny měřit své síly přímo před zraky návštěvníků veletrhů cestovního ruchu. Zcela nevšední cestovatelské zážitky pak nabídne 18. ročník festivalu GO Kamera, který se v Kongresovém centru brněnského výstaviště koná po celých čtyři veletržní dny.



Veletrhy cestovního ruchu

6'0" 5'10" 5'8" 5'6" 5'4" 5'2" 5'0" 4'10" 4'8"

ODSOUZENA K ZÁŽITKŮM
15.-18. 1. 2015
VELETRHY PLNÉ ZÁŽITKŮ NA BRNĚNSKÉM VÝSTAVIŠTI

www.bvv.cz

REGION TOUR
21. mezinárodní soutěž turistických podniků z regionů

REG FOOD FEST
Festival kulinárních specialit a regionální potravin

BVV
Veletrhy Brno

Veletrhy GO a REGIONTOUR se uskuteční v termínu od 15. do 18. ledna 2015 (první den je vyhrazený odborným návštěvníkům).

Více informací naleznete na www.regiontour.cz

Hlavním tématem bude opět **Aktivní dovolená**, a to v nejrůznějších podobách. Početnou cílovou skupinu cykloturistů osloví Cyklistická vesnička s informačními materiály o cyklotrasách, cyklostezkách a doprovodných službách. V nabídce aktivní dovolené samozřejmě mají své pevné místo také pěší turistika, lázeňství, wellness, přehlídka golfových resortů a skiareálů. V rámci veletrhů se uskuteční **3. ročník festivalu RegFoodFest**, který pozve do světa lákavých chutí. Velký prostor bude věnován také prezentaci pivovarů. Nabídku doplní regionální potraviny a projekty



— inzerce —

SOUTĚŽ O SLADKÉ KUČAŘKY NAKLADATELSTVÍ SMART PRESS

V naší soutěži máte možnost vyhrát jednu z knih *Sladký design* nebo *Sladké bary z nakladatelství Smart Press*. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí. Náповědu najdete také na www.smartpress.cz.

O čem jsou knihy *Sladké bary* a *Sladký design*?

- a) o přípravě a zdobení sladkostí**
- b) o designu a vybavení barů v restauracích**



SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte **do 15. prosince 2014** na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 15, 35 vyhrávají knihu *Sladký design* a čísla 25, 45, 55 vyhrávají knihu *Sladké bary*. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.



Ochutnejte nové extra makové krekry



www.vestzlin.cz



GRILOVANÁ KOLENA
SPYTIHNĚV

TIP
NA DÁREK

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377

info@kolena-spytihnev.cz

www.kolena-spytihnev.cz



ZÁMECKÁ RESTAURACE
V HOLEŠOVĚ

vás zve na

ZVĚŘINOVÉ HODY

ve dnech 3. – 7. 12. 2014



Rezervace: 775 573 099 nebo 773 757 983

Zámecká restaurace Holešov
náměstí F. X. Ríchtra 190, Holešov



www.zameckarestauraceholesov.cz

Český obchod
s českým zbožím

TERNO

coop TERNO



Všem našim zákazníkům přejeme krásné prožití
vánočních svátků, hodně zdraví a mnoho splněných
přání v novém roce.

Doufáme, že u nás budete vždy s nákupy spokojeni
a těšíme se na každou Vaši návštěvu.

A pokud ještě nevíte, čím potěšit své blízké na Štědrý
den, nabízíme Vám kvalitní a **originální dárkové
koše, kazety a balíčky z našeho dárkového centra.**

Vaše **TERNO**
Zlín



V PRÁCI
ORIGINAL CZECH PUB

U NÁS TO ŽIJE!
PŘIJĎTE SE BAVIT...

RETRO PARTY 8

KDY? 11. 12. od 20 hod.
Hudba 80. – 90. léta. Tetování Henou.
Retro Foto koutek.
Soutěž o nejlepší Retro fotku.
Vstup zdarma v dobových kostýmech.

VÁNOČNÍ VEČÍREK

KDY? 24. 12. od 20hod.
Netradiční pivní nabídka vánočních speciálů od různých malých pivovarů.
Soutěž ve stolním fotbálku (registrace na baru).
K zábavě a tanci poslouží fantastický DJ Juke box. Vstup zdarma.

SILVESTROVSKÝ ROCK AND POP

KDY? 31. 12. od 18 hod.
Novoroční drinky ala Champagne.
Pivní soutěže, udržení tupláku na
čas. Novoroční mega ohňostroj
před restaurací. Vstup zdarma.

ORIGINAL CZECH PUB V PRÁCI
restaurace & bar

Kvítková 4323 (pod hotelem Ondráš), Zlín
Rezervace na tel. +420 725 605 725,

www.vpraci.eu

TIP

Poslední možnost
rezervace míst pro
novoroční firemní
večírek s kapacitou
až 200 osob.





CAFFE
MAURO
a tostatura lenta

Kávou vonící dárečky najdete u nás v

caffezone®

Nejširší sortiment italských káv, značkových kávovarů
Originální čaje, designové hrníčky, zajímavý doplňkový sortiment
Zvýhodněné nabídky pro firmy a kanceláře

Partyzánská 7043, 760 01 Zlín

www.caffezone.cz | +420 573 035 060 | info@caffezone.cz

Svatoštěpánské menu na Tomášově



Přenechejte nám starosti s vařením
a užijte si vánoční svátky v klidu a pohodě v příjemném prostředí
restaurace Tomášov, kde pro Vás dne 26. 12. 2014 připravujeme:

Drůbeží vývar s domácími nudlemi a játrovými knedlíčky, pečená
kačena s červeným zelím a domácími knedlíky za 179 Kč.

Využijte i jedinečnou možnost objednat si pečenou
štěpánskou kačenu domů.

V ceně 699 Kč Vám dodáme celou pečenou kačenu i s přílohami (zelí, domácí
knedlíky - dle výběru houskové, bramborové, špekové) připravenou k přímému
servírování. Kačenu můžete objednat nejpozději den předem na telefonním
čísle 577 005 915. Po Zlíně rozvážíme zdarma.



Restaurace
Tomášov

Restaurace Tomášov | U Lomu 638, 760 01 Zlín
tel.: +420 577 005 919
www.restaurace-tomasov.cz

Staročeský medovník

Sladké Vánoce s medovníkem

Staročeský dukát
850 g a 500 g

Staročeský medovník
1750 g
700 g
400 g

Staročeský dukátek
300 g (3 ks v balení, 1 ks = 100 g)
100 g (1 ks v balení, 12 ks v kartonu)

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