

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

květen – červen 2015

aktuálně

Pozvánky

na moravské gastrofestivaly

rozhovor

Miroslav Černík

o strachu barmanů ze soutěží

zábava

**Světová přehlídka
ohňostrojů**



KDE JÍST & PÍT

WHERE TO EAT & DRINK

8 - 9

soutěž

Hrajte o volné vstupenky

na našem webu a FB!

hudební festival
POD KOLÍNEM
ZÁHLINICE U HULÍNA - PIVOVAR

26. - 27. 6. 2015

JARRET, POUTA, HAPPY TO MEET, KOFE@VLNA, D.N.A. a další



NOVÁ PIVNICE I RESTAURACE U OSLA PŘEKVAPÍ NABÍDKOU I ORIGINÁLNÍM INTERIÉREM



Koncem loňského roku byla ve Zlíně na Podhoří otevřena stylová pivnice U osla. Současní majitelé se rozhodli přebudovat legendární podnik do nové atraktivní podoby a ve stejném duchu rekonstruovali nyní také stejnojmennou nekuřáckou restauraci.

Ta se otevřela teprve nedávno, ale okamžitě si získala řadu štamgastů i spokojených hostů. Přispěl k tomu mimořádně bohatý výběr pív – pravidelně se můžete na čepu setkat s deseti lahodnými druhy, mezi nimiž nechybí ani nepasterizované Starobrno Medium, které do sklenic putuje přímo z tanku. Stabílní nabídku doplňuje také několik pivních speciálů.



Jídelní lístek je pestrou přehlídkou české kuchyně, prvotřídních pizz i exkluzivních

světových specialit, jimž kralují kuřecí křídla podle originální americké receptury Buffalo Wings a vynikající pečená žebra Loin Ribs. Stranou zájmu nezůstávají ani hamburgery v domácí housce. Láková polední menu si U osla vychutnáte za krásných 79 Kč.

Kvalifikovaný personál dokáže zajistit i větší rodinné a firemní akce, a to buď přímo v několika saloncích restaurace, nebo v jiných, vámi zvolených prostorech. U pivnice a restaurace U osla snadno zaparkujete, zajištěno je i bezpečné uložení vašich kol. Pro děti je připraven dětský koutek s hračkami a dětské menu.

Aktuální dění v pivnici a restauraci U osla můžete sledovat na www.facebook.com/PivniceUOsla. Neunikne vám tak žádná gurmánská novinka ani zajímavá akce.



HAPPY HOUR
15.00 – 18.00 hod.

Všechny pizzy 79 Kč!



Pivnice a restaurace U osla
L. Váchy 517, Zlín – Podhoří
Tel. 603 166 451

inzerce

ZAKÁZKOVÁ VÝROBA NÁBYTKU



NAŠE REALIZACE



Restaurace U osla, Zlín



Pizzerie U ledňáčka, Lukov



Hotel Morava, Otrokovice



Amenities wellness, Zlín



Elektra Luhačovice



Canada Pub, Zlín



Restaurace 9evítka, Zlín



U Pecivála, Otrokovice

hotely a restaurace ► kanceláře ► kuchyně ► bytové interiéry

Truhlárství KMT, Míškovic 168

www.mikala.cz



Milí štamgasti a gurmáni,

víte, co jsou piery, báleše, krajance, patenty, máčky, pagáče, vdolky, gule nebo opluskance? Také jsem to úplně nevěděl, dokud jsem nezačal sledovat aktivity Regionu Slovácko. Vypravili se na nelehkou cestu osvěty a snaží se o návrat tradičních slováckých pokrmů do restaurací, a tím také i k nám domů na stůl. Je to všechno jednoduché a dobré. Co více si přát?

Pokud jsem vás na tradiční slováckou kuchyni nenalákal, můžete si zkusit zajet načerpat nové nápady a hlavně ochutnávat místní speciality na různé gastronomické akce. Na Hané se premiérově představí olomoucký Garden Food Festival a o týden později kroměřížský Moravia Food Festival. Obě akce slibují skvělé kuchaře, regionální restaurace a spousty dobrého jídla, pití i zábavy. A nesmím zapomenout ani na červnový Špilberk Food Festival v Brně, na který se moc těším. Vysoká úroveň místní gastronomie v kombinaci s nádhernými prostory hradu Špilberk jsou nezapomenutelným zážitkem.

Od jídla je jen kousíček k dobrému moku. V tomto čísle vám představíme také dva malé rodinné pivovárky z našeho regionu. Pivo mají dobré. Degustace proběhly bez následků, takže doporučuji! Nevím proč, ale vždycky se mi při takové návštěvě vybaví Postřižiny. A jestli rádi ochutnáte pivo z malých pivovarů, tak to se potkáme na Pivním festu v Brně.

Přeji vám všem krásný květen a červen, řadu příjemných gastronomických zážitků. Je totiž opravdu kam zajít!

Vždy dobrou chuť vám přeje Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

partner



inzerce

... hudbu takřka všechnu, 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

JAKÉ JSOU LETOS NOVINKY V OBLASTI GRILOVÁNÍ?

CO SI VY OSOBNĚ DĚLÁTE NA GRILU NEJRADĚJI?



LADISLAV MIKULA
ŠÉFKUCHAŘ
HOSPODA KYČERKA
VELKÉ KARLOVCE

Grilování je jistě fenoménem posledních let. Od buřtů, přes Rib Eye steak, až po chutné jehněčí kotletky. Na grilu dnes připravujeme cokoliv. Grilování má své pořady v televizi, je o něm psána řada knih a vyvinuly se nejrůznější techniky a postupy. Novinky pro letošní sezonu? Držme se jednoduchosti v postupu, směsi chutí, čerstvosti a hlavně nezapomínejme, že u grilování je spousta legrace! Grilování je příjemné setkání u jídla s příjemnými lidmi... Hospoda Kyčerka letos přichází s novou specialitou – VALAŠSKÝ BURGER prokládaný voňavou slaninou z vlastní udírny a je podáván s kyselými okurkovými nudlemi. Přijďte okošťovat!



STANISLAV SLAVÍK
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL SKANZEN
MODRÁ

Nevím, jestli je to novinka, ale poslední dobou se stále častěji setkáváme s požadavkem hostů na grilování čerstvých ryb. Lidé si také rádi dávají kvalitní domácí hamburgery. A co si nejraději na grilu dělám já? Asi steaky z hovězího masa. A jako přílohu grilovanou zeleninu a bílé pečivo.



PŘEMYSL KOS
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE U JOHANA
ZLÍN

Zásadní nové trendy v surovinách nečekám. Určitě se ještě zvýší poptávka po grilovaných rybách a mořských plodech, jako jsou například krevety a mušle. Novinky očekávám spíše u výrobků grilů. Doma griluji jen na dřevěném uhlí a grilu WEBER. Nejraději mám zeleninu jako cuketu, lilek, papriku a baby brambůrky. Z masa ryby, hovězí, popřípadě kukuřičné kuře s kůží.



ALEŠ MÁLEK
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE 9EVÍTKA
ZLÍN

Osobně si myslím, že žádné převratné novinky v grilování nenajdete, ale spíše bych se soustředil na pečlivější výběr a kvalitu masa ke grilování, odkud maso pochází, jeho stáří, vyzrállost atd. Stejně tak na správný postup a dobu marinování. U mne je jedničkou grilovaná krkovička z vyzrálého masa.



STANISLAV ZUKAL
ŠÉFKUCHAŘ
CULINARY INSTITUTE
JULIENNE
RAJHRAD U BRNA

Novinky v grilování se velmi složitě hledají. Jak jednou řekl jeden chytrý pán, v gastronomii bylo již vše vymyšleno. Základem grilování je kvalitní surovina a správně vybraný způsob přípravy. Jinak se bude pracovat na roštovém grilu a jinak na indukčním grilu. Novinkami by pro letošní sezonu mohlo být využívání kokosových briket jako palivo pro grilování a především používání správně vyzrálého hovězího masa, na což hodně lidí v minulosti zapomínalo. Nejraději připravuji na grilu ryby, mořské plody nebo hovězí steaky z dobře vyzrálého masa.

inzerce



partner

KÁVOVÉ LISTY



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 7. 5. 2015.
Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.
Grafická úprava a zlom: Martin Lysák. Neoznačené fotografie Samphotostock.cz.

JEDNOHUBKY

GASTRONOMICKÉ SLAVNOSTI

MAGDALENY DOBROMILY RETTIGOVÉ

Tři úspěšné ročníky této akce prokázaly, že zájem veřejnosti o kvalitní pokrmy je velký a odkaz největší české kuchařky, která **hospodyňky učila, aby ve vaření nepodléhaly stereotypu a experimentovaly**, má v Litomyšli odezvu. Letos si připomeneme výročí 230 let od jejího narození (Všeradice 31. 1. 1785) a také 170 let od úmrtí (Litomyšl 5. 8. 1845). Čtvrtý ročník městských slavností k počtě a oslavě jedné z nejslavnějších litomyšlských žen tak bude mimořádně slavnostní. Znovu přivede na Smetanovo náměstí kuchařské odborníky, studenty odborných škol, domácí hospodyňky i kutily, milovníky dobrého jídla a pití. Tentokrát se akce zaměří především na potravinářské produkty českých zemědělců a kvalitní výrobky přímo z farem. Slavnosti se uskuteční ve dnech **23. – 24. května**. Více na www.gastroslavnosti.cz



JAK NA BEZLEPKOVOU DIETU?

Držíte bezlepkovou dietu nebo vás jen zajímají bližší informace? Pak jste tedy zváni k prvnímu setkání začínajícího projektu „Bezlepkové ve Zlíně“, které se uskuteční ve spolupráci s Family Point Zlín a Biomarketem U zeleného stromu. Dozvíte se zde, kde je možné ve Zlíně bezlepkově nakoupit a kde se najíst. Potkáte se s dalšími lidmi držícími tuto dietu, najdete porozumění, podporu v začátcích, nebo také můžete druhým předat své zkušenosti. Na místě ochutnáte něco z bezlepkového sortimentu zlínského biomarketu. Setkání se uskuteční dne 18. 5. v 16.00 hod. ve Family Point Zlín, třída T. Bati 204 (bývalá budova Krajské knihovny Františka Bartoše).

OCHUTNÁVKA JARNÍCH AKCÍ

VALAŠSKÉHO MUZEA V PŘÍRODĚ

Přijďte přivítat jaro do Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm! Od počátku května jsou otevřeny všechny tři areály muzea 7 dnů v týdnu – Dřevěné městečko, Valašská dědina a Mlýnská dolina. Aktuálně vás zveme na:

Velký redyk – jarní výhon ovcí a zvyky

16. 5. 2015, Valašská dědina

Den muzeí – volný vstup do Dřevěného městečka

18. 5. 2015, Dřevěné městečko

Slabikář devatera řemesel

30. 5. 2015, Dřevěné městečko

Dozvuky rožnovské valašky

6. – 7. 6. 2015, Dřevěné městečko

Zvonečkový jarmark – setkání hrnčířů, keramiků

13. 6. 2015, Dřevěné městečko

Svatojánský večer – oslava slunovratu

20. 6. 2015 od 21.00, Valašská dědina

Kompletní přehled akcí a více informací najdete na www.vmp.cz

MUNDIALL 2015 – POULIČNÍ FESTIVÁLEK

I PRVNÍ FESTIVAL POLÉVEK

V letošním roce se v Kroměříži poprvé představí dvoudenní festival pouličních divadel, hudby, tance i workshopů.

Akce se uskuteční **v sobotu 18. a v neděli 19. července** v centru Kroměříže a nabídne atraktivní setkání se špičkovými domácími soubory „nového“ cirkusu, ale i pouliční worldmusic. Sobota bude především AKROBATICKÁ – nabídne poprvé na Moravě představení VYSOKÉ SNĚŽNÉ akrobatické skupiny V.O.S.A. a PRASEČÍ CIRKUS Bratři v tri(c)ku. Nebudou také chybět hudební a taneční produkce brazilské, francouzské i indické hudby. Nedělní program bude POHÁDKOVÝ a nabídne interaktivní setkání s divadelními soubory DIVADLO CONTINUE, KUFR, CIRKUS ŽEBŘÍK a mexickou skupinu MARIACCHI ESPULEOS. Vrcholem dne pak bude vystoupení LONG VEHICLE CIRCUS – akrobatů na chůdách. Program začíná každý den od 16.00 hod. a potrvá do setmění. Součástí akce je i PRVNÍ FESTIVAL POLÉVEK.

Více na www.dk-kromeriz.cz/mundiall



inzerce



5. ročník pivní fest

26. a 27. 6. 2015
Na Dvoře MdB, Lidická 12, Brno

Pátek 26. 6. od 14:00

14:00 Moderátor + reprodukováná hudba

15:00 Povídání o pivu / pivovaršti + sládci

16:30 LIDOPOP

18:30 Cooking show „STEAKY“

19:30 Povídání o pivu / pivovaršti + sládci

20:30 LAURA

a JEJÍ TYGŘI

22:00 Moderátor + reprodukováná hudba

Sobota 27. 6. od 11:00

11:00 DJ a reprodukováná hudba

13:30 Muzikálová vystoupení MdB

14:30 Cooking show „BURGERY“

15:30 Povídání o pivu / pivovaršti + sládci

16:00 Morčata na útěku

17:30 Povídání o pivu / pivovaršti + sládci

18:00 Maxijedlík (soutěž)

19:00 DĚTI

KAPITÁNA MORGANA

21:30 Povídání o pivu / pivovaršti + sládci

22:00 DJ a reprodukováná hudba

Účast 23 pivovarů * Více než 50 druhů piva

Speciality z grilu * Soutěž v pojídání knedlíků

www.pivnifestbrno.cz

SOUTĚŽ O VSTUPENKY NA OHŇOSTROJE S HUDBOU

V naší soutěži máte možnost vyhrát třikrát dvě vstupenky na ozvučenou tribunu pro jeden soutěžní ohňostroj STAROBRNO IGNIS BRUNENSIS na Brněnské přehradě dle vlastního výběru. Termíny ohňostrojů na přehradě jsou 6. 6., 10. 6., 13. 6. a 17. 6. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí. Náповědu najdete také na www.ignisbrunensis.cz.

Kolikátý je letos ročník přehlídky ohňostrojů STAROBRNO IGNIS BRUNENSIS?

- a) desátý
- b) patnáctý
- c) osmnáctý

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do **31. května 2015** na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovými čísly 14, 28, 42 vyhrávají uvedené vstupenky. Výherci soutěže budou vyznamenáni prostřednictvím SMS.

Na 5. ročník pivního festu Na Dvoře MdB v Brně vás zvou ve dnech 26. a 27. 6. 2015 tyto pivovary:



VAŘENÍ POD ŠIRÝM NEBEM JIŽ PO PÁTÉ NA OCTÁRNĚ

V dnech 22. – 24. května 2015 se bude konat v Kroměříži v areálu hotelu Octárna již tradiční gastronomický festival pod názvem Moravia Food Festival. Vzhledem k oblíbenosti a stále větší návštěvnosti akce uspořádá hotel Octárna letos již pátý ročník.

Festival se uskuteční za účasti vyhlášených specialistů z oboru gastronomie a hotelnictví. Cílem a myšlenkou festivalu je **představit a prezentovat kvalitní podniky vybraných měst**, se kterými se návštěvníci mohou setkat pod jednou střechou. Letos se festivalu zúčastní zástupci např. ze Zlína, Luhačovic, Holešova nebo Brna. Budete mít možnost ochutnat degustační předkrm, polévky, hlavní chody i dezerty. Návštěvníci se mohou těšit např. na filovaný stařený entrecote na salátu waldorf s domácí ciabattou se sušenými rajčaty nebo galantinku z králičí pěny s liškovým ragú a šalvějovým krupetem. Připraven bude také ústříčný a rybí bar, bar s míchanými nápoji, stánek s moravskými víny nebo výborným místním pivem.

Během celého víkendu bude probíhat bohatý doprovodný program. Nedílnou součástí je i **live vaření** přímo na podiu, kde se vám představí např. **Jan Davídek**, executive chef z pražského kulinářského týmu Czech Chefs, který se se svým týmem v loňském roce zúčastnil a následně vyhrál celosvětovou prestižní soutěž FHA 2014 Culinary Challenge

pořádanou v Singapuru. Přípravu výherního menu této celosvětové soutěže můžete vidět na vlastní oči. Dále jsme pro vás připravili filetování a porcování čerstvého tuňáka Sashimi o váze cca 35 kg, který bude uloven na udici 4 dny před konáním festivalu rybářem ze Srí Lanky. Tuto rybu budete moci i ochutnat.

Tak trochu nebezpečně hrát s vínem, tedy **sekání sektů** vám představí přímo samotný mistr republiky. Hosté se mohou těšit i na živou **cimbálovou muziku a soutěže**.



Kdy na festival?

pátek 22. 5. 2015
od 16.00 do 22.00 hod.

sobota 23. 5. 2015
od 11.00 do 22.00 hod.

neděle 24. 5. 2015
od 11.00 do 16.00 hod.

Bližší informace naleznete na
www.festivaljidla.cz

SELSKÝ PIVOVÁREK ZVE NA PROHLÍDKU I DOBRÉ PIVO

Chcete zažít podobnou atmosféru malebného filmu Postřižiny a pochutnat si i na vynikajícím pivu? Tak to navštivte 1. Selský pivovárku v Kroměříži. Budova pivovárku, byť nová a moderní, evokuje tradiční pivovarnické prostředí. Tato originální stavba je dílem architektonického studia Ellement ze Zlína. Projekt je podpořen v rámci OP LZZ a spolufinancovaný z Evropského sociálního fondu.

Maryška, Krok do tmy, Sedláček – tak to jsou jména jen některých piv, jež se vaří v 1. Selském pivovárku v Kroměříži. A vy můžete být u toho. „Náš pivovárku pořádá pro skupiny návštěvníků řízenou degustaci. Lidé se dozvědí vše o vaření piva, projdou se po našich prostorech, a obdobně jako v Postřižinách se dostanou až na komín. Je v něm totiž schodiště a pak krásný výhled z terasy po okolí,“ říká pivovarník Tomáš Váňa s tím, že všichni návštěvníci ochutnají i jejich piva.

V pivovárku se vaří šest druhů piv a k tomu ještě speciály. Selský se jmenuje proto, že je postaven v rámci zemědělského statku. Vaření piva je totiž se zemědělstvím nerozlučně spjata, neboť dvě základní suroviny – slad z ječmene a chmel ze zemědělské činnosti pocházejí. Navíc i odpad z výroby, mláto, se dává dobytku jako vydatná strava. „Vaříme z převážně místních surovin.

Většinu tuzemského chmele kupujeme v Prosenicích, slady pak v Záhlinicích,“ upozorňuje pivovarník.

A jak vlastně pivo v tomto malém pivovárku vzniká? Na to dostanete odpověď při skupinové prohlídce a degustaci. Celý program trvá cca 90 minut. Provedou vás po celém pivovaru, vysvětlí, jak a z čeho se pivo vaří, seznámí vás s každodenní prací v pivovaru. Poté si sednete k varně a zúčastníte se řízené degustace s podrobným popisem a charakteristikou všech navařených piv. Skupinovou prohlídku si můžete objednat na čísle 776 465 304. Kapacita je maximálně 15 osob.



TIP

Můžete zde využít venkovní posezení v dolní části nebo v horní části na terase s výhledem na Kroměříž a v případě pěkného počasí i na Hostýnské vrchy. Nechybí ani dětský koutek. Cyklisté jsou vítáni!

1. Selský pivovárku

Havlíčkova 4252/130
Kroměříž

www.selsky-pivovarek.cz



PODPORUJEME
VAŠI BUDOUČNOST
www.esfcr.cz

GASTROCENTRUM ZVE NA SOUTĚŽ KUCHAŘŮ I FESTIVAL PLNÝ FAZOLÍ

Gastrocentrum Moravia v Přerově pořádá dvě zajímavé akce. Jedna je určena profesionálním kuchařům a druhá všem milovníkům fazolí, tj. profesionálům i amatérům!

MORAVSKÝ KUČAŘ – RETIGO CUP 2015, tak se jmenuje letos už 13. ročník klání kuchařů, které se bude konat v Gastrocentru Moravia v Přerově **16. května** od 8.00 hod. Soutěž je rozdělena do dvou částí. První – kategorie junior, je určena všem kuchařům a kuchařkám do 21 let (**NESTLÉ CUP 2015**). Druhá – kategorie senior, pak jejich starším kolegům (**BONDUELLE CUP 2015**). A právě v rámci Bonduelle cupu se uskuteční doplňující soutěž O nejlepší zeleninový salát s použitím zeleniny Bonduelle SOUS VIDE, SALÁTOVÁ MÍSA – CUISINE COLOREÉ. Saláty bude hodnotit odborná porota i veřejnost. Odborným garantem soutěže je Kuchařské studio Ludka Bila.

Pro milovníky fazolí, ale i pro ty, kteří se chtějí s touto surovinou naučit zacházet, je určen **Festival**

fazolových specialit. Ten propukne **13. června** na hřišti TJ Sokol Henčlov.

V rámci festivalu se můžete těšit na **Mistrovství ČR v přípravě fazolové polévky**, na týmovou soutěž **O pohár Ministra zemědělství ČR** a na bohatý doprovodný program. „Účelem akce je propagovat fazole jako zdravou surovinu opomíjenou v naší kuchyni a ukázat její všestranné využití v gastronomii, odpočinout si od stresových situací v zaměstnání a užít si jiné vaření než jsme zvyklí. V první řadě jde o zábavu“, vysvětlil pořadatel Luděk Bil. Doplnil, že tohoto festivalu se mohou zúčastnit profesionálové i amatéři, kteří rádi vaří a umí nějaké zajímavé jídlo z fazolí. Je možné použít fazole suché, barevné, různých velikostí (předvařené), ale také sterilované nebo fazolové lusky mražené nebo čerstvé.



Gastrocentrum Moravia oslavilo letos své desáté výročí založení. Tvoří ho prodejna, půjčovna i servis zařízení do gastro provozů a kuchyňské studio, které pořádá semináře, školení a kuchařské soutěže. Gastrocentrum realizuje také cateringové služby pro rodinné oslavy, firemní večírky a svatby. Nabízí k pronájmu sál s kapacitou 20 – 80 osob včetně funkční kuchyně.

GASTROCENTRUM Moravia, Optiky 4b, 750 02 Přerov 2 • Tel. 603 854 372 • www.gastromorava.cz

Text a foto: PR



PŘES DVĚ DESÍTKY RESTAURACÍ DOLAŽUJÍ FESTIVALOVÉ MENU

POHLREICH SI TO ROZDÁ NA PÓDIU S KLÁREM

Přípravy na první regionální festival kvalitního jídla a pití v Olomouci vrcholí. Dokončen je program na pódiu, v němž nebude chybět živé vaření předních šéfkuchařů Romana Pauluse, Zdeňka Pohlreicha a Jaroslava Klára, pohled do molekulární kuchyně s Markem Váňou, vaření s lanýži Radima Svačiny či ukázky přípravy chilli nebo pravé turecké kávy.

Svou gastronomickou zručnost předvedou před diváky také hejtman, primátor a známé osobnosti, jako například šéfredaktor Radiožurnálu Jan Pokorný nebo miss Eliška Bučková. **Dětská zóna** na Garden Food Festivalu nabídne také různorodé aktivity pro děti spojené jedním jmenovatelem – jídlo a jeho příprava.

Organizační tým doposud shromáždil **degustační menu dvou desítek restaurací**, které se na festivalu představí, přičemž celkový počet vystavovatelů se zastavil na úctyhodných čtyřiceti pěti. Pro návštěvníky uvaří jak tradiční, tak méně známé restaurace z Olomouckého kraje i z dalších koutů Česka. Nejvzdálenější destinací, která se bude prezentovat gastronomií, je asijský Nepál. Generální partner akce – Orrero, italská sýrárna Litovel – představí jak nabídku sítě svých prodejen La Formaggeria, tak restauraci Vila Primavesi. Unikátem olomouckého food festivalu bude menu univerzitní menzy, nabídka polévek uvařených stu-

denty či bohatá nabídka regionálních výrobců a farem.

Jídla doplní nabídka kvalitních moravských, italských, francouzských a chilských vín. Pro ty, kdo preferují pivo, budou k dispozici **tradiční moravské značky** jako Zubr, Holba či Litovel. Nabídku velkých pivovarů doplní **minipivovary** Chomout, Melichárek, Moritz, Kosíř, Kolštejn a Lišák. **Milovníky kávy** jistě uspokojí nabídka světové značky – Julius Meinl Coffee či regionální jednička, pražírna kávy Henri Café. O kvalitní nealko nápoje k pokrmům se postará společnost Mattoni.

Garden Food Festival nabídne všem labužníkům také řadu delikates. V různých úpravách nebudou chybět husí játra, sušená rajčata, slané i sladké pochoutky s chilli, šneci, hmyzí speciality, sýry nebo kvalitní čokoláda. Za **delikatesy** lze jistě považovat i prémiové destiláty, především whisky, které budou prezentovat tradiční včivovická firma Rudolf Jelínek a The Black Stuff Irish Pub z Olomouce.

Návštěvníci se mohou vyplněním lístku, který dostanou při vstupu, zúčastnit ankety o **nejlepší restauraci festivalu**. Hlasující budou slosováni a na výherce čeká řada velmi hodnotných cen včetně nevšední zahraniční dovolené, kterou věnuje cestovní kancelář Culinaria Travel. Další z anket, kterou připravili pořadatelé s Deníkem a Rádiem Haná, odpoví na otázku, ve které restauraci Olomouckého kraje chutná hostům nejvíce klasická česká svíčková na smetaně.

Vstupenky nebo balíčky vstupenek s festivalovou měnou – grešlemi – jsou v prodeji v síti Ticketstream, v Bounty Rock Cafe na třídě Kosmonautů v Olomouci, v informačním centru olomoucké radnice, v restauraci U labutě v Přerově nebo v prodejně Sklizeno v Olomouci. Základní vstupné na jeden den činí v předprodeji 99 korun, na místě pak 139 korun. Jedna grešle přijde návštěvníky na 25 korun a bude jediným možným platidlem v areálu výstaviště.



Foto a text: Garden Food Festival



HOTEL POHODA

★★★★

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

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

Šéfkuchař Miroslav Janča doporučuje:

Prosecco extra brut s jahodou

Terinka z králíka v oříškové krustě s marinovanou červenou řepou a kapkou lanýžového oleje

Zweigeltrebe, pozdní sběr, rosé, 2013, polosuché

Steak z vepřové panenky pečený na pánvi s majoránkou, hranolky z bio brambor a pyré z mladé karotky se zázvorem

Ryzlink rýnský, pozdní sběr, 2013, suché

Paleta domácích a zahraničních sýrů s hroznovou marmeládou

Rulandské šedé, výběr z hroznů, 2013, polosladké Moravská medová slivovice

Výrobce vína: BMVinařství Tvrdonice



TIP

sommeliéra Bronislava Raka:

Do menu jsme místo sladkého dezertu zařadili paletu zahraničních sýrů s hroznovou marmeládou, kdy se slaná chuť snoubí s přírodně sladkým vínem.



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

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ADRESÁŘ PRŮVODCE

ZL BOWLINGY

BOWLING 9EVITKA
náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 778 434 943
www.9evitka.cz

9EVITKA

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCŮCH
Mokrá 5215, Zlín

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZL CATERING

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



GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

DANKR S. R. O.
Lorencova 3791, Zlín
Tel. 577 012 080, 739 445 219
www.dankr.cz



GASTRO NOVOTNÝ
Tel. 542 211 802 pro Zlínský kraj
www.gastronovotny.cz
Prodej a servis gastro zařízení.



HOTELY A PENZIONY

**AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
WELLNESS & SPA HOTEL**
A. Václavika 241, Luhačovice
Tel. 577 133 666
www.augustian.cz



HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL ALEXANDRIA
Masarykova 567, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL MOSKVA
náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábreží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovice 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavika 336, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM
náměstí 3. května 1877, Otrokovice

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



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



HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunice 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



www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

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

ZL KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFE & COCTAIL BAR TERRASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého jablka, 3. p.)

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ R21
třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

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

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

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA & ČOKOLÁDOVNA KOSTKA
Soudní 5549, Zlín

KAFÉ ČEPKOV
Tyršovo nábreží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

KAVÁRNA V BUSINESS LINE
Lorencova 3791, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
náměstí 3. května 1302, Otrokovice

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

MR. COFFEE, PRAŽÍRNA KÁVY
Soudní 5549, Zlín

UH BAR AQUARIUM
Josefa Stancla 154, Uherské Hradiště

CAFE CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ SLUNCE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

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

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

CAFE & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

ZL PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
tř. Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

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

PIZZERIA LA STRADA
třída T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIE ULICE
Tyršovo nábreží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

PIZZERIE, BAR, HERNA DUBLIN
Kaunice 62, Uherský Brod

ZL POTRAVINY A NÁPOJE

DARY KRAJE
Kvítková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín
Kvítková 4352, OC Zlín Tesco
Specializované prodejny. Čerstvě pražená káva.

LESKO – VELKOBOCHOD 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.



inzerce



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

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



QUICKDELI.CZ
OC Centro Zlín
Prodej chlazených jídel.

ŘEZNIČTÍ ROSTISLAV MATULA
Gahurova 5265, Zlín

Z DĚDINY
nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)
nákupní středisko Terno, Zlín-Louky

CHOCOMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

SÝROVÉ KRÁLOVSTVÍ LUCIA
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

1. SELSKÝ PIVOÁREK
Havlíčková 4552/130 Kroměříž
Tel. 776 465 304
www.selsky-pivovarek.cz



KÁVA - ČAJ
Ztracená 73, Kroměříž

QUICKDELI.CZ
Hulínská 1799, Kroměříž
Výroba chlazených jídel.

RESTAURACE

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
Havlíčková 1854, Otrokovice

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT
Benešovo nábřeží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

inzerce

Staň se členem GAClubu!

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



PIVNICE RYCHLÝ DRÁK
Divadelní 1333, Zlín

RESTAURACE 9EVÍTKA
náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 778 434 944
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 LOKART
Lipa 300, Lipa u Zlína

RESTAURACE MYSLIVNA
třída 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 SLUNEČNÍKŮ
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín-Přiluky
Tel. 577 018 282
www.ujohana.cz



RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA
Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SOCHY
Masarykovo nám. 21, Vizovice

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Zelechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN
Pasecká 4431, Zlín
Tel. 577 141 751, 603 547 340
www.restauracevlzan.cz



RESTAURANT SYMFONIE
Augustiniánský dům, Luhačovice

RETRO RESTAURANT, CAFE, BAR
Kvitková 4352, Zlín

SELSKÁ KRČMA
náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HRÁČŮ
Kvitková 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
Kvitková 4323, Zlín
Tel. 725 605 725
www.vpraci.eu



VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

BALONCENTRUM 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 VE STARÉM OBCHODĚ
Sloupského 1308, Uherské Hradiště

RESTAURANT NET
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT ROTTER
Šromova 137, Uherské Hradiště

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Mířkovice 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
Zlinská 1416, Holešov

RESTAURACE U BRUNA
Velké náměstí 45/35, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov

ZÁMECKÁ RESTAURACE HOLEŠOV
F. X. Richtra 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. 739 604 179
www.hospodakycerka.cz



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, 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



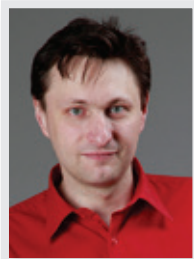
inzerce



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

**ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!**
Tel. 777 862 625

NOVÝ PŘEDSEDA KRAJSKÉ SEKCE AHR ČR ZLÍNSKÉHO KRAJE



ING. MIROSLAV PROCHÁZKA (38)

se stal nedávno novým předsedou Krajské sekce AHR ČR Zlínského kraje. Od roku 2012 pracuje na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně. Náplní jeho práce je řízení a odpovědnost za chod celé součásti Koleje a menz UTB Zlín. „Snažím se aktivně vytvářet nové poznatky a směry, být prospěšný a nápomocný oboru. Být vždy se svěřeným podnikem inspirací pro ostatní a nabízet kvalitu.“ Dříve pracoval v Lázních Luhačovice, naposledy na pozici provozního manažera, kdy měl odpovědnost za pořádání kongresů a eventů. Byl také provozním v hotelu Jurkovičův dům a Společenský dům. Vystudoval Univerzitu Tomáše Bati ve Zlíně, Fakultu managementu a ekonomiky, obor Podniková ekonomika a Vysokou školu cestovního ruchu, hotelnictví a lázeňství v Praze. Hovoří anglicky, v segmentu hotelnictví získává zkušenosti už od roku 1996.

ELEKTRONICKÁ EVIDENCE TRŽEB ...DALŠÍ VÝVOJ

AHR ČR byla jednou z organizací, která podpořila záměr ministerstva financí na zavedení elektronické evidence tržeb, ale pouze za předpokladu, že bude aplikována bez výjimek na všechny obory, nebude další časovou zátěží pro obsluhující personál a předpokládané náklady na výměnu nebo pořízení nutných technologií budou podnikatelům kompenzovány formou jednorázové daňové úlevy (kreditu). V poslední době jsme však zaznamenali z médií opakovaně vyjádření ministra financí o možnosti dalšího zvážení výjimek na některé služby a řemesla. S tímto postupem AHR ČR zásadně nesouhlasí. Zákon a doprovodné dokumenty jsou v současné době skutečně formulovány obecně a není zcela zřejmé, jakých subjektů se v závěru výjimky z povinnosti elektronické evidence tržeb budou týkat. To je však klíčová informace, od které se odvíjí nejen celkový výsledek tohoto projektu, tedy zefektivnění výběru daní, ale také postoj podnikatelů.

VĚTŠINA ČESKÝCH BARMANŮ MÁ STÁLE STRACH SOUTĚŽIT



Je hlavním strůjcem toho, že barmanské soutěže v České republice jsou po letech opět atraktivní. Miroslav Černík, donedávna první viceprezident České barmanské asociace, je autorem nových soutěžních pravidel, která upozadují striktnost, a naopak soutěžícím barmanům rozvazují ruce, co se použití různorodých surovin a kreativity týče.



Pane Černíku, v čem přesně spočívá změna pravidel barmanských soutěží u nás?

Zbavili jsme barmany povinnosti tvořit drink podle nějakého striktního manuálu, v němž jsou přesně určeny použité suroviny a jejich poměry. Naopak, ať si každý tvoří, jak chce. Ať si třeba doma ukuchí svůj vlastní sirup či macerát, cokoliv. A porotě pak předvede krásný, chuťově vyvážený kreativní drink. A ono to dle prvních zkušeností skutečně funguje, změna pravidel naprosto splnila účel.

Dokážete definovat hlavní nedostatky českých barmanů?

V první řadě je v regionech nízká poptávka po kvalitních drinkech ze strany hostů. Kde není poptávka, není ani nabídka, přestože by se mi

nostokrát líbilo, kdyby ve větších městech vznikaly podniky na té nejvyšší úrovni.

Jaké procento českých barmanů splňuje tato kritéria a je schopno se na soutěži ukázat v dobrém světle?

Pravda, není jich mnoho. Přitom záleží jen na nich, na motivaci přijít a popasovat se s kolegy z vyhlášených podniků. Oni sami by měli mít ambice dorazit a podívat se, jak to dělají v Bugsy's, Black Angel's nebo Super Pandě. A poučit se. Že je to náročné? Ano, vždyť se bavíme o profesionalismu. Těžko vyjadřovat procento, počet účastníků se na soutěžích pohybuje kolem patnáctky. V profesi stále přetrvává malá odvaha jít s kůží na trh, strach z ostudy a nedostatek sebedůvěry. Rozdíl mezi jednotlivými bary v Česku jsou totiž obrovské, těch opravdu špičkových přece jen není moc. Na tom musíme pracovat.

Souvisí to s osvětou veřejnosti?

Ano, je to jako s degustačním menu v jídelní gastronomii. Pokud ho nabídnete v Praze nebo Brně, máte přetlak rezervací. V Ústí nad Labem nebo Semilech by ale do restaurace nikdo nepřišel. S koktejly je to podobné.

SOUTĚŽ MORAVSKÝ POHÁR MÁ SVÉ VÍTEZE



Pod záštitou AKC ČR, kontinentálního prezidenta WORLDCHIEFS pro střední Evropu, Bc. Miroslava Kubece se v dubnu uskutečnila v Kroměříži soutěž mladých cukrářů – MORAVSKÝ POHÁR 2015. Pořadatelem byla Střední hotelová škola Kroměříž.

Soutěžící hodnotili certifikovaní komisaři v oboru cukrář. Komise pracovala ve složení: Eliška Derneřová jako předsedkyně komise – cukrářský technolog Ireks Enzya s.r.o. a dále předsedkyně AKC ČR – pobočka Brno. Dalším členem komise byla Ing. Pavlína Permedlová – místopředsedkyně AKC ČR – pobočka Brno a Alena Pechlátová, odborná učitelka ze SOŠ a SOU Horky nad Jizerou.

„Letos se sešlo změřit síly osm cukrářek a jeden cukrář. Dovolím si mladé talenty takto pojmenovat, i když ještě nemají osvědčení o této odbornosti. I ti, co obsadili ty nejnižší příčky, dokázali, že se důkladně připravovali. Vážím si jejich umu, který předvedli,“ řekla k soutěži Eliška Derneřová. Vítězkou soutěže se stala Lucie Pařenicová z Hotelové školy Frenštát pod Radhoštěm, 2. místo patří



Klára Příbylová ze Střední školy gastronomie hotelnictví a lesnictví Bzenec a na 3. místě stanula Veronika Kročilová ze Střední školy průmyslové, hotelové a zdravotnické Uherské Hradiště.



Mají u nás barmani možnost vzdělávat se, zdokonalovat své dovednosti pod nějakým zaručeným odborným dohledem?

Pořádá se spousta odborných seminářů, veletrhů a výstav. Nadopovat informacemi se můžete na Bar Convent Berlin nebo Prague Bar Show. Další semináře a workshopy s fundovanými lektory pořádá Česká barmanská asociace. V Brně vzniká Národní vzdělávací centrum CBA, od něhož si hodně slibujeme. Areál se vzdělávacími sály, barmanskou knihovnou a muzeem by měl v blízké budoucnosti koncentrovat velké množství profesionálů, kteří budou svým kolegům formou seminářů předávat své cenné zkušenosti.

Michael Lapčík
www.nepijubrecky.cz

ŠPILBERK FOOD FESTIVAL LÁKÁ NA OSVĚDČENÉ I NOVÉ RESTAURACE LETOS SE ODEHRAJE NETRADIČNĚ I V KRÁLOVSKÉ KAPLI



Brněnský hrad Špilberk se první červnový víkend stane dějištěm významné gastronomické události. Ve dnech 5. - 7. června se totiž odehraje už 4. ročník akce Špilberk Food Festival. Návštěvníky láká na pochoutky z osvědčených restaurací, ale i od nováčků.

V letošním ročníku festivalu se tak představí celkem 13 jihomoravských restaurací. Kromě delikátního jídla a vína se můžou návštěvníci těšit na cimbálovou muziku, sabráž a mnoho dalších doprovodných akcí. Novinkou pak bude speciální menu podávané přímo v Královské kapli. **Předprodej vstupenek** probíhá už nyní. Lístek na sobotu nebo neděli stojí v předprodeji 400 Kč, z toho 250 Kč na konzumaci. Lístek na pátek pak v předprodeji stojí 1 550 Kč (z toho 750 Kč je určeno pro konzumaci). Páteční vstupenka zahrnuje také francouzské šampaňské jako welcome drink.

Seznam restaurací, které se první červnový víkend představí návštěvníkům na hradu Špilberk, je kompletní. Na Špilberk Food Festivalu se návštěvníkům premiérově představí **La Bouchée, restaurace Na Pekárně a SONO Restaurant**. „Nové restaurace velmi vítáme – je to nejenom zpestření pro festivalové hosty, ale také důkaz toho, že Brno stále gastronomicky roste. Zájem restaurací o účast je opravdu velký. Bohužel nám nestačí kapacita areálu, abychom přijali všechny zájemce,“ přibližuje organizátorka festivalu **Marie Šot-**

kovská. K nováčkům se připojí festivalové stálce: **Boulevard restaurant, Butcher's, Castellana Trattoria, IL Mercato, KOISHI fish & sushi restaurant, Noem Arch, restaurant Pavillon, restaurant a steakhouse Monte Bú, Ristorante Piazza a Restaurant Valoria**. Každá restaurace svá menu doplní o vína, podtrhující chuť jídla.

Nejvýraznější novinkou letošního ročníku je připravované **menu v Královské kapli**. Ve spolupráci s KOISHI restaurantem připravili pořadatelé luxusní servírované menu snoubené s víny v unikátním prostředí středověkého sálu Královské kaple.

ZAŽIJTE NETRADIČNÍ SABRÁŽ NEBO OTEVÍRÁNÍ USTRŮC

Gastronomický festival doplňuje bohatý doprovodný program. Diváci si tak můžou užít **vaření přímo na pódiu s michelinským šéfkuchařem**, nahlédnout do tajů sabráže, tedy netradičního otevírání lahve šampaňského, sledovat porcování čerstvého tuňáka se sushimasterem z KOISHI restaurantu nebo se aktivně zúčastnit programu na pódiu během soutěže v otevírání ústřic. Opět jsou

připraveny oblíbené řízené degustace za přítomnosti samotných vinařů, kteří poskytnou zasvěcený výklad o víně, společně s VOC Znojmo ochutnají návštěvníci víno i v kasematách hradu Špilberk. Řízené degustace pod vedením odborníků budou letos zasvěceny také rumům nebo čaji. Pivo na akci dodá tradiční partner festivalu, pivovar Starobrnno. K dobremu jídlu, vínu a pivu nemůže chybět ani muzika. Všechny tři festivalové dny zabaví diváky cimbálová muzika nebo jazzové trio.

O ŠPILBERK FOOD FESTIVALU

Konzumace jídla a degustace vína se platí festivalovou měnou, tzv. florény (1 F = 25 Kč). Při zakoupení vstupenky automaticky dostáváte jejich určitý obnos. Florény je možné dokoupit také ve směnárnách přímo na místě akce.

Otevírací doba Špilberk Food Festivalu je v pátek od 13.00 do 1.00 hod., v sobotu již od 11.00 do 21.00 hod., v neděli od 11.00 do 19.00 hod.

Pro informace a novinky z festivalu sledujte:

Web: www.SpilberkFoodFestival.cz

Facebook: www.facebook.com/spilberkfoodfestival

Twitter: www.twitter.com/SFFBrno

GASTRO Novotný

Máme kamennou pobočku v Brně,
pravidelně dovážíme do Zlínského kraje
a odesíláme po celé ČR.

www.gastronovotny.cz

JEDNORÁZOVÉ NÁDOBÍ



PAPÍROVÝ PROGRAM



VÝROBKY PRO ÚKLID A HYGIENU

VYBAVENÍ KUCHYNÍ



VYBAVENÍ RESTAURACÍ



JE PRAVDA, ŽE HOVĚZÍ MASO NA STEAKY BY MĚLO BÝT STAŘENÉ? MÁTE TAKOVÉ V NABÍDCE? A Z JAKÉHO MASA MÁTE VY SAMI STEAKY NEJRADĚJI?



MIROSLAV KRÁLÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO

Dle mého názoru je toto vždy volbou zákazníka. Je pravdou, že stařené maso je nyní novým trendem v moderních restauracích, které rozšířili svou nabídku pro zákazníky o tento druh masa. V našich obchodech nabízíme stařené maso v prémiové kvalitě, kdy maso před zabalením minimálně 28 dní zraje na kosti. Maso pochází z chovů plemen Angus a Hereford. Věřím, že v nadcházející grilovací sezóně si u nás z nabídky vybere i ten nejnáročnější steakový specialista.



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL MAKRO
OSTRAVA

Na steaky by mělo být maso hlavně vyzrálé. Jde o to, že po porážce je třeba nechat maso „uzrát“ za speciálních podmínek v chladicích boxech. Vyzrálé hovězí maso,

neboli stařené maso, prodáváme pod označením DRY AGED. Maso pochází pouze z jalovic a volků plemene Agnus a Hereford. Toto maso máme v nabídce na objednávku zákazníka. Jinak máme velký výběr vyzrálého hovězího masa pocházející z Jižní Ameriky nebo Austrálie v našem meatroomu.

Na steaky bych vám doporučil Hanger steak – verka. Jde o svalový úpon bránice, tedy vrchní část pupku tvořený dvěma podlouhlými svaly spojenými podélně blanou. Je chuťově vynikající.



RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN

Ano, nejlepší hovězí maso na steaky je určité maso stařené. To není okamžitě po porážce expedováno na pulty ke konečným spotřebitelům, ale nechá se po

porážce jeden den vychladnout a poté 40 – 60 dní odležet ve speciálních chladicích boxech při stále teplotě 1 – 3 °C. Takových druhů hovězího masa máme v nabídce velké množství – kromě dovozu z Francie a Belgie je to hlavně oblast Jižní Ameriky (Argentina, Uruguay), které patří mezi TOP výrobky.

Já osobně preferuji hovězí steak z jihoamerických chovů, a to především flank steak, což je vlastně část pupku, která se hodí hlavně na grilování. Pokud si chci pochutnat na pořádném kusu hovězího masa, dám přednost vysokému roštěnci rovněž z jihoamerických chovů, který je prorostlý tukem a dá tak steaků specifickou chuť.

Už se těším na grilovací sezónu a tímto zvu všechny naše zákazníky k nákupu nejen steaků, ale všech ostatních pochutin.

KÁVOVÉ  LISTRY



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



Oslavte
1. letní den
v Augustianu

užijte si letní raut,
grilování na terase,
koktejly nebo DJ

Nabídka pobytu „Vítání léta“
je platná 19.-21. 6. 2015

Cena pobytu
od 4 890 Kč

KVALITA PIVA LIDI ZAJÍMÁ TVRDÍ SLÁDEK PIVOVARU VRANÍK

Češi jsou světovými přeborníky v pití piva, avšak čím dál více se orientují na kvalitu. Lidé si pro skutečně dobré pivo rádi zajedou i několik kilometrů. Potvrzuje to v našem rozhovoru také Luděk Vraník, sládek pivovaru Vraník z Trnavy u Zlína.

Pivovar Vraník oslaví letos v červnu rok své existence. Byl úspěšný?

Určitě ano. Začínali jsme se sedmi tanky, dnes jich máme 19 a i tak občas vykrýváme poptávku jen stěží. Za prvního půl roku existence jsme uvařili 400 hektolitrů piva. Letos plánujeme uvařit celých 1000 hektolitrů a vzhledem k nebyválemu a potěšujícímu zájmu o naše pivo se nám to jistě podaří.

Jak pivaři značku Vraník přijali?

Musím říci, že s nadšením. Naše první piva, 11 ° ležák a 12 ° polotmavý ležák, pivařům zachutnala okamžitě. Bez pochybností jsme se tak pustili do vaření dalších druhů.

Které to jsou?

Asi nejúspěšnějším speciálem je IPA 11,5 ° (India Pale Ale), tedy klasické anglické pivo dříve vařené pro indické kolonie. Jeho mimořádná chuť je způsobena vyšším nachmelením, jež ve své době bylo kvůli dlouhým lodním transportům nezby-

né. Další výjimečný druh, který svým hostům nabízíme, je VRANÍK 13 ° – černé flekovské pivo. To si své příznivce rovněž rychle nalezlo. A o Vánocích jsme přidali Bavorský speciál 14 °, ten byl hitem především v dárkovém balení jako originální poděkování za spolupráci obchodním partnerům, klientům nebo zaměstnancům.

Kde vaše pivo najdeme?

Čepované si můžete dát přímo u nás v restauraci s pivovarem v Trnavě. Lidé z blízkého i vzdáleného okolí si zvykli pro pivo jezdit také do PETek, na větší akce pak v soudcích. My jsme jim vyšli vstříc a pivo stáčené do plastových lahví zavážíme do několika zlínských prodejen s místními produkty a do Vizovic do pekárny na náměstí. Dalším odběrním místem je firma Pneu Vraník ve Slušovicích.

Co nového připravujete?

Na léto jsme připravili i pro cyklisty lehkou osvěžující 10 ° ze dvou druhů sladů. Jinak budu-



jeme vybavené dětské hřiště přímo u našeho penzionu a restaurace a také zavádíme nový jídelní lístek. Ten jsme zpestřili řadou specialit k pivu, které zaženou malý hlad i velkou chuť – například klobásky na černém pivu, domácí tláčenka, pečená žebra, tvarůžkový tatarák a další.

Jak a kdy oslavíte první výročí pivovaru?

Program ještě doladujeme, ale termín už je jasný. Oslava bude v pátek 19. června a samozřejmě vás všechny zveme k nám do Trnavy na dobré pivo i zábavu.

CHUTĚ A VŮNĚ SLOVÁCKÉ KUCHYNĚ PROVONÍ MÍSTNÍ RESTAURACE



Sotva vydal Region Slovácko, sdružení pro rozvoj cestovního ruchu, velmi úspěšnou Kuchařku tradičních pokrmů na Slovácku II, má před sebou další náročný úkol. A to dostat tradiční slovácké pokrmy na stálé jídelní lístky místních restaurací. To aby mohl všechny ty piery, báleše, krajance, patenty, máčky, pagáče, vdolky, gule, opluskance a jiné dobroty ochutnat opravdu každý.

Do pilotního projektu Chutě a vůně slovácké kuchyně se zapojilo devět restaurací se zárukou vysoké kvality gastronomie. Vybrané restaurace poznáte podle označení na dveřích. Na jejich jídelních lístcích se objeví minimálně čtyři tradiční slovácké pokrmy, nabídku naleznete v ucelené podobě pod hlavičkou Chutě a vůně slovácké kuchyně, případně jednotlivé pokrmy viditelně označeny logem projektu. Restaurace se rovněž chystají minimálně jedenkrát ročně pořádat večer v duchu slovácké gastronomie spojený s cimbálkou a ochutnávkou vín.

Region Slovácko přislíbil zapojeným restauracím propagaci na web. stránkách www.slovacko.cz, www.slovackakucharka.cz, na facebookovém profilu Chutě a vůně slovácké kuchyně a Slovácko. Propagace dále probíhá formou tištěného informačního materiálu, kde se kromě kontaktů na restaurace představí i obě knižní Kuchařky tradičních pokrmů na Slovácku, a také akce spojené s gastronomií – všechny košty, Slovácké slavnosti vína a otevřených památek, Den medu a medoviny, Slovácký festival chutí a vůní,

Festival česneku, pečení chleba, vaření trnek nebo gastroakce spojené se zvykoslovným rokem na Slovácku jako jsou např. fašanky, hody či zarážení hory.

Návštěvníkovi regionu se tak nabízí možnost koupit si kuchařku, zúčastnit se tradičních folklorních akcí i ochutnat tradiční slováckou kuchyni ve vybraných restauracích. Zároveň získá přehled o veškerých aktivitách spojených s gastronomií na Slovácku.

Získat restaurace do pilotního projektu nebylo vůbec snadné, ale věříme, že se podařilo zapojit nejlepší z nejlepších a že se v následujících letech přidají další podporovatelé tradiční slovácké kuchyně.

TIP Tisková konference v duchu tradiční slovácké gastronomie k projektu Chutě a vůně slovácké kuchyně aneb Tož okoštujte Slovácko se uskuteční **14. května** v 17.00 hod. ve Slovácké hospodě v Hradčovicích.



TRADIČNÍ SLOVÁCKOU KUCHYNÍ MŮŽETE OCHUTNAT V TĚCHTO RESTAURACÍCH:

Hotel a restaurace Koníček, Uherské Hradiště
BalonCentrum Břestek
Hotel Buchlov
Hotel Bukovanský mlýn, Bukovany
Hotel Mlýn Velehrad
Hotel Skanzen, Modrá
Kemp a penzion Slovácký dvůr, Ostrožská Nová Ves
Restaurace Panský dvůr, Kunovice
Slovácká hospoda, Hradčovice

PLNOLETÝ FESTIVAL ZÁBAVY S MEZINÁRODNÍ OHŇOSTROJNOU PŘEHLÍDKOU

STAROBRNO IGNIS BRUNENSIS

SVĚTOVÁ PODÍVANÁ V BRNĚ SE OPĚT BLÍŽÍ!



IGNIS BRUNENSIS

Pravidelně už 18 let se v květnu a červnu uskutečňuje v moravské metropoli seriál akcí sdružených do zábavního festivalu Brno – město uprostřed Evropy. Největším lákadlem letošních „plnoletých“ festivalů je tradičně mezinárodní soutěžní přehlídka ohňostrojů s hudbou Starobruno Ignis Brunensis, která se řadí mezi nejvýznamnější ohňostrojné festivaly a mezi ohňostrůjci patří k nejvyhledávanějším akcím v celosvětovém měřítku.

Skutečně světovou podívanou předvedou na hladině Brněnské přehrady renomované ohňostrojné společnosti z Česka (6. 6.), Slovinska (10. 6.), Itálie (13. 6.) a Francie (17. 6.). Přehlídku zahájí ohňostrojné Prelude nad hradem Špilberkem (28. 5.), které je věnováno 210. výročí napoleonské bitvy tří císařů u Slavkova. Velkolepou středoevropskou podívanou uzavře znovu nad Špilberkem ohňostrojní Epilog (20. 6.). Připomene odvahu a bude poctou obráncům v roce 370. výročí úspěšné obrany Brna před švédskými vojsky.

Festival zábavy připomene také další historické události a nabídne atraktivní programy v centru Brna v hlavním termínu od 22. května do 21. června. Několik zábavních akcí pod symbolem Dětské dny uprostřed Evropy čeká na děti a jejich rodiče. Kulturní nabídku obohatí na br-

něnském náměstí Svobody open-air pop koncert Filharmonie Brno „Rocking Philharmonic“ (19. 6.), rozhlasový Big Band Gustava Broma (20. 6.) a množství dalších pořadů. Novinkou letošního ročníku festivalu je prodejní Májová přehlídka moravských vín – Vinománie s předpokládanou účastí vinařů ze všech čtyř moravských podoblastí (28. – 30. 5.), která se uskuteční v uličkách kolem Měnišské brány. Pro oblíbenou Dopravní nostalgii (20. – 21. 6.) jsou připraveny obnovené jízdy s cestujícími parní tramvají Caroline z roku 1889 doplněné jízdami dalších historických vozidel MHD a parních vlaků. Mezi sportovními akcemi bude zajímavý turnaj České basketbalové federace v basketbalu 3x3 na nám. Svobody v rámci světové série (13. 6.).

Podrobné informace ke všem akcím hledejte průběžně na www.ignisbrunensis.cz



— inzerce —



SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY

 **Ráj Vína**

CO NENAJDETE V JINÉM RÁJI, NAJDETE V RAJVINA.CZ

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

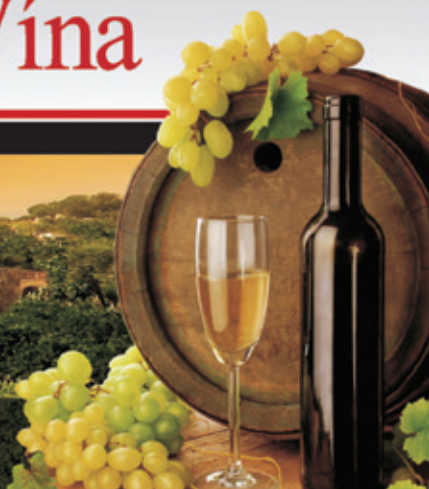
Navštivte
naše vinotéky:

Uh. Hradiště - OD TESCO a Mariánské nám. 44

Uh. Brod - Bří Lužů 126 | Zlín - Štefánikova ul. 3326

www.rajvina.cz

tel.: +420 720 333 777



IGNIS
BRUNENSIS



B | R | N | O |

Jihomoravský kraj

SNIP & CO

IGNIS BRUNENSIS

PŘEHLÍDKA OHŇOSTROJŮ
S FESTIVALEM ZÁBAVY PRO KAŽDÉHO

22.5.-21.6.

hrad Špilberk	28.5.	THEATRUM PYROBOLI • ČESKO
Brněnská přehrada	6.6.	FLASH BARRANDOV SFX • ČESKO
Brněnská přehrada	10.6.	HAMEX PIROTEHNIKA • SLOVINSKO
Brněnská přehrada	13.6.	LA TIRRENA FIREWORKS • ITÁLIE
Brněnská přehrada	17.6.	ALPHA PYROTECHNIE • FRANCIE
hrad Špilberk	20.6.	FLASH BARRANDOV SFX • ČESKO

začátky ve 22:30 • hudba k ohňostrojům – Rádio KISS Hady 88,3 fm

www.ignisbrunensis.cz



SKANZEN
hotel

DNY

CHŘESTU

ve dnech 4. 5. – 31. 5.

Připravujeme

Léto s růžovými víny

8. 6. – 30. 9. 2015



Hotel SKANZEN

Modrá 227, Velehrad

Tel. 572 508 034

www.hotelskanzen.cz

3. ZÁMECKÝ GULÁŠFEST

soutěž o nejlepší guláš

30. května 2015
od 10.00 hod.

ZAHRADY ZÁMKU HOLEŠOV

slosovatelná tombola o hodnotné ceny

hraje rádio Rock Max / skupina Texas

večerní zábava - Press Rock & Expo-Pension

přihlaš svůj tým: www.holesov.info

vstupné: předprodej 60,- / na místě 90,- / děti do 15 let v doprovodu dospělých ZDARMA
předprodej: MIC Holešov tel: 571 160 890 / Zelenáčova Šopa Zlín - tel: 603 240 882
on-line vstupenky: www.holesov.info



AutoSlezaček

PŮJČÍME VÁM AUTO!

VW TRANSPORTER T5
LONG (9 míst)



STAČÍ SI VYBRAT...

VŠECHNA AUTA JSOU PRAVIDELNĚ
UDRŽOVÁNA, KONTROLOVÁNA
A JSOU HAVARIJNĚ POJIŠTĚNA.

PŮJČÍME:
AUTOBOXY
NOSIČE KOL ZA TAŽNÉ
AUTOMRAZNIČKU
AUTOSEDAČKY

ŠKODA FELICIA 1.6
ŠKODA FABIA COMBI 1.4
CITROEN BERLINGO 1.8
FORD GALAXY 1.9 TDI (AŽ 7 MÍST)
ŠKODA OCTAVIA 1.9 TDI
AUDI A6 AVANT 2.5 TDI
ŠKODA SUPERB 2.0 TDI
FORD TRANSIT 2.0 TDCI

AUTOPŮJČOVNA SLEZÁČEK, NÁBŘEŽÍ 526 (NAPROTI INTERSPARU), ZLÍN-PRŮTNÉ
TEL.: 777 859 881, 777 769 097, 577 200 057

WWW.AUTOPUJCOVNAZLIN1.CZ

bowling restaurace
9EVÍTKA



JAHODOVÉ MÁMENÍ v červnu

Růžový sekt s jahodou
Double Strawberry – alko
Double Strawberry – junior (nealko)
Domácí limonáda – džbánek plný jahod

Palačinky s jahodami a zmrzlinou
Lívanečky s jahodami a smetanou

Jahodový pohár – s jogurtem
Jahodové pokušení – se zakysanou smetanou

Kuřecí steak s jahodovým šípem (jahoda a mozzarella)
Grilovaná panenka na listovém salátu s jahodami a sýrem



www.gevitka.cz

Restaurace 9evítka
nám. Práce 1099, Zlín

Grilování U Johana



telefon: + 420 577 018 282

e-mail: rezervace@ujohana.cz

www.ujohana.cz

Restaurace U Johana, Vizovická 410, 760 01 Zlín



Rodinný PIVOVAR A PENZION v Trnavě

1. výročí otevření pivovaru

19. 6. 2015



už jsme uvařili:

10° výčepní

11° ležák

11,5° IPA

12° polotmavou

13° černou

14° bavorskou



Trnava | tel.: +420 577 988 210 | e-mail: info@na-rozcesti.cz
www.pivovarvranik.cz