

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

léto 2015

aktuálně
Pozvánky
na gastronomické akce

anketa
Kde berou
sládkové inspiraci?

rozhovor
Jak se pozná
dobrá zmrzlina

téma
Týden kávy
na Moravě



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

JAK CHUTNÁ ZLÍNSKO



V letošním roce byl vyhlášen 10. roční soutěž Perla Zlínska. Soutěž je projektem Agrární komory Zlín za finanční podpory Zlínského kraje určeným na podporu malých a středních zemědělců a producentů potravin. Oceněný výrobek získává právo zdarma užívat značku Perla Zlínska na obalu svého výrobku.

Do soutěže bylo přihlášeno 130 vzorků od 36 výrobců. Hodnotitelská komise, která vzorky hodnotila 6. května 2015, vybrala celkem 15 vítězných výrobků, kterým udělila cenu Perla Zlínska 2015. Ocenění a certifikáty o kvalitě svého produktu si přijdou majitelé nebo zástupci firem převzít **3. října 2015** – při příležitosti „Dne Zlínského kraje“ z rukou hejtmana Zlínského kraje.

„Cílem této soutěže je poukázat a vyzdvihnout naše zpracovatele, kteří ještě pořád vyrábějí kvalitní potraviny z českých surovin. Není to zcela jednoduché uspět na trhu a oslovit zákazníka, proto se Agrární komora Zlín za finanční podpory Zlínského kraje rozhodla tomuto problému napomoci a ukázat veřejnosti, že je možné zakoupit kvalitní a čerstvé potraviny, které dokáže vyrobit český zpracovatel z českých surovin, kde přidanou hodnotou je práce místních lidí“, uvedla Ing. Jana Brázdilová, ředitelka Agrární komory Zlín. Více na www.perla-zlinska.cz

K UDĚLENÍ ZNAČKY PERLA ZLÍNSKA 2015 NAVRHLA HODNOTITELSKÁ KOMISE 15 VÝROBKŮ Z NÁSLEDUJÍCÍCH KATEGORIÍ:

Masné výrobky tepelně opracované včetně uzených mas

Viktorie – Raciola Uherský Brod, s.r.o.

Jehněčí klobása – Zdenek Ritter, Valašské Klobouky

Mléko, mléčné výrobky ostatní

Tvaroh z farmy – Farma ZPZ s.r.o., Valašská Bystřice

BIO Jogurt bílý – Mlékárna Valašské Meziříčí s.r.o.

Pekařské výrobky včetně těstovin

Chléb valašský – Pekařství Střelná s.r.o., Střelná

Špaldový ovocný košíček – Javorník – CZ s.r.o., Štítná n/Vl.

Škvarkové tyčinky – Josef Otěpka, Slavičín

Chléb kmínový – Avos s.r.o., Kroměříž

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Čokoládový dort – Svoboda a Březík – pečivo s.r.o., Zlín

Cukrářský výrobek s náplní – Meruňkový dort –

Melado s.r.o., Slavičín

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Sušená jablka – Lenka Vránová, Lužkovice

Nápoje – alkoholické a nealkoholické

Hostětínský mošt jablko aronie „SELSKÝ“ –

Moštárna Hostětín s.r.o., Hostětín

Ostatní

Vepřová pečeně se špenátem – Jospo s.r.o., Holešov

Bramborový knedlík plněný škvarky

– Hakne spol. s.r.o., Hulín

Pomazánka ze sádla se škvarky – Ivo Ligrucký, Vážany

Svoboda Březík

Ochutnejte naši Perlu Zlínska
čokoládový dort



Oceněný výrobek v kategorii
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
soutěže **Perla Zlínska 2015**.

www.svobodabrezik.cz

Bystřice pod Hostýnem | Holešov | Hranice | Hulín | Kroměříž |

Napajedla | Olomouc | Otrokovice | Prostějov | Přerov |

Uherské Hradiště | Vizovice | Vsetín | Zlín

**MEDOVNÍK
KRÁLOVSKÝ**

RUČNÍ VÝROBA

Ovocné dorty

melado MELADO s.r.o., Průmyslový areál 127, 763 21 Slavičín, Česká republika
Objednávky: mob: +420 777 905 910, tel: +420 577 011 763, info@melado.eu, www.melado.eu



Milí štamgasti a gurmáni,

jestlipak víte, jaké jsou dvě nejrozšířenější mystifikace českých chlapů? Že ne? Přece – jdeme na jedno a dáme ještě jedno a jdem. Tak nějak jsem si na to s úsměvem vzpomenu, když jsme zpovídali sládky z moravských pivovarů.

Inspirující je i rozhovor s majitelem zmrzlinářské firmy Adria Gold. Nevím jak vy, ale já zmrzlinu v létě miluju. Je pravda, že čím dál více času trávím zkoumáním, co všechno daný výrobce do ledové dobroty přidává... Zjistil jsem, že jsou tam až příliš často látky, které nechci dávat ani sobě, natož pak svým dětem. Adria je jiná, což je moc dobře.

Máte rádi kávu? Mezinárodní den kávy je sice až 1. října, ale už teď pro vás připravujeme akci Týden kávy. Jde o velice příjemnou záležitost na podporu kávové kultury, kdy se v jednom týdnu koná právě v kavárnách řada různých zajímavých přednášek, výstav a ochutnávek. Tímto chceme oslovit i další kavárny, aby se k této zábavné osvětové akci připojily.

Pozveme vás také na řadu dalších zajímavých akcí. Poznáte s námi, jak šmakuje lidem Moravskoslezsko, i jaké perly v oblasti potravin máme ve Zlínském kraji. Inspirovat může být také soutěž kuchařů a cukrářů v Olomouci – Olima cup.

Vážení čtenáři, přeji vám krásné léto i mnoho kulinařských zážitků. A jestli se vám podaří něco zajímavého a gurmánského vyfotit, tak nám to pošlete. Rádi takové fotografie zveřejníme i na našem Facebooku.

S chutí do toho!

Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

—partner—



—partner—



—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

KDE BERETE INSPIRACI PRO VAŘENÍ NOVÝCH PŘÍCHUTÍ PIVA?

K JAKÉMU JÍDLU BY PODLE VÁS TENTO ZLATAVÝ MOK NIKDY NEMĚL CHYBĚT A K JAKÉMU SI HO NEJRADEJI DOPŘÁVÁTE VY?



NATAŠA ROUSKOVÁ
SLÁDKOVÁ
PIVOVAR ZUBR
PŘEROV

Vždy se snažím přemýšlet, co by mohlo zákazníkům chutnat. Považuji české pivo za spíše konzervativní nápoj, nejsem proto příznivce příliš velké extravagance. Například v případě Granda, našeho nejnovějšího piva, jsem se nechala inspirovat prvorepublikovými recepturami a tradicí pěstování nejlepší odrůdy chmele v našem regionu – Žateckého poloraného červeňáku. Takže v tomto případě to byla sázka na tradici, která se jednoznačně vyplatila. Podařilo se snoubit plnost piva s výraznější hořkostí a chmelením na čtyřikrát tak, aby vzniklo pivo s dobrou pitelností, které si co nejvíce zachovává chmelové aroma. Velkou roli hraje pochopitelně i klasický způsob výroby a ostatní suroviny – kvalitní slad z ječmenů vypěstovaných v hanácké oblasti a voda z tovačovského jezera Dombas, která splňuje požadavky kojenecké vody.

Já si myslím, že pivo si rozumí s téměř jakýmkoliv jídlem. Ať už jsou to letní grilovačky, domácí zabijačky či tradiční česká kuchyně. Právě tu já sama velmi ráda vařím a takový vydatný oběd si o spláchnutí pivem přímo říká.

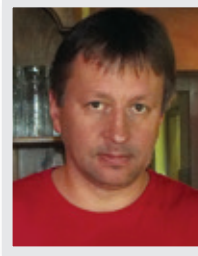
TOMÁŠ VÁŇA

SLÁDEK
1. SELSKÝ PIVOVÁREK
KROMĚŘÍŽ



Naše nejprodávanější piva, Sedlák 12° a Sedláček 11°, mají prapůvod v období našeho domácího vaření. Jako amatéři jsme šli cestou pokus omyl, až jsme obě piva vyladili k dokonalosti. Vymyslet recepturu na další piva už pak nebyl těžký úkol. Kombinací pouhých 4 surovin (slad, chmel, voda a kvasnice) můžete uvařit stovky různých piv. Takže kombinujeme, zkoušíme, experimentujeme.

Pivo se hodí asi téměř ke všem jídlům, ale já pivo piju k jídlům slaným, a to jakýmkoliv. Pečená krkovička s hořčicí, Zdouneckým chlebem a Sedláčkem 12° je pro mne chuťová nirvána.



LUDEK VRANIK
SLÁDEK
PIVOVAR VRANIK
TRNAVA U ZLÍNA

Rád navštěvuji malé pivovary jak v Česku, tak v zahraničí, hlavně Německu, a ochutnávám nejen jejich piva, ale se zájmem zhlédnu i jejich technologii. Ve vaření piva není zas tak moc co nového vymyslet, je to spíše o tom představit místnímu zákazníkovi něco odjinud nebo nějaké pivo, které upadlo v zapomnění.

Při dnešní rozmanitosti druhů piv si dovedu představit pivo k jakémukoliv pokrmu, ale kombinaci pečená kachna, zelí a domácí houskový knedlík s oroseným pšititrem světlého ležáku je božská představa. A jak může potvrdit moje manželka, já si pivo dám s radostí k čemukoliv.



DUŠAN TÁBOŘSKÝ
SLÁDEK
ZÁMECKÝ PIVOVAR
BRĚCLAV

Inspiraci získávám nejčastěji pivními výlety nejen v rámci tuzemska, ale i zahraničí.

Podle mě by pivo nemělo chybět ke svátečním jídlům a hlavně taky masitým jídlům.

Já si nejraději dopředu pivo ke klasickým hospodským pokrmům jako jsou nakládání utopenci, hermelín či tvarůžky.

Staňte se našimi fanoušky na Facebooku!



www.facebook.com/StamgastaGurman

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 20. 7. 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

MORAVSKÉ MISTROVSTVÍ VE VAŘENÍ GULÁŠE NA OHNI

O nejchutnější guláš uvařený v kotlíku na ohni se utkají soutěžní týmy amatérů i profesionálních kuchařů při 1. ročníku Mistrovství Moravy a Slezska ve vaření kotlíkových gulášů. Soutěžním úkolem je připravit jakékoliv množství guláše v kotlíku, nejméně však 5 litrů, a předat hodnotící porotě dvě degustační porce. Každý soutěžní tým (2 – 5 členů) má 4 hodiny na vaření. Po předložení degustačních porcí bude posuzována chuť, vůně a vzhled připravovaného guláše. Akce se koná **22. srpna** od 10.00 hod. v areálu Výstaviště Flora Olomouc. Uzávěrka přihlášek pro soutěžní týmy je 10. srpna, startovné činí 600 Kč. Pořadatelem akce je Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pobočka Severní Morava a Slezsko. Více na sms@akc.cz



STARÝ DOBRÝ WESTERN FESTIVAL PLNÝ HVĚZD

Dva dny, dvě scény a více než dvě desítky hudebních seskupení zažijete při 17. ročníku country festivalu Starý dobrý western, který se uskuteční ve dnech **7. a 8. srpna** na přehradě Bystřička v okrese Vsetín. Na akci vystoupí regionální hudební skupiny, stejně jako známé hudební veličiny. Těšit se můžete také na stylový doprovodný program. Více aktuálních informací na: www.starydobrywestern.cz

LETNÍ KINO RESTAURACE POD ŠIRÝM NEBEM

Projekt **Letní kino** je součástí festivalu **Léto na Dvoře Městského divadla Brno**. Jde již o pátý ročník letního filmového svátku, který je v Brně unikát. Jedná se vlastně o jakousi kino-restauraci pod širým nebem, kdy se při sledování filmu běžně obsluhuje a konzumuje. Poslední projekce Letního kina se uskuteční 30. srpna, ale naváže na ni ještě dvoudenní **festival outdoorových a expedičních krátkých filmů** ve dnech 2. a 3. září. Část vstupného je věnována na konto **Ligy vozíčkářů** a je tak i podpořena sbírka na výcvik asistenčního pejska Fany pro desetiletého Danečka. „Myslíme si, že náš projekt může pomoci tomuto chlapci ve zkvalitnění jeho dalšího života. Proto chodte k nám do letního kina, zároveň tím pomůžete dobré věci!“, uvedl Petr Červenka, manažer restaurace Boulevard v Brně. Více na www.letnikinobrn.cz

STARODÁVNÝ JARMARK PŘINESE TRADIČNÍ I NETRADIČNÍ ZÁŽITKY PRO CELOU RODINU

Tradiční „Starodávny jarmark“ v Rožnově pod Radhoštěm se uskuteční v prostorách Dřevěného městečka ve dnech **15. a 16. srpna**. Návštěvníci se mohou těšit na bohatý program – vystoupení skupin historického šermu, loutkové divadlo pro děti, minicirkus, fotoateliér, astrologa a zajímavý hudební doprovod. K dobré pohodě bude vyhrávat flašinetář, pro děti jsou připraveny historické kolotoče a houpáčky, střelba z kuše, chůdý, šipky, soutěže, loďka s vodníkem Rambouskem. Po oba dny bude v areálu Dřevěného městečka pestrá nabídka občerstvení a jarmarečního zboží, v zahradě fojtství cukrárna a káfirna s historickou pražírnou kávy.



Další akce Valašského muzea v přírodě: 26. 7. **Anenská pouť**, 1. – 2. 8. **Dny řemesel a setkání kovářů**, 7. – 9. 8. **Jánošíkův dukát**, 15. – 16. 8. **Starodávny jarmark**, 22. 8. **Ve znamení ryba**, 29. 8. **Myslivosti zdar!**, 12. 9. **Podzim na poli a v chalupě**. Více na www.vmp.cz

Foto a text: PR

LÉTO NA DVOŘE MdB

5. ročník

29. 6. - 30. 8. 2015

Na Dvoře MdB, Lidická 12, Brno

červenec / začátky 21:30

srpen / začátky 21:00

LETNÍ KINO

“Film je dobrý tehdy, stojí-li za vstupenky, večeři a poplatek za hlídání dětí.”
Alfred Hitchcock

www.letnikinobrn.cz

Vstupné 95 Kč

5 Kč z každé vstupenky bude odesláno na konto Ligy vozíčkářů

Hotel Lázně Kostelec u Zlína

vyhlašuje

VÝBĚROVÉ ŘÍZENÍ

na pozici

VEDOUcí PROVOZU KUCHYNĚ A RESTAURACE

Záměrnice o místo musí splňovat: vzdělání v gastronomickém oboru, zkušenosti s řízením kuchyně a celého restauračního provozu i jeho personálu, znalost cenotvorby, skladování surovin apod. Záměrnice musí mít řidičský průkaz sk. B a znalost práce na PC.

Svůj životopis zašlete na e-mail: prace@hotel-kostelec.cz

www.hotelkostelec.cz

Zlaté Bobule

www.zlatebobule.cz

**Slavíte, grilujete
nebo pořádáte zábavu?**

S tímto inzerátem získáte při nákupu v Holešově dárek zdarma.

Vinotéka Holešov, Školní 452, tel. 776 61 03 85

U OSLA V SRPNU PŘEDSTAVÍ ČERNÝ BURGER (MIDNIGHT BURGER)



Restaurace a pivnice U osla, která funguje ve Zlíně na Podhoří teprve necelý rok, si může gratulovat. Její stylové zázemí díky pestrosti jídelního lístku a nabídce pивních speciálů vyhledává stále více hostů. Zajímá je nejen bohaté polední menu, ale oblíbili si také tradiční i netradiční kulinářské perly.

Jídelní lístek restaurace U osla je již na první pohled velmi specifický. Podnik totiž vsadil na povětivou kuchyni – ať už českou či zahraniční – založenou na prvotřídních surovinách. Gurmánský požitek z originálních receptur je tak násoben nezaměnitelnou chutí. K vyhledávaným delikatesám patří například burgery z hovězího masa pocházejícího z regionální biofarmy. Ty jsou připravovány v mnoha lákavých variacích, včetně vegetariánské verze. Zajímavostí jsou čerstvě pečené bulky na hamburgery. V srpnu pak bur-

gerovou rodinu doplní další atraktivní kousek – Midnight burger. Bulka je zbarvená do černa a je proto zárukou nebyvalého chuťového i vizuálního zážitku.

Letní nabídku zpestřuje také řada výtečných salátů, v nichž křupavé zelenině sekundují například farmářský kozí sýr či výběrová mozzarella. Mimořádně oblíbená je U osla rovněž pizza z těch nejlepších surovin, již si navíc mezi 15.00 – 18.00 hodinou v rámci Happy hour můžete vychutnat za pouhých 99 Kč. A pro rychlé letní osvěžení najdete v nápojovém lístku nově i úžasný cider Strongbow, a to lahový i točený! Doplní tak na čepu stabilní výběr z deseti pív.



HAPPY HOUR
15.00 – 18.00 hod.

Všechny pizzy 99 Kč!



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

Text: PR

PLNOHODNOTNÝ CATERING NENÍ POUZE O JÍDLÉ

Kvalitní catering je zárukou úspěchu každé akce. Aspektů, které přispívají ke spokojenosti vašich hostů, je však více, než pouze dobré jídlo.

Služby cateringových firem mohou být na základě zaslaných nabídek velmi podobné. Ovšem teprve v praxi zjistíte, jaká je realita. A to už je obvykle pozdě... Při výběru nedejte proto pouze na první dojem z webových prezentací, ale především na doporučení. Anebo zvolte pro posouzení kvality služeb úplně nejlepší možný způsob – podnik, jenž má stát za zdarem vaší akce, navštivte osobně.

Právě takto si ověřila řada nyní již stálých klientů služby restaurace V Práci. Místní kvalitní kuchaři a servis přivedli její tým na mnoho svateb, firemních večírků, rodinných oslav či klubových setkání. Kromě vynikající studené i teplé kuchyně nabízí restaurace možnost zajištění atraktivních vnitřních prostor i romantických exteriérů a svůj um ráda předvede také u vás doma či



na jiném vašem oblíbeném místě. Zajistí pochopitelně i mnoho doplňkových služeb dle vašich specifických požadavků – hudební i taneční vystoupení, moderátory, DJ, barmanské i ohnivé show, foto koutek. Řízené degustace vín, cocktail bary i pivní výčepy také lákavě zpestří vaše nápojové menu.

Svou akci můžete samozřejmě uspořádat také v příjemném prostředí restaurace V Práci, kde jsou k dispozici další lákadla jako fotobálek, kulečník, jukebox, 12 televizorů a brzy i vlastní pizzerie. Cateringové služby restaurace V Práci jsou zárukou nadšení vašich hostů a co nejpříjemnější strávených společných okamžiků.



V PRÁCI
ORIGINAL CZECH PUB

obědové menu

rauty

soukromé akce

svatby

Original Czech Pub V Práci
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 725 605 725
www.vpraci.eu

Text: PR

DOBRÁ ZMRZLINA MUSÍ BÝT HLADKÁ A POCITOVĚ TEPLÁ

V létě ji milujeme snad všichni. Je sladká, osvěžující, lahodná. Ale jak už je to se vším, ne každá je z kvalitních surovin a opravdu lahodná. Jak poznat tu pravou? O tom jsme si povídali s Petrem Němečkem, majitelem společnosti Adria Gold.



V dnešní době je na trhu spousta zmrzlin a člověk má často problém se v nabídce zorientovat. Podle čeho pozná kvalitní zmrzlinu?

Pro běžného spotřebitele (laika) je velmi obtížné, aby rozpoznal kvalitní zmrzlinu,

tedy co vlastně konzumuje, protože všechny výrobky umístěné ve zmrzlinové vitrině vnímá jako zmrzlinu, ale ve skutečnosti tomu tak nemusí být. Naštěstí roste podíl zákazníků, kteří se stejně jako u ostatních potravin zajímají o to, co vlastně jedí (složení, kvalita surovin, obsah vzduchu, barviva, původ výrobku atd.), a to je jen dobře. Lidé z branže vědí, že existuje zmrzlina a také mražené krémy, rozdíl mezi nimi může být markantní (způsob výroby, kvalita surovin, obsah vzduchu atd.)

My vyrábíme cukrářské kopečkové zmrzliny již od roku 1992, v nabídce máme aktuálně cca 60 druhů. Tyto zmrzliny jsou vyráběny ručně – tradičním způsobem a pro výrobu používáme ty nejvyšší

nější suroviny. Například naše Jahodová NATUR je vyráběna z jahod českého původu, i ostatní zmrzliny řady NATUR jsou vyráběny také z ovoce. Dobrá zmrzlina by neměla být příliš našlehaná vzduchem, musí být jemná, hladká, pocitově teplá a člověk by měl i se zavřenýma očima poznat, jaký druh vlastně jí. Jelikož jsme výrobci i práškových směsí pro točenou zmrzlinu, tak chci jen podotknout, že točená zmrzlina by měla mít stejné parametry. Zde ale nesmírně záleží na používaném stroji, jeho nastavení a přístupu obsluhy.

V mnoha výrobcích se nachází palmový olej, o kterém se ví, že není zdravý a navíc se neblaze projevuje na stavu životního prostředí. Jak jsou na tom v tomto ohledu vaše zmrzliny? Z čeho je vyrábíte?

Je to otázka toho, co trh chce a je ochoten zaplatit. Například naše Točená Vanilka se vyrábí z českého plnotučného mléka, kde samotný podíl mléka je přes 50 %. Tato naše vanilka získala ocenění KLASA. Ovocné zmrzliny neobsahují vůbec žádné mléko, takže jsou zcela vhodné pro spotřebitele alergické na mléko.



Vyrábíte zmrzliny více příchutí. Podle čeho je vybíráte nebo možná spíše, čím se při jejich výrobě inspirováte?

Ano, je pravda, že patříme mezi výrobce, kteří vyrábějí největší počet druhů kopečkové zmrzliny na trhu. Inspirace je jednoduchá. Obchodní trendy, výstavy, podněty zákazníků, poptávka trhu, vlastní představivost... To samozřejmě platí i pro točenou zmrzlinu.

Jaká je vaše nejoblíbenější příchut?

Já mám již od dětství rád citronovou, jahodovou, cookies a vanilku.

Jíte vlastně ještě zmrzlinu?

No samozřejmě, spíše ji jím z profesního hlediska, ale to už je taková deformace povoláním.

Co nového připravujete?

Na příští rok připravujeme několik novinek, ale to bych nechal jako překvapení pro naše zákazníky.

Text: redakce, foto: archiv firmy

inzerce



HOTEL POHODA



LETNÍ GRILL MENU

Míchaný listový salát s ředkvičkou a rajčaty, bylinkový dresink, brusinková espuma a krutony z celozrnného chleba.

Grilovaná kuřecí prsa s citronem, rozmarýnem a javorovým sirupem.

Hovězí svíčková z mladého býka v espresso chilli marinádě.

US Vepřová kotleta v pastě z česneku a římského kmínu.

Losos marinovaný v ruské vodce, citrusových plodech a třtinovém cukru.

Sezónní zelenina s bazalkovým olejem, sezamovým a lněným semínkem.

Grilovaný ananas s domácí kokosovou zmrzlinou, karamelová omáčka, máťová esence a čokoládový mousse.



*Šéfkuchař Miroslav Janča
doporučuje
letní Grill Menu
na objednávku.*

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz



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

Salonky až pro 100 hostů

Vynikající cateringové služby

Pohodové ubytování

Restaurace s moderní gastronomií

Relaxační centrum s bazénem

Snadné parkování

VYCHUTNEJTE SI VALAŠSKO PLNÝMI DOUŠKY PŘIJEĎTE ZAŽÍT KYČERKU!



Valašsko s chutí – tento slogan vítá návštěvníky Hospody Kyčerka, kteří se rozhodli poznat nádherné údolí Pluskovec ve Velkých Karlovicích. Ať už tak učinili za účelem rekreace či gastronomie, má jim toto výjimečné místo co nabídnout v každé roční době. Chcete-li poznat Valašsko, pak byste měli vidět i Kyčerku...

UBYTOVÁNÍ PRO KAŽDÉHO

Hospoda Kyčerka poskytuje příjemné ubytování hned v několika objektech – buď v apartmánech přímo v budově, v penzionu Gaudeamus a Areálu Za tratí, či ve stylových Valašských chalupách. V každém případě si zde hosté užijí prvotřídních služeb, rozmanitého sportovního vyžití, úžasné přírody a samozřejmě poutivé valašské kuchyně.



TYPICKÁ VALAŠSKÁ KUCHYŇ

Místní restaurace je vyhlášená vybranými specialitami, k jejichž přípravě používají kuchaři ty nejlepší produkty od lokálních dodavatelů. Typická valašská kuchyně představuje tradiční bohatství malebného kraje – Kyčerácký bůček vonící po česneku, Trnková kachna, Pečená krkovička maštěná sádlem či Pečená kolena jsou skutečným požítkem pro chuťové buňky i toho nejpřísnějšího gurmána.

Letní sezónní nabídku nyní zpestřují nadýchané borůvkové knedlíky, lívance nebo palačinky a o víkendech také grilované delikatesy. Pro osvěžení v parných dnech jsou součástí nápojového lístku třeba lahodné domácí limonády. Zdejší udírna láká na klobásky, žebra i sýry omamnou vůní linoucí se široko daleko.



BIKE PARK KYČERKA NOVĚ AŽ 12 KILOMETRŮ TRATÍ

Součástí areálu Kyčerka je v létě bike park, který se v zimě promění ve ski areál. Bike park je umístěn na jižním svahu v údolí Pluskovec (700 m.n.m.) ve Velkých Karlovicích, disponuje kotevním vlekem (905 m) a nabízí možnost stylového pohoštění v Hospodě Kyčerka s příjemným personálem, který neodmítne žádného bikera.

V bike parku najde vyžití opravdu každý biker bez ohledu na věk, velikost a dovednost. Najdete zde velkou škálu cyklistických tras. Pokud nemáte vlastní kolo, můžete využít službu půjčovny kol a ochranných pomůcek pro bikery.

Aktuálně v blízkosti Bike parku Kyčerka vznikl další trail. Nastoupit na něj je možné ze dvou směrů,

a to buď od hřebene Javorníků a nebo vlekem v bike parku. Součástí jsou i stoupací úseky a gravity části jsou velmi plynulé a příjemné pro jízdu. Zde si můžete na svém kole pořádně hrát. Pocit z jízdy na tomto trailu vám nabídne jinou, dosud nepoznanou dimenzi ježdění na horském kole. V kombinaci se stávajícími tratěmi a nově objevenými lesními stezkami je možné na Kyčerce jezdit na 12 km tratí.



VLASTNÍ PSTRUZI, OVCE I PRASÁTKA

Malé nenápadné jezírko je nejen romantickou ozdobou místa, ale slouží rovněž k chovu vlastních pstruhů, jež si budou moci hosté vychutnat již od září. Zajímavostí pro návštěvníky a potěšením zejména pro děti je pak také stádo oveček. Kyčerka má i vlastní prasátka, která se stanou na podzim hlavními aktéry právě valašské zabijačky.

PODZIM NA KYČERCE

Podzimní novinkou budou romantické snídaňové košíčky – ty spolu s vámi vybranou snídaní doručí přímo za dveře vašeho apartmánu či chalupy.

AKTIVNÍ DOVOLENÁ PRO JEDNOTLIVCE I SKUPINY

Hospoda Kyčerka je díky své velké ubytovací i stravovací kapacitě schopna uspokojit požadavky jak individuálních návštěvníků, tak i rodin s dětmi, školních výletů, lyžařských kurzů, škol v přírodě i pracovních kolektivů během originálních teambuildingů. V létě přilehlý **KYČERKA BIKE PARK**, v zimě **SKI AREÁL KYČERKA** zprostředkují skvělý denní program. Hospoda Kyčerka se pak ráda postará o mimořádné gurmánské zážitky a pohodlný nocleh.



HOSPODA KYČERKA
Velké Karlovice 774
Restaurace: (+420) 739 604 043
Ubytování: (+420) 739 604 179
www.hospodakycerka.cz
www.valasske-chalupy.cz
www.jedemnachalupu.cz



KYČERKA BIKE PARK
Velké Karlovice 771
Tel.: +420 606 061 614
www.kycerka-bikepark.cz



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

BOWLINGY

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

9EVITKA

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

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. Václavíka 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL ALEXANDRIA
Masarykova 567, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL MOSKVA
náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ
Kvitková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrt 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 GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

HOTEL MLÝN VELEHRAD
Na Hrádku 4, Velehrad

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

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

KAVÁRNY

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



ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice



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



CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín



CAFÉ R21
třída T. Bati 21, Zlín

KM

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín



CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

GOLDEN CAFE
nám. Míru 174, OC Zlaté jablko, Zlín



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

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



KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábreží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvitková 119, Zlín

KAVÁRNA V BUSINESS LINE
Lorencova 3791, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín



MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
náměstí 3. května 1302, Otrokovice

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

MR. COFFEE, KAVÁRNA & PRAŽÍRNA KÁVY
Soudní 5549, Zlín



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



PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
tř. Osvození 92, Otrokovice-Kvitkovice

PIZZERIE 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
Kaunicova 62, Uherský Brod

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN
Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE
Kvitková 540, Zlín

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





Z DĚDINY

nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)
Nákupní středisko Terno, Zlín-Louky

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

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

QUICKDELI.CZ – Prodej chlazených jídel.
OC Centro Zlín

CHOCOMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY

Stolářská 2338, Uherský Brod
Malinovského 389, Uherské Hradiště
www.rojal.cz

SÝROVÉ KRÁLOVSTVÍ LUCIA

Vlčnovská 2344, Uherský Brod

KÁVA - ČAJ

Ztracená 73, Kroměříž

QUICKDELI.CZ

Hulínská 1799, Kroměříž
Výroba chlazených jídel.

ROJAL CASH & CARRY

Hulínská 2322, Kroměříž

RESTAURACE

ASTON

Kvítková 4323, Zlín

BARTY'S FOOD

náměstí Práce 1099/1, Zlín

BOUJBOJ BURGER

Kvítková 4352, 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 SKLENÍČKY

SNP 1155, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT

Benešovo nábřeží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

Spytihněv 473

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC

Pančava 460, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRÁK

Divadelní 1333, Zlín

RESTAURACE 9EVÍTKA

náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 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

Sázovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lipa 259, Zlín

RESTAURACE PICASSO

Broučková 5240, Zlín

RESTAURACE QUICKDELI

Makro Zlín-Malenovice

RESTAURACE TOMÁŠOV

U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE U BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA

Vizovická 410, Zlín-Přiluky

RESTAURACE U KAJMANA

L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SOCHY

Masarykovo nám. 21, Vizovice

RESTAURACE U TONKA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ

Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN

Pasecká 4431, Zlín

RESTAURACE SYMFONIE

Augustiniánský dům, Luhačovice

SELSKÁ KRČMA

náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA

tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HŘÍCHŮ

Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ

Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU

Masarykova 20, Zlín-Malenovice

U OSLA

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



V PRÁCI

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



VALAŠSKÝ ŠENK

Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín

BALONCENTRUM BŘESTEK

restaurant – penzion, Břestek 316

LA BRUSLA

Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPČIN

Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE CORSO

Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KONÍČEK

Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA

Týrsovo 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

SLOVÁCKÁ HOSPODA

Hradčovice 68

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ

Miškovic 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

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



HOSPODA KYČERKA

Pluskovec 774, Velké Karlovice

ROŽNOVSKÉ PIVNÍ LÁZNĚ

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

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



GASTRO TIP BRNO

BOULEVARD RESTAURANT

Lidická 1861/12, Brno

RESTAURACE NEKONEČNO

Lidická 1862/14, Brno



Staň se členem GAClubu!

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



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

NA DOSTAVBU GASTRONOMICKÉHO CENTRA POSLAL VLASTNÍ TRŽBU



Goran Jozić ze své vlasti utekl před krutým balkánským krveprolitím do Česka před 23 lety. Nyní v Plzni provozuje pražírnu kávy a dvě kavárny. Přestože tvrdí, že se úroveň tuzemské gastronomie za dvě desetiletí posunula mílovými kroky kupředu, pořád vidí prostor pro velká zlepšení.

„Kvalitou se tady přibližujeme Západu. Pro cizince, kteří sem přijeli před dvaceti lety, byl zdejší způsob pití kávy nepochopitelný. Myslím tím samozřejmě českého turka. Nyní už je to někde jinde,“ srovnává barista.

Přesto musí na adresu svých západočeských kolegů používat kritická slova. Kvalita jimi poskytovaných služeb je prý neuspokojivá. Většina barmanů a baristů neumí nastavit kávomlýnek, správně napěnit mléko nebo se postarat o kávovar.

„I když se objevují nové podniky, je v regionu zájem o kávové řemeslo minimální. Bohužel pro zákazníky se většina kaváren soustřeďuje spíše na prodej koláčů než na kávu samotnou. Ta přitom nabízí mnoho variant a chutí,“ stýská si Goran Jozić.

Vítá proto jakékoliv smysluplné aktivity, které povedou k šíření gastronomické osvěty, vědomostí a schopností. Přesně takové ambice má i Česká barmanská asociace (CBA) se svým projektem výstavby Národního vzdělávacího centra v Brně. To mimo jiné nabídne barmanům, baristům i teatenderům z celé země zlepšování jejich dovedností prostřednictvím celé řady odborných aktivit. Otevírat se má v příštím roce.



Protože je celý projekt pro asociaci finančně nákladný, podílí se na něm její členové často i vlastními prostředky nebo prací. Goran Jozić neváhal a na konto vzdělávacího centra poslal svou bezmála pětitisícovou tržbu ze slavnostního zahájení pivních slavností v Chodové Planě, kde prodával kávu.

„Národní vzdělávací centrum je pro mne výborným nápadem. Rád bych se v rámci tohoto projektu podílel na vzdělávání studentů. Mladým generacím jsou prospěšné zkušenosti každého kávového odborníka,“ dodává plzeňský barista.

VZDĚLÁNÍ V GASTRONOMII S AKC ČR, POBOČKOU V BRNĚ



Po úspěšných kurzech, které pro vás připravila Asociace kuchařů a cukrářů, pobočka Brno v uplynulém období, se od září chystají už další témata. Své dovednosti tak můžete vylepšit v kurzech práce s čokoládou, karamellem, drátování a využití kuchařské metody sous-vide. Termíny a bližší informace o plánovaných akcích se dozvíte na www.akc.cz nebo na Facebooku Asociace kuchařů a cukrářů, pobočky Brno.

Přihlaste se do AKC ČR a získáte výhody pro členy. V prvním pololetí jsme pro vás zrealizovali kurzy na téma airbrush, grilování a seminář Zmrzlíny.

Těšíme se na vás po prázdninách na našich kurzech!



kurz grilování



kurz airbrush

Za tým AKC ČR, pobočka Brno, předseda představenstva Eliška Dernerová.

Text a foto: AKC ČR

Text a foto: Michael Lapčík, www.nepijubrecky.cz



SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY

CO NENAJDETE V JINÉM RÁJI, NAJDETE V RAJVINA.CZ

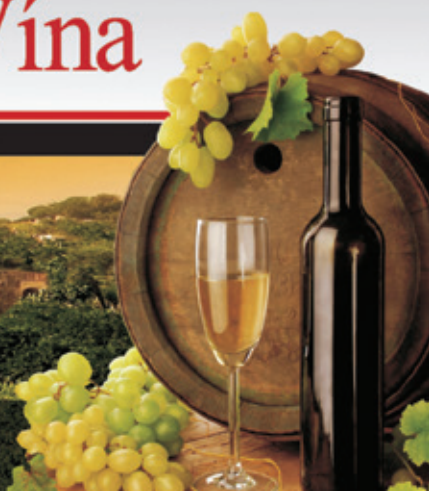
 **Ráj Vína**

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

Navštivte
naše vinotéky:

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

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



OLIMA CUP PROVĚŘÍ DOVEDNOSTI KUCHARŮ I CUKRÁŘŮ

Gastronomická soutěž Olima cup 2015 se i letos bude konat v Olomouci. Dá šanci mladým i protřelým kuchařům a cukrářům ukázat, co v nich vězí.



Olima cup se uskuteční v rámci 20. ročníku festivalu gastronomie a nápojů Olima 2015 na Výstavišti Flora Olomouc ve dnech **1. až 4. října**. Akci pořádá Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka severní Morava a Slezsko. Záštitu nad soutěží převzali hejtmán Olomouckého kraje Jiří Rozbořil, primátor Olomouce Antonín Staněk, prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslav Kubec a prezident Asociace hotelů a restaurací ČR Václav Stárek.



V soutěži pro kuchaře juniory se mezi sebou utkají studenti gastronomických škol ve věku do 21 let. V kategorii kuchař senior mohou soutěžit studenti i kuchaři nad 21 let. V obou kategoriích budou mít soutěžící za úkol připravit salát Caprese a pokrm, jehož hlavní ingrediencí je krůtí prso. Uzávěrka přihlášek pro soutěžící je 25. září.

tegoriích – do 21 let a nad 21 let. Téma si každý vybírá sám, stejně jako si všichni účastníci musí donést svou vlastní dýni. Uzávěrka přihlášek je 25. září.

Rovněž klání pro cukráře je rozdělena na juniorskou (do 21 let) a seniorskou kategorii (nad 21 let). Mladí cukráři budou mít za úkol vyzdobit atrapu dortu na téma Itálie. Ti starší zase porotě připraví slavnostní výrobek s karnevalovou tematikou. Uzávěrka přihlášek je 20. září.



Soutěží **Olima cup 2015** bude i atraktivní soutěž ve vyřezávání dýní. Zúčastnit se může každý, a to ve dvou ka-

Více informací o soutěži najdete na stránkách: www.akc.cz/soutez-236/olima-cup-2015-olomouc

Text a foto: AKC ČR, pobočka severní Morava a Slezsko

MÁTE RÁDI PIVO?
K JAKÉMU JÍDLU SI SKLENIČKU
NIKDY NEODPUSTÍTE?
JAKÉ PIVO BYSTE DOPORUČILI
ŽENÁM ZE SVÉ NABÍDKY?



RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN

Pivo mi chutná, nicméně neřadím se mezi velké pivaře. Pivo si dávám pravidelně po obědě, a pokud řídím, nepohrdnu ani nealkoholickým pivem, které má dle mého názoru čím dál lepší kvalitu, chuť a na výběr je více druhů než v minulosti. V létě si dám maximálně dvě piva na žízeň. Víc jich vypít nezvládnou, protože mi po zahnání žízně přestanou chutnat.

Ženám bych asi doporučil nějaké to ochucené pivo, které, když je dobře vychlazené, osvěží především v letních měsících. Na výběr máme celou škálu příchutí od citronu, přes pomeranč, grep, třešeň, zázvor, hrozny, aloe, až po bez. A pokud by chtěly vyzkoušet nějaké speciální pivo, tak v naší nabídce jsou piva německá, anglická, irská, belgická, holandská, mexická a dokonce i thajská.



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL MAKRO
OSTRAVA

Pivo mám rád, zejména pak v letních měsících. Skleničku si osobně neodpustím k české tradici vepřo, knedlo, zelo.

Naše nabídka piv je stejně rozmanitá jako chuť žen, a tak věřím, že jsme schopni nabídnout to pravé pivo pro každou zákaznici. Od klasických piv, jakými jsou Radegast, Ostravar či Plzeň až po piva ochucená či nealkoholická.

inzerce



Sladovna Záhlinice RAVEN TRADING s.r.o.
zve srdečně na sváteční hodové odpoledne



PIVO NAŠICH DĚDŮ

Sobota 15. srpna 2015

13:00 Slavnostní krojovaný průvod obcí do pivovaru,
vystoupení Hanácké besedy

15:00 Vysvěcení pivovaru

15:30 Kulturní vystoupení

Ochutnávka piva z původních surovin
jako před 100 lety

Bohaté občerstvení zajištěno

ROLNICKÝ AKCIOVÝ PIVOVAR SE SLADOVNOU
V ZÁHLINICÍCH NA MORAVĚ.



FESTIVAL TÝDEN KÁVY POPÁTÉ VŠUDE TAM, KDE VONÍ KÁVA

Týden
kávy

První říjen je Mezinárodním dnem kávy. Brno se zakořeněnou tradicí kavárenství se jej rozhodlo řádně oslavit. Kávou provoněný brněnský svátek se však rozšířil daleko za hranice jihomoravské metropole a vyzývá všechny milovníky kávy ke společnému kávovému veselí. Od 1. do 7. října jej už po páté hledejte všude tam, kde voní káva.

Co pátý ročník Týdne kávy přinese? Během slavnostního zahájení Týdne kávy budeme svědkem **křtu aktualizovaného rozšířeného vydání jedinečné publikace Josefa Augustína – U kávy**. O kávě a kávovinách, která vyšla poprvé před patnácti lety a stala se biblí nejen mezi baristy. Chybět nebudou ani oblíbené a veřejnosti známé dvoudenní **Trhy kávy**. Ty se

letos odehrají v pátek a sobotu 2. a 3. října za účasti 30 českých i zahraničních pražírů a jejich součástí bude i exkluzivní prezentace nejmodernějších technologií. Zajímá vás vše, co se kávy týká? Pak si nenechte ujít nabitý **přednáškový den**, během něhož se dozvíte nespočet zajímavostí o kávě z úst profesionálů a předních (nejen) českých osobností v oboru včetně zahraničního hosta přímo ze země, kde se káva pěstuje. Ke slovu se dostanou i baristé! Jedinečnou příležitost nahlédnout baristům pod prsty nabídne speciální Soutěž baristů Týdne kávy, jejímž smyslem je zhodnocení dovedností zúčastněných baristů profesionálními porotci.

Jaký by to byl kávový festival bez kavárny! Týden kávy nesází jen na speciální program, ale nechává také velký prostor pro samotné zapojené kavárny, jejichž kávový program a způsob prezentace je čistě v jejich režii. „Program kavárny nás v minulých ročnících příjemně překvapil a myslím, že stojí

za pozornost a návštěvu. Kavárny si toho připravují hodně a my věříme, že si cestu k nim milovníci kávy najdou a ocení,” svěřila se koordinátorka festivalu Kateřina Eichlerová. Chcete se stát součástí Týdne kávy? Zapijte svou kavárnu, on-line registrace právě běží na adrese **www.tydenkavy.cz**.

Týden kávy pořádá brněnské neziskové sdružení Kulturárium, o. s. v spolupráci s Kávovými listy, ve kterých hledejte ty nejčerstvější informace z festivalového dění.

Text a foto: Kulturárium, o. s.

ZVEME VÁS NA TÝDEN KÁVY VE DNECH 1. – 7. ŘÍJNA 2015 V KAVÁRNÁCH ZLÍNSKÉHO KRAJE:

	BONJOUR CAFFE Nábřeží 1066, Luhačovice, tel. 777 014 705 www.icecafe.cz	Luhačovice
	CAFE&COCTAIL BAR TERRASSA Dlouhá 5617, Zlín, tel. 605 001 651 www.facebook.com/terassa	Zlín
	CAFÉ ARCHA tř. T. Bati 190, Zlín, tel. 724 518 996 www.cafearcha.cz	Zlín
	CAFFE ZONE Partyzánská 7043, Zlín, tel. 573 035 060 www.caffezone.cz	Zlín
	GOLDEN CAFE nám. Míru 174, OC Zlaté jablko, Zlín, tel. 571 817 201 www.goldencafe.cz	Zlín
	ICE CAFE Dr. Veselého 177, Luhačovice, tel. 777 014 705 www.icecafe.cz/Luhačovice	Luhačovice
	ICE CAFE třída 3. května 1170, OC Centro Zlín, tel. 777 014 705 www.icecafe.cz	Zlín-Malenovice
	KÁVA ČAJ POHODA Školní 492, Zlín, tel. 777 222 528(6) www.kavacajpohoda.cz	Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA

KAVÁRNA TOVÁRNA

Vavrečkova 7074, 13. budova, Zlín, tel. 608 861 761
www.facebook.com/Kavárna Továrna

Zlín


MR COFFEE

MR. COFFEE, KAVÁRNA & PRAŽÍRNA KÁVY

Soudní 5549, Zlín, tel. 608 555 013, 773 480 510
www.kavarnavkostce.cz

Zlín


BAR

BAR AQUARIUM

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

Uherské Hradiště


JAMAI CAFÉ

JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY

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

Uherský Brod


TROBICA
www.kava-trobica.cz

KAVÁRNA TROBICA

ul. Verbiřská, budova Slovacké Tržnice, Uherské Hradiště
tel. 724 034 916, www.trobica.cz

Uherské Hradiště


skandal bar

SKANDAL BAR

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

Uherské Hradiště


Café Bistro Matine

CAFÉ BISTRO MATINÉ

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

Kroměříž


Caffe Classic

CAFFE CLASSIC

Vodní 92, Kroměříž, tel. 604 288 632
www.facebook.com/Caffeclassicm

Kroměříž


Scena
RESTAURACE & KAVÁRNA

KAVÁRNA SCÉNA

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

Kroměříž


rh vending

CENTRUM KÁVOVARŮ

Prodej kávy a kávovarů Jura, DeLongi.
Specializovaný servis.

tř. T. Bati 1848, Otrokovice, tel. 571 112 042, 603 153 538
www.rhvending.cz

Otrokovice

**CHTĚLI BYSTE SE JEŠTĚ ZAPOJIT DO AKCE TÝDEN KÁVY?
ZAVOLEJTE NÁM NA TEL. 777 862 625. UZÁVĚRKA JE 15. SRPNA!**

PIJETE TURKA? NEBO DÁVÁTE PŘEDNOST JINÉ PŘÍPRAVĚ KÁVY?

Je to smutné, ale 9 z 10 připravených šálků v českých domácnostech je turek. Je dokázáno, že správně připravený šálek kávy pomáhá nemocným v boji s cukrovkou druhého typu či Parkinsonovou chorobou. Jen je třeba zbavit se zlovyku pití kávy s lógreem.

Ono je totiž velký rozdíl, zda pijete tureckou kávu připravenou tradičním způsobem z džezvy, či si doma připravíte turka tak, že zalijete 2 lžičky umělé kávy půl litrem horké vody.

Tak takhle prosím ne. Takto připravená káva vám nejen, že nebude chutnat, ale vašemu tělu nepřinese vůbec nic dobrého.

Louhování delší než 4 minuty škodí

Pálí vás po turkovi žába? Bolí vás žaludek nebo vám je těžko? Není se čemu divit. Jelikož zde není proces extrakce ukončen přefiltrováním, do kávy se po chvíli louhuje vše – čím déle čekáte, tím horší (chuťově i ze zdravotního hlediska) káva je.

Stačí „pouhé“ 4 minuty a z turka se stává nápoj pro největšího nepřítel. Po 4 minutách s kávou pijete nedobré třísloviny, karcinogeny a další odpadní látky. Nic dobrého pro váš žaludek ani játra.

Český turek je kofeinová bomba

Množství kofeinu je u zalévané kávy přímo úměrné délce louhování lógru. Jinak řečeno,

čím déle necháte kávu stát a stydnout, tím více vypijete kofeinu. Nutné dodat, že robusta navíc obsahuje několikrát více kofeinu než arabika.

Potom se tedy není čemu divit, že vám po vypití hrnku turka buší ještě několik hodin srdce a zvedá se vám krevní tlak. Aby také ne, po takové náloži kofeinu.

Český turek? Nejčastěji nekvalitní robusta

Zmínila bych také výběr kávy – nebudu jmenovat jednotlivé značky, ale komoditní kávy opravdu neskýtají chuťově nic zajímavého ani dobrého. Jedná se většinou o směsi arabiky s robustou, ve valné míře se však jedná o robustu.

Kvalita robusty je výrazně nižší než kvalita arabiky. Arabika si žádá velkou péči pěstitelů, dozrává za delší dobu než robusta, čímž získává na chuti

i vůni. Není proto divu, že se arabice nejvíce daří v Brazílii a Kolumbii. Robustu lze pěstovat téměř kdekoli. Třeba doma za oknem.

Dejte šanci dobré kávě

Doporučte tento článek svým známým, kteří stále pijí českého turka. Vždyť přeci udělat si doma dobrou kávu je tak snadné.

Autor: Lucie Marková, Kávové Listy.cz

inzerce

KVALITNÍ KÁVOVARY ZA PŘÍZNIVÉ CENY NEBUĎTE VÁZÁNÍ SMLOUVOU ZA ODBĚRY

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

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

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

Pořídte si vlastní kávovar a nebuďte uvázaní smlouvou za odběry! Návratnost kávovaru vám rádi spočítáme.

automatický
kávovar



kávovar
s manuální pákou



dvoupákový
kávovar



italská
káva

GASTRO

Novotný

Čistící prostředky do myček

Utěrky na kávovary Lavette Super a utěrky DuraDry

GASTRO Novotný

Kompletní gastro zařízení
Selská 58, Brno
Tel. 542 21 18 42, 542 211 802

www.gastronovotny.cz

JAK ŠMAKUJE MORAVSKOSLEZSKO



Moravskoslezský kraj



Jak šmakuje Moravskoslezsko?

Jak šmakuje Moravskoslezsko je projekt zaměřený na podporu gastraturistiky v Moravskoslezském kraji, který je realizován Moravskoslezským krajem a jeho partnery. Hlavní myšlenkou tohoto projektu, který vznikl již v roce 2011, je vrátit typické regionální speciality na jídelní lístky zdejších restaurací a ukázat tak, že v Moravskoslezském kraji je nejen spousta turistických atrakcí, které rozhodně stojí za návštěvu, ale že je ideální propojit poznávání kraje i s ochutnávkou kvalitní regionální kuchyně.

Přes 300 krajových receptů nacházejí spolupracující restaurace ve čtyřech kuchařkách „Jak šmakuje Moravskoslezsko“. Těch Moravskoslezský kraj za dobu realizace projektu rozdál na svých akcích v součtu přes 80.000 kusů. Ti, kteří neměli to štěstí získat tištěnou podobu kuchařek, si je mohou zdarma stáhnout v elektronické verzi na webu projektu www.jaksmakuje.cz.

Na těchto webových stránkách najdou zájemci kromě kuchařek i informace o restauracích v Moravskoslezském kraji – a to nejen těch partnerských, ale i nepartnerských. Elektronický gastroprůvodce tak pomáhá propagovat služby restaurací z šesti turistických oblastí Moravskoslezského kraje. Gastroprůvodce je otevřený, to znamená, že pokud provozujete restauraci na území Moravskoslezského kraje a máte zájem o zápis do něj, stačí požádat prostřednictvím e-mailu garanta projektu (Ing. Ema Havelková, MBA; e-mail: ema.havelkova@kr-moravskoslezsky.cz).

Díky svému zaměření si projekt získal mnoho příznivců a přitahuje nevídanou pozornost odborné i laické veřejnosti. V rámci projektu se pravidelně realizují i tzv. Moravskoslezské večery, které organizují partnerské restaurace. V rámci těchto večerů můžete ochutnat speciality z regionálních kuchařek „Jak šmakuje Moravskoslezsko“, užít si ukázkou vaření i doprovodný kulturní program.

Pomyslnou „třešničku na dortu“ pak každoročně představuje **gastrofestival „Jak šmakuje Moravskoslezsko“**. Ten je určený široké ve-

řejnosti a hlavně fanouškům regionální gastronomie. Návštěvníci se tam mohou dozvědět o nabídkách regionálních restaurací a o výrobcích regionálních potravin, ochutnávat mohou krajové speciality. Součástí gastrofestivalu je také bohatý doprovodný program pro dospělé i pro děti. V tomto ohledu není ani letošní rok výjimkou, a tak si již nyní můžete ve svých kalendářích poznamenat termín **3. října 2015**. Aby organizátoři akce dostali myšlenku spojení chutí a turistiky, bude se letošní gastrofestival konat v **pohádkovém prostředí hradu Sovinec**, který se nachází nedaleko Rýmařova.



Celoročně můžete zmiňovaný projekt sledovat i na Facebooku, kam jsou vkládány aktuality, recepty, soutěže i fotky z akcí. Adresa facebookového profilu projektu je: www.facebook.com/jaksmakujemoravskoslezsko

Foto: archiv Moravskoslezského kraje

SLOVÁCKÝ FESTIVAL CHUTÍ A VŮNÍ V UHERSKÉM HRADIŠTI 3. ŘÍJNA



První říjnová sobota bude na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti patřit tradičním slováckým jídlům a také dnes už téměř zapomenutým specialitám. Už v noci na sobotu začnou tetičky zadělávat v mísách, aby hned ráno byly na pultech stánků čerstvé vdo-lečky, krajanec, třísky, domácí chléb či další pečivo, z dalších koutů náměstí bude nebezpečně vonět uzené a klobásy, odjinud se bude linout vůně moštů, vína či medoviny.

Po loňském úspěšném prvním ročníku Slováckého festivalu chutí a vůní organizátor akce Region Slovácko, sdružení pro rozvoj cestovního ruchu pokračuje v podpoře tradiční slovácké gastronomie. Navazuje na úspěšné Kuchařky tradičních pokrmů na Slovácku I a II a na projekt „Toš ochutnejte Slovácko“, kterým zavádí slováckou gastronomii na jídelničky restaurací.

Druhý ročník **Slováckého festivalu chutí a vůní** se bude konat v Uherském Hradišti na Masarykově náměstí **v sobotu 3. října** od 9.00 hod., v téměř třiceti stáncích budou k ochutnání nejrůznější druhy slanečného i sladkého pečiva, sváteční i všední pokrmy a tradiční nápoje. Po celou dobu konání festivalu čeká návštěvníky na podiu kulturní program, který dokreslí atmosféru gastronomického zážitku.

„Téma tradiční gastronomie je stále aktuální, velký zájem veřejnosti nás těší a vypovídá o tom, že toto téma je na Slovácku stále živé

a rozhodně stojí za pozornost. V dalších aktivitách plánujeme pokračovat i v budoucnu, ať už se jedná o kontinuální sběr receptů, podpora akcí s touto tematikou či motivace dalších restauračních zařízení k zavádění tradičních jídel na jídelničky“, dodává Ing. Stanislav Blaha, předseda Regionu Slovácko.

Souběžně bude probíhat ve Slováckém muzeu v Uherském Hradišti program „Tvoříme v muzeu“, který se stal pevnou součástí programové nabídky. Tradiční pokrmy zde budou celý den připravovat zkušené kuchařky, vše pak budou moci návštěvníci ochutnat, ale také zapojit se do přípravy a vyptat se na všechny záludnosti s přípravou spojené.

P. S. Jen doufáme, že letos tetičky, babičky a všichni ostatní napečou a navaří na Slovácký festival chutí a vůní více než loni, zájem je obrovský.

www.slovackakucharka.cz



**SLOVÁCKÝ
FESTIVAL
CHUTÍ
A VŮNÍ**

Sobota 3. 10. 2015
9.00 - 16.00 hod
Uherské Hradiště
Tradiční slovácké speciality, víno, folklor

Masarykovo náměstí Slovácké muzeum

www.slovackakucharka.cz

inzerce

DOVOLENÁ A GOLF VE ŠPANĚLSKU

- ✓ Golf přímo u pláže
- ✓ Nádherné apartmány
- ✓ Výlety na lodi
- ✓ Turistické atrakce
- ✓ Putování za vínem a gastronomií

Kontakt:

Pavla Jaskova

tel.: 577 210 178, 724 057 082, e-mail: info@golfnamiru.cz



www.golfnamiru.cz



Ochutnejte naše točené zmrzliny.

www.adriasoutez.cz

soutěžte s námi o super letní ceny



- Česká zmrzlina za skvělou cenu
- Široká nabídka příchutí
- Reklamní podpora prodejních míst

ADRIA GOLD, s.r.o.

U Dvora 210, 687 51 Nivnice
Tel.: 577 996 159

www.adriagold.cz

f ADRIA GOLD zmrzlina



„Mám svého horkého favorita“

Sanjiv Suri
Restauratér roku 2010



RESTAURATÉR ROKU
Výroční ceny AHR ČR

20. 11. 2015 | Ostrava
www.cenyahr.cz



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

