

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

zima 2015/2016

aktuálně
Trendy pohoštění
a tip na dárek

anketa
Moderní nebo tradiční
vánoční menu

akce
Inspirace 2016
Svátební dort roku

téma
Jak se slaví
Vánoce v Evropě



KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

8 - 9



KAM NA ZIMNÍ DOVOLENOU?

MALEBNOU A TRADIČNÍ ZIMU ZAŽIJETE V AREÁLU KYČERKA

CHcete si prožít pohádkový pobyt na horách a zažít tradiční atmosféru Valašska? Aktivně si odpočinout nebo jen tak relaxovat. Zamířte do Velkých Karlovic do areálu Kyčerka! Ať už s rodinou nebo bez, dozajista budete okouzleni.

VALAŠSKÉ CHALUPY, PENZION I APARTMÁNY

Až napadne sníh a příroda se zahalí do bílého závoje, je nejlepší vyrazit na hory. Velké Karlovice v Beskydech jsou ideální místem pro rodiny s dětmi, ale i pro ty, kteří si chtějí aktivně odpočinout a užít si zimní sporty. Pokud váháte, kde se ubytovat, využijte nabídky Kyčerky. „Nechte se okouzlit stylovým ubytováním v dobových valašských chalupách a apartmánech. V malebném prostředí Valašska je pro vás připraveno devět plně vybavených chalup usazených do svahů údolí Plusko-

vec. Nabídku ubytování pak doplňují tři apartmány v Hospodě Kyčerka a útulný penzion Za Tratí. Přetrvávající kouzlo valašské historie a moderní komfort se zde snoubí s romantickými přírodními scenériemi, které lákají k odpočinku i aktivní relaxaci v průběhu celého roku.“ láká k návštěvě provozovatelka zařízení Miroslava Pavelková. Pro rodinnou dovolenou doporučuje Valašské chalupy. Penzion Gaudeamus je pak oblíbeným cílem lyžařských výcvikových kursů a výletů, mimo jiné i proto, že leží necelých sto metrů od lyžařských sjezdovek Ski areálu Synot Kyčerka.



DENNÍ MENU RYCHLE A KVALITNĚ

Zimní denní menu v Hospodě Kyčerka bude opět pestré, ale přizpůsobené zákazníkům, hlavně lyžařům, jejichž cílem je dobře a rychle se najíst. Večeře pak budou o tradiční valašské gastronomii. Všechny hosty rovněž potěší speciality z jedinečné udírny U Chudějů. Je přímo na svahu a výrobky z ní budou moci v zimě všichni ochutnat na terase před restaurací formou venkovního bufetu. Těšit se můžete na klobázy, uzená masa i uzený bůček. Na zapítí pak pravou valašskou slivovicí nebo pivem se správným řízem.



SKI AREÁL KYČERKA

IDEÁLNÍ MÍSTO PRO ZIMNÍ RADOVÁNKY

Lyžařský areál se nachází v údolí Plusko-
vec, 300 metrů od železniční zastávky Velké
Karlovice zastávka. Parkoviště je v areálu
u vleků a má kapacitu 164 osobních automobi-
lů. Vleký areálu jsou položeny až do nadmořské výšky 710 m. n. m.



**SKI AREÁL SYNOT
KYČERKA**

Lyžovačku si na Kyčerce užijí velcí i malí na lyžích i snowboardu. Ski areál má devět vleků a sjezdovky o celkové délce 2 440 metrů. Odbavovací kapacita je 6 450 osob za hodinu. Díky nízkému lanu a pohyblivému koberci pro děti je areál ideálním místem pro rodinné lyžování. Malí lyžaři se mohou vyřádit v dětském parku. Všichni, kdo se chtějí zdokonalit v lyžování, mohou využít nabídky lyžařské a snowboardové školy. K dispozici je půjčovna vybavení a ski servis. V okolí areálu si na své přijdou i milovníci běžeckého lyžování, pro které jsou k dispozici upravované trasy.

SKI INFO: Jízdné na vlek je buď časové, tj. dopolední, odpolední, denní nebo vícedenní nebo bodové. Vratná záloha na bezkontaktní čipovou kartu činí 100 Kč.



NOVÝ ZIMNÍ JÍDELNÍ LÍSTEK

Krom příjemného ubytování si na Kyčerce velice dobře pochutnáte. Tamní šéfkuchař Ladislav Mikula si zakládá na kvalitní gastronomii. Sleduje moderní trendy, třebaže se u nich nechává inspirovat tradiční valašskou kuchyní. „Na zimu plánujeme víkendové gastronomické akce – ve znamení zabijačky, zvěřinových hodů nebo třeba tatarského bifteku. Aktuálně jsme také připravili zimní jídelní lístek. Mohu prozradit, že kromě tradičních valašských jídel, jako je kyselice, strapačky či halušky zde najdete i našimi hosty velmi oblíbená babiččina kachní játra. Ze zvěřiny pak třeba jelení medailonky se štouchanými bramborami,“ nechal nás nakouknout pod pokličku plánů šéfkuchaře.

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



SKI AREÁL SYNOT KYČERKA

Velké Karlovice 920

Tel. +420 733 522 481

www.skiarealkycerka.cz



Milí štamgasti a gurmáni,

Advent, Vánoce, Silvestr. To vše se už na nás valí ze všech stran. Vězte, že svátky budou přesně a do písmene takové, jaké si je uděláte. A co děláme my? My se pro změnu snažíme vám chvilky pohody zpříjemnit. Takže já to vidím takto... Nestresujte se, nepropadejte panice, když nemáte napečeno 20 druhů cukroví. Že coby Ježíšek letos zoufale zaoštváváte. Důležitější je, abyste byli se svými blízkými. V harmonii a lásce tak třeba můžete letos udělat změnu a strávit hektické svátky v klidu na horách. A třeba se vám k tomu bude hodit naše zimní pozvání na Valašsko do areálu Kyčerka. Nebo si v klidu vyrazte na nějaké dobré jídlo. Kupříkladu do nově otevřené brazilské restaurace Brazileiro ve Zlíně, kde vaří nefalšovaný brazilce „Deco“.

Po přečtení tohoto čísla budete také vědět, jak se slaví Vánoce v různých evropských zemích nebo jak si je letos můžete ozvláštnit u nás doma. Nově startujeme s dlouhodobým seriálem „Sloupek bylinkáře Standy“, tak snad vám udělá radost.

Rok 2016 je za dveřmi. Rád bych vás v lednu pozval na finále soutěže Svatební dort roku 2016 a pak také na nejvýznamnější gastro veletrh roku – Salima.

Přeji vám všem krásné svátky a jak jinak, než se spoustou gurmánských zážitků.

Užijte si to s chutí!

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

JSTE PRO TRADIČNÍ NEBO MODERNĚJŠÍ POJETÍ ŠTĚDROVEČERNÍ TABULE?
NA JAKÝ ZPŮSOB NEJRADEJI UPRAVUJETE KAPRA SE SALÁTEM?



MIROSLAV JANČA

ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUAČOVICE

Pro tradiční pojetí se přikláním doma, kde je už nějaký zvyk a je to jednou za rok, takže nemá cenu s něčím experimentovat. Po pracovní stránce se už může jednat o trochu experimentu, ale musí být na netradiční úpravu poptávka od zákazníků – jenom tak nemá cenu pokoušet osud. Tradičně smažený kapr marinovaný v mléce s pečenou zeleninou a salát v odlehčené formě. A netradičně například kapří hranolky marinované v sójové omáčce, cherry likéru a zázvoru, k nim bramborový salát s Wasabi majonézou.



LADISLAV MIKULA

ŠÉFKUCHAŘ
HOSPODA KYČERKA
VELKÉ KARLOVICE

Osobně jsem pro modernější způsob. Kapra nakládám přes noc do mléka. Pak jej osuším a naložím na zhruba dvě hodiny do marinády. Tu dělám ze směsi bylinek – z tymiánu, rozmarýnu a citronu. Maso pak opeču jednoduše na pánvi. Rád také připravuji kapří hranolky. Ty dělám tak, že kapra stáhnou z kůže, vytvořím filety a nakrájím na hranolky. Nakonec je opeču na panenském olivovém oleji. K takto upravenému kapru podávám bramborovou kaši nebo klasický salát.



MICHAL SMÉKAL

KUCHAŘ
RESTAURACE SPORT
BABICE

Jsem pro tradiční pojetí Vánoc, i když uznávám moderní gastronomii. Smažený kapr s domácím bramborovým salátem na štědrovečerní tabuli nesmí chybět. Mezi mé oblíbené recepty na vánočního kapra patří kapří hranolky s lehkým bramborovým salátem. Kapra vykostím na filety, maso prořežu až ke kůži a nakrájím na nudličky, které osolím, opepřím a nechám marinovat v olivovém oleji. Pak vše obalím ve směsi hladké mouky a papriky, smažím v oleji 2 – 3 minuty. Tradiční bramborový salát zlehčuji tak, že místo majonézy používám zakysanou smetanu nebo bílý jogurt – nejlépe domácí.



RADIM RŮŽIČKA

ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE 9EVITKA
ZLÍN

Odpověď na tuto otázku je pro mě jednoznačná. Příprava štědrovečerní večeře je oslavnou událostí starou více jak 2000 let a jako taková by měla být tradiční. Každá rodina má svou tradici a nese si ji spolu se vzpomínkami z dětství, kdy jsme sledovali přípravu na večeři a Vánoce prožívali jako děti. Proto při přípravě smaženého kapra s bramborovým salátem není nutné vymýšlet něco nového, jen poctivě dodržet to co už vymyšleno bylo: například čerstvě zabíjý kapr (ne zmražený), vhodné brambory na salát, kvalitní zelenina, domácí majonéza a podobné věci mající velký vliv na výsledek celého jídla.



STANISLAV ZUKAL

ŠÉFKUCHAŘ
CULINARY INSTITUTE
JULIENNE
RAJHRAD U BRNA

Co je to moderní pojetí? Osobně preferuji rybu ze studené vody, což se k Vánocům podle mne hodí více. Ideální je treska nebo halibut. Bramborový salát dělám na vídeňský způsob, tedy teplý a polévku čočkovou. A jako předkrm šneky. Kapra si každý může připravit na jakýkoliv způsob. Smažený nám evokuje Vánoce, a to je v pořádku. Pokud bych měl doporučit netradiční úpravu této klasické ryby, tak bych zvolil kapra na černo. Máte tam povidla a spoustu dalších surovin. K němu se nejlépe hodí houskový knedlík a netradiční vánoční pokrm je na světě.



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 23. 11. 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

SILVESTROVSKÁ ZÁBAVA NA 9EVÍTCĚ

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



Aktuálně vás zveme:

5. 12. – Mikulášský podvečer, 6. 12. – Večer při svíčkách, 7. – 11. a 14. – 16. 12. – Vánoce na dědině, 12. 12. – Vánoční jarmark, 19. a 20. 12. – Živý betlém, 26. 12. – Štěpánská koleda

A V KUCHYNI BUDOU TETIČKY VAŘIT SČEDRAČKU

Zažít příjemnou předvánoční atmosféru, koupit netradiční dárky z dílen lidových výrobců – to vše nabízí tradiční „Vánoční jarmark“ ve stylovém prostředí Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm. Areál Dřevěného městečka oživi obchůzky mikulášské družiny z Valašských Klobouk a „Lucek“, ze souboru Radhošť. Z pavlače radnice se bude do daleka rozléhat vytrubování Komorních žesťů. V kuchyni fojtství budou tetičky drát peří a vařit sčedračku. Že nevíte, co to je? Přijďte ochutnat 12. prosince! Svou atmosféru mají i oživené expozice v areálu Valašské dědiny – zde poznáte lidové vánoční zvyky. Kompletní program akcí a více informací najdete na www.vmp.cz

SLOUPEK BYLINKÁŘE STANDY



RÝMA, CHŘIPKA, KAŠEL BYLINY JSEM PRO VÁS NAŠEL!

Tak už ani mráz bakterie a viry prý neničí tak jako v minulosti. Pokud dostanete chřipku, okamžitě vyhledejte lékaře a zalehněte do postele. Teplotu nesrážejte, protože ta nad 37 stupňů likviduje viry. Nejlepší prevencí před chřipkou je dobrý pitný režim a z bylin je nejúčinnější Azadirachta.

O rýmě platí, že léčení trvá týden a neléčená sedm dní. A matička příroda vytvořila rýmovník, mexický eukalypt – *Plectranthus*, jehož vůně nám dá do pořádku sliznici a tím nás zbaví rýmy.

Kašel – zamysleli jste se někdy, proč kašlete? Kašel vyvolává hlen v plicích. Tvorba hlenu je obrana těla před únikem vody, která odchází z těla v dechu. Proti tvorbě hlenu je jen jedna obrana 2 l vody denně! Když už kašel dostanete, tak nejúčinnější je silný čaj z majoránky. Dobrou prevencí je i zázvorový čaj.

Úspěšný boj s těmi malými prevíty přeje bylinkář Standa.

Více o jednotlivých bylinách stejně jako další rady bylinkáře Standy najdete v internetovém magazínu Zlínka – www.zlin.cz

ADVENTNÍ TRHY JAKO BRNO NOVÉ CENTRUM VÁNOČNÍ ATMOSFÉRY

Každý poslední pátek v měsíci se u Galerie Vaňkovka konají farmářské trhy a food festival s bohatým doprovodným programem. V listopadu pak zahájí i nové adventní trhy, které se budou lišit od ostatních akcí tohoto typu zaměřením na kvalitní gastronomii. Začnou 27. listopadu a končí 23. prosince. V den zahájení se koná i food festival polévek a dezertů. Festival i adventní trhy doprovází floristické, kulinařské a barman-ské show a spousta vystoupení s vánoční i nevánoční tematikou. Připraven bude i program pro děti a několik soutěží. Více na www.trhyjakobrn.cz



STAR WARS VII PRO FILMOVÉ GURMÁNY

Nejočekávanější film roku, možná i několika let. Fanoušci Hvězdných válek se mohou těšit na nové pokračování legendárního příběhu. Nový producent filmů STAR WARS, společnost Disney se chce tentokrát více zaměřit na „rodinnou“ podívanou a velký důraz klade i na dětského diváka. STAR WARS VII uvidíme v kinech od 17. 12. V naší soutěži můžete hrát o 3x dvě vstupenky zdarma do multikina Golden Apple Cinema ve Zlíně. Stačí odpovědět na soutěžní otázku a mít trochu štěstí. Více na www.StamgastaGurman.cz/soutez



SPECIALIZOVANÝ VELKOOBCHOD S VÍNEM
CO NENAJDETE V JINÉM RÁJI NAJDETE NA RAJVINA.CZ

- Široká nabídka moravských a zahraničních vín
- Více než 30 druhů sudových vín
- Komplexní služby pro vinotéky, restaurace a obchody
- Realizace vinoték na klíč, poradenství, servis 24h
- Rozvoz vína po ČR a SK zdarma

CHCETE SI OTEVŘÍT VLASTNÍ VINOTÉKU? NEVÁHEJTE NÁS KONTAKTOVAT. RÁDI VÁM PORADÍME, POMŮŽEME, ZREALIZUJEME.

NAVŠTIVTE NĚKTEROU Z NAŠICH PARTNERSKÝCH VINOTÉK V ČESKÉ NEBO SLOVENSKÉ REPUBLICE.

UH. HRADIŠTĚ | UH. BROD | PŘEROV | VSETÍN | ČÁSLAV | DĚČÍN | BÍLINA | PRAHA | Kladno | POLIČKA | VIDNAVA | SKALICA | PŘÍEVÍDZA | PIEŠŤANY | ŽILINA...

WWW.RAJVINA.CZ | TEL.: +420 720 333 777



JAK CHUTNÁ BRAZILSKÁ KUCHYNĚ VE ZLÍNĚ? VYZKOUŠEJTE NOVOU RESTAURACI BRAZILEIRO

Dlouhé čekání na jídlo, zklamání z pokrmu, nudná nabídka. Tak tohle všechno rozhodně nenajdete v nové brazilské restauraci Brazileiro ve Zlíně v přízemí hotelu Ondráš. Naopak, vše je tam rychlé, chutné a pro naše i tak trochu exotické.

Podnik funguje na samoobslužné bázi. Snídaně jsou formou rautu. Na výběr je kromě tradiční brazilské kuchyně i tamní bábovka z mrkve či kukuřice, pravá brazilská káva nebo neodolatelný brazilský čaj maté. Potěší smoothies, fresh džusy a na jídlo sendviče teplé i studené.

Pokud si do brazilské restaurace zajdete na oběd, čeká vás polévka dne a rozmanitý výběr jídel s nabídkou příloh a zeleniny. „Naši výhodou je bezesporu rychlost, cenová dostupnost i fakt, že si člověk může vybrat na talíři z několika nabízených pokrmů. Vybrané jídlo se pak na váze zváží a zaplatí. V našem případě cena za 100 g je 24,90 korun,“ vysvětlila majitelka restaurace Andrea Šuráňová.

Hosté mohou vyzkoušet typická brazilská jídla, jako je třeba feijoada či brazilský hovězí steak. K nim se hodí tradiční jihoamerický nápoj caipirinha či výtečné dezerty. „K tomu všemu u nás hraje příjemná brazilská muzika, o hosty se stará milá obsluha a všemu vládne pohodová atmosféra,“ pokračovala majitelka.

Možná vás bude zajímat, proč si otevřela ve Zlíně

právě brazilskou restauraci. Důvod je prostý. „V Rio de Janeiro jsem totiž strávila osm let svého života. Po návratu domů mi tamní způsob stravování velice chyběl. A to natolik, že jsem se rozhodla vytvořit kousek Brazílie u nás ve Zlíně. Mám tak typickou samoobslužnou restauraci i s brazilským šéfkuchařem,“ prozradila s tím, že je tento typ stravování v Brazílii velmi oblíbený.



V atraktivním brazilském stylu může být i vaše firemní akce, raut či oslava...



JAKÁ JE BRAZILSKÁ KUCHYNĚ?

„Brazilská kuchyně nejde lehce definovat ani popsat, musí se ochutnat, a pak si ji zamilujete anebo ne. Je ale velmi rozmanitá, bohatá na vitamíny a chutná. Mísí se v ní kuchyně evropské s africkými. Nejvíce je ovlivněna kuchyní portugalskou, díky portugalské kolonizaci. Hlavními surovinami jsou čerstvé maso, rýže a fazole. Maso zejména hovězí, ale i kuřecí a rybí. Velmi důležitou roli v brazilské kuchyni hraje zelenina a různé druhy ovoce.“

šéfkuchař Amaury Silva „Deco“

Brazileiro restaurant&cafe
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361

Text a foto: PR

Nejširší sortiment bezlepkových potravin najdete ve Světě bez lepku

Prodejna Svět bez lepku v ulici Padělký I ve Zlíně nabízí celiakům komplexní nabídku bezlepkových potravin. Kdo trpí alergií na lepek, nemusí studovat složení potravin, ale jen vybírat podle své chuti. Potraviny bez lepku si nekupují jen celiaci. Lepek zatěžuje organismus, takže ozdravit své tělo může každý. Příkladem jsou například cyklista Leopold König nebo tenista Novak Djokovic.

Prodejna Svět bez lepku se soustředí na produkty pro celiaky a nabízí jim nejširší sortiment potravin. „Všechny námi nabízené produkty jsou bez lepku. Lidé, kteří trpí alergií na lepek, jsou často udiveni tím, co vše si u nás mohou koupit,“ uvedl majitel prodejny Ing. Michal Kaválek.

„Prodáváme denně čerstvé pečivo, které nám dodávají tři rodinné pekárny,

jež se na bezlepkové pečivo specializují. Jedná se o chléb, klasické a sladké rohlíky, dalamaníky, koláče, muffiny, šátečky, bagety – vybere si opravdu každý. Každý den máme čerstvé zákusky, ať už věnečky, větrníky, špičky, indiány, laskonky nebo tiramisu. Například na větrníky k nám chodí lidé z okolí, protože jsou vyráběné z poctivých surovin bez náhražek a chutí předčí zákusky z cukráren,“ usmíval se majitel prodejny.

Oblíbené jsou těstoviny – špagety, kolínka a lasagne. Prodejna nabízí také instantní polévky, kuličky do polévky, krekry, křupky, tyčinky, sladkosti včetně čokolád. Kdo si chce upéct chléb nebo vyrobit těstoviny sám, najde v prodejně různé druhy mouky bez lepku. Personál zákazníkům rád poradí, která mouka se k pečení nejlépe hodí.

„U nás nenakoupí jen celiaci, ale i zdraví lidé. Lepek totiž naše tělo nedokáže plně

zpracovat a tím výrazně zatěžuje organismus. Proto naše produkty využívají zákazníci, kteří chtějí svému tělu odlehčit. Vždyť bezlepkovou dietu drží například cyklista Leopold König nebo tenista Novak Djokovic. A podívejte se, jaké výkony podávají,“ připomenul Ing. Michal Kaválek.



NAVŠTIVTE I DALŠÍ NAŠE PRODEJNY!

V Brně:

Kosmova 6 • Brno – Královo Pole
+420 722 341 880
Václavská 1018/18a • Brno – Štýřice
+420 720 577 578

V Ostravě:

U soudu 6199/21 • Ostrava – Poruba
+420 737 489 399

Text a foto: PR



PO – PÁ: 9.00 – 18.00

Padělký I
760 01 Zlín

Telefon: 731 368 246
e-mail: zl-stred@svetbezlepku.cz

www.SVETBEZLEPKU.cz

V EVROPĚ VÁNOČNÍHO KAPRA A SALÁT NEZNAJÍ

Autor: A. Burda

Vánoce, vycházející z křesťanských tradic často evokují představu o podobném způsobu oslav v celé Evropě. Opak je však pravdou. Popsat všechny lidové zvyky spojené s tímto svátkem je úkolem pro dizertační práci. Popsat gastronomii provázející tyto významné dny pak minimálně pro práci diplomovou. Proto alespoň stručný výčet nejzajímavějších evropských sousedů.



V **Polsku** se na sváteční stůl klade seno jako připomínka jeslí v Betlémě a hospodyně připraví jeden příbor navíc pro náhodnou návštěvu. Dárky se rozdávají ještě před hostinou. Servíruje se dvanáct chodů symbolizujících počet měsíců v roce. Tradičně se připravoval kapr v černé omáčce se švestkami, rybí polévka a mleté rybí maso v rosolu. Následovaly studené makůvky - žemle s mákem a rozinkami máčené v oslazeném mléce. Typický je horký nápoj z lihoviny, medu, hřebíčku, skořice, nového koření, citronu a horké vody s názvem vařonka. Zajímavostí je jeho servis v kameninovém kalíšku vymazaném máslem.

Pro **Německo** jsou již od začátku adventu charakteristické bohaté vánoční trhy. Na jihu Německa vánoční dárky rozváží Christkind v doprovodu andělů za pomoci osedlaného divokého větru. Ten podle pověsti dříve odnášel neposlušné děti a trestal nevěrné ženy. Dnes už to ale nedělá, protože by

se ulítal... V severním Německu nosí dárky dětem malý zrzavý vánoční muž zvaný Weihnachtsmann. Německo ovlivnilo ostatní země Evropy zejména stromečkem a skleněnými vánočními ozdobami. Typická vánoční jídla neexistují a tak je spektrum vánočních pokrmů rozmanité. Podává se například konšelská mísa obsahující vepřovou pečení, kachny, husy, krůty, uzené maso a bílé klobásy. Brambový salát je záležitostí spíše severního Německa. Závěr stolování patří jablečnému závínu, ovocnému salátu a likéru. Vánoční štolou s rozinkami, mandlemi, marcipánem a kandovaným ovocem ovlivnili Němci vánoční nabídku i u nás.

Ve **Francii** má římskokatolická církev dominantní postavení a asi polovina Francouzů se hlásí ke křesťanství. Ateisté tvoří třetinu slavní Vánoce především jako rodinné svátky. Na Štědrý den většina dětí očekává dárčky od Otce Vánoc jménem Père Noël. V Severní Francii si dárčky dávají již šestého prosince na den Saint Nicolas. Slavit se začíná už v předvečer prvního svátečního dne, kdy se lidé navštěvují a společně popíjí víno, armanak nebo calvados. Neobvyklá není ani oslava Štědrého večera v restauraci. V bohatém, až dvanáctichodovém menu nesmí chybět ústřice, hlemýždi, žabí stehýnka, humr, rybí polévka, bílé klobásy nebo zbytnělá husí játra foie gras. Hlavní chod může být tvořen například pečeným krocenem nebo husou. Sýrový dezert tvoří variace výborných francouzských sýrů. Tradičním dezertem je roláda nazývaná vánoční poleno, ale podávají se i například smetanové koláče nebo čokoládové salámy. Peče se také tzv. Kristův koláč bohatě zdobený sněhem nebo cukrovou pěnou.

Neodmyslitelnou součástí **anglických** Vánoc je pečený krocen a „plum“ pudink. Do vánočního pudinku se zapéká stříbrná mince. Kdo ji najde, tomu se vyhne neštěstí. Tradičně se dezert vyráběl z hovězího nebo skopového loje, dnes

JAKOU RYBU, PŘÍPADNĚ CO OBVYKLE SERVÍRUJETE NA VAŠI DOMÁCÍ ŠTĚDROVEČERNÍ TABULI? MÁTE V NABÍDCE I VHODNÉ ALTERNATIVY TRADIČNÍHO KAPRA?



RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN

U nás doma ctíme tradice a na štědrovečerní stůl servírujeme houbovou polévku a smaženého kapra s bramborovým salátem.

Jako vhodné alternativy pro ty, kteří nemají kapra v oblíbenosti kvůli kostem eventuálně chuti – mohou z nabídky Makra určitě nabídnout okouna nilského, amura bílého, tilapii nebo případně lososa norského či skotského. Všechny tyto ryby nemají typické kapří aroma, jsou bez kostí, cenově srovnatelné s kaprem a připravují se stejným způsobem jako kapr, tzn. buď smažené, nebo na přírodní způsob. V posledních letech oblíbenost těchto ryb prudce stoupá a úspěšně nahrazují tradičního kapra na štědrovečerním stole.



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL MAKRO
OSTRAVA

Na štědrovečerní tabuli servírujeme, jak již je tradicí, kapra. Jako alternativu v Makru Ostrava nabízíme amura, štika, candáta, tolstolobika, jesetera a sumce. V některých rodinách pak získávají oblibu losos a okoun nilský, jako ryby s minimem kostí.

Staňte se našimi fanoušky na Facebooku!



www.facebook.com/StamgastaGurman

7. strana ➡➡

inzerce



*Vychutnejte si předvánoční atmosféru
ve Valašském šenku*

tradiční jídla cukroví punče



Valašský šenk, Lázeňská 451, Vizovice
Rezervace na tel. 577 452 652 www.senkvizovice.cz

Cukrárna & Kafeárna
**ŠETŘETE SVŮJ ČAS,
UPEČEME VÁM VÁNOČNÍ CUKROVI!**

DODÁVÁME ZÁKUSKY
NA RAUTY A OSLAVY

• minizákusky, dorty, vdolečky atd.

Vyrábíme vlastní zákusky a dorty na zakázku. Vše je z prvotřídních surovin a bez náhražek, dle původních receptur.

DODÁVÁME ZÁKUSKY
A DORTY

• do restaurací, kaváren a cukráren

Spolupracujte s námi! Zdarma
dovezeme zákusky k ochutnávce.
Volejte 777 593 031.

Naše provozovny:

Zlín – ul. Okružní, OC PANORAMA (sídlní Jižní Svahy)
Uherský Brod, nám. 1. máje (u kina Máj)

z másla, sušeného ovoce, oříšků, cukru a melasy. Přípravuje se několik měsíců předem. Podává se horký, politý čokoládou nebo třeba punčem. Rodinných receptů je ale pochopitelně více.

Velké **španělské** rodiny se na Štědrý den scházejí každým rokem u někoho jiného. S přípravou štědrovečerní večeře ale pomáhá každý. Večeře končí až pozdě v noci. Jídlo se liší dle oblastí, ale hlavní chod tvoří často jehněčí se zeleninou, ovocem a vínem. K tradici patří i krocan nebo nadívané kuře, které se podává se sladkou omáčkou. Nugátové cukroví a máslové sušenky může doplnit i typický dezert turrón, připravený z medu a mandlí.

Švédské Vánoce se podstatně liší od těch našich. Na stole nesmí nikdy chybět různé druhy plodů moře, losos, sled' a treska. Hlavní chod tvoří sušené treska považovaná v mléce a podávaná v bílé omáčce. Typická je pestrá nabídka drobných výrobků v miskách na stole a jídlo se musí za společného zpěvu zapít dobrým destilátem.

Ortodoxní **Židé** žijící v celé Evropě Vánoce neslaví. Slaví pouze Chanuku, která je výhradně svátkem židovským a s našimi Vánocemi se prolíná. Vánoce slaví pouze mesiášští Židé, kteří stejně jako křesťané věří, že Ježíš Kristus je Boží Syn. Ti žijí na Středním Východě, v Iráku nebo Izraeli. Jejich víra však sebou nese četné stravovací příkazy a zákazy...



Tradiční bulharská vánoční jídla

Závěrem musím konstatovat, že pro mě osobně byl velmi zajímavou profesní zkušeností letošní kuchařský workshop zaměřený právě na tradiční zvyky. Spojovacím prvkem vánočních pokrmů Maďarů, Slováků a Ukrajinců byl například mák, symbolizující dostatek peněz. Takže i čtenářům magazínu Š&G přeji pěkné Vánoce a peněz jako máku!



Mgr. Alexandr Burda

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

Foto: archiv A. Burda, Samphotostock.cz

inzerce


HOTEL POHODA
★★★★

JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.



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

Salonky až pro 100 hostů

Ubytování pro účastníky vaší akce

Restaurace s moderní gastronomií

Wellness s whirlpoolem
a bazénem, saunový svět

Snadné parkování

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz


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


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



BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZL 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

ALEXANDRIA****
Spa & wellness hotel
Masarykova 567, Luhačovice

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavíka 241, Luhačovice
Tel. 577 113 666
www.augustian.cz

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, 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 ONDRAŠ
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. Václavíka 336, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM
náměstí 3. května 1877, Otrokovice

UBÝTOVACÍ 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
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

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

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice
Tel. 739 604 179
www.hospodakycerka.cz



HOTEL U VÝCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

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

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

CUKRÁRNA & KAFÁRNA
Okružní 4701, Zlín-Jižní svahy
Přízemí budovy Panorama

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

KAFÉ ČEPKOV
Tyršovo nábreží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

KAFIRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 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

NETRADIČNÍ KAVÁRNA SLUNEČNICE
tř. T. Bati 1276, Zlín
Tel. 776 391 599
www.slunecnicezlin.cz



BAR AQUARIUM
Josefa Stancla 154, Uherské Hradiště

CAFÉ CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ SLUNCE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek.

CUKRÁRNA & KAFÁRNA MÁJ
nám. 1. máje 1605, Uherský Brod

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA POD VĚŽÍ
Masarykovo náměstí 165, Uherský Brod

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

JINÉ CAFÉ
Havlíčková 173, Uherské Hradiště
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

KAVÁRNA TROBICA
Verbiřská, Uherské Hradiště
Budova Slovácké tržnice

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

CAFFE CLASSIC
Vodní 92, Kroměříž

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
tř. Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIE LA STRADA
třída T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

UH

ZL

PIZZERIE ULICE
 Tyršovo nábřeží 5496, Zlín
 Nakupní centrum Čepkov

PIZZERIE, BAR, HERNA DUBLIN
 Kaunícova 62, Uherský Brod

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN
 Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE
 Kvítková 540, Zlín

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

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
 OC Centro Zlín
 Prodej chlazených jídel.

Z DĚDINY
 nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

CHOCOMANIA
 Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY
 Stolařská 2338, Uherský Brod
 Malinovského 389, Uherské Hradiště
 www.rojal.cz

SÝROVÉ KRÁLOVSTVÍ LUCIA
 Vlčnovská 2344, Uherský Brod

KM

KÁVA - ČAJ
 Ztracená 73, Kroměříž

QUICKDELI.CZ
 Hulínská 1799, Kroměříž
 Výroba chlazených jídel.

ROJAL CASH & CARRY
 Hulínská 2322, Kroměříž

VS

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR
 Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
 Areál Rožnovské pivní lázně

ZL

RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT
 Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD
 náměstí Práce 1099/1, Zlín

BOUJBOJ BURGER
 Kvítková 4352, Zlín

BRAZILEIRO
 Kvítková 4323, Zlín
 Tel. 773 071 361



CANADA PUB
 Gahurova 5265, Zlín

DOLCEVITA
 náměstí Míru 12, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
 Havlíčkova 1854, 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
 Lípa 300, Lípa u Zlína

RESTAURACE MYSLIVNA
 třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KROUPALSKÉ
 Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
 Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
 Lípa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA SPORT
 U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO
 Broučkova 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-Příluky

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

UH

RESTAURANT SYMFONIE
 Augustiniánský dům, Luhačovice

SELSKÁ KRČMA
 náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
 tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HRÁČŮ
 Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ
 Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU
 Masarykova 20, Zlín-Malenovice

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

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



VALAŠSKÝ ŠENK
 Lázeňská 451, Vizovice
 Tel. 577 452 652
 www.senkvizovice.cz



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
 Tyršovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE NA BAŠTĚ
 Dlouhá 211, Uherské Hradiště

RESTAURACE ORLOVNA
 Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE
 Babice 413

RESTAURACE 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
 Miškovice 22
 Tel. 724 184 266, 603 802 147



POD STAROU KNIHOVNOU
 Kollárova 528/1, Kroměříž

R – CLUB
 Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK
 Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA
 Tovačovského 2828, Kroměříž

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL
 Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE CUKROVAR
 Palackého 162, Holešov-Všetuly
 Tel. 573 514 240
 www.restauracecukrovar.cz



RESTAURACE KANADA
 Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE 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 518/14, 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
 Tel. 739 604 043
 www.hospodakycerka.cz



RESTAURACE U VÝCHOPŇŮ
 Jasenice 596, Vsetín

RESTAURANT ALBERT MÁLEK
 Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
 Areál Rožnovské pivní lázně

ZL

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



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

OSA PORUŠUJE AUTORSKÝ ZÁKON MINISTERSVO PŘIHLÍŽÍ



ZIMNÍ NOVINKY A AKTUALITY Z AKC ČR, POBOČKA BRNO



OSA neodečetla po odchodu OOA-S v roce 2015 ze svých ceníků odměny, které pro tuto organizaci vybírala, přesto, že OOA-S již v letošním roce nezastupuje. Stejně tak je faktem, že již od roku 2013 OSA navštěvuje své ceníky a tím zvyšuje celkovou částku za poplatky na hotelových pokojích nad zákonem stanovenou maximální hranici.



Václav Stárek

Doporučujeme všem členům vytrvat a nechat se v této záležitosti zastupovat AHR ČR stejně, jako v minulosti. O dalším průběhu vás budeme informovat. Členům AHR ČR v tomto případě žádná sankce nehrozí a jsou plně zastupováni AHR ČR.

„Kolektivní správci a zvláště OSA, dle mého názoru, dlouhodobě zneužívají monopolní postavení a snaží se vykládat Autorský zákon tak, aby jim vyhovoval. Bohužel tomu nečinně přihlíží Ministerstvo kultury ČR. Spory mezi kolektivními správci tak ministerstvo ponechává na hoteliérech, kteří v součtu všech poplatků již dnes platí jedny z nejvyšších sazeb v Evropě. Podnikatelé by se měli sjednotit a jasně deklarovat, že nejsou ochotni nadále akceptovat zvyšující se nároky kolektivních správců a vyděračské praktiky. Stejně tak nemohou hoteliéři doplácet na neschopnost kolektivních správců se mezi sebou dohodnout o tom, který z nich bude vůči uživatelům vystupovat a uzavírat kolektivní licenční smlouvy a kolik si kdo přisvojí z maximální zákonné částky cca 90 Kč za obsazený pokoj a měsíc,“ řekl k problematice prezident AHR ČR, Václav Stárek.

V září jsme podpořili festival Čokoládové lázně aneb čokoláda v pohybu, jejímž absolutním vítězem se stala Ludmila Jařabová.



Velmi úspěšným se stal v říjnu **dvoudenní kurz práce s karamellem**. Proto už připravujeme další, který se uskuteční **6. – 7. února 2016**.

Aktuálně připravujeme i XX. ročník **Gastro Junior Brno**, Bidvest Cup 2016, který se bude konat ve dnech **14. – 16. ledna** v areálu BVV. Přijďte povzbudit naše juniory!



V lednu chystáme **kurz drátkování, 29. – 30. ledna**, na který se už nyní můžete přihlásit.

Všechny současné i budoucí členy naší pobočky zveme na schůzku plánování a schválení činnosti pobočky pro rok 2016, včetně vyhodnocení letošního roku, která se uskuteční **7. prosince**.

Sledujte stránky asociace a náš facebook. Těšíme se na vás!

Za tým AKC ČR, pobočky Brno,
Eliška Dernerová, předseda představenstva

O ČAJ V RESTAURACÍCH A BARECH SE BUDOU STARAT „TEATENDERŮ“

Zlaté časy čaje v české gastronomii, jak to tak vypadá, nekončí. Naopak, o další rozvoj čajové kultury u nás se má postarat velmi mladý profesní obor nazývaný jako „teatender“.

Kdo z dnešní mladé a střední generace by neznal čajovnu? Intimní prostor, nízké stoly, okolo nich polštářky k sezení na zemi, aroma vodních dýmek a spařených čajových lístků. V současnosti takových čajoven v Česku a na Slovensku funguje okolo tří stovek, což je opravdu úctyhodné číslo. „Samotní výrobci se jezdí do Česka dívat na to, jak je možné, že čajovny zde oslovují tolik hostů,“ upozorňuje čajový specialista Jiří Boháč na fakt, že naše země je v čajovém světě v jistých ohledech fenoménem.

V minulých dvou desetiletích zde kolem tohoto lahodného nápoje vznikla široká subkultura se specifickými prvky životního stylu, jejíž členové

ale s přibývajícím věkem ostříhali dredy a odložili batikované košile hlouběji do šatníku. Jejich poptávka po čaji trvá, avšak schází jim podniky, do nichž by mohli za čajem vyrazit například s obchodním partnerem na jednání.

K pronikání čaje do vyšších gastronomických zařízení má napomoci profesní obor teatender, který nedávno vznikl pod křídly České barmanské asociace. Díky vzdělávacím aktivitám v jeho rámci zanedlouho vznikne skupina profesionálů, jež budou umět čaj skvěle servírovat, prezentovat, zkoumat a využívat jej pro co nejširší gastronomické využití. „Teatender bude rovnocenným partnerem sommeliera, barmana nebo baristy,“ plánuje Jiří



Boháč, který je vedoucím sekce teatenderů v České barmanské asociaci.

Ten již sestavil vzdělávací čajový koncept, rozjel seriál juniorských čajových soutěží a připravuje online encyklopedii pro studenty středních hotelových škol. Zájemci pak aktivitám teatenderů poskytnou nové Národní vzdělávací centrum České barmanské asociace, které se otevře příštím rokem v Brně.



POTRAVINÁŘSKÉ VELETRHY SALIMA JIŽ ZA ČTVRT ROKU!



Čas je neúprosná veličina a tak se nezapřítelně blíží jubilejní, již třicátý potravinářských veletrh SALIMA 2016. Za tři měsíce se otevřou brány brněnského výstaviště, aby přivítaly návštěvníky na mezinárodních potravinářských veletrzích SALIMA/VINEX, MBK a INTECO, které se uskuteční v termínu od 17. do 20. února 2016.

Stejně jako na Salimě v roce 2014 bude oddělena prezentace technologií a finálních produktů. V pavilonu „A“ se budou prezentovat potraviny české i zahraniční provenience, budou zde umístěny oficiální zahraniční účasti a stánky jednotlivých dodavatelů potravin, alkoholických i nealkoholických nápojů, cukrovinek, kávy, čaje a lahůdek.

Veškeré technologie a technologické expozice veletrhů SALIMA/VINEX, MBK a INTECO, pro výrobu potravin a nápojů, budou instalovány v pavilonu „V“, kde se návštěvníci setkají v jednotlivých

sekcích s novinkami, novými stroji, zařízeními a jejich inovacemi.

Potravinářské veletrhy SALIMA/VINEX, MBK a INTECO doplňuje 29. mezinárodní veletrh obalů a tisku EmbaxPrint, který bude probíhat od 17. do 19. února v pavilonu „G“. Spojení potravinářských veletrhů s veletrhem EmbaxPrint se osvědčilo i v minulých ročnících a hlavním důvodem je, že vysoké procento produkce obalového průmyslu směřuje právě do potravinářství.

Pokud patříte mezi výrobce nebo dodavatele, kteří svou účast na potravinářských veletrzích ještě zvažují, nejste na 100 % rozhodnutí, nemáte s veletrhy zkušenost nebo se obáváte náročné přípravy, můžete si být jisti, že k přihlášce na potravinářské veletrhy SALIMA získáte jako bonus bezplatné poradenství, jak uspět na veletrhu a jak se na něj připravit. Rozhodněte se správně a investujte své prostředky efektivně. Nezapomeňte se přihlásit na mezinárodní veletrhy SALIMA/VINEX – MBK – INTECO, veletrhy s dlouholetou tradicí doplněné veletrhem obalů a tisku EmbaxPrint. Veškeré informace o cenách a možnostech přihlášení vystavovatelů on-line naleznete na www.salima.cz



Text a foto: PR

HORECA PRO 2016 MEZINÁRODNÍ SETKÁNÍ PROFESIONÁLŮ

HORECA PRO 2016 je mezinárodní B2B událost pro profesionály z České republiky, Slovenska, Maďarska, Polska a Rakouska. Akce je kombinací odborných přednášek, diskusí, moderovaných degustací a výstav produktů a inovativních řešení pro HoReCa segment. Druhý ročník akce se uskuteční v Bratislavě dne 11. února 2016 od 9.30 do 20.00 hod. v hotelu Bratislava Gate One.



HORECA PRO

Cílovými zákazníky akce jsou představitelé hotelů, restaurací, barů, kaváren, vinoték, e-shopů s vínem, velkoobchodů, cateringové společnosti a další. Široká veřejnost nemá na akci přístup a účast profesionálů je možná pouze na základě předchozí registrace.

Kombinace kvalitního programu, vysoce odborných prezentací a výstava vybraných produktů (víno, pivo, destiláty a káva) od více než 60 vystavovatelů je formátem akce, který v našem regionu dlouhodobě chyběl. HORECA PRO je novou platformou, která umožní setkání profesionálů v prostředí a na úrovni určené přímo jim.

V rámci celodenního programu otevřou renomovaní přednášející (marketingoví odborníci, hoteliéři, vinaři, sommeliéři, sládkové atd.) prostřednictvím prezentací a moderovaných diskusí zajímavá a aktuální témata. Podrobné informace podporující asociace a sdružení i seznam prezentujících a vystavovatelů můžete najít na www.horecapro.sk a také na www.facebook.com/HORECAPROevent



VINCENTKA ČESKÁ ZNAČKA S DLOUHOLETOU TRADICÍ

Produkty z přírodního léčivého zdroje Vincentka
Zdroj minerálních solí, stopových prvků a dalších důležitých látek
Proveřený účinek při rýmě a nachlazení
Nejbohatší přírodní zdroj jódu
Vhodné i pro těhotné, kojící ženy a novorozence



Více informací naleznete na www.vincentka.cz

f / VincentkaLuhacovice

inzerce

OSLAVTE LETOŠNÍ SVÁTKY S KVALITNÍM A DOBRÝM JÍDLEM

Vánoce jsou svátky klidu a míru. Tak zní osvědčené klišé, které ale v dnešní době vypadá spíše jinak – Vánoce jsou svátky obžerství, pálení žáhy a několika kil navíc. Proto je právě nyní dobré položit si otázku. Musí to tak skutečně být?

Vánoce se proměnily ve stres, hromady jídla, na-
bytých kil a následně svátky špatného svědomí.
Víte se o tom, píše se o tom, mluví se o tom. Stejně
ale každý rok většina národa plní nákupní vo-
zík hromady potravin a po svátcích jen se slzou
v oku počítá, o kolik stupíků na váze zase přibra-
la. Skutečně to tak chceme i letos? Opravdu zase
hodláme vyhodit spoustu peněz a v konečném
důsledku se cítit zase o dost hůř? Pojdme to změn-
it společně. Udělejme z nejkrásnějších svátků
v roce zase to, čím kdysi bývaly. A nebojte se, ne-
bude to zas tak nemožné. Oslavíme Vánoce mo-
derně a vrátíme jim ztracený status klidu a míru.



Překvapte své blízké a připravte nezvyklý re-
cept s lanýží. Vše, co budete potřebovat, vidíte
na snímku.

ŠTĚDROVEČERNÍ VEČEŘE BEZ PÁLENÍ ŽÁHY

Hrachová polévka, často dělaná na slanině
a s klobásou, majonézový salát a kapr smažený
na sádle. Pak hromádka cukroví a po půlnoci
chlebičky, řízek a zase ten salát. Když si to všech-
no dáte, lehko vám nebude. A spíše jen hůř.
Přitom stačí tak málo. Uvařte si lehký rybí vývar.
Z hlavy, kapřího masa a samozřejmě dobré ze-
leniny. Do bramborového salátu dejte více zele-
niny, vynechte uzeninu (která tam samozřejmě

nemá co dělat) a majonézu nahraďte dobrým,
řeckým jogurtem. Přidejte bylinky, mladou cibul-
ku a budete žasnout, jak je ten salát dobrý. Nepo-
sledně je třeba přemýšlet, co s kaprem. Udělejte
si filety, a jen krátce si je osmahněte na olivovém
oleji či na másle. Kdo trvá na řízku, může použít
fintu našich babiček. Hned po usmažení na pět
vteřin namočí řízek do vroucí vody. Nebojte se,
nic se mu nestane a naopak spoustu omastku
zůstane ve vodě. Když se budete řídit těmito ra-
dami, pochutnáte si a vyhnete se nepříjemným
pocitům. Stojí to za to!

DELIKATESY ANO, ALE JEN S MÍROU

„Tak co to bude, milostivá?“ „Dejte mi tři kila za-
pékací klobásy, kilo tlačanky, půl kila poličanu
a ještě kilo a půl támhleť uzené krkovic. Jo, a pro
starýho ještě kus lovečáku.“ Tak, a Vánoce můžou
začít v řeznictví. Nezdá se vám tento scénář až pří-
liš častý? Tak to tento rok udělejte jinak. Vykašlete
se na ty hromady jídla a ušetřené peníze investujte
do delikates. Nebojte se, namís-
to hromady donesete hromád-
ku, ale hlady nebudete a okusíte
takové dobroty, že se vám už příš-
tě po kupách jídla stýskat nebude.
Specializované obchůdky a místo
půl kila poličanu si kupte deset
deka uheráku či třeba italské
sušené šunky. Zajděte si do sý-
rárny pro dobrý kousek sýru.
A vyzbrojte se hromadou dobré
zeleniny a ovoce.

SILVESTROVLÁDNETE KREATIVITOU

Pokud se rozhodnete zůstat
poslední noc v roce doma nebo
jdete k přátelům a máte přinést svůj příspěvek
na silvestrovský stůl, buďte kreativní. Zapomeň-



Růžové víno z Francie Domaine Tropez potěší
všechny bez rozdílu pohlaví.

te na zastaralé chlebičky a jednohubky a při-
pravte si moderní kanapky. Ano, kanapky, neboli
rovněž jednohubky, ale s větší dávkou fantazie.
Moderní jsou kousky toustů s hovězím tatará-
kem. Nebo malé kreky namazané sýrem a ozdo-
bené pršutem, parmazánem a rukolou. Chutnat
vám budou i nakrájené tousty s máslem, uze-
ným lososem a snítkou kopru. Vedle nešlápnete
s obloženými mísami s kvalitními sýry a uzeni-
nou. Hitem letošních svátků je například sušený
salám s lanýží, marinovaný losos i marinovaná
vepřová panenka. Ať už si připravíte to nebo
ono, rozhodně se vyhněte přeplněným sto-
lům a myslte na to, že někdy více může být
méně. Což ostatně platí i o alkoholu. Kvalitním
vínem nic nezkazíte. A protože jde o poslední
den v roce, dopřejte si nějakou dobrotu, třeba
francouzské víno Domaine Tropez. Na zdraví
a užijte si krásně celé svátky!



Sušený salám s černými lanýžmi překvapí až
nadpozemsky úžasnou vůní.

**PROŽIJTE
PŘÍJEMNÉ SVÁTKY
S NAŠIMI ČAJI A KÁVOU**

OXALIS®

www.oxalis.cz

**Sháníte dárek na Vánoce?
My se o to postaráme...**

BOUTIQUE GURMAN

**SÝRY, VÍNA, DELIKATESY, RAUTY A CATERING
VÁNOČNÍ DÁRKOVÉ KOŠE NA PŘÁNÍ
A DÁRKOVÉ POUKAZY**

Boutique Gurmán Zlín
Vavrečkova 7074, 13. budova Svit, Zlín
FB: zlinskavemena
Email: zlinskavemena@gmail.com
Tel.: 777 070 430, 608 861 761

GoldCock™

**AGED
YEARS 20**

Whisky

1995

MÁTE RÁDI DORTY?

PŘÍJĎTE SE INSPIROVAT I POBAVIT NA FINÁLE JEJICH SOUTĚŽE



Pečete sladké moučníky a dorty, baví vás vymýšlet stále nové věci a chcete se i mnohemu naučit? Tak právě pro vás je určeno veřejné finále cukrářské soutěže Svatební dort roku 2016.

Akce se koná 10. ledna 2016 v Clarion Congress Hotel Prague v Praze 9 od 10 do 18 hodin. Čeká vás den plný zábavy i inspirace, den, který pak budete moci zúčtovat při každém tvoření u vás v kuchyni.

A co všechno pro vás pořadatelé naplánovali? V hlavním sále spatříte exponáty kategorií Svatební design dortu, Modelace cukrových květů, Juniorský hudební dort, Fashion skulptura a Cukrářský objev roku. V průběhu soutěže nahlédnete pod ruce cukrářům v kategorii Svatební sada cupcakes, kteří budou své soutěžní výrobky připravovat přímo na místě. Dorty v hlavní kategorii Svatební dort roku 2016 vystaví porotci cca 1 hodinu po zahájení akce a následně je odprezentují samotní autoři. Tyto dorty pak poputují na veřejnou ochutnávku, abyste i vy zjistili, jak takový soutěžní dort vlastně chutná.

Asi všechny návštěvníky potěší účast světoznámé cukrářky Anny Marie Roche, která zasedne v porotě a povede i 90 minutový kurz.

To ale není zdaleka vše. Připraveny budou prezentační a prodejní stánky. Potěší vás cukrářská

show. Cukrářští mistři se pokusí vytvořit největší sladké šaty, aby překonali český rekord. Zúčastnit se můžete různých workshopů a kurzů, které povedou ti nejlepší cukráři – Anna Maria Roche, Stáňa Mutlová, Martin Beránek, Marc Le Breton, Pavlína Loučková, Julia Alexovičová, Martin Pokorný a Markéta Tůnová.

Vstupenku na finále soutěže si můžete koupit již nyní za zvýhodněnou cenu 180 korun.

Více informací naleznete na stránkách www.svatebnidortroku.cz

Soutěž o volné vstupenky!

Na našem webu www.StamgastaGurman.cz/soutez hrajte o 3 volné vstupenky na akci Svatební dort roku (jedna vstupenka je pro 2 osoby).

Vítězný svatební dort roku 2015

„Třípytlá krása“

od Markéty Sukupové z Kunovic



LUKÁŠ SKÁLA, předseda poroty, říká o soutěži:

„Čtvrtý ročník cukrářské soutěže Svatební dort roku 2016 je tak trochu průlomový, protože vyhradil kategorie pro profesionály a pro amatéry a samozřejmě některé kategorie otevřené všem. Jsme sami zvědaví, jak to dopadne. Každopádně finálový program je opravdu bohatý a myslí nejen na cukrářské nadšence ale na široké spektrum veřejnosti. Celá soutěž se kvalitativně posunula a mluví za to i takové jméno jako Anna Maria Roche, která přiletí ve finále se zhostí role porotce. Fanoušci mají dokonce možnost u ní absolvovat dvou denní kurz. Já osobně se těším na nové kategorie, a to Fashion skulptura a Cukrářský objev roku.“

Text a foto: PR

SVATEBNÍ INSPIRACE 2016

Místo: Pivovar Vraník, Trnava u Zlína

Foto: Petr Jaroň, www.HorniPodrevnicko.cz



VELETRHY CESTOVNÍHO RUCHU PLNÉ ZÁŽITKŮ



V polovině ledna se na brněnském výstavišti uskuteční tradiční veletrhy cestovního ruchu GO a REGIONTOUR. Od čtvrtku 14. ledna do neděle 17. ledna 2016 čeká na návštěvníky pestrá nabídka zájezdů, výletních cílů, ale také nejrůznějších zážitků od adrenalinových sportů až po ochutnávky gastronomických specialit.

Brněnské veletrhy cestovního ruchu ideálně propojují statickou prezentaci s živými pozvánkami do jednotlivých destinací – přednáškami s promítáním, pódiovými vystoupeními, ukázkami sportovních zážitků nebo ochutnávkami kulinářských specialit. Podtitul GO a REGIONTOUR „veletrhy plné zážitků, příjemného strávení volného času a informací“ vystihuje rozšíření nabídky, která v posledních letech přitahuje zájemce nejen o cestování, ale také o aktivní způsob života. Poslední ročník si prohlédlo téměř 32 tisíc návštěvníků, z velké části rodin s dětmi.



Nosnými tématy budou dovolená v sezoně 2016, aktivní trávení volného času, lodě a jachty, autoturistika a cykloturistika včetně elektrokol. Po dlouhé době se v Brně bude prezentovat Švýcarská centrála, a to nejen infostánkem, ale také nabídkou a ochutnávkami švýcarských sýrů a čokolády, výstavou velkoformátových fotografií a prezentací na pódium.

Početnou cílovou skupinu cykloturistů osloví Cyklistická vesnička s informačními materiály o cyklotrasách, cyklostezkách a doprovodných službách. V nabídce aktivní dovolené samozřejmě mají své pevné místo také pěší turistika, lázeňství, wellness, přehlídka golfových resortů a skiareálů. V rámci veletrhů se uskuteční 4. ročník festivalu RegFoodFest, který pozve do světa lákavých chutí. Velký prostor bude věnován také prezentaci pivovarů. Nabídku doplní regionální potraviny a projekty Vína z Čech a Moravy a Svět kávy. Na RegFoodFest naváže finále již 22. ročníku soutěže Gastro Junior Brno – Bidvest Cup, která je zároveň Mezinárodním mistrovstvím České republiky mladých kuchařů,



cukrářů a číšníků. Zcela nevšední cestovatelské zážitky pak nabídne 19. ročník festivalu GO Kamera, který se v Kongresovém centru brněnského výstaviště koná po celé čtyři veletržní dny.

Více informací naleznete na www.regiontour.cz

Text a foto: PR

NAVŠTIVTE GASTRO JUNIOR BRNO BIDVEST CUP 2016



Mezinárodní soutěž Gastro Junior Brno – Bidvest Cup určená pro studenty oborů kuchař, cukrář a číšník se uskuteční již po 22. na brněnském výstavišti v rámci mezinárodních veletrhů GO a REGIONTOUR ve dnech 14. – 16. ledna 2016.

Své síly zde změří opět téměř 100 soutěžících ve třech oborech. Hodnocení prací bude opět jako vždy náležet odborným porotám složeným z mezinárodně certifikovaných rozhodčích a zároveň z předních odborníků gastronomie. Soutěž i letos přinese změny jak pro soutěžící, tak pro diváky.

„V loňském roce jsme váhali, zda měnit dlouhé roky zaběhlý způsob zadání pro kuchaře. Po skončení 21. ročníku jsme však byli rádi, že jsme změnu provedli. Změna se velmi výrazně projevila v kvalitě. Proto letos rozšiřujeme stejná pravidla i pro cukráře.“ sdělil nám pan Bc. Marek Svoboda, zástupce generálního partnera Bidvest Czech Republic. A dodává: „Podstatou změny je, že si soutěžící losuje tajné suroviny, ze kterých musí následně vytvořit recepturu pokrmu a ten okamžitě připravit ve studiu před diváky.“

Organizátoři nemysleli jen na zkvalitnění soutěže, aby obstála v tvrdé mezinárodní konkurenci, ale i na diváky. Nově bude především pro zájemce o dobré jídlo připravena série přednášek s názvem „Jídlo je věda a věda je jídlo“. „Chceme, aby se divák na soutěži nenudil. Aby načerpal nejen inspiraci,



ale získal i informace, které vysvětlí některé zážitkové klišé a mýty o jídle. Celý program je připravován ve spolupráci s Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně, Fakultou technologickou,“ sdělila zástupkyně organizátorů, paní Eliška Dernerová – předsedkyně představenstva AKC ČR, pobočky Brno a dodává: „Nově také rozjždíme webové stránky, kde divák i soutěžící nalezne všechny potřebné informace.“

Novinky, program a soutěžní úkoly jsou také postupně zveřejňovány na facebooku: www.facebook.com/GastroJuniorBrno

GASTRO TIP BRNO

RESTAURACE

BOULEVARD RESTAURANT
Lidická 1861/12, Brno

HRADNÍ VINÁRNA A RESTAURACE ŠPILBERK
Špilberk 1, Brno

JAKOBY
Jakubské náměstí 6, Brno

KOISHI
Údolní 11, Brno

LOKÁL U CAIPLA
Kozí 115/3, Brno

RESTAURACE NEKONEČNO
Lidická 1862/14, Brno

SAVOY KAVÁRNA & RESTAURACE
Jakubské nám. 1, Brno

SUNSET RESTAURACE
Příkop 4, Brno
IBC Centrum, 9. patro

HOTELY

HOTEL BOBYCENTRUM ****
Sportovní 559/2A, Brno – Královo Pole

MAXIMUS RESORT
Hrázní 4 a, Brno

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

Text: AKC ČR, foto: M. Kulíšková

ZÁMECKÁ RESTAURACE V HOLEŠOVĚ

vás zve na

ZVĚŘINOVÉ HODY

ve dnech 2. – 6. 12. 2015



Rezervace: 775 573 099 nebo 773 757 983

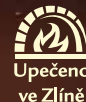
Zámecká restaurace Holešov
náměstí F. X. Rychtra 190, Holešov

www.zameckarestauraceholesov.cz

www.vestzlin.cz



Slavné a veselé Vánoce!



V PRACI
ORIGINAL CZECH PUB

restaurace&bar
pod hotelem Ondráš
Kvítková 4323 | 760 01 Zlín

obědové menu
rauty

soukromé akce
firemní večírky



Rezervace na tel. +420 725 605 725, www.vpraci.eu

GASTRO
Novotný

KOMPLETNÍ DODÁVKY GASTRO ZAŘÍZENÍ NOVĚ VÁM NABÍZÍME

KRÁJECÍ DESKY **CONTINENTA**

- antibakteriální povrch
- elegantní design a zpracování
 - kvalitní tvrdé dřevo
- protiskluzové nožičky



ORIGINÁLNÍ NOŽE **WÜSTHOF SOLINGEN**

- špičková kvalita
- dlouhá životnost
- zaručený původ
- široká nabídka nožů dle vašich potřeb



GASTRO
Novotný

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

www.gastro-novotny.cz



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

*nechte svůj
dárek prožít*

Objevte e-shop zážitků
Wellness & spa hotelu Augustiniánský dům ★★★★★
www.augustian-life.cz

Restaurace
9EVÍTKA

vás zve na
Zvěřinové hody

ve dnech
2. – 5. 12. 2015

Rezervace:
tel. 778 43 49 44
e-mail: info@9evitka.cz

Restaurace 9evítka
nám. Práce 1099, Zlín
www.9evitka.cz



MLÉČNÉ
VÝROBKY

ZÁKLADNÍ
KOŘENÍ

TATARKA

MAJONÉZA

TEL.: 736 535 072, 777 401 530
jirivalda@centrum.cz



VÁNOČNÍ SPECIÁL
polotmavý
VRAŇÍK 14°

zrál pro Vás 60 dní

Přijďte ochutnat bavorský vánoční speciál.
Narážet se bude v prosinci.

Trnava u Zlína • www.pivovarvranik.cz