

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

jaro 2016

aktuálně

Jak se slaví

Velikonoce na Valašsku

rozhovor

Jaroslav Mejta

Jsem špatný kuchař!

anketa

Jarní tipy

našich šéfkuchařů

téma

Svatby

Co je in a trendy?

akce

AdCamp 2016

se Zdeňkem Pohlreichem



KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

12 - 14

UBYTOVÁNÍ, RELAX I MEETING NA MORAVĚ



Hotel MORAVA garni *** Superior je součástí Ubytovacího komplexu MORAVA (hotel, penzion, ubytovna), který byl vybudován v Otrokovicích nedaleko Zlína. Zde ví, jak je zapotřebí po práci najít pohodlí, pokoje jsou upraveny tak, aby byly prostorné, tiché a nabízely veškerý komfort, který k oddechu potřebujete. Kromě ubytování typu business, standard a economy hotel nabízí konferenční místnost, soukromé parkoviště a non-stop recepci.

Hotel MORAVA lze využít také jako místo pro setkání s vašimi obchodními partnery nebo klienty. Můžete zde uspořádat poradnu nebo školení. Konferenční místnost má kapacitu až 30 osob a je vybavena dataprojektorem s plátnem, flipchartem, konferenčním osvětlením, vysokorychlostním připojením k internetu, SMART TV a akustickými stropy. Občerstvení na meeting vám rádi zajistí dle vašich přání a představ.

Na výlet můžete vyrazit do funkcionalistického Zlína, lázeňského městečka Luhačovice, za památkami UNESCO v Kroměříži nebo do vinných sklepů na Slovácku. Aktivní nadšenci pak mohou využít cyklostezky, které vedou podél Baťova kanálu k nejhezčím místům Východní Moravy.



HOTEL MORAVA garni * Superior**
tř. Spojenců 1919, Otrokovice
Recepce: +420 577 102 349, +420 776 099 440
www.komplexmorava.cz

Text: a foto: PR



mz městské divadlo zlin

21. CZ/SK theatre festival

SETRKÁNÍ STRETNUTIE

17. - 21. května 2016

Slovenské
národní divadlo

Národní divadlo
moravskoslezské

Národní divadlo
Brno

Komorní scéna
Aréna

DAB
Nitra

Slovácké
divadlo

Městské
divadlo Zlín

Dejvické
divadlo

Divadlo
Na zábradlí

Divadlo
F. X. Šaldy Liberec

+ vyhlášení vítězů dramatické
soutěže 2016 o nejlepší
původní divadelní hru.

Patron 21. ročníku festivalu je herec
Dejvického divadla Martin Myšička



Mistrovské kurzy

- TVŮRČI PSANÍ / K. F. Tomášek CZ, P. Pavlač SK
- HERCTVÍ / P. Václav CZ
- DIVADELNÍ FOTOGRAFIE / J. Šteitl CZ
- DIVADELNÍ MANAGEMENT / S. Wieradzinová SK
Akreditace od 1. března 2016
na www.setkanizlin.cz

WWW.SETKANIZLIN.CZ
WWW.DIVADLOZLIN.CZ

B2B veletrh reklamy a marketingu



MARKETING MIX

Živá voda pro Váš marketing

22. března 2016

Důl Hlubina

- Dolní Vítkovice

OSTRAVA

Úterý 9.00-17.00 hod.

web: omnis.cz; marketing-mix.cz

Marketing Mix

MarketingMixWeb

Omnis

Omnis Olomouc, a.s., tel.: 588 881 428, 777 102 013, e-mail: povysilova@omnis.cz

- B2B veletrh
- konference
- semináře
- prezentace
- networking
- webový portál

VOUCHER **VOLNÁ VSTUPENKA** za Vaši vizitku



Milí štamgasti a gurmáni,

nevím, jak vy, ale já už pomalu vyhlížím jaro. Očekávám jarní počasí a krom toho se těším na Velikonoce. Přijměte prosím tedy naše pozvání na Valašsko, kde mají oslavy Velikonoc velkou tradici a samozřejmě přidáváme i pár tipů na velikonoční akce a pivo.

A zatímco já vyhlížím jaro, spousta párů má na tento čas připraven jeden z nejdůležitějších kroků v životě – svatbu. V tomto jarním čísle Štamgasta si mohou přečíst o lehce netradičních službách, o místech, kde uspořádat oběd i hostinu.

Pozveme vás ale také na gurmánsky zajímavá místa. Do starých vinařských sklepů s ochutnávkou těch nejlepších vín z naší slovácké oblasti nebo třeba na Hanou do oblasti Hostýnských vrchů.

Před námi jsou také příjemné akce z oblasti gastronomie. Náš časopis se stal mediálním partnerem veletrhu Vín&Delikatesy nebo Whisky Festu v Bratislavě. Pozveme vás také na moravské festivaly Karneval chutí v Ostravě a Garden Food Festival v Olomouci.

A co nového pro nás připravují šéfkuchaři v restauracích? Čtete naši anketu, ať víte, na co se můžete s příchodem jara těšit.

Tak se pořádně nadechněte, začtěte se do časopisu a pak si samozřejmě někde zajedte na něco dobrého. Já to tak rozhodně udělám...

Přeji vám krásné jaro, veselé Velikonoce a spoustu skvělých gurmánských zážitků.

Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

— partner —



— partner —



— inzerce —

... hudbu takřka všude, 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

NA JAKÝ JARNÍ RECEPT SE NEJVÍCE TĚŠÍTE?

PLÁNUJETE PRO SVÉ HOSTY LETOS NĚJAKOU NOVINKU?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE

Jarních receptů je spousta možností, kdy člověk může kouzlit, ještě víc. Nejvíce se těším na mladé maso, respektive na jehněčí a kukuřičná kuřátka. U mě tradičně vyhrává konfitované jehněčí kolínko se špenátovými bramborami a karamelizovanou mladou mrkví.

Pro hosty chystáme na jaro nové menu, ve kterém se objeví regionální jídla v netradiční úpravě.



AMAURY SILVA „DECO“
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
BRAZILEIRO
ZLÍN

Jsmo brazilská restaurace a v Brazílii lidé milují grilování. S jarním oteplením proto nabídneme nově tradiční brazilskou specialitu – grilované špízy trikolor s červenou cibulkou a paprikou spolu s vyhlášenou zeleninovou přílohou. Nově budeme také připravovat tradiční míchaný alkoholický nápoj caipirinha a nealko zázvorovo-limetkovou šťávu s guaranou.

LUKÁŠ ZOULAL
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE NOVOSTA
ZLÍN



Těšíme se na velikonoční svátky. S tím je spojena kvalitní jarní čerstvá zelenina a samozřejmě mladé jehněčí maso, které budeme připravovat formou sous-vide a podávat se salátem tabbouleh. Připravili jsme pro naše hosty nový jídelní lístek, který je plný moderních pokrmů i klasické české kuchyně v trendové úpravě. Velký důraz tak klademe na kreativitu při servisu jídel.



RADIM RŮŽIČKA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE 9EVÍTKA
ZLÍN

Nejvíce se těším na skopové a jehněčí maso v našem jídelníčku, i když třeba jehněčí je u většiny Čechů okrajová záležitost. Je finančně náročné, nabízí ho jen málokterý z obchodů – řeznictví a lidé nemají dostatečnou zkušenost s jeho přípravou. Myslím, že je proto důležité se snažit, abychom jako česká kuchyně neskončili jen u kuřecích prsou.

Do velikonoční nabídky jsme se rozhodli nezařazovat nové recepty, ale vybrali ty nejžádanější z let minulých, které jsme zkvalitnili a vylepšili.



IVAN ROZSYPAL
KUCHAŘ
RESTAURACE OCTÁRNA
KROMĚŘÍŽ

Pocházím z Bulharska, kde máme blízko k jehněčímu masu. Proto bych pozval na roládu z mladého jehněčího s medvědí česnekem a štovíkem. Právě medvědí česnek má fantastickou chuť. Nově nakupujeme do kuchyně prémiové vepřové maso Qualivo. Jedná se o stařené maso, které je ve visu dva až tři týdny. Maso je pak daleko šťavnatější a i hosté poznají jeho výraznější chuť.



LADISLAV MIKULA
ŠÉFKUCHAŘ
HOSPODA KYČERKA
VELKÉ KARLOVCE

Na jaře tradičně nesmí chybět roládky s bylinkami a mladá masa – telecí, jehněčí i kůzlečí. Mým oblíbeným jarním receptem je pečené jehněčí s listovým špenátem a nádivkou z mladých kopřiv. Na Kyčerce budeme mít také vlastní bylinkovou zahrádku. Na čerstvé bylinky, které provoní naše pokrmy i nápoje, se už moc těším!

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 10. 3. 2016.

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

VYTVÓŘTE I VY Z VAŠÍ ZNAČKY SRDEČNÍ ZÁLEŽITOST

Hvězdy světového formátu z oblasti brand buildingu, pod jejichž taktovkou vznikaly značky nejznámějších evropských destinací, se setkají **14. a 15. dubna** ve Zlíně! S sebou přivezou jedinečné know-how i praktické zkušenosti pečetené mnohými úspěchy. Pokud chcete zjistit, jak ze své značky vytvořit pravý a nefalšovaný Love Brand, máte jedinečnou možnost zavítat na Mezinárodní konferenci marketingu v turismu **AdCamp 2016**. Více informací a registrace na www.adcamp.cz



SLOUPEK BYLINKÁŘE STANDY

KDO CHCE ZDRAVÝ BÝT, MĚL BY ČAJ NEBO TINKTURA Z PUPEČNÍKU PÍT



Gotu kola neboli pupečník asijský zaujímá v tradiční indické i čínské medicíně důležité místo, ale stále větší popularitu si získává i v našich zeměpisných šířkách.

Podílí se na činnosti centrální i periferní nervové soustavy jako tonikum a adaptogen. Zařazuje se do kategorie tzv. mozkových nutrientů, protože významně přispívá k posílení paměti a zlepšení koncentrace. Co se týče účinných složek, podle odborníků zvyšují tvorbu kolagenu v kostech a chrupavkách a napomáhají zlepšení periferního krevního oběhu.

Právě tato vlastnost z ní dělá doplněk při celkové léčbě křečových žil. Může hrát také pozitivní roli u popálenin, koloidních jizev, vředů a různých ran, doporučuje se také při lupence a ekzémech.

Gotu kola má tisíciletou pověst omlazujícího přípravku, kterou potvrdily moderní vědecké výzkumy. Je kultovní bylinou mistrů jógy i jiných orientálních umění.

Radost, mladost a svěžest z pupečnickového čaje nebo tinktury přeje

bylinkář Standa

Další informace nejen o pupečnicku najdete na www.zlin.cz

VELIKONOCE NA VALAŠSKU

Bohatý program připravilo Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm na prodloužený velikonoční víkend. **Na BÍLOU SOBOTU 26. března je od 9.00 hod.** připraven jarmark velikonočního zboží – bohatý výběr kraslic, tatarů, rapáčů, píšťalek, velikonočně zaměřené keramiky, pokrmů postních i svátečních. Po celý den bude pro dobrou pohodu vyhrávat rožnovská cimbálová muzika **Javořina** a ludová hudba **Kubalovci** ze Staré Bystrice.



Na **HOD BOŽÍ VELIKONOČNÍ** v **neděli 27. března** nabídne valašské muzeum bohatý kulturní program. Cimbálová muzika **Kašava** přivítá návštěvníky na pódiu u rybníčka. Dřevěným městečkem budou obcházet **klapotáři z Loučky**, v Billově chalupě tetičky připraví jarní polévku a budou barvit vajíčka. „Hu, hu, hu, jaro už je tu“ je název programu, ve kterém se v 11.00 hod. a ve 13.30 hod. představí soubor **Ostravička** z Frydku-Místku. Od 15.00 hod. bude pódium Janíkovy stodoly patřit souboru **Dolina** ze Starého Města u Uherského Hradiště. Varhanní koncert **Pavly Mikšánkové** v 10.30 hod. a vystoupení pěveckého sboru **Ondrášek** z Nového Jičína se sólisty si nenechte ujít ve 12.30 hod. a ve 14.30 hod. v kostele sv. Anny. A zkrátka nepřijdou ani ti, kteří se budou chtít podívat, jak se pletou tatary, zdobí kraslice či vyrábějí březové metličky.

ČERVENÉ PONDĚLÍ 28. března bude ve skanzenu od 9.00 hod. ve znamení sváteční šmigrustové pohody, kterou ještě umocní rožnovská cimbálová muzika **Jánoš** a **Radegast** z Frenštátu pod Radhoštěm. V 11.00 hod. a ve 14.00 hod. se s jarními zvyky, písněmi a říkadly představí dětský folklorní soubor **Maleníček** z Lipníku nad Bečvou.

MILUJEME JÍDLO!!!

KARNEVAL CHUTÍ OSTRAVA 2016

Na Ostravském výstavišti Černá louka se uskuteční ve dnech **22. až 24. dubna** již 4. ročník gastronomického festivalu **Karneval chutí**. Organizátoři Karnevalu chutí, Ostravské výstavy, a.s. a Asociace hotelů a restaurací České republiky, chtějí v letošním roce prezentovat hotely, restaurace, odborné školy a hlavně kvalitní kulinařské umění kuchařů a cukrářů Moravskoslezského kraje. Těšit se můžete na prezentaci projektů **CZECH SPECIALS** nebo **JAK ŠMAKUJE MORAVSKOSLEZSKO** a na jejich tříchodové menu. Gastronomické školy z Moravskoslezského kraje připraví slavnostně prostřené stoly s tématem 700. výročí narození Karla IV. a chybět nebude ani oblíbená barmanská a sommelierská show. Novinkou je soutěž pro veřejnost **MILUJEME JÍDLO!!!**, která je určena pro amatérské kuchaře i hoteliery a jejímž generálním partnerem je společnost Lamart.



Čtenáři našeho časopisu mohou využít akce 1+1, tj. při předložení inzerátu ze strany 24 obdrží v pokladně výstavy k jím zakoupené vstupence jednu volnou vstupenku ZDARMA.



inzerce



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 | PŘEVÍDZA | PIEŠŤANY | ŽILINA....

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

NOVÁ NOVESTA

VYNIKAJÍCÍ JÍDLO, DENNÍ MENU I MINUTKY



Noví lidé, nové nápady i nový jídelní lístek. To všechno objevíte v restauraci Novesta ve Zlíně u zimního stadionu. Kuchaři zde pro vás uvaří to nejlepší a obsluha dotváří příjemné prostředí, ve kterém se budete dobře cítit.

Restauraci dnes vede Ing. Václav Forman, který má několikaleté zkušenosti a praxi v gastronomii. Aktuálně je také předsedou pobočky Asociace kuchařů a cukrářů pro Severní Moravu a Slezsko.

Kuchařský tandem tvoří Lukáš Zouzal a Hynek Olejník, kteří zvou do restaurace na ochutnávky tradičních i netradičních pokrmů a v polodni na denní menu. V plánu mají vařit nejrůznější speciality i jídla již neznámá, či moderní dobou převládající.

OSLAVY, VEČÍRKY, HOSTINY A RAUTY

Celková kapacita restaurace je 150 osob a sáloněk má kapacitu 40 osob. Po domluvě s kuchařem je možné vytvoření vlastního menu. Při konání akce vám zařídí kompletní servis včetně přípravy prostor.



Naše motto:

„Všichni můžeme dosáhnout vrcholu v gastronomii, když půjdeme správnou cestou. Jen to někomu bude trvat měsíc, jinému rok, dalšímu roky a někdo prostě hned na začátku zabloudí.“



Restaurace Novesta

U zimního stadionu 4286, Zlín
tel.: +420 577 011 805

www.restauracenovesta.cz

Text a foto: PR

OCHUTNEJTE VIETNAMSKOU A ŠPANĚLSKOU KUCHYNI NA FESTIVALU CULTUREA!

Již počtvrté pořádají studenti Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně festival Culturea. Akce se uskuteční 14. a 15. dubna v prostorách Baťova institutu 14|15.

Festival se snaží svým návštěvníkům přiblížit kulturu a život dvou cizích zemí, představit jejich tradice, ale i méně známé skutečnosti. Z velké části je festival vždy zaměřen také na gastronomii a jinak tomu nebude ani letos.

V rámci prvního dne věnovaného Vietnamu bude pro návštěvníky připraven live-cooking. Na něm kuchař Tran Hoang připra-

ví **tradiční vietnamskou polévku pho a jarní závitky**. A protože po dobrém jídle přijde vhod i dobrá káva, bude následovat workshop přípravy vietnamské kávy od Dak Lak Coffee z Prahy.

Také druhý festivalový den, zaměřený na Španělsko, potěší chuťové buňky každého, kdo na akci zavítá. Profesionální kuchař Jakub Janovský připraví přímo před zraky návštěvníků **paellu**, typický španělský pokrm z rýže.

Gastronomické zážitky budou vyváženy také těmi kulturními. V rámci vietnamského dne je připraveno taneční vystoupení skupiny Âu Cờ, promítání filmu Banánové děti, přednáška od Centra na podporu integrace cizinců či vystoupení talentované zpěvačky Trang Le. Na programu španělského dne pak bude ukázka i výuka flamenka od studia Gemini ze

Zlína, přednáška o Španělsku a tamní hudbě od doktora Jana Mlčocha, inscenované čtení Divadla Mandragora ze Zlína a samozřejmě závěrečná afterparty.

Pokud jsme vás dostatečně nalákali a už teď máte chuť vyzkoušet speciality vietnamské či španělské kuchyně, navštivte web festivalu Culturea na www.culturea.cz/2016/. Najdete zde nejen zajímavé recepty z obou zemí, ale také další informace o festivalu.



Text a foto: PR

Rádi byste podnikali v sýrech a delikatesách?

HLEDÁME NOVÉ SÝROVÉ PARTÁKY!

*z Kroměříže, Prostějova, Uherského Hradiště, Valašského Meziříčí,
Hodonína, Mikulova, Břeclavi...*

OTEVŘETE SI SVŮJ BOUTIQUE GURMÁN!

VOLEJTE: 776 333 338



VÍNO & Delikatesy

**26. - 28. 4.
2016**

Rádi vám nařezeme na veletrhu Víno & Delikatesy



TRADIČNÍ GASTRONOMICKÝ VELETRH PŘINESE MNOHO NOVINEK

Už 19. ročník mezinárodního gastronomického veletrhu **GastroFair – Víno&Delikatesy** (26. – 28. 4. 2016) v Praze se blíží a přináší také mnoho novinek. Slavnostně ho zahájí ministr zemědělství **Marian Jurečka**, který rovněž pozve účastníky zahájení, hejtmany a starosty na „opékání kvalitních českých špekáčků a klobás“ v areálu výstaviště.

ZÓNA PRO VEŘEJNOST NEBO OBCHOD

Největší letošní novinkou veletrhu je zavedení Zóny B2B (business to business), kde budou mít příležitost se sejit vystavovatelé přímo s majiteli hotelů, restaurací, cateringů, pizzerií, obchodníků z řetězců, z maloobchodů, ze zásobovacích firem i se zástupci vinoték. Navíc je možnost se účastnit veletrhu jen jeden den a nezatížit tak své výdaje o ubytování, stavbu stánků apod. To je systém opravdu nový, a měl by pomoci všem vystavovatelům. Jsou totiž takoví vystavovatelé, kteří by své produkty rádi prezentovali veřejnosti a mají zájem je také prodávat. Pak jsou ale zase vystavovatelé, kteří mají zájem pouze o kontakt s potenciálními obchodními partnery a nikoliv o prezentaci svých produktů veřejnosti. Proto je jedna zóna určena pro veřejnost s možností přímého prodeje výrobků a druhá, kontraktní zóna je určena pouze pro obchod tzv. B2B.

OCHUTNÁVKY VÍNA ZA ŽETONY

V prostorách pro veřejnost je další novinkou vytvoření zóny placených ochutnávek umožňující nákup

vína za žetony, což odstraní problémy s lidmi, kteří se přicházejí na veletrh pouze zdarma napít. Mnozí tak využívali laskavost vystavovatelů, kteří jim nalévali zadarmo. Tímto opatřením pomáhají organizátoři vystavovatelům, aby umožnili zájemcům ochutnatvku jejich vín a přitom neutrpěli finanční ztrátu.

PROČ GASTROFAIR?

Zavedený název veletrhu **Víno&Delikatesy** rozšiřuje o název **GastroFair**. Od samého počátku byl veletrh určen pro gastronomii. Nejprve se jmenoval **Víno&Destiláty**, ale pak se začali přihlašovat hlavně dovozci delikates a když už jich bylo opravdu hodně, tak to přimělo organizátory změnit název na **Víno&Delikatesy**. Ale stále více se hlásili potravináři, výrobci nealka, kávy a také piva. K nim se připojili i výrobci gastro technologií, a tak museli organizátoři název **Víno&Delikatesy** rozšířit o název **GastroFair**.

KVALITNÍ PIVA Z MINIPIVOVARŮ

Návštěvníci se mohou těšit na ochutnavku pestré škály piv z minipivovarů. Veletrh totiž už dlouho

zažívá zájem o kvalitní piva a již řadu let se na něm účastní špičkové menší pivovary (jako např. Ferdinand, Žatec, Chotěboř, a mnoho dalších). Je zajímavé, jak mnoho z účastněných pivovarů získalo značku špičkové kvality, **Top Delikatesy**.

TÉMATICKÉ DNY

Věnování pozornosti jednotlivých dnů určitým objektům či určitým okruhům spolupráce je u veletrhu již tradiční. A tak nás nepřekvapí, že druhý den je věnován čokoládám společnosti Fikar a třetí den maďarským vínům a delikatesám. Zajímavý je ale den první, věnovaný nápojům a potravinám z Visegrádu. Jde o první náznak spolupráce mezi našimi spřátelenými zeměmi na tomto poli.

GastroFair
VÍNO & Delikatesy



GastroFair – Víno&Delikatesy

26. – 28. 4. 2016

Výstaviště Praha Holešovice
Denně 10.00 – 19.00 hod.

www.vinodelikatesy.cz



DVĚ VSTUPENKY ZA CENU JEDNÉ

Každý, kdo se na veletrhu **GastroFair Víno & Delikatesy 2016** prokáže tímto kuponem, dostane při koupi jedné vstupenky druhou vstupenku zdarma.



BRUSENKA

BRÁNA DO HOSTÝNSKÝCH VRCHŮ

Chceíte poznat krásy Hostýnských vrchů? Pokud ano, máme pro vás tip na opravdu romantické ubytování a poctivou domácí kuchyni. Návštěvu mlýna, který zosobňuje historii a ráz celého kraje. Vítejte tedy na Brusence.

V krásné a malebné přírodě Hostýnských vrchů najdete i místo, které v dnešní uspěchané době může nabídnout zážitek spojený se vzpomínkou na staré časy, kdy pánové nosili buřinky a dámy šněrovačky, stačí se zasnít, a uslyšíte klapot mlýnskému kola, které zve hosty k návštěvě restaurace ale i k romantickému ubytování. Atmosféru restaurace a penzionu umocňuje stylová výzdoba, která potěší oko a inspiruje nejednu tvůrčí duši. „V restauraci našim hostům nabízíme domácí moravskou kuchyni. Každý třetí víkend v měsíci pak pořádáme stylové gastronomické akce a mimo to naši kuchaři připravují sváteční víkendová menu,“ uvádí Alexandra Ruberová z Brusanky.

Brusinka – Panský mlýn se nachází přímo pod sv. Hostýnem v obci Brusné, asi 5 km od Bystřice pod Hostýnem. Vznikl přebudováním původního objektu Panského mlýna, jehož základy pocházejí z počátku 14. století. Mlýn byl tehdy součástí hospodářského podhradí gotického hradu Křídlo, který ve své době proslul největší falzátorskou dílnou českého království na ražení falešných mincí.

Koncem 19. století byl mlýn historicky důležitým hospodářským a kulturním centrem regionu.

Mezi významné osobnosti, které mlýn navštívily, patřil i tehdejší poslanec a budoucí pan prezident T. G. Masaryk. Fotografie v restauraci samy vypráví o bohaté historii mlýna.

Stylové ubytování v pokojích, která nemají čísla, ale dívčí jména, vám připomenou zapomenutá léta našich prababiček. Každý pokoj je jiný, má své neopakovatelné kouzlo a vůni. Možná i proto se v nich hosté cítí jako doma. A často i o trochu lépe...



*„Co nás nesemele, to nás posílí,“
tož vítejte na našem mlýně!*



www.brusenka.cz

Text a foto: PR

OBJEVTE TAJEMSTVÍ VINNÉHO SKLEPA U ŠKARECKÝCH

- Degustační večery probíhají ve sklepě vybudovaném před 150 lety.
- Při řízené degustaci máte možnost ochutnat přívlásková vína, která jsou vyráběná z hroznů z vlastních vinic, přírodní metodou, bez využití řízeného kvašení.
- Po degustaci si také můžete odvézt několik vzorků pro domácí košťování.
- Během degustačního večera vám na přání připravíme občerstvení v podobě domácích specialit slováckého kraje či zařídíme cimbálovou muziku k umocnění celkového zážitku.
- S vinným sklípkem přímo sousedí rodinný penzion s kapacitou 21 lůžek, což návštěvníci sklípku jistě ocení.

Na setkání s vámi se těší
rodina Škareckých



Vínarství Škarecký

Sokolská 952, Vracov

tel. 725 456 727

e-mail: info@vinarstvi-skarecky.cz

www.vinarstviskarecky.cz

Text a foto: PR

MINIVELETRH SLOVÁCKA NABÍDNE NOVÝ QUEST, VÝROČNÍ TURISTICKOU ZNÁMKU, VYHLÍDKOVÝ LET BALONEM I ZLATÝ POKLAD

To vše a mnoho dalších překvapení a novinek čeká na návštěvníky letošního VI. miniveletrhu cestovního ruchu Slovácka, který se uskuteční v úterý 15. března od 10.00 do 17.00 hod. v Redutě v Uherském Hradišti.

„Letošní ročník bude velmi pestrý a jednu z novinek zaznamenají návštěvníci již při příchodu. Nově jsme miniveletrh zpoplatnili symbolickou částkou 20 Kč. Výtěžek ze vstupného bude použit na podporu cestovního ruchu Slovácka. Vstupenky budou ale slosovatelné a **výherce získá vyhlídkový let balonem**. A ještě jednomu bohublému účelu bude vstupenka sloužit a to **podpoře aktivity nadšenců z Leteckého muzea v Kunovicích**, kteří se pustili do projektu na Startovači pod názvem VELKÝ PŘELET aneb stádo slonů uchem jehly, kdy se snaží zachránit český AIR FORCE ONE! Projekt budou moci návštěvníci jednoduše podpořit odesláním SMS v hodnotě 100 Kč na číslo 90211 s textem START 5738. Projekt mohou ihned podpořit SMS zprávou také čtenáři tohoto článku,“ usmívá se Renáta Polišenská, tajemnice Regionu Slovácko a pokračuje ve výčtu zajímavostí.

„Nově se našeho miniveletrhu zúčastní **vystavovatelé z celé Moravy**, destinace ze Slovenska i jeden zástupce z Čech a to Pardubický kraj, se kterým velmi úzce spolupracujeme v rámci veletrhu ITEP. Počet vystavovatelů nám každý rok stoupá, je tedy asi nutné se zamyslet nad změnou názvu

naší akce,“ dodává Ing. Stanislav Blaha, předseda správní rady Regionu Slovácko. „Letošní velmi bohatý program jsme rozšířili i o doprovodné aktivity mimo prostory Reduty – tady bych rád upozornil na **nový hradištský QUEST** zaměřený na rodiny s dětmi, který návštěvníky zavede ke zlatému pokladu. Starší určitě zaujme **prohlídka historického jádra Uherského Hradiště** s paní PhDr. Blankou Rašticovou, kdy poprvé vyzkoušíme náš průvodcovský systém. Návštěvníci se budou moci projet historickým centrem na koloběžkách z půjčovny MIC nebo si zajít na komentovanou prohlídku stálé expozice dějin města Uherského Hradiště. K vidění bude **výstava světoznámých dřevěných Turistických známek a výletek**. Miniveletrh bude mít také svou první výroční známku, kterou si budou moci návštěvníci koupit. Miniveletrh sice končí v 17.00 hod., ale hned na něj navazuje poutavá cestovatelská beseda s názvem **Cesty po Slovácku** s panem RNDr. Ivanem Markem. To je ale jen krátký výčet novinek letošního ročníku, který by si návštěvníci neměli určitě nechat ujít,“ uzavírá pozvánku na šestý ročník miniveletrhu cestovního ruchu Slovácka Ing. Stanislav Blaha.

Region Slovácko
a Městské informační centrum
Uherské Hradiště vás zvou na



VI. MINIVELETRH CESTOVNÍHO RUCHU SLOVÁCKA

Úterý 15. března 2016
od 10.00 do 17.00 hod.
Reduta, Uherské Hradiště

www.slovacko.cz



Více informací včetně programu najdete na www.slovacko.cz nebo na **FB Region Slovácko**.

WHISKY FEST FESTIVAL (NEJEN) PRO MILOVNÍKY WHISKY

Whisky, to je moje gusto, bez whisky mám v srdci pusto...
Tak tuto písničku si budete moci zanotovat ne v Trigger Whisky Saloonu,
ale na Whisky Festu Bratislava.

Po úspěšném loňském ročníku se v Bratislavě opět bude konat festival pro všechny milovníky bourbonů a whisky. Ve dnech 14. a 15. dubna propukne v Pálffyho paláci akce pod názvem Whisky Fest Bratislava.

„Tu láhev baculatou, tu pestrou vinětu, tu whisky tmavě zlatou, pije i manitou...“ a vy ji můžete ochutnat také. A nejen jednu. Na festivalu bude k máni více než 150 druhů destilátů. Podmanit si vás můžou značky známé i ty, které se v našich

končinách ještě nevyskytly. „To všechno za minimální degustační ceny. Naučíte se, jak se whisky ochutnává a rozpoznává její druhy ve velice příjemném prostředí. Navíc se můžete těšit i na vystoupení skotských gajdů,“ lákají pořadatelé.

Co bude tento rok nové? Ve čtvrtek 14. dubna si návštěvníci mohou vychutnat speciální vystoupení – Show Jima Murraya, autora světoznámé Whisky Bible, který na Slovensko přijede vůbec poprvé. V pátek zájemci shlédnou barmanskou soutěž. Během ní musí barmani namíchat tři koktejly s whisky William Lawsons a Woodford Reserve. Soutěžit se bude v kategorii After Cocktails. V tento den budou k ochutnání i různé druhy rumů.

„Hlavním cílem akce je seznámit laickou i odbornou veřejnost s různými vůněmi i chutí whisky a představit jim druhy tohoto nápoje, které se dají na Slovensku sehnat. Postupně chceme zvát distributory značek, které u nás neznáme. Využijte tedy návštěvu whisky festivalu nejen k příjemnému poznávání tohoto nápoje, ale i k setkání se se známými, kamarády i obchodními partnery. Ochutná-



te mnoho druhů té nejlepší vody života. Tak totiž v Irsku whisky říkají,“ zvu pořadatelé. Akce se bude konat v historických prostorách klasicistického starobylého Pálffyho paláce ve Starém městě. Zúčastní se jí většina významných distributorů tohoto jedinečného alkoholu.

Vstupenky jsou k dostání v síti Ticketportal (www.ticketportal.sk). V ceně je originální sklenička na whisky Glencairn, festivalová brožurka na poznámky i několik degustací zdarma. Další informace najdete na webových stránkách www.whiskyfest.sk



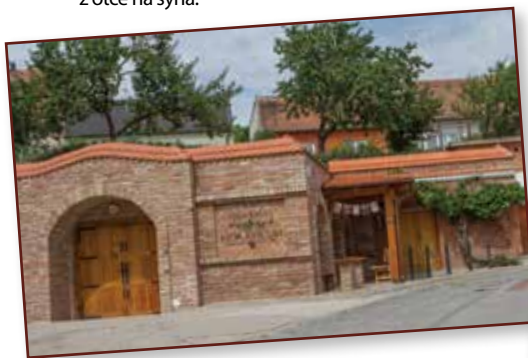
BZENEC

VINAŘSKÝ RÁJ JIŽNÍ MORAVY



Jedinečná oblast moravského Slovácka skýtá nepřeberné množství zážitků. Hotel, restaurace & penzion Beta, které se nachází v srdci Strážnicka v starobylém městě Bzenci vám poskytnou špičkové ubytování a gastronomické služby, tak abyste v tomto kraji zapomněli na starosti všedních dnů. V srdci vinařského ráje jižní Moravy ochutnáte kvalitní vína z místních vinohradů spolu s návštěvou historických sklepů vinařství Vinum Moravicum.

Vinum Moravicum je vinařství, které bylo založeno v roce 2005. Láska k vínu a jeho výrobě však pramení z mnohaleté rodinné tradice, kde se kumšt předával z otce na syna.



HROZNY Z VYHLÁŠENÝCH TRATÍ

Vinařství nakupuje hrozny pro roční objem produkce kolem 50 000 lahví od prvotřídních smluvních vinohradníků, s kterými již roky spolupracuje. Hrozny pochází nejen z vyhlášených viničních tratí na Slovácku (trať Kněží hora – Bzenec, Slunečné – Polešovice, Čtvrťky – Ořechov), ale také z Mikulovska (trať Valtická – Mikulov, Turol – Mikulov) či z Velkopavlovické podoblasti (trať Vinohrádky – Velké Bílovice). Nabízený sortiment výhradně kvalitních moravských láhiových vín je velice pestrý a každý vinomil si v něm může najít víno, které mu nejvíce vyhovuje.

HISTORICKÉ SKLEPY A ŘÍZENÉ DEGUSTACE

Archivní i výrobní sklep s technologickým zázemím se nachází v samotném srdci města Bzence na Horním náměstí ve sklepní uličce Pod Starým hradem. Vydáte-li se na příjemnou procházku na Starý hrad, kde se nachází torzo kaple sv. Floriana, odkud je nádherný rozhled do širokého okolí, povede vás jedna z cest kolem vinařství Vinum Moravicum. Neváhejte a zastavte se zde. Rádi vás zasvědí do tajů výroby vína a provedou labyrintem historických sklepů. Řízené degustace pořádají pro skupiny 10 – 70 osob.



BZENECKÝ PATRIOT A OCENĚNÍ

Snahou vinařství je inovovat a zkoušet různé technologické postupy. Od roku 2007 uvádí na trh známkové víno Bzenecký Patriot, který vzniká z rulandských odrůd, jenž jsou pro bzenecko tak typické.

Úspěchů, kterých vína Vinum Moravicum dosáhla jak na významných zahraničních soutěžích (VinoForum, Concours Mondial de Bruxelles) či na prestižních tuzemských výstavách (Grand Prix Vinex, Král vín, Národní soutěž vín, Salon vín ČR) si místní velice váží. Nejdůležitější pro ně ovšem je, aby jejich vína chutnala vám – zákazníkům.



Vinum Moravicum, a. s.

Pod Starým hradem, Bzenec

Tel. +420 737 557 040

www.vinummoravicum.cz



VYHLÁŠENÁ KUCHYŇE I CATERING

Při návštěvě Bzence navštívte také restauraci Beta. Je tvořena stylovým interiérem a vyhlášena moravskou i světovou kuchyní. Díky úzké spolupráci majitele restaurace Davida Hanáka s okolními vinaři zde najdete k ochutnání širokou nabídku místních vín. Šéfkuchař dbá na čerstvost surovin, které v rámci možností nakupuje od místních dodavatelů a snaží se z nich vytvořit nezapomenutelný gurmánský zážitek pro své hosty. Specialitou restaurace jsou cateringové služby pro malé i velké akce, firemní večírky i svatby.

Beta
hotel



PENZION I HOTELOVÉ POKOJE

Přímo nad prostory restaurace se můžete ubytovat v penzionu Beta nebo v nově vystavěných hotelových pokojích. Celým interiérem se již od vstupu do hotelu prolíná láska k vínu a zdejšími vinicím, kterou můžete spatřit i ve výzdobě pokojů. Všechny pokoje jsou vybaveny LCD televizorem se satelitním příjmem, ledničkou a sprchovým koutem. Ve druhém podlaží hotelu jsou pokoje navíc vybaveny klimatizací. Bezdrátový internet je bez-

platně dostupný ve všech prostorách hotelu. Apartmány jsou navíc vybaveny vanou a jsou celkově prostornější.

SALONEK S ŽIVOU KVĚTINOVOU STĚNOU

Novinkou letošního roku je nově vytvořený a moderně zařízený salonek s kapacitou 70 míst, který lze využít pro firemní akce i školení, rodinné oslavy, narozeniny a svatby. Zajímavostí tohoto prostoru je i originální živá květinová stěna.



Hotel, restaurace & penzion Beta

nám. Svobody 760, Bzenec

tel. +420 518 385 084

www.hotelbeta.cz

VELIKONOCE NA VALAŠSKU

POSTNÍ OBDOBÍ A OBŘADNÍ POKRMY

Slavnostní ráz Velikonoc vyplývá z jejich ústředního postavení v rámci jarního obřadního cyklu. Náležely k prastarým svátkům prvního jarního úplňku, který je v mnoha kulturách spojen s oslavou příchodu jara a se zahájením nového hospodářského roku.

Důležitost zabezpečení zdatu zejména zemědělců, pastevců, jejich existence vůbec, si vyžadovala množství obřadních praktik, z nichž se řada dochovala až do dnešních dnů. Důležitou roli zde sehrávala zeleň, voda a oheň.

Stáří **Velikonoc** dosvědčuje jejich propojení s astronomickým lunárním cyklem a jsou tak pro nás svátkem pohyblivým. Nikajský koncil v roce 325 rozhodl, že dnes se slaví první neděli po úplňku, který následuje po jarní rovnodennosti. Jejich význam též jako nejdůležitějšího svátku křesťanského náboženství utvrzuje skutečnost, že velikonoční solemnia solemnitatum slaví katolická církev po celý týden.

Církevní obřady se nutně odrazily v prostředí lidové kultury. Ve většině případů však navazovaly na již starší lidové slavnosti, které následně využily ve svůj prospěch k uctění křesťanského Boha. Svátek zde spojený s připomínkou Ježíšova ukřižování a vzkršení je liturgicky zdůrazněn dlouhou přípravou v podobě čtyřicetidenního půstu od Popelečnické středy do Božího hodů velikonočního.

Postní období se vyznačovalo dodržováním pravidel vycházejících z církevních předpisů, na venkově často různé obměňovaných. Omezení se netýkala jen známých masitých a maštěných pokrmů, ale i tanečních zábav, svateb a jiných světských požitků.

Šestou nedělí postní – **Květnou nedělí**, začíná nejváženější pašijový týden. Křesťané si připomínají slavný vjezd Krista do Jeruzaléma a na jeho počest se v kostelech světi kvetoucí ratolesti, na Rožnovsku vedle živých kocanek (kočiček) též větvičky tisové. Po návratu domů si je po celý rok hospodáři uschovávali za křížky nebo obrázky, v chlévě za trámy, aby byly vždy po ruce. Byly nositeli štěstí, ochraňovaly před zlými mocnostmi, negativní magií. Ušchlé živé jehnědy se pájily spolu s hromnicními svíčkami při krupobití či bouřce. Rozdrcené ve vodě se dávaly pít nemocným lidem a dobytku.

Podle starších zpráv z 19. století se na Květnou nedělí na Valašsku konala také starobylá obchůzka s Mařenou – slaměnou figurínou upevněnou na tyči, oděnou ve starých hadrech a opentlenou řetězy

s výdumky (vaječnými skořápkami), a poté s jarním stromkem. Z novějších časů máme tento obyčej svázán už s předchozí Nedělí smrtnou. S Mařenou, jež se za vsí „utopila“ či „upálila“, se vynášelo všechno špatné. Nazpátek se z lesa přinášely jako symbol nastupujícího jara mladé stromky, často břízky, které se jako jedny z prvních stromů zjara zelenají.

Pro křesťany významné velikonoční třídní/triduum se otevírá **Zeleným čtvrtkem**. Věřící si v tento den připomínají poslední večeři Páně s hořkými „zelenými“ bylinami, při níž se ustavuje tajemství eucharistie, taktéž Ježíšovu modlitbu v „zelené“ zahradě Getsemanské a jeho zajetí. Jedno z možných vysvětlení pojmenování Zeleného čtvrtku nabízí i nahodilá přesmyčka z původního německého názvu Gründonnerstag (Lkavý čtvrttek) na Gründonnerstag (Zelený čtvrttek).

Po **Modrém pondělí**, **Žlutém úterý** a **Černé/Sazometné středě** také v prostředí lidového zvykoslaví vstupujeme do období, které nám umocňuje jakékoliv magické praktiky. Upřednostňovaly se zelené pokrmy, které v tento den zaručovaly stálé



Text: Mgr. Jana Tichá a Vanda Vrllová, Valašské muzeum v přírodě

inzerce



Lámecká restaurace
Holesov

VELIKONOČNÍ MENU

23. 3. - 27. 3. 2016

Rezervace na tel.:
775 573 099

NA ZELENÝ ČTVRTEK
ZELENÉ PIVO 13°

OCHUTNEJTE VALAŠSKO S CHUTÍ!



HOSPODA KYČERKA
Velké Karlovice 774
Restaurace: (+420) 739 604 043
Ubytování: (+420) 739 604 179

UBYTOVÁNÍ NA KYČERCE PRO KAŽDÉHO

- APARTMÁNY HOSPODY KYČERKA
- PENZION GAUDEAMUS
- VALAŠSKÉ CHALUPY
- CHALUPA ZA POTOKEM



VELIKONOCE NA KYČERCE

25. – 28. března

Velikonoční hodování, dětská velikonoční dílna

26. března

od 19.00 hod. bude hrát k poslechu cimbálová muzika

zdraví po celý rok. A tak se jedl špenát a jiná zelenina, luštěniny, jarní byliny – popenec, mladé kopřivy, petrklíče, pampelišky, sedmikrásky apod. Na Zelený čtvrtek odletěly zvony na púť do Říma (v kostelech se zavazují zvony) a na jejich místo nastupují klapotáři, rapačáři, trakačníci. Skupiny chlapců v čele s kápem či kapitánem až do Bílé soboty obcházely domácnosti a svými klapotkami, rapači, tragači, řehtačkami a hrkači oznamovaly ranní a večerní klekání a také poledne. Dle starých představ se průvodem kolem vesnice a hlukem nástrojů zaháněly zlé síly. Za koledu byli odměňováni sušeným ovocem, pečivem, vajíčky, někdy i penězi. Poslední sobotní koleda byla děkova a oznamovala konec půstu.

Velký význam se připisoval i **očistné moci vody**. Nadpřirozená síla velkopátečních koupelí se nejen na Valašsku zvyšovala spěchem k vodě v rouše Adamově. Kdo se o půlnoci či alespoň před východem slunce umyl v tekoucí vodě, byl po celý rok zdravý.

Velký pátek byl dnem přísného půstu. Omezení se týkala nejen stravy, ale i jakékoliv práce. Jelikož se věřilo, že země truchlí pro ukřižovaného Spasitele, či že samodruhá (těhotná), nesmělo se s ní hýbat. Proto byly zakázány zejména zemědělské práce, z toho důvodu na Velký pátek nepracovali ani hrnčíři. Zvláštností velkopátečního jídelníčku jsou **jidáše** – pečivo z kynutého těsta tvarované do podoby oprátky. Připomínalo Jidášovu zradu a jeho následnou sebevraždu.

Jako poslední postní den přichází **Bílá sobota**. Sobotní obřady v mnohém připomínají archaické vysvěcování živlů. Jednou ze svátostí v dobách prvního křesťanství udělovaných o Bílé sobotě byl křest. Přijímání nových členů do řad církve je zde spojováno se symbolickou očištěnou vodou a bílým rouchem. Odtud pochází snad i označení Bílé soboty.

V dalších obřadech sehrává svou roli oheň. Vedle pálení ratolestí z Květné neděle, z nichž se získává svatý popel, je významné vlastní **svěcení ohně**. Oheň, jenž je symbolicky v podobě věčného světla uhašen na Velký pátek, se podle pradávnej tradice rozněcuje starověkým způsobem ze dřeva a zapaluje se jím paškál – velikonoční svíce symbolizující vzkříšení Krista. Od něj si hospodáři odpalovali dřevo a z něho pak dělali křížky, které dávali do pole jako ochranu před bleskem a krupobitím, s prosbou o hojnou úrodu. Takové křížičky bývají též nad dveřmi obytných i hospodářských stavení či v svatých kútech na ochranu celé rodiny.

Během těchto nejvýznamnějších křesťanských svátků nelze opomenout **stavení Božích hrobů**, u nichž se na stráž střídali členové různých spolků, korporací i páni radní, pomodlit se a donést drobnou kytičku chodívali všichni. Po dlouhém půstu se připravovaly tradiční obřadní pokrmy. V sobotu to často byla tzv. **velikonoční hlavička**, nazývaná také nadívání – z uzeného vepřového masa, vařeného jehněčího, vajec a zelených bylin. Tento pokrm měl být vlastně překlenutím mezi přísným půstem a slavnostním jídlem svátků. Pekly se vdolky a mazance s větším množstvím vajec než obvykle během roku. Svým kulatým tvarem a žlutou barvou od použitých vajec byly symbolem slunce – symbolem jara a nového života. Z kynutého těsta se také pekly ve formě beránek jako symbol Krista, beránka božího.

Velikonoční neděle náležela k velikým svátkům. Nic se nedělalo, skončil půst a k obědu jako sváteční pokrm se podávala kůzleč, skopová, králíci nebo jen vepřová pečenka. Uzené maso a klobásky také zapékali do chlebového či buchtového těsta, pekla se šoldra. V kostele se svěťovaly pokrmy – maso, vejce i pečivo. Vesničané je zabalené v šatcích kladli na stupně oltáře. Pokládali je ale tak, aby zabraly velkou plochu, aby na pokrmy dopadlo co nejvíce svěcené vody.

O dobré sváteční jídlo se starala hospodyně, ale mládež myslela již na den následný. Chlapci se starali, čím v **Pondělí velikonoční** vyplatí děvčata, děvčata zase, jak se chlapcům odmění. Připravovali se na šmigrust, kupačku, buďačku. Původním účelem pomlázky bylo mrskání březovými, jalovcovými nebo vrbovými proutky na ochranu před nemocemi. Břízu mladenci i dospělí muži splétali do metliček a těmi ještě v neděli odpoledne dostala děvčata příuček. Až v pondělí jim pořádně vyšástali, snad i proto, aby nedostaly cévky prašivky. Z vrbových prutů se splétaly tatary, na horách dobře posloužil jalovec. K pomlázce patřilo také polévání děvčat vodou, která v tomto případě měla nejen funkci očištnou, ale také ozdravnou a magickou. Představa o tom, že pruty „vytahují“ nemoci, se přenesla i na jejich zničení. Po pomlázce se stočily tatar či metlička do kruhu a hodily se do potoka nebo do ohně. V úterý býval šmigrust děvčácký (ženský), zvyk, jenž se do současné doby nedochoval.

Velikonočními svátky začalo opravdové jaro, s nímž se zahájil nový hospodářský rok. I proto se k nim váže řada pranostik. Za všechny alespoň jednu z nich na závěr:

*„Prší-li na Velký pátek,
bude žitnýv suchý rok.“*

DODRŽUJETE DOMA JEŠTĚ NĚJAKÉ VELIKONOČNÍ TRADICE? BUDE MAKRO PŘIPRAVENO NA TYTO SVÁTKY?



LUDMILA SCHNEBELT
ŘEDITELKA MAKRO
ZLÍN

K dodržování tradic jsem byla vedena už od dětství, a proto k nim stále chovám hlubokou úctu. Týden před svátky pořádáme u nás na Slovensku s přáteli výlet do přírody a pleteme pomlázky. Následně připravujeme exteriérové a interiérové dekorace, osobně preferuji barvy jara, tedy bílou a žlutou. Na Zelený čtvrtek servírujeme špenát, na Velký pátek připravujeme tradičního kapra a o víkendu si pochutnáme na králících s bylinkovou nádivkou. Na Velikonoční pondělí připravuji pro koledníky kraslice, každý rok přitom používám jinou techniku. Samozřejmě nám na svátečním stole nechybí ani pečená šunka a velikonoční beránek.

Makro letos připravilo speciální leták s velikonočními inspiracemi pro všechny, kteří mají rádi čerstvé a kvalitní potraviny. V oddělení ovoce a zeleniny si naši zákazníci mohou vybrat z pestré nabídky salátů, bylinek a jarní zeleniny. V oddělení ryb nebude chybět tradiční český kapr. V oddělení masa mají zákazníci možnost si objednat kůzle i jehně. A pro nejmenší máme připravenou celou škálu čokoládových překvapení.



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO

V rámci velikonočních tradic jsem již kolednické žezlo předal svému synovi a spíše si tento svátek užívám u dobrého vína a bohaté nachystaného stolu.

U nás v Makru jsme pro naše zákazníky jako vždy připravili širokou nabídku velikonočního sortimentu. Naprostou samozřejmostí jsou vejce, kterých se prodává každým rokem více a více. Pro koledníky a na velikonoční stůl je pak připravena široká nabídka alkoholických nápojů od tradičních pálenek, přes exotické rumy až k různým likérům. V naší vinotéce pak nalezne jak vína z Moravy, tak i celého světa. Z potravin zůstávají v oblíbenosti klobásky, uzená masa, sýry a různé pomazánky, a díky naší nové pekárně pak stoupá i oblíbenost našeho pečiva.

inzerce

Poctivé pivo!

RED MAX 14°
velikonoční speciál

Pivovar Kroměříž s.r.o. tel.: 737 261 251 obchod@pivomaxmilian.cz www.pivomaxmilian.cz

...když se chcete
dobře najíst!

KAVÁRNA "U PŘÍVOZU"
SPYTIHNĚV

SPECIALITA:
GRILOVANÁ KOLENA
a když se vás sejde víc...
GRILOVANÉ SELE,
KRKOVICE, KRŮTA...

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377
e-mail: info@kolena-spytihnev.cz

www.kolena-spytihnev.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

ZL BOWLINGY

BOWLING 9EVITKA
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

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. Václavika 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 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 ONDŘÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrt 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice – Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavika 336, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM
náměstí 3. května 1877, Otrokovice

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



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



HOTEL 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

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

HOTEL U BRÁNÝ
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 OCTARNA
Tovačovského 318, Kroměříž
Tel. 573 505 655, 724 505 655
www.octarna.cz



HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem
Tel. 573 393 111
www.brusenka.cz



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



HOTEL U VÝCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL KAVÁRNY

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
Vavřčková 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

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

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábřeží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov



e-pubs.cz

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA V BUSINESS LINE
Lorencova 3791, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavřčková 7074, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
náměstí 3. května 1302, Otrokovice

MOJE DÍLNA
kavárna & kreativní dílna
tř. 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.sluncecezlzn.cz



BAR AQUARIUM
Josefa Stancila 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 & KAFÁRNA MÁJ
nám. 1. máje 1605, Uherský Brod

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA POD VĚŽÍ
Masarykovo náměstí 165, Uherský Brod

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

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

KAVÁRNA TROBICA
Verbiřská, Uherské Hradiště
Budova Slovacké 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
tř. T. Bati 5359, Zlín

UH

ZL

UH

KM

VS

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIE ULICE
Tyršovo nábreží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

PIZZERIE, BAR, HERNA DUBLIN
Kaunícova 62, Uherský Brod

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN
Vavrečkova 7074, Zlín

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

DARY KRAJE
Kvitková 540, Zlín

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

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

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

MELADO S.R.O.
Průmyslový areál 127, Slavičín
Tel. 577 011 763, 777 905 910
www.melado.eu

QUICKDELI.CZ
OC Centro Zlín
Prodej chlazených jídel.

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

CHOCOMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

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

SÝROVÉ KRÁLOVSTVÍ LUCIA
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

U MLSNÉHO KOCOURA
Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

KÁVA – ČAJ
Ztracená 73, Kroměříž

PIVOVAR KROMĚŘÍŽ S.R.O.
Na Sádkách 2798/9, Kroměříž
Tel. 573 500 573, 797 990 600
www.pivomaxmilian.cz

QUICKDELI.CZ
Hulínská 1799, Kroměříž
Výroba chlazených jídel.

ROJAL CASH & CARRY
Hulínská 2322, Kroměříž

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

RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD
náměstí Práce 1099/1, Zlín

BOUJBOI BURGER
Kvitková 4352, Zlín

BRAZILEIRO
Kvitková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361

CANADA PUB
Gahurova 5265, Zlín

DOLCEVITA
náměstí Míru 12, Zlín

HARLEY PUB
Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT
Benešovo nábreží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PRÍVOZU
Spytihněv 473

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRÁK
Divadelní 1333, Zlín

RESTAURACE 9EVITKA
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 QUICKDELI
OC Makro Otrokovice

RESTAURACE LOKART
Lipa 300, Lipa u Zlína

RESTAURACE MYSLIVNA
tř. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lipa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA SPORT
U Zimního stadionu 4286, Zlín
Tel. 577 011 805
www.restauracenovesta.cz



RESTAURACE PICASSO
Broučková 5240, Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE U BARCUCŮ
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 STAŇKŮ
Lázně 47, Zlín – Kostelec
Tel. 577 914 248
www.restauraceustanku.cz

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN
Pasecká 4431, Zlín

RESTAURANT SYMFONIE
Augustiniánský dům, Luhačovice

SELSKÁ KRČMA
náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
tř. 2. května 1036, Zlín

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

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

BALONCENTRUM BŘESTEK
restaurant – penzion, Břestek 316

LA BRUSLA
Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPCÍN
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

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
Míšovská 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
Tel. 573 505 650, 724 505 655
www.octarna.cz

RESTAURANT BRUSENKA – PÁNSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem
Tel. 573 393 111
www.brusenka.cz

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

ZÁMECKÁ RESTAURACE HOLEŠOV
F. X. Rychta 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

MOTOREST U PELIKÁNA
Žašová 586
www.motorest-u-pelikana.cz



RESTAURACE U VÝCHOPŮ

Jasenice 596, Vsetín

RESTAURANT ALBERT MÁLEK

Přivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

Areál Rožnovské pivní lázně

ROZMARÝN RESTAURACE

Rokytnice 24, Vsetín

VINOTÉKY**BALKANEXPRESS**

Žarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN

Santražiny 5285, Zlín

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNA

náměstí Míru 9, Zlín

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN

Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

SLOVÁCKÁ VINOTÉKAMariánské náměstí, Uherské Hradiště  Tel. 774 087 654**VINOTÉKA RÁJ VÍNA**Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 201**GASTRO TIP SLOVÁCKO****BETA BZENEC**Hotel, restaurace & penzion
Náměstí Svobody 760, Bzenec
Tel. 518 385 084
www.hotelbeta.cz**VINAŘSTVÍ ŠKARECKÝ**Sokolská 703, Vracov
Tel. 725 456 727

www.vinarstvi-skarecky.cz

**VINUM MORAVICUM A.S.**

Vinařství a archivní sklepy

Horní náměstí, Bzenec

Tel. 737 557 040

www.vinummoravicum.cz

**GASTRO TIP BRNO****CUBANA – MUSIC A COCKTAIL BAR**

Jezuitská 3, Brno

RUDOLF JELÍNEK

Jezuitská 582/17, Brno

Podniková prodejna

RESTAURACE**BOULEVARD RESTAURANT**

Lidická 1861/12, 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

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**AKTUÁLNĚ Z AKC ČR, POBOČKY BRNO**

Naše pobočka se v lednu a únoru účastnila hned několika gastronomických akcí a další nás čekají. Pokračujeme také v organizování odborných seminářů pro naše členy.

V lednu jsme se prezentovali při akci Svatební dort roku v Praze a za našeho přispění se uskutečnila juniorská dortová show mezi gastronomickými školami ze Bzence a Horek nad Jizerou.

Následovala účast a organizace při akci GastroJunior Brno Bidvest Cup 2016 a podpora cukrářské akce v Jeseníku „O Priessnitzův dortík“. V závěru jsme úspěšně zrealizovali kurz Drátkování, který bude v květnu pokračovat.

Únor jsme začali kurzem Karamel a v dubnu připravujeme pro pokročilé Karamel II. Po krátké pauze jsme opět soutěžili ve Frydku-Místku při akci Podbeskydský Ještěr.

V březnu jsme partnery 14. ročníku soutěže cukrářů juniorů – Moravský pohár 2016 ve Bzenci a ve dnech **17. až 18. března** soutěže **Gastro Kroměříž 2016**.V plánu naší pobočky **do května** je i kurz Airbrush. Chystáme také seminář Soutěžní menu, který povede Roman Sejval a návštěvu čokoládovny v Maďarsku. Kontaktovat nás můžete na akcbrno2015@atlas.cz nebo na tel. 602 585 214.

Za tým AKC ČR, pobočka Brno, Eliška Dernerová

AdCamp 2016 OKOŘENÍ ŠÉFKUCHAŘ ZDENĚK POHLREICH



Již po sedmé přináší Centrum podpory marketingového vzdělání do Zlína jedinečnou Mezinárodní konferenci marketingu v turismu AdCamp 2016, která se zaměřuje především na destinační marketing, place branding a marketing služeb v turismu. Zlínské kongresové centrum se tak 14. a 15. dubna 2016 promění v inspirativní místo plné tematického know-how a praktických case studies, propojených tématem „LOVE FOR BRAND“ aneb Když se z vaší značky stává srdeční záležitost.

Chcete se dozvědět, jak se tvoří destinace snů? Jak vzbudit v návštěvníkovi pocit takové spokojenosti a nadšení, že propadnou vaší značce, či poznat provázanost kvality služeb s tvorbou legendárního „love brandu“? Tyto a mnohé další otázky zodpoví v průběhu letošní konference AdCamp 2016 špičkoví odborníci z celého světa i erudovaní profesionálové širokého spektra provázaných oborů.

V roli speciálního hosta se představí známý šéfkuchař **Zdeněk Pohlreich**. Svou pozornost zaměří, jak jinak, než na vnímání kvality, tentokrát však v souvislosti s budováním dobré reputace a také značky daného místa.

Dále se můžete těšit na **Malcolma Allana**, zakladatele britské agentury Placematters a jednoho z nejvýznamnějších specialistů na place branding. Do Zlína zavítá také **Gildo Seisdedos**, úspěšný autor mezinárodního bestselleru „How to Manage Twenty-First Century Cities“ a uznávaný profesor IE

Business School v Madridu. Z tuzemských odborníků přijala pozvání **Nora Dolanská**, jenž je od roku 2013 ředitelkou Prague City Tourism. Ze sousedního Slovenska pak přiveze inspiraci **Lenka Maťašová**, výkonná ředitelka nejnavštěvovanějšího turistického cíle – Regionu Vysoké Tatry.

Svémi přesně mířenými dotazy potrápí lektory oceňovaný televizní moderátor České televize, Daniel Stach.

Druhý den bude již tradičně věnován sérii **interaktivních** workshopů, kde si budou moci účastníci vyzkoušet řešení reálných case studies pod vedením tuzemských i zahraničních lektorů. A samozřejmě nebude chybět ani unikátní studentská sekce, v níž své síly změří reprezentanti vysokých škol se zaměřením na turismus, multimediální komunikace či regionální rozvoj.

Více informací a registrace na www.adcamp.cz



10% DPH NA TOČENÉ PIVO?



Asociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR) podporuje zavedení EET a zároveň dlouhodobě volá po snížení daňové zátěže podnikatelů v pohostinství. Návrh ministra financí Andreje Babiše byl však poměrně překvapivý, nicméně jej asociace vnímá jako snahu k podpoře pohostinství převážně na venkově. Přesto se AHR ČR domnívá, že by bylo mnohem systematictější a obhajitelné, přijmout návrh na převedení pokrmů a nealkoholických nápojů do této supersnížené sazby a pivo ponechat v sazbě základní.

AHR ČR dlouhodobě podporuje snahu Ministerstva financí a současné vlády k zefektivnění výběru daní a dalšímu snižování šedé ekonomiky. Elektronickou evidenci tržeb (EET) od počátku podporovala za podmínky snížené sazby DPH pro pokrmy v restauracích minimálně v sazbě 15% a aplikace EET na všechny subjekty přijímající hotovostní platbu. Tento krok vnímá jako příležitost ke zlepšení rovného postavení podnikatelů na trhu.

AHR ČR byla iniciátorem pozměňovacího návrhu pana poslance Františka Adámka (ČSSD) na převedení pokrmů a nealkoholických nápojů do 10% sazby DPH. Tento návrh nyní čeká na projednání ve třetím čtení v Poslanecké sněmovně. Od počátku jednání o zavedení EET volá AHR ČR po souběžném zrevidování sazeb DPH, které byly v období minulých vlád opakovaně navyšovány tak, že v současné době patří mezi nejvyšší v rámci členských zemí EU. Provozovny veřejného stravování a zvláště drobná pohostinství na venkově se v současné době pohybují na hranici ztrátovosti také díky neúměrnému daňovému zatížení, které je podhoubím pro růst šedé ekonomiky. Přesto nepatří restaurace a ubytovací služby mezi obory, které by byly hlavním zdrojem šedé ekonomiky a vykazovaly největší neochotu k daňovým odvodům. Mnohé obory, včetně stavebnictví, se pohybují v oblasti šedé ekonomiky mnohem výrazněji.

AHR ČR opakovaně vládě doporučuje snížení DPH pro pokrmy a nealkoholické nápoje v restauracích, alespoň na dočasné období do plného zavedení EET a jeho vyhodnocení, kdy by mělo, podle slov ministra financí, dojít k přehodnocení daňových sazeb v ČR. Z tohoto důvodu také přesvědčuje poslance o schválení výše uvedeného pozměňovacího návrhu pana poslance Adámka.

K samotnému záměru snížení DPH na 10% pro čepovaná piva:

- Tento návrh chápe AHR ČR jako snahu o podporu pohostinství zejména malých provozoven, jejichž hlavní prodejní komoditou je čepované pivo a AHR ČR i tuto snahu vítá. Tyto provozovny budou silně dotčeny hlavně připravovaným zákazem kouření, náklady spojenými s provozem a zavedením EET a v současné době také čelí výrazné krizi na trhu a každoročnímu poklesu tržeb. Zároveň ale tento návrh přináší další komplikace pro daňové subjekty a v rámci jedné komodity zavádí dvě rozdílné sazby.

- AHR ČR chápe tento krok spíše jako první pokus o přehodnocení sazeb DPH vládou za předpokladu, že dojde k navýšení výběru daní.

- Navrhované snížení DPH na 15% pro pokrmy a nealkoholické nápoje od počátku jednání s MF prosazuje a vnímá ji jako narovnání diskrepance, kdy od roku 2005 dotovali zákazníci a provozova-

telé restaurací tuto daň, neboť vstupy pro výrobu pokrmů byly daněny ve snížené sazbě (dnes 15%), zatímco samotné pokrmy byly po přidání lidské práce daněny v sazbě základní (tedy 21%). Tato změna se tedy pravděpodobně neodrazí v konečných cenách pokrmů, ale pouze narovná současné prostředí podnikání v gastronomii.

- Zavedení 10% sazby pro pokrmy v restauracích by naopak mohlo některým podnikatelům umožnit tento rozdíl promítnout do cen a některým provozům veřejného stravování i nadále podnikat a vytvářet další pracovní příležitosti.

- Dle AHR ČR se do budoucna nabízí spíše myšlenka zjednodušení současné struktury DPH na základní a sníženou sazbu s tím, že snížená sazba by byla např. 12% a to na všechny komodity, které dosud do snížené sazby patří a na pokrmy a nealkoholické nápoje v restauracích. Za situace, kdy se zefektivní celkový výběr DPH, by to byl logický krok, který by v konečném důsledku oživil celkovou ekonomiku v ČR.

AHR ČR bude i nadále pokračovat v předkládání argumentů a snaze vytvářet rovné prostředí pro podnikání a zároveň snížit celkovou daňovou zátěž podnikatelů v oboru hotelnictví a gastronomie. Budeme rádi, pokud se s námi podělíte o své zkušenosti a názory na toto téma.

Text: Václav Stárek

BÝT BARMANEM NENÍ NIC JEDNODUCHÉHO ZÁKLADEM JE VZDĚLÁVÁNÍ



Legendární pražský Bugsy's bar loni oslavil kulaté dvacáté narozeniny. První podnik, který do Česka přinesl koncept opravdového a moderního baru světové úrovně, je stále v mnoha směrech unikátem. A to především výjimečně nízkou fluktuací personálu a propracovaným vzděláváním personálu. Víte, kolik dřiny člověk zažije, než se tady stane profi barmanem a získá tak právo nosit k pracovnímu úboru šráky?

„Za ty dlouhé roky jsme si vypracovali poměrně složitý a náročný proces teoretické i praktické přípravy,“ přiznává majitel Bugsy's baru **Václav Vojtíš**. Někteří barmani tomu dokonce říkají „Vysoká škola barmanská“.

Profesní postup tu trvá roky. Nováček musí ovládnout veškeré koktejlové receptury, načerpat znalosti o historii barmanství, naučit se dávat první pomoc, pochopit systém únikových východů a mnoho dalšího. Pokud to dotáhnete až k několikadenní barmanské zkoušce a úspěšně ji složíte, můžete si na směnu obléct šle – stal jste se barmanem.

Takovým vlastním vyspělým vzdělávacím sys-

témem se však může pochlubit jen velmi málo podniků působících v českém pohostinství. Na to se snaží reagovat Česká barmanská asociace, která je profesní organizací pracovníků působících v nápojové gastronomii.

Ještě letos by asociace měla v Brně otevřít Národní vzdělávací centrum – nejdůležitější projekt v její novodobé historii. V tomto „středisku vědomostí“ české nápojové gastronomie budou získávat dovednosti pro správný výkon své profese tisíce barmanů, baristů, pivních i čajových specialistů z podniků po celém Česku.

O tom, že nejde o špatný nápad, nepochybuje ani Václav Vojtíš. Jakmile se o záměru vybudovat



centrum dozvěděl, neváhal a rozhodl se na dostavbu půjčit vlastní peníze. „Líbí se mi ambice vytvořit funkční věc pro nás, lidi působící v gastronomii,“ vysvětluje.

Vzdělávací centrum nabídne několik výukových a tréninkových sálů, barmanskou knihovničku i muzeum. Budou se v něm pořádat také zajímavé akce pro odborníky i širší veřejnost.

NETLAČME NA HOSTA ZKAZÍME TÍM DOJEM Z NÁVŠTĚVY



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

Občas se setkáme v pohostinství se situacemi, které nelze nazvat jinak než nátlakem na hosta. Je tak mnohdy činěno v dobré víře a představě o tom jak, správně prodáváme své zboží. Bohužel v pohostinství prodáváme především službu a kromě zboží, je její nedělitelnou součástí atmosféra. Až se na jazyku rozplynou všechny chutě pokrmů i nápojů, je to právě atmosféra podniku, která se promění v kladnou emoci – zážitek. Tento dojem v hostu setrvá mnohem déle než pocit sytosti. Udělejme tedy pár kroků k tomu, abychom nebyli jenom prodejci usilující o co největší obrát, ale abychom vytvořili opravdu příjemné prostředí. Ctěme fakt, že v pohostinství jsme povýšili zákazníky na hosty. V moderním marketingu usilujeme o vztah se zákazníkem. Vždyť stálý zákazník – štamgast, je ta nejvyšší možná úroveň obchodního vztahu. Zamysleme se nad chybami, jichž se díky komunikaci dopouštíme a pojďme se podívat na situace, ke kterým dochází v našich gastronomických podnicích. Zde jsem si dovolil vymezit několik „kritických bodů“ v komunikaci.

USAZENÍ HOSTŮ

Pohodovou atmosféru podniku utváříme již při příchodu a začíná jak jinak než uvítáním hosta. Naši hosté přichází do podniku s různými představami o konzumaci a právě tyto jejich představy bychom měli zjistit krátkým neformálním rozhovorem. Jeho cílem by mělo být dozvědět se, zda host chce sedět v kuřácké či nekuřácké sekci, přišel se najíst nebo jen na kávu a bude-li sám nebo ve větší společnosti. Právě na základě těchto zjištění můžeme hostu nabídnout vhodná místa, jeden z prvních předpokladů spokojenosti. Tyto otázky vyžadují empatii a vhodný tón dotazování, na místě není lakonické vyjadřování. Rozhovor musí mít charakter nabídky. Není-li tomu totiž tak, hrozí, že host nepochopí důvod našeho dotazování a má pocit manipulace. V horším případě nabyde dojmu, že o něj bez patřičné konzumace podnik nestojí nebo je

„hostem druhé kategorie“. Naprosto nevhodná a manipulativní otázka, která v našich restauracích přichází často bezprostředně po pozdravu je proto: „Budete jíst“?

Výborně si v této komunikaci vedou ty podniky, které si mohou dovolit zaměstnat hostesky.

OBJEDNÁVKA NÁPOJŮ

Obsluha přichází s jídelním lístkem a dotazem: „Dáte si k pití?“ Je zřejmé, že tato formulace je přinejmenším nešťastná. Nutí hosta vybrat si nápoj bez rozmyslu a bez ohledu na charakteristické vlastnosti pokrmu. Tak stručná otázka navíc postrádá jakoukoliv nabídku. Jakoby snad ani nabídka neexistovala a my se opět ocitli v restauraci III. cenové skupiny kam se chodilo především na pivo. Spokojenost hosta byla často charakterizována slovy: „Ještě jsem ani neseděl a už stálo pivo“. Bohužel ani dnes o snoubení pokrmů a ná-

pojů, jednomu z vrcholných umění gastronomie, nemůže být řeč. A je více než pravděpodobné, že dotaz „dáte si...“ v hostu neevokuje možnost objednat si aperitiv. Řešením je školení personálu v oblasti abseilingu a aperitivem by nabídka restaurace měla začít.

DOPŘEJME HOSTU PROSTOR A POHODU

Příčinou k nespokojenosti hosta je personálem špatně pochopený abseiling. Namísto umění nabídnout konkrétní pokrm, např. moučník s tím správným obchodnickým komentářem o jeho chutnosti, čerstvosti a výjimečnosti se obsluha omezuje jen na otázky: „Ještě nějaké přání“ případně „Dáte si ještě něco“. V některých podnicích v poměrně krátké frekvenci uslyší host tuto větu hned několikrát za večer. A to vždy, když obsluhující usoudí, že si u stolu už dlouho neobjednali. Více na www.stamgastagurman.cz/blog

MEDOVNÍK KRÁLOVSKÝ

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

uděláme Vám to i venku...

zahradní párty
firemní akce
svatby

SPIRIT CATERING

www.spiritcatering.cz

NENECHTE SI UJÍT! NEVĚSTY A SVATBY V DIVADLE

Co všechno předchází nejkrásnějšímu dni v životě ženy? Jak může vypadat ženichovo svatební ráno... A jak to vypadá, když se nevěsta stane prodanou? Poučení, inspiraci a hlavně dobrou zábavu vám přináší ve svých hrách Městské divadlo ve Zlíně.



PRODANÁ NEVĚSTA

Opera, které budete rozumět.

Režie: Jan Antonín Pitínský

Slavnou „Prodanku“ zná kde kdo. Ale jak dobře? Nebojíte se trochu toho, že je to opera? U nás ve zlínském divadle nemusíte. Hrajeme ji totiž tak, že jí budete rozumět.

Uslyšíte všechny známé melodie: Proč bychom se netěšili (v podání nejen herců, ale i zaměstnanců divadla), Dobrá věc se podařila, Milostné zvířátko a další. V představení zazní v invenčním komorním hudebním aranžmá, jehož autorem je hudební skladatel Mario Buzzi. Ale to není zdaleka vše! Nebudete připraveni ani o atmosféru pouti a komediantů,

ani o situace, v nichž české „pivečko“ je nebeský dar.

Ryze herecké výstupy se mísí s hudebními, recitativy jsou střídány voicebandem, těšit se můžete na prvky tance i nového cirkusu. V režii Jana Antonína Pitínského vám chceme dokázat, že příběh Jeníka, Mařenky, Vaška, rafinovaného dohazovače Kecala a dalších postav se může klidně odehrávat v současnosti, nebo v době jen nedávno minulé. Že k příběhu patří přirozeně veselé a komické, tak i smutné a vážné tóny. Že Prodaná nevěsta nezestárla.

DOKONALÁ SVATBA

„Nechval dne před obřadem!“

Režie: Michaela Doleželová a Roman Vencel

ÚSPĚCH NA GRAND FESTIVALU SMÍCHU V PARDUBICÍCH

Svatební den – ráno. Billovo svatební ráno. Bill je ženich. Minulý večer zapíjel svobodu s kamarády v hotelu. Něco je špatně. Něco je jinak. Bill se probouzí v úplně jiném svatebním apartmá. Ba co hůř – vedle úplně jiné dívky! Co se dělo probouha minulou



noc? Není čas vzpomínat – na dveře už klepe Billův svědek. A za chvíli... jeho nevěsta. Svět kolem Billa se mění v tobogán. Nabírá nezastavitelnou rychlost. A jak to všechno dopadne? Vezmou se?

Situační komedie současného britského dramatika o tom, že pravá láska nakonec zvítězí, akorát se musí zjistit, která to je, rozesmává hlediště celé Evropy již 20 let.

VZPOURA NEVĚST

„Láska je hezká věc. Ale řízek je řízek.“

Režie: Janka Ryšánek Schmiedtová

Vítejte v agentuře Beremese.cz – tradice, profesionalita, pozitivní reference! Budete-li se vdávat, nesmíte zapomenout na nic důležitého: sladit kytičky s kravatou ženicha, objednat koláčky a hlavně získat duševní klid a vyrovnanost. Na to i mnohem víc je doktorka Zapletalová číslo jedna. Navštivte její psychologický výcvik „Já na to mám!“ zaměřený na zvládání stresu, osobnostní rozvoj a vztahové poradenství. Co všechno předchází tomu nejkrásnějšímu dni v životě ženy? Není toho málo!

JSEM VELMI, ALE VELMI ŠPATNÝ KUCHAŘ

Říká, že oblek šitý na míru je jako úžasný kulinářský zážitek. Provozuje módní krejčovský salon ve Zlíně a má i zkušebnu – kancelář v hlavním městě pro pražské zákazníky. Když s ním mluvíte, tak cítíte, že poctivé řemeslo ještě žije, že zákazník je pán a slovo služba souvisí se slovem „sloužití“. Obléká také hlavu státu – prezidenta Miloše Zemana. Řeč je o krejčí Jaroslavu Mejtovi, který má rád svou práci, ale také dobré jídlo a pití.

Vaříte? Co nejraději? A co se vám moc nedaří?

Mohu říct, že ovládám spoustu činností a řemesel, ale bohužel vaření mezi ně nepatří. Přes veškeré snahy mých kamarádů jsem velmi, ale velmi špatný kuchař. Nedaří se mi snad úplně všechno. Jediné co opravdu zvládnou, je vývar a pak oblíbené palačinky z dětství.

Co vám nejvíce chutná?

Mám rád téměř všechna jídla. Ale jídlo by mělo být dobře připravené a v příjemném prostředí. Rád dávám přednost italské kuchyni, obecně můžu říct, že kuchyni lehké, rozmanité a chutné. I když přiznám se, v Thajsku jsem si oblíbil smažené červy a kobylky.

Proč by si měl nechat muž ušít oblek, když jsou plné obchody zboží?

Odpovím průměrem vhodným pro tento časopis. Párek s hořčicí a rohlík je taky pokrm. Ale srovnat jej s perfektně připraveným menu – vzhledově a chuťově vyváženým jídlem, je přeci jenom podstatný rozdíl. Navíc, pokud je takové jídlo servírováno v příjemném prostředí s kvalitní obsluhou, je přímo labužnickým zážitkem.

Takový je i rozdíl mezi oděvem konfekčním a šitým přímo na míru a přání zákazníka. Je to o pocitu, kvalitě a péči o zákazníka. Párkem se taky nasytíme, ale dobrá večeře ve výborné restauraci přináší i něco navíc – neopakovatelný výjimečný zážitek. A tak je to i s oblekem. Je to o pocitu! Dopřát si jednou za čas ten luxus a nechat se hýčkat.

Jak poznat, kdo má oblek šitý na míru, kdo koupil v konfekci?

Kdo jednou měl oblek šitý na míru, přímo na přání, pozná ten rozdíl okamžitě. Stejně jako je rozdíl v jídle, které si dáme v závodní jídelně a třeba zapékané brambory v ZIZI BARU v Praze. Mimo chodem, tam jsem měl dnes skvělé zapékané brambory. Celá věc je tedy především o pocitu, o tom, že je oblek všestranně vyvážený na postavu, zákazník se účastní samotného zrodu, ovlivňuje proces tvoření, zvýrazní se přednosti postavy, zpracuje se tak, že je jako druhá kůže, kterou člověk ani nevnímá. Je to jako úžasný kulinářský zážitek, na který se potom dlouho vzpomíná. Když uvidíte oblek na míru a přání zákazníka, poznáte, že je dělaný jen a jen pro něj.

Jaké služby a sortiment mohou očekávat ve vaší zlínské prodejně?

V naší prodejně se snažíme uspokojit zákazníka v celé škále jeho potřeb. Protože většina mužů nerada tráví svůj čas v obchodech, nabízíme celý sortiment služeb pro muže na jednom místě tak, abychom ušetřili jejich čas. Máme širokou škálu společenských obleků, volnočasové módy tzv. casual pro dennodenní použití, boty, pláště, košile, spodní prádlo, doplňky, pokrývky hlavy i módní ponožky. Je samozřejmé, že konfekční oblečení je typizované na průměrnou postavu, kterou ale skoro nikdo nemá. Proto oděv odborně upravíme na tělo a pro potřeby konkrétního zákazníka.

Šijete také pro známé osobnosti. Prozradíte, pro kterou bylo nejnáročnější ušít oblek?

Nedá se říct, že známá osobnost je náročnější než „méně známý klient“. Ke všem se snažíme přistupovat stejně. Všichni jsou naši vážení klienti, kteří nás živí, a také musí dostat stejnou péči. Spíše je to o atypičnosti té které postavy, kdy některá je hodně komplikovaná svým rozložením než jiná. Obléknutí takové postavy je spíše pro nás určitou výzvou, jestli to zvládneme. Vždy je to intenzivní práce, ale prozatím to vždy dopadlo dobře.



FALEŠNÝ SVATEBČAN MŮŽE ZACHRÁNIT NEJEDNU SVATBU

Svatba – někoho toto slovo děsí, jiný je z něj skoro v extázi. Ať už to máte tak nebo tak, vypořádat se s jedním z nejdůležitějších dnů v životě vám může pomoci speciální agentura. A nejen to.



Každý ji chce mít perfektní. Každý touží, aby v tento den všechno klaplo. A každému s ní může pomoci specializovaná agentura. Protože, ruku na srdce, rozbitá sklenička a rozsypaná rýže už dnes nikoho moc neuspokojí.

O tom, jaká bude vaše svatba, rozhodujete jen a jen vy. Přesto dnešní satební agentury nabízí různé služby, které vám mohou osudový den nejen vyšperkovat, zpříjemnit, ale i zajistit, aby bylo vše naprosto v pořádku. Zkuste se tedy obrátit na odborníky. Pomůžou vám s výběrem místa, oblečení, výzdoby jídla, ale i zábavy. Některé agentury nabízí i něco navíc. Jednou z novinek je třeba tzv. **falešný satebčan**. Co to je a k čemu slouží? Asi na každé satebce se najde člověk, většinou starší, který ostatní neustále nudí svými dlouhými a nudnými historkami či vzpomínkami. Jak z toho ven? Agentura vám dodá člověka, který bude vypadat jako jeden ze satebčanů. A ten, vyzbrojen informacemi o daném potíživostvi, se mu bude celý večer věnovat. Poslouchat ho, zúčastněně přikyvovat a smát se jeho žertům. Díky falešnému satebčanovi budou mít všichni ostatní klid a dotyčná osoba bude nadšená z pozorného posluchače. A to je, vážení, často za všechny peníze...

POZOR NA NEVKUSNÉ HRY A ZVYKY

Svatbu krom špatné organizace mohou pokazit nevhodné hry a nevkusné zvyky. „Pamatuji si, že coby svědek jsem organizovala svatbu svého bratra. Hosté přinesli pěkné dary, nechali dost peněz u šrankování. Pak mi ale kterási tetička dala do ruky klobouk, že mám vybírat mezi hosty další peníze. Bylo mi hanba a odmítla jsem. Podívala se na mě jako na neschopnou nánú a já ji za chvíli přistihla, jak sama vybírá. Bylo to nesmírně trapné,“ vylíčila jednu vzpomínku Pavla F.

Krom nesmyslného ožebračování hostů můžou přinést trapné chvíle i různé zvyky – stahování podvazku nevěsty zuby ženicha, společné pojídání polévky nevěstou a ženichem děravou lžičkou, povyk falešné milenký apod.

Svatebčané si občas poněkud masochisticky připravují i rádoby veselé hry – tanec nevěsty a ženicha se syrovým vajíčkem, tančení se židlemi nebo hra na mrkanou. Jen málokdo dnes ví, že právě tyto a další hry mají dlouhou historii. Pochází z dávných časů, kdy se věřilo, že pokud satebčané dostatečně „potrápí“ novomanžele, zlým duchům se novomanželů zžele a nechají je na pokoji. Z toho samého důvodu auta na satebách troubí a chystají se různé bláznivé a veselé dekorace, které mají za úkol odpudit zlé duchy. Je jen na vás, jak moc chcete trápit sebe i druhé nebo se naopak dobře bavit a mít celý život pěkné vzpomínky.

SVATEBNÍ SVÍČKOVÁ JE KLASIKA NECHTE SE INSPIROVAT SVATEBNÍM MENU



Hotel Pohoda, Luhačovice

www.pohoda-luhacovice.cz



Předkrm

Marinovaná červená řepa s farmářským bio sýrem, restovanými semínky, oříšky a sušenými švestkami

Polévka

Slepičí vývar se špenátovou raviolou, kořenovou zeleninou a játrovou sedlinou

Hlavní jídlo

Rolovaná kuřecí prsa se šalvějí, bramborové pyré s mladým hráškem a karamelizovaná karotka s římským kmínem

Dezert

Svatební dort

Zámecká restaurace Holešov

www.zameckarestauraceholesov.cz



Aperitiv

Sekt Bohemia Demi Sec (BRUT)
Cinzano Bianco s citronem

Předkrm

Kuřecí koktejl (banketka)
Prosciutto crudo se žlutým melounem (banketka)
Marinovaný losos Gravlax, toust
Králíčí paštika Zámecká, náš chléb
Kozí sýr v ořechové krustě, celerová remuláda, řepné carpaccio, vinná redukce

Polévka

Slepičí vývar s masem a domácími nudlemi
Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi

Hlavní chod

Svíčková hovězí pečeně, houskové a karlovarské knedlíky (citron, šlehačka, brusinky)
Kuřecí Supreme plněný sušenými rajčaty, mozzarelou a bazalkou, balený ve schwärzwaldské šunce, bramborové pyré, grilovaná zelenina
Vepřová grilovaná panenka v úpravě sou-vide, opékané rozmarýnové brambory, grilovaná cuketa, bylinková omáčka dvě barvy, salátek samostatně servírovaný

V restauraci připraví i jiné satební menu, včetně rautu, dle přání snoubenců.

SLADKÉ ŠATY PODLE MÓDNÍ NÁVRHÁŘKY

Soňa Solařová (PASIÓN, s. r. o.) uspořádala veřejné finále cukrářské soutěže Svatební dort roku 2016, na jehož zahájení byl představen cukrářský výrobek ve tvaru ženy oblečené ve satebních šatech.

Nevěsta z cukru je vysoká 162 cm, přes prsa má 76 cm, obvod jejího pasu je 55 cm a přes boky měří 80 cm. Je dílem autorky Pavlínou Loučkové (Kloboučkovice dortíky), Stáni Mutlové (Punk-RockCakes) a Hanky Rawlings (Hana Rawlings Cake Design), které jsou zároveň porotkyněmi soutěže. Práce na tomto díle v rozsahu cca 300 hodin čistého času probíhaly od září 2015 v sídle firmy Kloboučkovice dortíky ve Veleni. Sladké šaty jsou zhotoveny podle skutečného modelu módní návrhářky Soni Hlaváčkové z cukrářské modelovací hmoty a fondánu technikami modelování, airbrush, jedlá krajka, trezírovací techniky, zdobení bílkovou polevou a ruční dokreslování. V současné době jsou k vidění v celoročně otevřeném Muzeu rekordů a kuriozit Pelhřimov.



U STAŇKŮ VÁM PŘIPRAVÍ SVATBU SNŮ NA KTEROU SE NEZAPOMÍNÁ



Už mnoho let se starají o svatební hosty majitelé Restaurace U Staňků ve Zlíně-Kostelci. A je to znát. Hosté zde nacházejí krásné prostředí, rodinnou atmosféru, ale hlavně perfektní a profesionálně zvládnuté služby. A to rozhodně v dnešní době není standard.

V SALÓNČÍCH VÁM HORKO NEBUDE

Jsou situace, kdy se svatebčané pěkně zapotí. Tu u krájení dortu, u vzájemného požívání polévky či u tance. Toto se ale nikomu U Staňků nestane. Nabízí totiž hned dva klimatizované salóňky s vlastním vstupem i venkovním posezením. Jsou zařízeny útulně, ale zároveň i moderně a s neobyčejnými dekoracemi. Majitelé restaurace Michal a Petr Staňkovi vychází svatebčanům ve všem vstříc, takže si hosté mohou zvolit i barevné ladění salóňku a vyberou si květinovou výzdobu. Jak říkají, ke každému zákazníkovi přistupují s individuální péčí.



KDYŽ LÁSKA PROCHÁZÍ ŽALUDKEM

Aby byl svatební den opravdu nezapomenutelný, musí být vše dokonale připraveno. A k pořádné svatbě patří i dobré jídlo a pití. U Staňků to moc dobře vědí. Proto mají připravený jídelníček tak, aby si z něj mohl vybrat opravdu každý. Samozřejmostí je předkrm, polévka, hlavní jídlo a zákusek. Vybrat si můžete i z široké nabídky teplých a studených rautů.

PŘÍKLAD SVATEBNÍHO MENU:

Předkrm

Hovězí roastbeef nakrájený na jemné plátky s rukolou a bagetkou

Polévka

Hovězí vývar s velkými játrovými knedlíčky, masem a domácími nudlemi

Hlavní chod

Telecí kýta špikovaná slaninou na červeném víně a kořenové zelenině, šťouchané brambory s cibulkou na másle a anglickou slaninou, zeleninová obloha

Teplý raut

Vepřová grilovaná kýta podávaná celá na stojánku s obsluhou kuchaře

Studený raut

Francouzské sýry (Picandou, Camembert, Munster, Reblochon de Savoie, Comté, Fourme D'Ambert)

Restaurace u Staňků

Lázně 47, Zlín-Kostelec

tel: +420 577 914 248

www.restauraceustanku.cz

inzerce

Text a foto: PR



www.restauraceustanku.cz

DOKONALÉ
MÍSTO NEJEN
PRO VAŠI
SVATBU

SVATBA JAKO V POHÁDCE TROCHU JINAK

S koordinátorkou svatební agentury Juliana Blankou Červenákovou jsme hovořili o akci Svatba jako v pohádce, kterou už několik let tato agentura pořádá. Jaké změny a novinky se chystají? A co by poradila budoucím novomanželům?

Vaše svatební agentura Juliana pořádá už několik let pravidelně akci Svatba jako v pohádce, chystáte pro letošek nějaké změny?

Ano a velké. Letos bude Svatba jako v pohádce poprvé na výstavišti Floria v Kroměříži a poprvé za 13 let nebude 1. května, jak byli návštěvníci zvyklí, ale na podzim 22. října. S novým místem jsme mohli změnit i datum, které je lepší jak pro vystavovatele, tak pro snoubence, kteří plánují svatbu.

Proč jste přesunuli akci ze zámku na Výstaviště Floria Kroměříž?

Náš loňský 12. ročník už překročil kapacitu Arcibiskupského zámku v Kroměříži. Na výstavišti budou mít vystavovatelé větší možnost interakce s návštěvníky a všichni lepší zázemí. Loňských 1300 návštěvníků a 60 vystavovatelů nebude na výstavišti žádný problém, jelikož zde pořádají akce i pro 60.000 lidí. Nebudou zde platit žádná omezení u ochutnávek dortů, masových a jiných specialit. Restaurace budou moci opravdu ukázat svoji nabídku se vši parádou. Stejně tak i kosmetičky, zlatníci, fotografové a další.

Jaké novinky na výstavišti letos nabídnete návštěvníkům Vaší akce?

Inspirace bude zachována, získá ovšem širší záběr. 13. ročník Svatby jako v pohádce bude totiž pořádán v rámci výstavy EXPO KROMĚŘÍŽ, která se zaměří nejen na svatby, ale také zdraví a krásu. Návštěvník bude moci ochutnat různé lahodné pokrmy, smoothies, seznámit se s nejnovějšími kuchařskými trendy nebo si přímo na místě vyzkoušet líčení, nechat si poradit ohledně účesu, zdraví, životního stylu, váhy, jídelníčku atd., a to vše svým způsobem ke svatebním přípravám patří. Bude to ale zajímavé pro širokou veřejnost a nejenom pro snoubence. Letos poprvé se hlavní přehlídky zúčastní také více svatebních salonů a nejen náš salon Juliana.

Mění se nějak požadavky snoubenců?

Jsou náročnější nebo naopak skromnější?

Přirozeně jsou náročnější. Záleží jim nejen na tom, aby dobře vypadala nevěsta, ale i ženich, který býval v minulých letech spíš opominán. Také se více snaží o originalitu hostiny. Jak po



vizuální stránce, tak i po stránce chuťové. Ne že by odzvonilo tradiční svíčkové, ale jako koordinátorka ochutnávám na svatbách čím dál tím kreativnější pokrmy.

Jaký je zájem o půjčování svatebních a společenských šatů.

Chystáte něco nového?

Vzhledem k tomu, že nevěsty dávají čím dál více přednost kvalitě, rozhodli jsme se rozšířit naši nabídku luxusních šatů americké značky Jasmine Bridal a stali jsme se výhradními distributory této značky v ČR a na Slovensku.

Pokud byste se měla sama vdávat, na co byste si dala určitě pozor?

Rozhodně bych nepodcenila plánování. Když už bych neměla koordinátora, určitě by naši svědci byli seznámeni s tím, jak si náš svatební den představujeme, abychom se vyhlí zmatkům a nepříjemnostem ve svatební den, kdy už se nedá nic napravit či zopakovat...

Text: red



Svatební salon Juliana

Luxusní svatební a společenské šaty

Moravská 3232, KROMĚŘÍŽ
www.svatbysjulianou.cz

Jasmine Premium Dealer pro ČR a SR



PRONÁJEM LUXUSNÍCH LIMUZÍN LINCOLN S ŘIDIČEM
svatby, oslavy, výročí, narozeniny, nevědní dárek vašim blízkým

+420 577 200 057, +420 777 859 881
www.lincolnzlin.cz

SVATBY VE VINICI JAKO TREND DNEŠNÍ DOBY

Doba se mění a stejně jako se dnes už nenosí škrobené sukně, nenosí se už ani svázané svatební obřady na předem určených místech a následné oslavy pod nánosem pozlátka a šlehačkových dortů. Dnešní snoubenci si rádi vybírají netradiční místa, a stejně rádi se bouří proti křenové rolce a klasické svíčkové během slavnostního oběda.

Jak se tak zdá, svatba už je v dnešní době nadobro vysunutá za dveře oddací síně a hledá si svou cestu k jiným lokalitám, mimo jiné i do vinice. Proč? V dnešní době, kdy můžete téměř cokoliv, chtějí mít klienti volnou ruku i při výběru scénérií a atmosféry jednoho z největších dnů ve svém životě. Poměrně často si snoubenci zvolí jako svou svatební lokalitu vinici nebo přímo vinařství – toto místo je vyhledávané díky své neformální atmosféře, naprosté volnosti, co se koncepce a scénáře celého dne týče, a v neposlední řadě zajisté také díky stále stoupající oblíbenosti vína, které se v poslední době stalo přímo životním stylem.

Výhodou je také celková uvolněnost takovéto svatby, v jednoduchosti je totiž krása – vinice v plné síle s dozrávajícími hrozny, všudypřítomnou zelenou barvou a často také s krásnými výhledy do okolí, je místem přímo kouzelným, jehož přirozenou krásu podtrhnou jemné dekorace. Stačí si představit pohodovou párty v příro-

dě doplněnou desítkami svíček, dobrým jídlem a vynikajícím vínem, ke kterému to nemáte díky blízkosti vinařství nikdy daleko, a když už vás od tance bolí nohy, jednoduše zujete střevíčky a tančíte bosky ve večerní rose.



MARIE ŠOTKOVSKÁ

Je spolujitelkou agentury weWine, která organizuje firemní akce, teambuildingy a svatby ve vinici. Víno a dobrá zábava jsou její vášní, ráda hledá cesty, jak je propojit v neobvyklých kombinacích, jednou z nich jsou právě svatby ve vinici.

Text a foto: Marie Šotková

inzerce



HOTEL POHODA
★★★★

**JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.**



**U NÁS BUDE
VAŠE SVATBA
V POHODĚ**

Salonky až pro 100 hostů

Pohodové ubytování

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

CO SNOUBENCI NEJVÍCE POPTÁVAJÍ? CO JE AKTUÁLNĚ IN A TRENDY?

BLANKA ČERVENÁKOVÁ SVATEBNÍ KOORDINÁTOR

Snoubenci poptávají koordinaci u intimních svateb s počtem 30 i dokonce 20 hostů. Chtějí si svatbu se svými nejbližšími užít a přejí si, aby celý den proběhl bez zbytečných prostojů a chaosu. Nevěstám také více záleží na tom, jak vypadá jejich ženich. V našem salonu má největší úspěch modrý slim oblek s francouzskými rozparky. Pánové hodně oblékají motýlky a kšandy. Celkově je satební móda uvolněnější. Co se týče výzdoby, je letošním hitem barevná kombinace pastelové růžové a modré. Také vše blyštivé ve stylu Velkého Gatsbyho.



MARTIN LYSÁK FOTOGRAF A KAMERAMAN



Trend ve satebním videu i fotografii je úzce spjat s technickým vývojem nejen foto a video techniky, ale i počítačových a televizních technologií. V poslední době je stále více požadován videozáznam ve formátu K4, který postupně překonává více známé Full HD rozlišení.

Snoubenci stále častěji požadují komplexní služby spočívající ve sjednocení vizuálních stylů. Patří zde například originální satební oznámení, pozvánky ke satebnímu stolu, případně označení zasedacího pořádku u satební tabule, vytvoření stylových fotografií, videa a bookletů na různé mediální nosiče. Vizuální styl je často ovlivněn inspirujícími místy, kde se satební obřady a hostiny odehrávají. Místem satebních obřadů se stále častěji stávají prostory, které jsou jim nějakým způsobem blízké – obřady v přírodě, kostelech, hradech, zámcích, v zahradách u rodinných domů a v posledních letech se obřady konají i v kreativních prostorech restauračních zařízení.

Ing. PETR HRABEC OBCHODNÍ ŘEDITEL KLENOTNICTVÍ



Letošní sezóna navazuje v trendech na loňskou sezónu. V kurzu jsou kombinované zlaté snubní prsteny v bílo žlutém či bílo červeném provedení. U dámských prstenů postupně narůstá počet kamenů. Na druhou stranu se postupně vytrácí celožluté prsteny. Pro mne osobně je nejvíce potěšitelný fakt, že si lidé čím dál více potrpí na špičkovou kvalitu a obsluhu.

MICHAL GAJA DJ



V otázce hudebního programu nejsou žádné změny. Pořád platí, že dobrý DJ musí zahrát vše od oldiesek, přes české hity až po současné novinky. Čím dál více se ovšem DJ zapojuje do role neoficiálního moderátora večera, v kurzu jsou různé společenské hry a zábavné akce pro satební hosty.

Nejčastější dotaz je – zvládnete zahrát vše? Máte i dechovku či cimbál? Poraďte nám se soutěžemi a volnou zábavou? Takže jak už jsem řekl, zkušený DJ se stává jakýmsi poradcem a spoluorganizátorem večera.

inzerce



ZÁMECKÁ RESTAURACE HOLEŠOV

BUĎTE V KLIDU! MY SE O VÁS POSTARÁME...

OSLAVY – SVATBY – FIREMNÍ AKCE



Rezervace: 775 573 099 nebo 773 757 983

Zámecká restaurace Holešov
náměstí F. X. Rychtra 190, Holešov
www.zameckarestauraceholesov.cz



OCTARNA
hotel a restaurant
★★★★

Svatby v romantickém prostředí

obřad pod širým nebem nebo v kapli

hostina v sále i salonku



restaurace • ubytování • catering

Hotel Octárna, Tovačovského 318, Kroměříž
tel. +420 573 505 650, mob. +420 724 505 655

www.octarna.cz

Garden Food Festival



Za dobrým jídlem
i zábavou opět
do Olomouce

14.–15. 5. 2016
OLOMOUC

Zvýhodněné
vstupné již
v prodeji

CO VÁS ČEKÁ?

- dvacet vybraných restaurací z Olomouckého kraje
- zajímavé tuzemské i zahraniční kuchyně
- netradiční delikatesy, nové trendy v gastronomii
- vybrané regionální potraviny a značky
- pивní speciály, lahodná vína, prémiové destiláty
- špičkoví šéfkuchaři, odborníci a osobnosti na pódiu
- program pro dětské návštěvníky

NEBUDOU CHYBĚT:

Regionální kuchařské špičky Jaroslav Klár, Přemek Forejt, Tomáš Levý, „lanýžový kuchař“ Radim Svačina nebo „Chilliman“ Tomáš Nový. Hvězdou sobotního programu bude spisovatelka a moderátorka Halina Pawlowská. Nedělní program vyvrcholí kuchařskou exhibicí Zdeňka Pohleicha, kterému bude stejně jako loni asistovat Eliška Bučková.

VSTUPENKY:

Vstupné v předprodeji: 100 Kč / 350 Kč vstup + 10 greší (festivalová měna). Vstupné na místě: 150 Kč / greše budou k dispozici v areálu. Zajistit si zvýhodněné vstupné v předprodeji můžete prostřednictvím sítě Ticketstream nebo osobně v Infocentru (podloubí olomoucké radnice) a v Bounty Rock Café na třídě Kosmonautů v Olomouci

www.GardenFoodFestival.cz

Pod záštitou:

ministra zemědělství Mariana Jurečky



hejtmana
Olomouckého kraje



primátora
města Olomouce



KRAJSKÁ HOSPODÁŘSKÁ
KOMORA OLOMOUCKÉHO
KRAJE



OKRESNÍ HOSPODÁŘSKÁ
KOMORA OLOMOUC

partneři



mediální partneři



BRNO 96,4 FM
OLOMOUC 97,1 FM
VYŠKOV 96,4 FM
PROSTĚJOV 90,0 FM
PŘEROV 95,4 FM
ZLÍN 105,4 FM
KROMĚŘÍŽ 93,1 FM
ŠUMPERK 90,0 FM

POSLOUCHEJTE
první české nestátní
rádio Rubi s novým
programem a s nejvíce
informacemi z Brna
a Olomouckého kraje



Tel. 585 05 15 15
facebook.com/radorubiol

www.radorubi.cz

