

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

léto 2016

aktuálně
České pivo
v gastronomii

téma
Lázeňské
Luhačovice

anketa
Pivní tipy
šéfkuchařů

rozhovory
S ředitelem MP Zlín
Milanem Kladníčkem
S podnikatelem
Liborem Mahdalem

akce
Pozvánky
na gastrofestivaly



KDE JÍST & PÍT

WILHELM LUTZ & PARTNER

16 - 18



hudební festival

POD KOMÍNEM

ZÁHLAVICE U HULÍNA - PIVOVAR

24. - 25. 6. 2016



Festival
Pod Kominem



FOLKOVÉ OTEVÍRÁNÍ PIVOVARU PO 120 LETECH





RESTAURACE
TUSKULUM

5. 5. otevíráme



Ochutnejte tradiční i netradiční kuchyní
s využitím surovin místních dodavatelů

- každý týden jedinečné menu šéfkuchaře
dle sezónní nabídky surovin
- domácí dezerty, kvalitní káva
a originální míchané nápoje
- možnost relaxace v přílehlém parku,
a ani děti se jistě nebudou nudit

Dále nabízíme možnost

- konání svateb
- oslav
- firemních akcí
- jubileí
- zahradních slavností



K Tuskulu 137, 763 17 Lukov,
Česká republika
49°17'32.5"N 17°44'29.3"E

Telefon: +420 603 547 340,
+420 603 202 986

E-mail: restauracetuskulum@seznam.cz
www.restauracetuskulum.cz

Těšit se na Vás bude tým
restaurace Tuskulum vždy od čtvrtka do neděle!

Ochutnejte
Kysanou smetanu
z Valašska



www.mlekarna-valmez.cz



Restaurace
U Tonka

DENNÍ MENU
DOMÁCÍ KUCHYNĚ
VÍKENDOVÉ NABÍDKY
ZASTŘEŠENÁ LETNÍ ZAHŘÁDKA
RODINNÉ OSLAVY
FIREMNÍ AKCE
CATERING

NOVÝ JIDELNÍ
LÍSTEK

Ubytování u Tonka

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



Masarykovo náměstí 414
Vizovice
GPS: 49°13'15.5"N, 17°51'08.8"E
Tel. 577 452 044
www.utonka.cz

restaurace
U sochy

naproti autobusové zastávce

VÝBORNÁ PIZZA
PIVO BERNARD
RAUTY A OSLAVY

Masarykovo náměstí 21
Vizovice
GPS: 49°13'18.4"N 17°51'11.7"E
Tel. 573 034 734
www.usochy.cz





Milí přátelé, štamgasti a gurmáni,

jak praví klasik, máj je lásky čas, já bych to ale teď nasměroval spíše k dobrému jídlu a pití.

Právě v květnu totiž zažijeme jedny z největších gastrofestivalů v Čechách i na Moravě. Přijměte proto pozvání do Kroměříže, Olomouce, Brna, Prahy i Litoměřic a pak už jen ochutnávejte speciality místních podniků a lokálních výrobců. Všimněte si zde právě nových chutí a kombinací, které vymyslí jejich tvůrci ve snaze stvořit něco neobvyklého.

S blížícím se oteplením rozkvetou také mnohé zahrádky (myšleno ty restaurační) a s větší žízní stoupá i spotřeba veškerých nápojů. My jsme se v tomto čísle zaměřili více na pivo. Pivo, na které bychom měli být hrdi, že ho dokážeme tak dobře uvařit a pyšnit se s ním, kde to jen půjde. Stejně jako víno, i pivo má svoji „kulturu“ a své místo v gastronomii. A je jen dobře, že jsou lidé, kteří i nad pivní kulturou přemýšlí a dále ji rozvíjí.

Ochutnávat a poznávat je stále co, jen někdy musí člověk za novými zážitky zvednout zadek a vyrazit. Zveme vás proto do italských vinařství, která už několik generací vyrábí skvělá vína. Vydejte se třeba na Slovácko, které žije místním folklorem a dodržuje tradice svých předků.

A pokud už přemýšlíte, kam na víkend za odpočinkem, případně kam v létě na dovolenou, pak mám pro vás tip – lázeňské městečko Luhačovice s místními restauracemi, kavárnami a hotely.

Přeji vám příjemné čtení.

Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

— partner —



— partner —



— inzerce —

... hostbu takhle vřelou, a lásky k ní uvěřitelnou na světě, ani vřelých 23 světelných hodů, které Vám dají

Vašek Vymětalík, DJ



e-mail: vašek.vymetalik@seznam.cz

tel: 723 22 82 92

ANKETA

VAŘÍTE RÁDI S PIVEM?

PROZRADÍTE VÁŠ OBLÍBENÝ RECEPT?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE

„Vařím rád s pivem, které je méně hořké. Díky tomu tak vynikne příjemná chuť chmele. Momentálně máme v nabídce hovězí krk na černém pivu Master a hořké čokoládě s celerovým pyré. Použité pivo by mělo být kvalitní tak, aby se dalo vychutnat i u samotného jídla. Vyplývá z toho, že ne každé pivo je na vaření vhodné. To si ale musí už každý vyzkoušet sám.“



RADIM SVAČINA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE U PŘEMKA
OPAVA

„Nedá se říct, že bych s ním vařil rád, ale do některých receptů prostě patří a nedovedu si jej bez něj představit. Oblíbených receptů je spousta, pivo rád používám ke grilování a hlavně do mého pivního guláše!“



JOZEF HANISPÁK
ŠÉFKUCHAR
PENZION BRUSENKA
BRUSNÉ

„Určitě ano, pivo je oblíbená složka některých pokrmů. I v naší restauraci můžete ochutnat recepty s pivem. Už od 14. století jsou známy zmínky o vaření prvních pivních polévek, aby tak zvětralé pivo nepřišlo nazmar. S pivem vznikají pokrmy výrazné chuti, které rádi zařazujeme do našich víkendových menu. I letošní jarní menu obohatíme o sváteční pivní polévku. V mém oblíbeném receptu spojuji v pivní polévce chuť světlého piva s chutí zázvoru a citrónové šťávy. Jemnou chuť polévky, která je navíc zdravá a sytá, budou zákazníci jistě mile překvapeni.“



STANISLAV ZUKAL
ŠÉFKUCHAR
CULINARY INSTITUTE
JULIENNE
RAJHRAD U BRNA

„Pivo má v České republice nesmírnou popularitu, proto je téměř nemožné jej v české gastronomii vynechat. Klasikou, kterou rád připravuji, je například kapr marinovaný na černém pivu. V tomto receptu se krásně snoubí typické české suroviny, které využívali naši předkové od nepaměti.“



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE LOBSTER
OLOMOUC

„Ano, a rádi. Například z černého piva vaříme zajímavou pivní omáčku. V jídelním lístku naši hosté najdou panenskou svíčkovou sous-vide podávanou právě s touto omáčkou, spolu s kroupami s ventricinou a růžičkovou kapustou v balsamicu. Možná to mnohé překvapí, ale pivo dáváme i do jednoho našeho oblíbeného moučnicku, který se jmenuje pivní espuma. Můžu prozradit, že se skládá ze světlého ležáku, šlehačky a z výtažku z řas. Úprava probíhá ve stylu molekulární kuchyně“



PŘEMYSL KOS
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE
A PENZION U JOHANA
ZLÍN

„Pivo se skvěle hodí k vepřovému, a to obzvláště tmavé nebo polotmavé. Používám ho nejraději společně s česnekem, medem a bylinkami (tymián, rozmarýn) ve formě marinády, a pak s masem nejlépe na gril.“



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 5. 5. 2016.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák. Neoznačené fotografie Samphotostock.cz.

JEDNOHUBKY

HROMOVÝ KOŘEN, JINAK ŘEČENÝ ŠPARGL VALAŠSKÝ HODOKVAS I SOUSEDSKÁ HUSIČKA

Popáté se sejdou gourmeti, milovníci dobrého jídla a pití s kuchaři, odborníky na moderní gastronomii a výrobci kvalitních potravin na litomyšlských náměstích, aby vzdali hold Magdaleně Dobromile Rettigové, průkopnici české kuchyně. Tématem letošní městské gastroslavnosti je „Hromový kořen, jinak řečený špargl“ – dnes nejčastěji chřest. **Od 16. do 20. května** se uskuteční Gurmánská pouť pro restaurací, Rettigová znovu ve škole, galavečeře a večery pro gourmety. V sobotu **21. května** pak propukne Gastrofestival s programem na pódiu, soutěž Svičková Open a večerní Valašský hodokvas. V neděli **22. května** se můžete těšit na Sousedskou husičku (společný oběd servírovaný pod širým nebem) a soutěž o nejlepší domácí bábovku. Vstup na všechny akce je volný. Více na www.gastroslavnosti.cz



SLOUPEK BYLINKÁŘE STANDY

PRO DOBRÝ DECH A DOBROU ŽLUČ JABLEČNÍK OBCENÝ MARRUBIUM VULGARE



Jablečník je vytrvalá bylina až 50 cm vysoká, v horní části rozvětvená.

Pro léčivé vlastnosti si jablečníku vážili už Egypťané, kteří ho používali jako lék proti kašli. Jablečník byl také posvátným olejem boha Hora, jehož socha se o svátcích tímto olejem pomazávala. Olej se také zapaloval v chrámech, žádal-li se od něj projev přízně. O jablečníku se zmiňuje římský spisovatel Plinius a řecký lékař Hippokrates. V georgiánských dobách se jablečník používal při výrobě piva. Římané ho používali jako repelent proti mouchám. Jablečníkové pastilky proti kašli byly kdysi oblíbené v Londýně, kde se prodávaly na trhu ve stáncích přímo z ručních vozíků. Rostlina se uplatnila také na venkově, kde dojičky používaly listy na čištění dízek a máselnic.

Jablečník povzbuzuje chuť k jídlu, posiluje trávicí trakt, při kataru průdušek uvolňuje hleny. Má vlastnosti podobné chininu při malárii.

Více o tom, jak jablečník pěstovat a o dalších bylinkách se dočtete na www.zlin.cz



GULÁŠ CUP ZLÍN 2016

Vpořadí již 3. ročník soutěže amatérských týmů ve vaření kotlíkového guláše na otevřeném ohni se uskuteční **4. června** od 10.00 hod. přímo v centru města, na farské louce, naproti městského kostela ve Zlíně. Očekává se účast až 10 soutěžních týmů, které se poperou o Zlatou vařečku a titul Gulášového krále města Zlína. Po celý den je připraven program i pro rodiny s dětmi – jízda na poníkovi, bazének, trampolína, průlezky, ukázka práce psovodů Městské Policie Zlín a oblíbené opékání špekáčků. Večer pak příjemná živá hudba – country Jižaně. Více na www.gulascupzlin.cz

TAJEMSTVÍ BOHYNÍ RELAX, ODPOČINEK A DOBRÉ JÍDLO

Nádherná krajina Bílých Karpat i tajemno bohyní – tak vypadá Žitková. Skvělé zázemí pro její poznání objevíte ve čtyřhvězdičkovém wellness Hotelu Kopanice, kde najdete pestrou škálu komfortních pokojů od jednolůžkových po rodinné suity. K odpočinku a relaxaci můžete využít hotelové wellness centrum s bazénem, fitness centrum, biliár a další aktivity. Pro děti je k dispozici herna a venkovní hřiště. Těšit se můžete také na výbornou regionální gastronomii. Hotel Kopanice je vhodný pro rodinnou dovolenou, víkendové pobyty, pořádání rodinných oslav i firemních akcí. Více na www.hotelkopanice.cz



VALAŠSKÉ MUZEUM V PŘÍRODĚ ZAHAJUJE SEZÓNU

Pro nadcházející návštěvníckou sezonu připravilo Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm celou řadu novinek. V roce 2016 muzeum otevře své brány 310 dní v roce. Připravuje na 50 programů, 3 folklorní festivaly, 10 výchovně-vzdělávacích pořadů, 4 výstavy a 9 náboženských obřadů. „V letošním roce chceme svoji programovou nabídku zaměřit na děti. V muzeu budou moci prožít první prázdninový den, užít si příměstský tábor, přivítat školní rok a strávit podzimní prázdniny,“ řekl **Jindřich Ondruš**, ředitel muzea. Pro zvědavé „malé“ návštěvníky budou zaměřeny pořady Slabikář devatera řemesel (28. května) a Hravá dědina (20. srpna).



Programovou nabídku doplní pořady: mezinárodní tvůrčí dílny fujaristů – Setkání s fujarou (21. – 22. května), Koncert Hudby Hradní stráže a Policie ČR (4. června), třídní folklorní festival Ondrášova valaška (10. – 12. června). Novinkou bude pořad prezentující činnost handicapovaných „Bouráme bariéry“ (18. června) a Koncert skupiny Fleret „PRO LIBUŠÍN“ (8. července). Více informací na www.vmp.cz

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL BUDE LETOS NEJVĚTŠÍ VE SVÉ HISTORII

Stejně jako loni, budou i letos první podzimní dny v PVA EXPO PRAHA ve znamení mezinárodního veletrhu hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie. Veletrh FOR GASTRO & HOTEL se uskuteční **od 29. září do 2. října** již po šesté. Letošní ročník je tím největším, který se kdy na letňanském výstavišti konal.

Šestý ročník veletrhu **FOR GASTRO & HOTEL** bude stejně jako minulé ročníky především kontraktní. Ve dvou halách, včetně té největší na výstavišti PVA EXPO PRAHA, čekají na návštěvníky nejen ti nejlepší výrobci a dodavatelé potravin a nápojů, ale také moderní technologie a vybavení pro HORECU. Už v loňském roce zaznamenal veletrh vysoký nárůst jak vystavovatelů (v porovnání s rokem 2014 o 28 %), tak čistě výstavní plochy (o 44 %). Letošní ročník proto bude se 14 tisíci metry čtverečními tím největším ve své historii. „Tento rok se veletrh propojil s novými projekty a oborovými subjekty z gastronomie, které přinesou zúčastněným firmám na veletrhu nové zákazníky a obchodní kontakty,“ uvedla manažerka veletrhu **Milena Fernandez**.

Návštěvníci mohou očekávat expozice rozdělené do dvou částí. Hala 1 bude vyčleněna pro technologie a vybavení pro HORECU, potraviny a nápoje i doprovodné programy. V Hale 7 se uskuteční kontraktní dny velkoobchodu JIP, a.s. potravin a nápojů. Veletrh si rozhodně nenechají ujít zákazníci z maloobchodní sítě a profesionálové z odvětví HORECA. Více informací na www.for-gastro.cz

FOR GASTRO & HOTEL

MOJE SLOVÁCKO

ANEB U TETIČKY NA DĚDINĚ



Bílé stavení, zelená podrovnávka, muškáty v oknech, velká vrata, hromada sena na voze, hnůj, kadibudka, slepice, králíci, ovce a koza. Otevřené dveře, velká lavice, na ní dvanáct dětí jako schodečky, prostřený stůl, stará kamna aj s troubou na vdolky, v ložnici duchny aj obrázek nad postelí, všude čisto a útulno...

Nedíváte se na pohádku, ani jste se nevrátili do minulého století. Jen jste nahlédli do chalupy Boršice v Parku Rochus v Uherském Hradišti, která se na 8 týdnů promění v „domov“ pro děti prvního slováckého příměstského tábora. Tábor v duchu tradic a folkloru připravilo Informační centrum pro mládež ve spolupráci s Regionem Slovácko, DDM Šikula a Parkem Rochus v Uherském Hradišti. A na co se mohou děti těšit? Na každý den mají připravený pestrý program – dozví se spoustu informací o tradicích, krojích a zvykoslovném roce, zkusí si kroj aj modrotisk, malování tupeské keramiky, malová-

ní ornamentů na trička, kluci budou stavět plot kolem chalupy. A k tomu je všechny čeká starost o hospodářství, okopávání brambor, vinohradu... Tety budou připravovat domácí pomazánky, sirupy, péct buchty. Nebude chybět koupání v neckách a opalování na trávě. Prostě vše bude tak, jako to bylo za starých časů na prázdninách u babičky nebo u tetičky.

Více informací na www.najdicestu.cz, www.slovacko.cz, přihlášky – www.ddmsikula.cz, fotky a videa **FB – MOJE Slovácko aneb u tetičky na dědině**



REGION SLOVÁCKO

V KUCHYNI

O chutnávkou krajovalých specialit, křest DVD *To nejlepší ze Špetky Slovácka* i prodej velmi úspěšných Kuchařek tradičních pokrmů na Slovácku – na to vše se můžete těšit v sobotu 28. 5. od 8.00 do 12.00 hod. ve Slovácké tržnici v Uherském Hradišti.

Poslední sobotní květnové dopoledne se Slovácká tržnice rozvoní poctivou tradiční slováckou kuchyní a to nejen na talířích či ve skleněné vlně. Určitě bude vonět i nové DVD *To nejlepší ze Špetky Slovácka*, které vydala a slavnostně pokřtí Regionální televize TVS v Regionem Slovácko. Křtít se budou i stránky dalšího dotisku velmi úspěšných Kuchařek tradičních pokrmů na Slovácku. Návštěvníci se mohou

těšit na ochutnávku specialit z obou dílů kuchařek i degustaci vína ze Slovácké vinařské oblasti a to vše za doprovodu cimbálové muziky.

Nenechte si ujít svátek poctivé slovácké kuchyně ve Slovácké tržnici v Uherském Hradišti!

Více informací na www.slovacko.cz



JÍZDA KRÁLŮ

PROJEDE SLOVÁCKEM

Z veme vás na Slovácko, na jednu z nejkrásnějších tradičních folklorních slavností, na jízdu králů. Letos se uskuteční v Kunovicích a o týden později ve Vlčnově. Nechte se unášet pestrobarevnými kroji, zvuky cimbálu, lidovou živelností a užijte si tradiční slováckou pohostinnost.



Jízda králů se koná v období svatodušních svátků, kdy křesťané oslavují seslání Ducha svatého, z pohanských dob přetrvala oslava plnosti života, krásy a síly mládí, což souviselo s vrcholícím jarem a příchodem slunovratu. V čele průvodu jedou na koních praporečník a vyvolávači, za nimi jede král ochraňovaný pobočníky s tasenými šavlemi, průvod uzavírají další vyvolávači a výběřčí. Král i pobočníci jsou vždy oblečeni v dívčím slavnostním kroji, král – chlapec ve věku 10 až 12 let – má tvář zahalenou pentlemi a v ústech svírá bílou růži jako symbol nevinnosti, vznešenosti a mlčenlivosti. Celá družina si svého krále střeží a jezdci vtipnými veršovanými vyvolávkami poukazují na dobu a vlastnosti obyvatel obce.



Jízda králů byla 27. 11. 2011 zapsána na Reprezentativní seznam nehmotného kulturního dědictví lidstva UNESCO.

**NECHTE SE UNÁŠET
PESTROBAREVNOU KRÁSOU SLOVÁCKA!
Kunovice**

20. 5. – 22. 5. 2016, www.mesto-kunovice.cz

Vlčnov

27. 5. – 29. 5. 2016, www.jizdakralu.cz

Více informací na www.slovacko.cz

GARDEN FOOD FESTIVAL

PŘEDSTAVÍ GASTRONOMII V MNOHA PODOBÁCH



Více než sedm desítek restaurací, výrobců delikates a netradičních pokrmů, regionálních specialit či zdravé výživy, včetně vinařů, malých pivovarů, klasických pивních značek a prémiových destilátů se představí 14. – 15. května ve Smetanových sadech v Olomouci na druhém ročníku festivalu dobrého jídla a pití pod širým nebem.

Svého druhu unikátem olomouckého food festivalu bude opět menu univerzitní menzy nebo nabídka studentských polévek. Ve spolupráci s Olomouckým krajem se nově budou prezentovat střední odborné školy se zaměřením na gastronomii. Doprovodný program festivalu nabídne mimo jiné dětskou zónu, kde jsou připraveny aktivity pro nejmenší návštěvníky pod taktovkou olomoucké Pevnosti poznání.

Sobota, kterou bude moderovat Petr Král z Radiožurnálu, nabídne například cooking show Haliny Pawlowské, skvělých šéfkuchařů Jana Punčocháře z pražského Grand Cru nebo Romana Loubala z brněnského Borgo Agnese, jakož i domácích mistrů kuchařů Přemka Forejta (Entreé restaurant), Tomáše Levého (Atmosphere restaurant) a Jaroslava Klára (Lobster restaurant). Chilliman Tomáš Nový tradičně posune vybraným dobrovolníkům hranice pálivosti. Becherovku, jak ji možná neznáme, představí její ambasador pro Českou republiku Jiří George Němec.

Nedělním programem provede návštěvníky he-

rec a foodblogger Lukáš Hejlik. Cooking show na pódiu vyvrcholí příchodem Zdeňka Pohleicha, kterému bude i letos asistovat Miss roku 2008 Eliška Bučková. Šéfkuchař Anthony Orjollet z norského Stavangeru přijede s konceptem jednoduché severské kuchyně z ryb a místních produktů. Ještě předtím se na pódiu vystřídají zástupci výrobců regionálních potravin a značek. Asijskou kuchyni představí Petr Heneš (šéfkuchař v zážitkové pop-up konceptu Forbidden Taste) a Ondřej Hutník (sous chef v hotelu Mandarin Oriental), zdravou stravu pak známá autorka veganských kuchařek Veronika Chládková. Letem whisky světem

– tak nazval své vystoupení Zdeněk Kortiš z olomouckého The BLACK STUFF Irish Pub & Whisky Bar.



Text a foto: PR

GoldCock™

Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. Vás srdečně zve na Garden Food Festival 2016 pořádaný dne 14. a 15. května 2015 na výstavišti Flora v Olomouci.

Přijďte degustovat jedinečnou whisky Gold Cock, ročník 1992, 1995 a speciální plnění připravené pro Black Stuff Olomouc poprvé prezentované na Garden Food Festivalu v Olomouci.



Gold Cock Single Malt Whisky 1992 and 1995

CHCETE SE STÁT SÝRAŘEM? Přidejte se k naší rodině Boutique Gurmán



V každém městě může být pěkná sýrárna. Pokud je vám blízká kvalitní gastronomie, máte podnikavého ducha a jste týmový hráč se smyslem pro humor, staňte se členem naší franchisingové sítě. Na sýrařské mapě Boutique Gurmán může být brzy i váš obchůdek.

Více informací najdete na stránkách **vemena.cz**

Nebo nás kontaktujte na tel. čísle 776 333 338 (Martin Svačinka) či e-mailem: vemena@vemena.cz




Garden Food Festival

Sýraři z Boutique Gurmán zvou všechny do svého stánku na Garden Food Festival 2016.

VAŘENÍ POD ŠIRÝM NEBEM JIŽ POŠESTÉ NA OCTÁRNĚ

Pro přátele a příznivce dobrého jídla a pití se bude konat ve dnech 27. – 29. května v Kroměříži, v areálu hotelu Octárna, již tradiční gastronomický Moravia Food Festival. Vzhledem k oblíbenosti a stále větší návštěvnosti akce pořádá hotel Octárna letos již šestý ročník.

Festival se uskuteční za účasti vyhlášených specialistů z oboru gastronomie a hotelnictví. Cílem a myšlenkou festivalu je představit a prezentovat kvalitní podniky vybraných měst, se kterými se návštěvníci mohou setkat pod jednou střechou. Letos se festivalu zúčastní hotel Vega (Pozlovice), restaurace Tomášov (Zlín), restaurace Cukrovar (Holešov), hotel Octárna, restaurace Brasserie Avion (Rožnov pod Radhoštěm) a restaurace Harley Pub (Otrokovice).

Návštěvníci budou moci ochutnat degustační předkrm, polévku, hlavní chod i dezerty. Těšit se mohou třeba na marinovanou panenku v tymiánovém extra virgine s česnekem se salátem z červené čočky a domácím olivovým chlebem nebo na hovězí steak entrecôte s wasabi majonézou a pečenou hlívu na kmíně s blanšírovanou zeleninou. Připraven bude také ústřední, humří a rybí bar, šneci na různé způsoby, bar s míchanými nápoji, stánek s moravskými víny nebo výborným místním pivem z pivovaru Lobkowicz.

Během celého víkendu bude probíhat bohatý

doprovodný program. Nedílnou součástí je i live vaření přímo na podiu, kde se představí **Petr Erin Kováč**, finalista soutěže Kuchař roku 2015. Petr Erin Kováč je mistrem svého oboru, který několik let připravoval pokrmy ve Francii, ale i na Kubě.

V pátek i v neděli bude vařit live přímo na podiu **Václav Forman**, předseda Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočky Severní Morava a Slezsko, společně s jeho týmem. Prezentovat budou jídla, která byla úspěšná na významných gastronomických soutěžích v ČR i cizině.

Dále je připraveno také vystoupení **Zdeničky** z Masterchefa Česko, která je vyhlášená nejen svými dezerty. Událostí bude i porcování čerstvého mečouna o váze cca 40 kg, který bude uloven na udici rybářem ze Srí Lanky jen pár dní před konáním festivalu. Tuto rybu pak i ochutnáte!

Své ratolesti budete moci zapojit do víru dění pohádky. Divadlo dětského diváka s Michaelou Borošovou bude hrát v místní kapli. Čeká



vás i free style s Barmani Zlín a s trochou ohně. Těšit se můžete i na živou cimbálovou muziku a soutěže.

Více informací najdete na www.festivaljidla.cz

DENÁRY JAKO PLATIDLO

Systém plateb u stánků bude řešen formou denárů (1 denár = 25 Kč). Součástí vstupenky v hodnotě 330 Kč (v pátek a neděli) a 370 Kč (v sobotu) je 10 denárů. Denáry se budou prodávat na dvou prodejních místech v areálu hotelu vždy po 10 kusech.

KDY NA FESTIVAL?

- **pátek**
27. 5. od 16.00 do 22.00 hod.
- **sobota**
28. 5. od 11.00 do 22.00 hod.
- **neděle**
29. 5. od 11.00 do 16.00 hod.

Text a foto: PR

POLEDNÍ MENU

VÍKENDOVÉ TRADIČNÍ MENU

GASTRONOMICKÉ AKCE



*Hotel a restaurace
U Vychopně*



Hotel a restaurace U Vychopně

Jasenice 596, Vsetín • tel. 571 432 039 • www.uvychopnu.com

inzerce

FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ POTŘETÍ V NAPAJEDLÍCH

Napajedla už potřetí ožijí přehlídkou malých pivovarů, dobré hudby a zábavy k tomu. Přijďte ochutnat zajímavá a netradiční piva v sobotu 25. června od 15 hodin na Radniční nádvoří a do pěší zóny před kinem v Napajedlích.

Představí se Zámecký pivovar Břeclav, Minipivovar Valášek Vsetín, Zlínský švec, Syrovar Syrovín, 1. selský pivovárček Kroměříž, Otrokovice minipivovar Harleypub – který dostojí svému jménu a přijede i s motorkami značky Harley, Pivovar

Pod Kněží Horou v Bzenci, Karlovský pivovar a Wywar. V průběhu dne můžete hlasovat o nejlepší pivo festivalu a zahrát si na některé z pivních soutěží. Nedílnou součástí festivalu a dobrého piva je dobrá hudba. První zahraje Pass, žánrově „neškatulkovatelná“ kapela ze Zlína. Energickou mužskou pěticí vystupují rock z Halenkovice Darkil. Hlavní hvězdou večera bude oblíbená napajedelská rodačka Alžběta Kolečkářová, nově hrající s uskupením Black Souls. Závěr večera bude patřit sympatické míchanici rocku a funku v kombinaci s chytrými a vtipnými texty – zlínské kapele Kula Pikle.

Na místě bude zajištěno i vynikající občerstvení – na své si přijdou nejen

milovníci masa, ale letos i ti, kteří preferují lehčí vegetariánskou stravu.

Na **Festival malých pivovarů** vezmete celou rodinu – děti se zabaví ve skákacím hradu a při sportovních aktivitách pořádaných Domovem dětí a mládeže Matýsek. Vstupné na celodenní akci je 100 Kč, děti do 15 let mají vstup zdarma.

Saňte se našimi
fanoušky na **Facebooku!**



www.facebook.com/StamgastaGurman



Text a foto: PR

DO POTREFENÉ HUSY ZA MODERNÍ GASTRONOMIÍ A DOBRÝM PIVEM

Šest druhů točeného piva a bohatě zastoupená česká i mezinárodní kuchyně. **Potrefená Husa** už 13 let sídlí na hlavní třídě nedaleko náměstí Míru a stále se drží na špičce mezi zlínskými puby.

Na co do **Potrefené Husy**? Třeba na poctivé polévky v bochníku, jemně kořeněné bramborové chipsy a pivo! „Milovníci zlatavého moku ocení nefiltrovaný Staropramen, v nabídce je také Hoegaarden White, Stella alko i nealko a celá řada lahvových pív“, uvedl **Rostislav Škaroupka**, manažer podniku. „Husa“ je místem, kde ožívá jedna z nejmilejších tradic naší země – kultura pití piva.

Hosté si pochutnají na české i mezinárodní kuchyni, od roku 2011 je Potrefená Husa certifikovanou restaurací gastronomického projektu **Czech specials**. „Součástí našeho jídelního lístku jsou jak národní, tak regionální speciality“, sdělil Škaroupka.

Novinkou podniku je tzv. **gastronomický kalendář**, který každý měsíc láká na speciální akce. V květnu se mohou hosté těšit na **chřestové speciality**, v červnu na **burgry**.



Restaurace je částečně klimatizovaná, nekuřácká část je hostům k dispozici po celou provozní dobu. Součástí nabídky jsou polední menu, dezerty a káva značky Julius Meinl. Personál na přání zajistí kompletní cateringové služby, samozřejmě je Wi-fi zdarma a letní zahrádka.

Rezervace na páteční a sobotní večery nutná!



POTREFENÁ HUSA ZLÍN

tř. Tomáše Bati 201, Zlín
577 019 555 – rezervace, 724 541 955
www.potrefenahusazlin.cz



Text a foto: PR

ZUBER FEST 2016



25.6.

POČÁTEK V 18:00
PRŮJEDEM

OLYMPIC

TRAKTOR • PETRA JANU • COOKIES

MANDRAGE

URANO STAGE

FREE STAGE

VSTUPNÉ
100 Kč
V PŘEDPRODEJ
150 Kč

11:00 OTEVŘENÍ ARENU | START FESTU

12:00 COOKIES POP-ROCK

13:45 SLAVNOSTNÍ ZAHÁJENÍ

14:00 **OLYMPIC** SLAVÍČEK

16:00 PETRA JANU GARAGE

18:00 TRAKTOR HUSTÉ KROUŽKY

20:30 **MANDRAGE** ROCK-POP

21:45 OHŇOSTROJ ŽÁR A VÝBOJE

11:00 THE SMILE ALTERNATIVE ROCK

12:15 KUMULI COMPANY FOLK-ROCK

13:30 PLAN 15: ASTRONAUT SCOTLAND

14:45 NOTORIST HEAVY TRASH

16:15 HANMICAL LECTER SLAVÍČEK

17:45 STARÁ DOKHÁ RUČNÍ PRÁCE ROCK-POP

19:15 METALLOCH KRYVAL

STADIÓN: PRAHA - STADIÓN PRAHA

f www.zuberfest.cz



WWW.ZUBERFEST.CZ

PIVO JE SKVĚLÝM POMOCNÍKEM KUCHAŘŮ I PEKAŘŮ

O tom, že k bílé rybě se pije bílé víno a k červenému masu to červené, ví dnes každý. Jak je to ale s pivem? Víte, kdy právě tento starobylý mok lépe nahradí elegantnější víno?

„Není lepší silnice, než z kuchyně do pivnice,“ prozpěvovali si chasníci v našich krajích již někdy v 15. století. Pivo ale už údajně pili naši předci někdy okolo roku 993. Tehdy prý všichni mniši plakali, protože jim během vysvěcení Břevnovského kláštera druhý český biskup Vojtěch zakázal ho vařit i pít. Důvod? Údajně se zlatavému moku věnovali více než svým ovečkám. Ať už to tak bylo či nikoliv, jisté je jedno. Pivo se v českých zemích ujalo a postupem času se mu dařilo čím dál lépe. A nebylo to jen proto, že chutnalo coby nápoj.

VAŘENÍ S PIVEM

Sotva spatřilo pivo světlo světa, už začali šikovní kuchaři přemýšlet, jak jej využít při vaření. Hořký nápoj se hodil k mnoha úpravám zvěřiny, drůbeže, ryb, ale také různých polévek a kaší. K nejtradičnějším pivním pokrmům, kromě vepřového na pivě, je pivní polévka. Věděla to i nejslavnější česká kuchařka Magdalena Dobromila Rettigová, která proslulý recept zařadila do své ještě proslulejší kuchařky. Tato užasná dáma dokázala využít přirozené hořkosti piva, které se ale zároveň pyšní i jemnými sladkými dozvuky. Stačí jedna jediná lžice a můžeme krásně doladit plnou chuť krémových, syrových a na oleji založených jídel, aniž bychom výrazně ovlivnili chuť výsledného pokrmu. Lidé, kteří se rádi věnují vaření, také moc dobře vědí, že právě pivo činí maso křehčím a stává se tak dobrým pomocníkem při marinování i zvěřiny. Čím déle se pivo v jídle vaří, tím výraznější mu dodává chuť. Je také dobré vědět, že pivo se díky svým pivním kvasnicím výborně hodí na pečení. Pečivo získá jemnější texturu a křupavější kůrčičku. Kdo si tedy ještě nezkusil doma upéct pivní chléb, jako by snad ani nebyl...

NĚKOLIK RAD, JAK VAŘIT S PIVEM

Pivo se hodí pro dušení masa, ale moc si nerozumí se zeleninou. Přidáte-li pivo do obalovacího těstíčka, pokrm při smažení absorbuje mnohem méně tuku. Při vaření používejte spíše slabší piva, která dále můžete ředit. Do minulek se naopak hodí hořká a hustá piva. Do pečiva přidávejte spíše sladší pivo. Černé pivo používejte jen do těch receptů, kde je konkrétně určeno.

Pomazánky obsahující pivo se musí rychle spotřebovat kvůli jejich krátké době trvanlivosti. Hrozí totiž jejich zksnutí. Zkuste třeba pomazánku z piva a tvarůžků. Pekaři a pekařky by měli vědět, že pivo v těstě urychlí nakynutí. Černé pivo obsahuje více cukru, proto je potřeba si dávat pozor na přepalování a restování výpeků s jeho obsahem. Taková šťáva či omáčka může být hodně hořká. Obecně se dá říct, že s pivem se musí velmi opatrně zacházet, protože obsahuje cukr, který rychle hořkne. Pokud si dokážete představit určitý druh piva jako nápoj k pokrmu, pak jej pravděpodobně můžete úspěšně použít i k jeho přípravě.

PIVNÍ POLÉVKA

MAGDALENY DOBROMILY RETTIGOVÉ

Ingredience pro pět osob:

1 litr piva, 6 žloutků, 10 dkg cukru, 2 dkg másla

Postup:

V hrnci umícháme v pivě žloutky a cukr. Nádobu postavíme na plotnu a polévkou stále mícháme, až se dobře prohřeje. Vaření se nesmí. Potom do ní přidáme kousek čerstvého másla, polévku promícháme a hned podáváme. Můžeme do ní přidat šťavu z půlky citrónu.

PIVO ZE SEDMÉHO SCHODU?

NĚCO NA TOM BUDE

I ten největší pivní barbar ví, že aby pivo chutnalo v hospodě dobře, musí mít výčepní čisté trubky, čisté sklenice a taky čisté svědomí. To aby se o svéřený nápoj s veškerým svým umem dokázali správně postarat a nešidili své hosty. Není také žádným tajemstvím, že v hospodě



I mnohé sýry chutnají výborně k pivu. Jedná se především o švýcarské horské sýry, jako je Morbier, Appenzeller či Comté.

se pije z půllitrů, zatímco v elegantní restauraci nalévají mok do třetinek. Jaká je ale kultura pití piva v domácnostech? Mnoho lidí se k němu po překročení vlastní prahu chová tak nějak macešsky. Proč? Možná proto, že spousta pivařů vlastně ani neví, jak na to. Základem optimální chuti typického českého piva je pravidlo sedmi stupňů, které by správně vychlazené pivo mělo mít. Vedle teploty je chybou lidí, že opomíjí si správně vychladit sklenice před pitím. Ano, čtejte správně. Odborníci radí mít oblíbenou a dobře umytou skleničku v lednici spolu s pivními lahvemi, čímž přispějí k udržení dobré teploty jejího obsahu po celou dobu pití. Pivo se po otevření doporučuje nejprve lehce rozpěnit o dno sklenice, čímž se vytvoří základní vrstva pěny, a postupným litím tekutiny po skle se pak dosáhne požadovaného množství v nádobě. Když si pivo příliš rozpěníme, musíme čekat, až pěna spadne, a pak ho zase dolijeme. Pivo ale mezi tím zvětrává, ztrácí říz a především mizí jeho čerstvost. Proto se vyplatí nalít si do skleničky vždy jen trochu piva a dolévat si podle potřeby. Samozřejmě s tím, že mezitím láhev zmizí vždy do lednice. Zkrátka a dobře, k pivu by se jeho milovníci měli chovat tak, jako to dělají vinaři se svým vínem. Odměnou jim je pak nápoj té nejlepší kondice. A to už přece stojí i za nějakou tu námahu. Na zdraví!

inzerce

Text a foto: Pavla Mročková



**PRODEJ PIVA
V SUDECH**

KEG sudy	10 l	20 l	30 l	50 l
Vraník 10° světlé výčepní	280 Kč	560 Kč	840 Kč	1400 Kč
Vraník 11° světlý ležák	300 Kč	600 Kč	900 Kč	1500 Kč
Vraník 11,5° IPA (India pale ale)	320 Kč	640 Kč	960 Kč	1600 Kč
Vraník 12° polotmavý Vídeňský ležák	320 Kč	640 Kč	960 Kč	1600 Kč

Cena je včetně DPH. Půjčujeme výčepy s chlazením.

**Na sezónu grilování a oslav jsme připraveni!
K 50 l sudu půjčení chlazení ZDARMA!**

www.pivovarvranik.cz | +420 577 988 210



PUOR PLZEŇ VE ZLÍNĚ

Před rokem byla v areálu Svit otevřena restaurace PUOR (Pilsner Urquell Original Restaurant), která jako jediná ve Zlíně nabízí nefiltrovaný plzeňský ležák z tanku, tedy nejčerstvější živé pivo přímo z pivovaru.



Kromě čepovaného plzeňského ležáku si zde mohou hosté pochutnat na Velkopopovickém Černém Kozlu, lahvovém pivu, Friscu i stále více oblíbeném Cideru. S láskou se zde přistupuje nejen k pivu, ale i k samotné **údržbě pivního skla**. To ostatně potvrzuje i manažer podniku, Ivo Kratina: „*Než se dostane pivní sklo na výčep, urazí dlouhou cestu. Nejprve se opláchne a umyje houbou, poté putuje do špičky (pozn. myčka pro bezproblémové mytí sklenic s uchem), aby se nakonec naložila do vodní lázně.*“ Na kvalitu podávaného piva i stabilitu jeho pěny má zásadní vliv nejen čistota výčepního zařízení a skla, ale také **každodenní výplach pivních trubek a týdenní sanitace**.

NADVAKRÁT, NA HLADINKU, ŠNYT, MLÍKO A ČOCHTAN?

Způsoby čepování mohou výrazně ovlivnit charakter pěny, řízu a teplotu piva. V PUORu čepují „**na hladinku**“, tzn. že pivo je natočeno na jeden záťah a díky tomu si zachovává jedinečný řízu a čerstvost. „*Pivo se vyznačuje hustou krémovou pěnou bez větších bublinek, pěna je mokrá a plná piva,*“ prozradil Petr Eliáš, provozní podniku. Personál zlínské restaurace PUOR důkladně proškolił **Martin Sláma**, několikanásobný finalista mezinárodní soutěže o nejlepšího výčepního **Pilsner Urquell Master Bartender**.

Restaurace PUOR se pyšní **moderní gastronomií s převážující českou kuchyní**. V oblíbě jsou tatarák, hovězí lička, steaky nebo třeba vepřová panenka s mrkví. Místní specialitou studené kuchyně jsou **nívové kuličky**. Restaurace je nekuřácká a pojme více než stovku hostů, venkovní zahrádka je určena pro pět desítek zákazníků. Samozřejmostí je wi-fi, přenosy sportovních přenosů i možnost pořádání soukromých akcí.

Pilsner Urquell
ORIGINAL
RESTAURANT
PUORZLIN



PUOR Zlín

PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT

Vavrečkova 7074, Zlín (13. budova v areálu Svit)
Tel. 601 516 666

E-mail: restaurace@puorzlin.cz

www.puorzlin.cz

Text a foto: PR

inzerce

ZAHÁJEN ZKUŠEBNÍ PROVOZ

OTEVŘELI JSME PRO VÁS NOVOU KOZLOVNU V HOLEŠOVĚ



**Kozlovna
U Kozla**



PIVO JAKO KŘEN



TRADIČNÍ, POCTIVÁ KUCHYNĚ



ATRAKTIVNÍ PROSTŘEDÍ

Školní 1583, Holešov-Novosady • tel. 720 983 562

www.kozlovnaholesov.cz

ZÁHLINICKÝ FESTIVAL POD KOMÍNEM

OTEVŘE BRÁNY HISTORICKÉHO PIVOVARU



Letní prázdniny odstartuje v Záhlinicích na Kroměřížsku pořádný nářez. Od pátku 24. června do soboty 25. června bude areál sladovny a pivovaru patřit již tradičně hudebnímu festivalu Pod Komínem, v neděli se brány pivovaru otevrou veřejnosti.

Kromě známých kapel, jako jsou zlínská folkrocková skupina **AG Flek**, folková **Devítka** nebo **Tomáš Kočko&Orchestr**, vystoupí pod širým nebem celá plejáda oblíbených muzikantů. Pro návštěvníky festivalu je navíc připraven **Ukulele workshop Reného Součka**.

Součástí 6. ročníku **Festivalu Pod Komínem** bude událost, která potěší zejména milovníky zlatavého moku. Po dlouhých 120 letech se opět otevrou brány místního pivovaru, a to za doprovodu zúčastněných folkových kapel. „Letošní rok je opravdu symbolický. Uplyne nejen 120 let od prvního výstavu piva v roce 1896, ale i 90 let od ukončení výroby piva a uzavření pivovaru v roce 1926,“ sdělil sladař a spolumajitel pivovaru Aleš Přinosil.

ROLNICKÝ AKCIOVÝ PIVOVAR SE SLADOVNOU
V ZÁHLINICÍCH NA MORAVĚ.



Název oblíbeného letního festivalu je odvozen právě od vysokého komínu, který patří k cihlové budově pivovaru a nepřehlédnutelnou dominantu Záhlinic tvoří už 120 let. Zatímco sousední sladovna ve výrobě sladu tradičním humnovým způsobem nepřestala, zlatavý mok se opět začal vařit teprve nedávno. „Rád bych znovu obnovil tradici vaření piva. V loňském roce jsme nechali knězem vysvětit varnu, v současné době budujeme hospodu s posezením a kuchyní,“ prozradil své plány Aleš Přinosil. Součástí předprázdninového bohatého víkendu bude i **Den otevřených dveří pivovaru**, který se uskuteční



v neděli 26. června. „Rád bych všechny pozval na nedělní den otevřených dveří našeho pivovaru. Návštěvníci se mohou těšit na bohatý doprovodný program, vstup na akci je samozřejmě zdarma,“ uvedl Přinosil.

Vstupenky na páteční festivalovou produkci stojí 100 Kč, na sobotu 200 Kč a zvýhodněné vstupné na oba festivalové dny stojí 250 Kč.



V neděli ukázka vaření středověkého piva i s ochutnávkou.

24. - 25. 6. 2016 HUDEBNÍ FESTIVAL
POD KOMÍNEM
ZÁHLINICE U HULÍNA - PIVOVAR

Text a foto: PR

ČESKÁ PIVNÍ NEJ V MUZEU REKORDŮ A KURIOZIT

V pelhřimovském Muzeu rekordů a kuriozit jsou vystaveny i neobvyklé výrobky motivované pivem. Můžete zde vidět třeba největší pивní korbel, obří pивní sklenici i největší pивní tácek. A jak dlouho trvá vypít třetinku piva ve stoji na hlavě?

Největší pивní korbel navrhl Jiří Dvořák a vyrobila jej firma JIKA Bechyně. Korbel o objemu 30 litrů je 70 cm vysoký, průměr dna dosahuje 34 cm a průměr hrdla činí 22 cm.



Pětičlenný tým společnosti Sklárna Novosad a syn pod vedením JUDr. Františka Novosada (+ Radek Remer, Roman Polívka, Roman Štolba a Radek Barbořák) vyrobil obří pивní sklenici o objemu 38 litrů. „Třicetituplák“ pojme 60 piv a zbytek objemu je dle tvůrců určen na pивní pěnu. Výška sklenice je 54 cm a průměr jejího dna činí 28 cm. Rekordy bylo dosaženo v Harrachově v rámci



1. harrachovských pивních slavností z iniciativy Sklárný Novosad a syn a Minipivovaru NOVOSAD.

Největší pивní tácek dosahuje průměru 800 mm a vyrobila ho firma Papyrusprint Krtely pro dolnorakouský pivovar Zwettler.

Na festivalu **Pelhřimov - město rekordů** teče pivo i do kopce! David Kopecký dokázal vypít ve stoji na hlavě třetinku 11° piva za 5,23 vteřiny. Více podrobností o programu letošního ročníku (koná se 10. – 11. června) najdete na www.dobryden.cz. Vstup je zdarma, přijďte se podívat!

Text a foto: archiv Muzea rekordů a kuriozit Pelhřimov, www.muzeumrekordua kuriozit.cz

O VAŘENÍ, LETNÍCH ZÁHRÁDKÁCH A GRILOVAČKÁCH S ŘEDITELEM MP ZLÍN MILANEM Kladníčkem



Zlín zná jako své boty. Aby ne, v řadách zlínské městské policie začínal jako „pěšák“ už v roce 1992, od roku 2007 je jejím ředitelem. Za dobu jeho velení se stal Zlín nejbezpečnějším krajským městem. Milan Kladníček, zlínský „šerif“, špičkový manažer a všestranný sportovec. A protože začíná sezona letních zahrádek a soukromých venkovních akcí, zeptali jsme ředitele MP Zlín, jaká jsou pravidla pro provozovatele restauračních zařízení a jak může městská policie zakročit v případech jejich porušení.

Pane řediteli, na úvod se Vás zeptám zcela netradičně – jak se máte?

Děkuji za optání pane redaktore, mám se dobře. Táta říkal podle zásluhy.

Sezona provozu letních zahrádek startuje. Jaká pravidla platí pro provozovatele restauračních zařízení v případě, že je součástí jejich restaurace předzahrádka? Liší se otevírací doba zahrádek v bytové zóně a mimo ni?

Provoz restauračních zahrádek upravuje Nařízení obce „Tržní řád“ č. 5/2007 Sb. Restauriční zahrádky mohou vznikat u provozoven v rámci živnosti „hostinská činnost“ a to v základní provozní době od 6.00 do 22.00 hod. Jsou zde i výjimky z provozní doby u jednotlivých provozoven schválených Radou města Zlína do 24 hod. Podle informací, které mám k dispozici, připravuje obec novelizaci tohoto nařízení.

Léto je také ve znamení různých soukromých akcí a grilovačích párty na pozemcích u rodinných domů. Co vše musí provozovatelé dodržet, aby nedocházelo k rozporům se sousedy apod.?

Neexistují žádná pravidla pro pořádání soukromých akcí. Je však potřeba dodržovat základní pravidla slušnosti s omezeními, která jsou dána přestupkovým zákonem a to především paragrafy týkajícími se veřejného pořádku, občanského soužití a také je nutné dodržovat noční klid. Dále je třeba zvážit i míru občanské tolerance, kdy jednou mám akci na zahrádce já a podruhé ji bude mít soused naproti. Ne vždy je nutná autorita zákona.

Jak se mají zachovat nešťastní sousedé v případě rušení nočního klidu? Doporučujete vzájemnou domluvu nebo zásah strážníků?

Doporučujeme určitě komunikaci nejprve mezi sousedy, a až když není možné se dohodnout či domluvit, tak přivolat hlídky strážníků. Rušení nočního klidu je velmi subjektivní a je ovlivněno individuálním vnímáním, co ruší a co neruší. Jako

příklad co by rušit nemělo, bychom mohli uvést to, že lidé sedí venku u stolu a vzájemně se přirozeně baví. Naproti tomu, pokud se tyto osoby již v podnapilém stavu budou bavit tak, že na sebe budou pokřikovat, tak by se již jednalo o rušení nočního klidu. Definice nočního klidu je stále stejná a je to doba od 22.00 do 6.00 hod.

Alkohol a mladiství, věčný problém. Jsou kontroly restauračních zařízení v letním období častější? Patří letní prázdniny ke kritickému období?

Párty, alkohol a slunné léto, to je téma na delší povídání. Pro strážníky MP Zlín jsou nejnáročnější služby právě v období s příchodem jara, kdy spolky či organizace pořádají desítky společenských aktivit na veřejném prostranství ve městě. O prázdninách se to lehce uklidní a zase s příchodem studentů po prázdninách nám město krásně ožije do prvních mrazíků. Kontroly se zaměřením na konzumaci alkoholu se provádějí celoročně. Ale potvrzuji, že v měsíci květnu a červnu mládež často poruší zákon při svých „párty“. Vzpomínám si na případ, když jsme zjistili podnapilé děti v centru města, které měly trvalé bydliště několik kilometrů od Zlína. O to více byli překvapení rodiče, protože si mysleli, že jejich děti spí na zahradě ve stanu.

A nyní z jiného „soudku“. Co Vy a vaření? Vaříte rád?

Pokud mi čas dovolí, tak vařím opravdu rád. Ve slangu gastronomie je moje kuchařská dovednost je asi medium plus. Rád vařím česká jídla od polévek až po svíčkovou. Před mnoha lety na Rozsypalově osadě, kterou Zlíňáci znají spíše jako Kudlovská dolina, mě místní „pan“ kuchař položil otázku: „Mladej, víš, kterou omáčku je chuťově nesložitější připravit?“ No já to samozřejmě neuhodl, ale od té doby se snažím právě tu „rajskou omáčku“ připravovat podle doporučení. Až později jsem zjistil jeho jméno, a také to, že byl uznávaným šéfkuchařem v zahraničních provozech.



Zajdete rád do restaurace, kavárny, baru?

Na začátku musím říct, že asi žádný hostinský ze mne nemá radost, nejsem totiž kavárenský ani hospodský typ. To ale neznamená, že bych nezašel na oběd či dobrou večeři. Určitě si vyberu kvalitní restauraci s dobrým pivem či vínem. Nejvíce se těším na zahrádky a pohodu léta, proto také přeji všem provozovatelům plné slunce, příjemné hosty a bohatou „garden“ sezónu. A zároveň vyslovuji přání, aby bylo více krásných zahrádek třeba na ulici Školní či náměstí Míru.

Text: red., foto: archiv MP Zlín

inzerce

zahradní párty - firemní akce - svatby

SPIRIT
CATERING

www.spiritcatering.cz

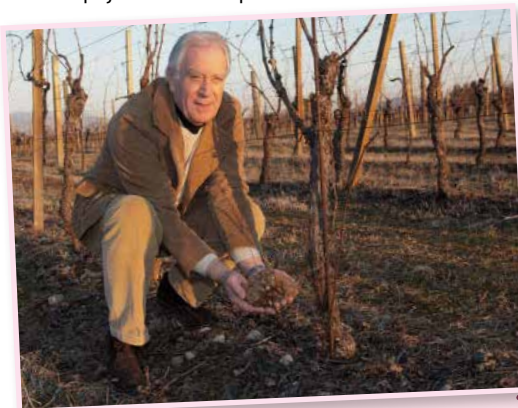
VINAŘSTVÍ TENUTA LUISA

„Lidé k nám přijíždí jako hosté a odjíždí pak jako naši přátelé.“

Za každým vínem je příběh, rodina, tvář. Kolikrát si vyberete víno, a to nejen proto, že ho chcete, ale protože Vám něco nebo někoho připomíná. Představte si okouzující místo, kde se snoubí historie a potěšení z ticha a nedotčené přírody.

ČTVRTÁ GENERACE VINAŘŮ

Příběh vinařství Tenuta Luisa začal v roce 1927, v Mariano del Friuli, nedaleko Cormons v Itálii, kdy Francesco Luisa koupil prvních 5 hektarů půdy. V té době mu bylo 37 let, byl vdovcem a měl 6 dětí. Jeho pokračovatelé – Delciso a zejména pak Eddie, rozšířili pak ještě pozemky až na 130 hektarů. V současnosti už čtvrtá generace, synové Eddieho – David a Michele Luisa úspěšně řídí svoji firmu. Při tom kombinují tradice s inovativním přístupem. Vyrábí vína kvalitou věrná terroir svého původu. Vína vyvážená, která jsou příjemná a lehce pitelná.



„Pracoval jsem od východu do západu slunce a nikdy se neřídil na hodinky. Dnes jsem spokojen s tím, co jsem vybudoval se svými dětmi a vnoučaty.“

Eddie Luisa

DOVOLENÁ I DEGUSTACE VÍN

V roce 2010 došlo k rekonstrukci sídla vinařství – vznikly ubytovací kapacity pro návštěvníky Tenuta Luisa v podobě čtyř pokojů a sedmi apartmánů. Byl obnoven také starověký sklep s historickými klenbami, ve kterém je dnes možné realizovat ochutnávky vín pro 5 až 30 osob.



UNIKÁTNÍ VÍNA LUISA

Pobyt zde je okouzující. Jako by se zde zastavil čas a Vy můžete relaxovat... Naslouchat rytmu přírody i Vašeho těla. Vychutnávat plnými doušky unikátní vína vyrobená z hroznů místních vinic – bílá vína slámová, zlatožluté barvy s elegantní vůní květů, vysoce kvalitní růžová vína, jejichž rafinovaná svěžest Vás okouzlí při prvním doušku, vzácně osobitá a silná červená vína.

Jen v těch nejlepších letech a pouze v malém množství vyrábí vína „Ferretti“, která vyžadují čas a trpělivost. Odpočívají totiž v sudech 12 až 18 měsíců a pak ještě dva roky v láhvi.

Pobyt na farmě Luisa je zážitkem. Snoubí se zde víno, rodinná atmosféra, historie i ticho nedotčené přírody. Zkrátka jak říká Federica Luisa: „Co je lepší, než sklenka dobrého vína s přáteli!“



gastro
TIP

Ochutnejte vína z vinařství Tenuta Luisa, informace o degustacích a dodání vína na zapagastro@email.cz ZAPA GASTRO s.r.o.

POGNI

RODINNÉ VINAŘSTVÍ V SRDCI TOSKÁNSKA

Typicky toskánskou, rodinnou, vinařskou a agroturisticky zajímavou usedlost POGNI najdete v srdci vinařské oblasti Chianti. Nachází se v malebné krajině na půl cesty mezi Florencií a Sienou. Luxusní kamenné stavení bylo postaveno v 16. století a panský statek byl ve své době domovem významného renesančního básníka Giovanni Boccaccia.

MÍSTNÍ ODRŮDY VÍNA

Díky své poloze je vinařství snadno dosažitelné z významných italských historických měst – 35 km od Florencie, 20 km od San Gimignano, 40 km od Sieny. Nachází se v oblasti olivových hájů. V nadmořské výšce 400 metrů nad mořem zde pěstují na rozloze 8 hektarů lokální odrůdu Sangiovese, ze které se produkují vína Chianti DOCG a Chianti Riserva DOCG. Na dalších 4 hektarech pak pěstují mezinárodní odrůdy CABERNET SAUVIGNON a Merlot, ze kterých produkují vína s apelací IGT Super Toscana Gorgoli, Napolaio, Terrasole.

APARTMÁNY

S AKTIVNÍM VYŽITÍM

Návštěvníkům přijíždějícím do POGNI jsou k dispozici komfortní, rodinné apartmány s vlastní terasou, zařízené v rustikálním toskánském stylu.



Společně je pak možné využívat bazén se slanou vodou, tenisové kurty nebo i fotbalové hřiště. Místo je tak sportovněji zaměřené, ideální i pro rodiny s malými dětmi, skupinové a tematické semináře.

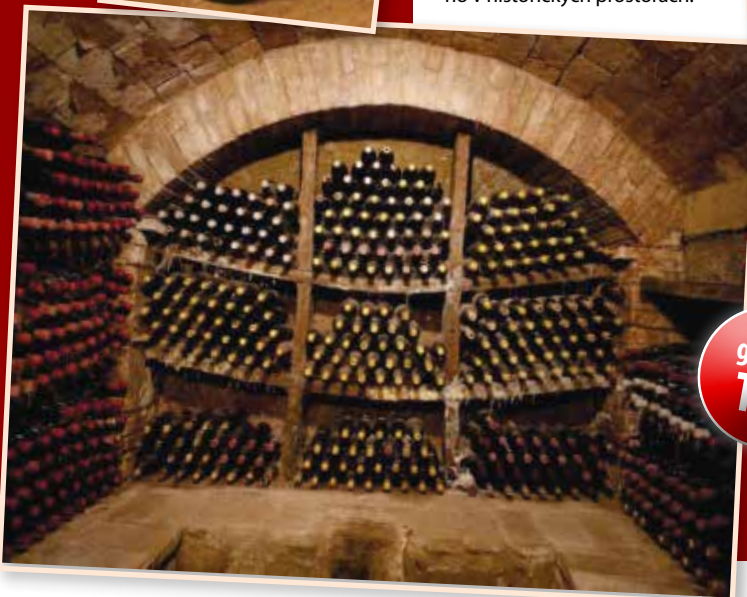
TIP

informace o možnosti
pobytu v POGNI na
info@italiecestovani.com

DEGUSTACE VÍNA I DOMÁCÍ VEČEŘE

Nezapomenutelným zážitkem je snoubení vlastních vín s místní gastronomií, prohlídka historického sklepa s degustací. K zakousnutí se nabízí místní typické sýry a salámy. Pro větší skupiny pořádají domácí toskánské večere, připravené pouze z čerstvých surovin. Menu se skládá ze 4 chodů a každý je snouben s jiným vínem. To vše je podáváno v historických prostorách.

Fattoria Pogni je ideálním místem pro klidnou dovolenou v krásné přírodě, v autentickém, toskánském prostředí. Sympatičtí majitelé vás zvou na dobré víno a proslavenou kuchyni.



**gastro
TIP**

Ochutnejte toskánská vína
od vinařů z POGNI,
informace o degustacích a dodání vína na
zapagastro@email.cz
ZAPA GASTRO s.r.o.



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

KM

ZL ATRAKCE

DISTILLERY LAND
Razov 472, Vizovice
Tel. 577 686 129, 725 653 134



MUZEUM ŘEZNICTVÍ
Hranická 430/34, Valašské Meziříčí
Tel. 739 680 268
www.muzeumreznictvi.cz



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

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
Tel. 577 113 666
www.augustian.cz



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 ONDRAŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice
Tel. 577 103 692
www.hotelradun.cz



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
Tel. 577 131 216, 601 571 301
www.hotelvega.cz



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

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

HOTEL MLÝN VELEHRAD
Na Hrádku 4, Velehrad

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE
Dvořákova 595, Uherské Hradiště

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSIION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

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



HOTEL U VÝCHOPŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

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

CAFFÉ 19. JAMKY
Lorencova 3791, Zlín

CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín



e-pubs.cz

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

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

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábřeží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 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.slunecnicezlin.cz



BAR AQUARIUM
Josefa Štancila 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 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

KM

VS

ZL PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ

tř. Osvobození 92, Otrokovice – Kvítkovice

PIZZERIE LA STRADA

tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIE ULICE

Tyršovo nábreží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

UH PIZZERIE, BAR, HERNA DUBLIN

Kaunická 62, Uherský Brod

ZL POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN

Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE

Kvítková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA

Školní 492, Zlín
Kvítková 4352, OC Zlín Tesco
Special. prodejny. Čerstvě pražená káva.

LESKO-VELKOBOCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.

K Rybníčkům 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)

UH 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

KM KÁVA – ČAJ

Ztracená 73, Kroměříž

PIVOVAR KROMĚŘIŽ 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

VS 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

Kvítková 4352, Zlín

BRAZILEIRO

Kvítková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361

CANADA PUB

Gahurova 5265, Zlín
Tel. 573 776 573
www.canadapub.cz

DOLCEVITA

náměstí Míru 12, Zlín

HARLEY PUB

Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

HOSTINEC U SKLENÍČKY

SNP 1155, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT

Benešovo nábreží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

Spytihněv 473

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC

Pančava 460, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRAK

Divadelní 1333, Zlín

POTREFENÁ HUSA ZLÍN

tř. Tomáše Bati 201, Zlín
Tel. 577 019 555, 724 541 955
www.potrefenahusazlin.cz

PUOR ZLÍN

PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT
Vavrečkova 7074, Zlín
Tel. 601 516 666
www.puorzlin.cz

RADEGASTOVNA REX

Okružní 4701, 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

Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lipa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA SPORT

U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO

Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV

U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE TUSKULUM

K Tuskulu 137, Lukov
Tel. 603 547 340, 603 202 986
www.restauracetuskulum.cz

RESTAURACE U BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVŮ SLUNEČNÍC

Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA

Vízovická 410, Zlín – Přiluky

RESTAURACE U KAJMANA

L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SOCHY

Masarykovo nám. 21, Vizovice
Tel. 573 034 734
www.usochy.cz

RESTAURACE U STAŇKŮ

Lázně 47, Zlín – Kostelec

RESTAURACE U TONKA

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

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 HRÍCHŮ

Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ

Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU

Masarykova 20, Zlín-Malenovice

U OSLA

L. Váchy 517, Zlín – Podhoří (OC Podhoří)
Tel. 603 166 451
www.facebook.com/PivniceUOsla

V PRÁCI

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

ZL 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

Míškovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147

KOZLOVNA U KOZLA

Holešov
www.kozlovnaholešov.cz

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

Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE U BRUNA

Velké náměstí 45/35, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN

Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT OCTÁRNA

Tovačovského 318, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

ZÁMECKÁ RESTAURACE HOLEŠOV
F. X. Ríchtra 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
Tel. 571 432 039
www.uvychopnu.com



RESTAURANT ALBERT MÁLEK
Přívovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pивní lázně

ROZMARÝN RESTAURACE
Rokytnice 24, Vsetín

VINOTÉKY

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

PĚKNÁ VÍNA
Masarykovo náměstí 205, Napajedla

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
náměstí Míru 9, Zlín

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

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

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



GASTRO TIP BRNO

FOOD & DRINK

CUBANA – MUSIC A COCKTAIL BAR
Jezuitská 3, Brno

RUDOLF JELÍNEK
Jezuitská 582/17, Brno
Podniková prodejna

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ
Selská 58, Brno
Tel. 542 211 802
www.gastronovotny.cz
Prodej a servis gastrozařízení.



HOTELY

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

MAXIMUS RESORT
Hrázní 4 a, Brno

NOEM ARCH DESIGN HOTEL
Cimbarkova 9, Brno-Královo Pole

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

Staňte se našimi
fanoušky na Facebooku!



www.facebook.com/StamgastaGurman

NOEM ARCH RESTAURANT
Cimbarkova 9, Brno-Královo Pole

RESTAURACE NEKONEČNO
Lidická 1862/14, Brno

SAVOY KAVÁRNA & RESTAURACE
Jakubské nám. 1, Brno

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

GASTRO TIP OLOMOUC

RESTAURACE

LOBSTER, FAMILY RESTAURANT
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc

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

GASTRO
Novotný

KOMPLETNÍ DODÁVKY GASTRO ZAŘÍZENÍ
UBROUSKY, DÁVKOVAČE A ZÁSOBNÍKY ZA AKČNÍ CENY

PRAKTICKÉ ZÁSOBNÍKY ZA AKČNÍ CENY

Zásobníky na:

- Skládané ručníky
- Toaletní papíry
- Role
- Hygienické sáčky



Cena od:

79 Kč
bez DPH



Dávkočáče pěnového a tekutého mýdla

UBROUSKY ZA AKČNÍ CENY

- 2vrstvé ubrousky
- 40×40 cm



Původní
cena:
109 Kč

39 Kč
cena bez DPH



Více dekorů i v jednobarevném provedení na dotaz.

GASTRO
Novotný

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

www.gastro
novotny.cz

UŽ VÍTE, KOHO BUDETE LETOS NOMINOVAT?



Nominace na Výroční ceny Asociace hotelů a restaurací České republiky 2016 odstartovaly 20. dubna. I v letošním roce budete moci nominovat své kolegy, známé a nebo třeba profesní vzory v následujících osmi kategoriích:

- Hoteliér roku – nezávislé hotely
- Hoteliér roku – řetězcové hotely
- Restaurátor roku – samostatné restaurace
- Restaurátor roku – hotelové restaurace
- Penzion roku
- Škola roku
- Mladý/á manažer/ka roku
- Odpovědný hotel / restaurace

KDY MŮŽETE NOMINOVAT?

Nominace budou probíhat v termínu od 20. 4. do 20. 8. Komise zasednou v týdnu od 28. 8. do 7. 9., aby rozhodly o vítězích jednotlivých kategorií.

KDO MŮŽE KANDIDOVAT?

Kandidovat mohou výhradně členové AHR ČR, působící v asociaci minimálně 2 roky, dle jednotlivých kategorií, na základě doporučení kteréhokoliv člena, nečlena či návrhu odborné sekce AHR ČR, nebo vlastní kandidatury.

KDY A KDE BUDOU PŘEDÁNY CENY?

Výroční ceny v roce 2016 budou předány během slavnostní galavečeře dne 25. listopadu 2016 v Karlových Varech.

Autor: Michaela Pešková, AHR ČR



ROADSHOW AHR ČR V BRNĚ!

Roadshow se uskuteční 11. května v prostorách BW PREMIER Hotel International Brno. Jednodenní odborný seminář je určen pro provozovatele a majitele hotelů, penzionů a restaurací. Těšit se můžete například na diskusi se zástupci Ministerstva financí k tématu TECHNICKÉ ZAJIŠTĚNÍ EET, prezentaci zaměřenou na navýšení zisku – PRÍMÉ REZERVACE či přednášku na aktuální téma – NOVÉ TRENDY V NÁBORU ZAMĚSTNANCŮ a další. Více o programu na www.akce.ahrcr.cz

ZEPTALI JSME SE:

Mohu se zúčastnit, i když nejsem členem AHR ČR?

Ano, naše Roadshows jsou určena všem z oboru, kteří chtějí vědět více.

Pro koho je akce určena?

Akce je zaměřena na obor hotelnictví a gastronomie, proto zde rádi potkáme všechny profesionály.

Jak se přihlásit?

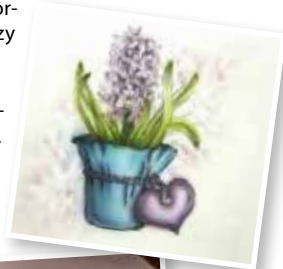
Přihlásit se je možné přes webový kontaktní formulář u jednotlivých Roadshows na www.akce.ahrcr.cz

AKTUÁLNĚ Z AKC ČR, POBOČKA BRNO



Zima je za námi a jaro je v plném proudu. Tak je to i s činností naší pobočky. Opustili jsme momentálně soutěže, ale organizujeme vzdělávací kurzy a poznávací zájezdy.

Duben jsme zakončili v Prostějově kurzem AIRBRUSH. Na květen připravujeme v Kroměříži kurz DRÁTKOVÁNÍ, který se uskuteční ve dnech 14. – 15. 5.



O týden později, v neděli 22. 5., vyrazíme za inspirací do unikátní čokoládovny v Maďarsku.



V červnu pak pořádáme seminář na téma 5CHODOVÉ MENU, který se uskuteční v krásném prostředí odloučeného pracoviště odborné školy Jeseník.

Baví Vás gastronomie? Staňte se našimi členy! Kontaktovat nás můžete na e-mail: akcbrno2015@atlas.cz nebo na tel. 602 585 214.

Za tým AKC ČR, pobočka Brno, Eliška Dernerová

Foto: AKC ČR

ČAJOVÁ SCÉNA SE PROFESIONALIZUJE TEATENDERY PROVĚŘÍ MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽ



Česká republika se letos přidává ke globální čajové soutěži Tea Masters Cup. V neděli 22. května se v Brně uskuteční národní nomináční kolo ve dvou disciplínách, jejichž vítězové postoupí do celosvětového finále konaného v jihokorejském Soulu ve dnech 9. a 10. června.

To je velmi lákavá vidina, pořadatelé totiž v této významné asijské čajové destinaci slibují kromě samotného soutěžení také zajímavý doprovodný program. Účastníkům přichystali výlet do tisíc let starého buddhistického kláštera, ruční sběr a zpracování čaje původní korejskou metodou nebo výrobu keramické misky včetně vypálení v peci, taktéž dle místních letitých technik.

Tea Masters Cup je velmi mladým počinem, který vznikl teprve v roce 2013 v Rusku. Letos se k němu připojilo patnáct zemí a už teď je jisté, že v příštím

roce jich přibude dalších deset. Jde tak o průkopníka na poli mezinárodních čajových soutěží.

Organizátoři tím reagují na strmě rostoucí zájem o čajovou kulturu, který je zřejmý zejména v západních zemích. „Čaj se neustále konfrontuje s principy a potřebami moderní gastronomie. Díky tomuto dialogu vzniká na prakticky všech kontinentech potřeba vtisknout práci s čajem profesionalitu a potřebnou úroveň,“ upozorňuje Jiří Boháč, vedoucí sekce Czech Teatenders, která se poměrně nedávno zformovala pod křídly CBA.

Tea Masters Cup zahrnuje tři disciplíny – přípravu čaje, čajovou kompozici a degustaci čaje. „Mezinárodní soutěž i její národní kola přinesou našemu oboru spoustu pozitivních efektů. Ať už rozvoj vysoké čajové kultury i čajových profesí, vytváření podmínek pro profesní růst odborníků na čaj, výměnu zkušeností mezi profesionály nebo zvýšení kvality čaje a obsluhy v podnicích,“ dodává Jiří Boháč s tím, že hlavním cílem celé aktivity je především všeobecná popularizace čajové kultury.

Text: Michael Lapčík, www.nepijubrecky.cz



Ing. LIBOR MAHDAL

CHCEME DĚLAT TO, CO NIKDO JINÝ NEDĚLÁ

Není příliš běžné, aby vystudovaný agronom a rostlinář šéfoval masné výrobě. Podle Libora Mahdala, majitele rodinné firmy KMS spol. s r. o. v Hluku u Uherského Hradiště, je to naopak velká výhoda. Začínal s výrobou klasických uzenin, později byl mezi prvními výrobci paštik do skla, dnes zavází vyhlášené pražské restaurace vepřovými koleny a žebry. Na všechno jde tak trochu od lesa...

Váš podnik funguje od roku 1992, tedy téměř čtvrtstoletí. Jak jste vlastně začínali?

Vyráběli jsme klasické uzeniny – párky, špekáčky, nářezy, paštiky... Dodnes jsou tyto „klasiky“ v omezeném množství součástí našeho portfolia.



Ríkáte v omezeném množství, co se tedy stalo?

Přemýšleli jsme, co dál. Výrobců uzenin je celá řada, konkurence je velká a my jsme chtěli zkusit něco jiného. Něco, co nikdo jiný nedělá. A tak vlastně vznikla myšlenka dodávat na trh předpřipravené výrobky pro gastronomii. Představte si, že byste si mohla pochutnat na grilovaném koleni nebo žebrech do patnácti minut od objednávky.

Představa je to krásná...

A my jsme nezůstali jen u představ. V minulém roce jsme do restauračních zařízení dodali téměř půl milionu grilovaných kolen a žebrek. Zpracováváme je tzv. konfitováním, tedy vařením ve vlastním tuku. Jemně solíme, přidáváme kmín a kořenovou zeleninu, žádné chemikálie ani konzervanty. Kromě kolen dodáváme kachní prsa, králičí stehna, líčka, jehněčí apod. V nabídce máme také paštiky, například v aspiku či zapéčené v listovém těstě. Všechny naše výrobky jsou chlazené, kromě jediného...

A tím je...

Tatarák, naše extra novinka.

Mražený tatarák? To myslíte opravdu vážně?

Ano, samozřejmě. Nesmějte se, v Rakousku je mražený tatarák mimořádně žádaný. Po návštěvě gastrovýstav v Salcburku jsem tomu nevěřil ani já sám. Náhoda tomu chtěla, že jsem se setkal s mým bývalým mistrem, který v jedné rakouské firmě pracuje. Mražený tatarák dodávají nejen do gastru, ale i do maloobchodu. Lákové balení, dvě porce, rozumná cena, za pár minut hotovo. Slovo dalo slovo, já se tímto neuvěřitelným nápadem inspiroval a rád bych s tatarákem prorazil i u nás, v České republice. Myšlenka je to odvážná, ale já už jsem prostě takový.

Můžete naše čtenáře seznámit s touto novinkou? Co si pod mraženým tatarákem vlastně mají představit?

Pro výrobu tataráku používáme pečlivě vybrané vyzrálé zadní hovězí maso, do kterého přidáváme živé kultury a následně jej hluboce zmrazíme. V současné době vyvíjíme balení, které bude obsahovat jednu porci, tedy 120 g masa a 30 g omáčky. Na kompletní produkt budeme poskytovat roční záruku.

Předpřipravená kolena, žebra, mražený tatarák... V čem je vlastně výhoda takto balených masných výrobků?

Ať už to bude tatarák nebo jsou to kolena, žebra, kachní prsa či králičí stehna, líčka či jehněčí konfinované kolínko, výhoda pro gastroprovozy je jednoznačná. Mohou okamžitě pokrýt poptávku po grilovaných či pečených specialitách, hosté zbytečně nečekají a kuchařům nevznikají zbytečné zásoby masa. Odpadá dlouhá doba přípravy, na každé porci je velmi malý podíl kůže a tuku. Protože jsou všechny masné výrobky zabaleny do pevné, termostabilní folie, stačí je uchovávat v chladničce a použít v případě potřeby. Trvanli-

vost je 90 dnů od data výroby, při teplotě skladování do 25 °C. Takto zpracované předchystané porce jsou vhodné k okamžité konzumaci i ve studeném stavu. Všechny výrobky dodáváme v základních chutích a záleží na konkrétní restauraci, zda navíc použije vlastní marinády či receptury. Další výhodou je optimální hmotnost porce pro průměrného zákazníka a možnost variability příloh – zbylé rosolovité části mohou být po rozbalení využity na přípravu polévek či omáček, takže je minimální odpad. A jak jsem již jednou zmínil, příprava je velmi rychlá a nenáročná – zákazník může být obsloužen do 15 minut od objednávky.

Kde se můžeme s vašimi výrobky setkat?

Naše výrobky zakoupíte ve všech prodejnách Makro, vybraný sortiment husích paštik i v menších řeznictvích. V současné době zavážíme předpřipravenými masnými výrobky vyhlášené pražské restaurace,





váše dovážet ze zahraničí, nejvíce pak z Německa. Bohužel, český trh není schopen pokrýt naše požadavky co do kvality i co do objemu.

Povídám si s vámi na začátku května, tedy na startu grilovací sezony. Můžete tvrdit, že právě v tomto období „máte žně“?

Dalo by se to tak říct. Leden a únor jsou vždy horší, ale prakticky od března do prosince se nezastavíme. Přestože fungujeme od pondělí do pátku v jedné směně, někdy je nutné pracovat i o víkend. V současné době zaměstnáváme téměř dvě desítky zaměstnanců z nejbližšího okolí.

Co vy a maso? Máte ho rád? Nebo naopak od něj utíkáte a zásobujete své tělo sladkostmi?

Maso mám samozřejmě velmi rád, v dětství jsem dával přednost libovému masu, nejvíce kuřecímu, dnes si s chutí zakrojím krkovičku, bůček a nepohrdnu ani kvalitním hovězím. A sladké je moje vášeň, zejména pak dobrá čokoláda :-)



dodáváme do Polska, Itálie, Maďarska, Rakouska a na Slovensko. Každá země má však určité požadavky na dochucení masných výrobků – Maďaři milují kachní stehna bohatě obalená v majoránce, Italové nedají dopustit na rozmarýn. Češi vyžadují kmín, naopak Slováci ho nechtějí. Velkou výzvou jsou asijské trhy, které doslova prahnou po evropské gastronomii. Dříve jsme spolupracovali s místními školami, v současnosti bohatě zásobujeme i vinné sklípky.

Odkud odebíráte maso?

Všechna masa, ať už kolena či žebra, si nechá-

Prozradíte čtenářům časopisu

Štamgast&Gurmán vaše plány do budoucna?

Pořád se něco děje a pořád mne něco žene dopředu. Stále vymýšlíme další a další novinky, rádi bychom s naším sortimentem prorazili na nové trhy. Kvůli mezinárodní certifikaci IFS (norma pro bezpečnost potravin

na zahraničních trzích, zejména pak ve Španělsku apod.) provádíme stavební úpravy výrobního areálu a ve spolupráci se slovenským šéfkuchařem připravujeme nové webové stránky www.hovezitatarak.cz, na kterých budou hojně zastoupena produktová videa k jednotlivým výrobkům.

Text a foto: red.

inzerce

Selský Grunt

Ochutnejte naše výrobky!



**Kuřecí
stehna**

**Vepřové koleno
bez kosti**



**Jehněčí kolínko
na zelenině**



**Konfitovaná
kachní stehna**

**Konfitovaná
kachní prsa**



**Grilované
koleno**



KMS spol. s r. o.
Novoveská 858, 687 25 Hluk
tel. 572 581 565, 572 581 563
e-mail: obchod@kms-hluk.cz

www.selskygrunt.cz

ZAČÁTEK ČERVNA V BRNĚ BUDE VE ZNAMENÍ VÍNA A DOBRÉHO JÍDLA

Začátkem června se Brno promění v město vína a špičkové gastronomie. A to díky sérii akcí Wine Weekend Brno, které spojuje degustace kvalitních vín, úchvatné gastronomické zážitky a genius loci nádherných brněnských míst.

Milovníci vína a dobrého jídla tak mohou ve dnech 3. – 5. června navštívit například 5. ročník **Špilberk Food Festivalu**, v jehož průběhu budou šéfkuchaři z vybraných restaurací připravovat znamenité speciality v doprovodu výborných vín.

V atraktivním prostředí Denisových sadů proběhne ve stejném termínu i premiéra **Festivalu vína pod Petrovem**. Pod širým nebem se zde představí ta nejlepší vinařství České republiky. Ochutnávat se budou vína od 27 přihlášených vinařství do soutěže Vinařství roku, stovka vín z letošního Salonu vín ČR. Uskuteční se také unikátní degustace šampionů světových soutěží, tedy vín oceněných na světových soutěžích. Veřejnost dostane možnost zakoupit si víno přímo od vinařů a ochutnávat i kupovat gastronomické speciality.

Více informací a předprodej vstupenek na www.festivalvinapodpetrovem.cz



V lokalitě, kde byly založeny jedny z prvních vinic na Moravě, ve Vinařské ulici v Brně, se už 2. června odehraje také první ročník univerzitního festivalu vína pro studenty pod názvem **Wine Picnic Vinařská**.

Do projektu se můžete zapojit i formou hlasování o nejlepší vinařství roku. Až do 27. května je možné zasílat hlasy pro svého favorita v prestižní soutěži o titul Vinařství roku (hlasování na www.vinarstviroku.cz)

Podrobné informace o všech pořádaných akcích na www.wineweekendbrno.cz

HLASUJTE V SOUTĚŽI VINAŘSTVÍ ROKU – HLAS VEŘEJNOSTI

Můžete vybírat ze všech devíti nominovaných vinařství a prostřednictvím www.vinarstviroku.cz a pomocí sms jim zaslat svůj hlas. Titul Vinařství roku 2015 bude udělen jednomu z vítězů jednotlivých kategorií (malé vinařství, střední vinařství, velké vinařství), které při hlasování veřejnosti získá největší počet hlasů.

MALÁ VINAŘSTVÍ (produkce do 50.000 l)

- Jakub Šamšula vinařství
- Víno J. Stávek
- Vinum Moravicum

STŘEDNÍ VINAŘSTVÍ (produkce 50.001 – 250.000 l)

- Gotberg, a.s.
- Sonberk, a.s.
- Vinařství Štěpán Maňák

VELKÁ VINAŘSTVÍ (produkce nad 250.000 l)

- Chateau Valtice - Vinné sklepy Valtice, a.s.
- Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice, a.s.
- Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.

Výsledky Vinařství roku 2015 budou vyhlášeny na slavnostním gala-večeru **2. června 2016** v prostorách činohry Městského divadla Brno.

inzerce



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 vinoteky, restaurace a obchody
- Realizace vinotek na klíč, poradenství, servis 24h
- Rozvoz vína po ČR a SK zdarma

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

NEJBLÍŽE NÁS NAJDETE V NĚKTERÝCH BRNĚNSKÝCH VINOOTEKÁCH V ČESKÉ NEBO SLOVENSKÉ REPUBLICE.

UHETKOVÁ | UEL BRNO | PŘEKOV | VÍŠŤN | ČÁSLAV | DEČÍN | HÁJKA | JIHLAVA | KUTNÁ HOŘKA | POKOČKA | VÍTEK | ŠKÁČKA | PRAHA | BRNO | ŽILINA

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

JUBILEJNÍ 5. ROČNÍK ŠPILBERK FOOD FESTIVALU OPĚT LÁKÁ NA OSVĚDČENÉ I NOVÉ RESTAURACE

Brněnský hrad Špilberk se první červnový víkend stane dějištěm významné gastronomické události. Ve dnech 3. – 5. června se odehraje již 5. ročník akce Špilberk Food Festival. Návštěvníky láká nejen na pochoutky z osvědčených restaurací, ale i od nováčků. Kromě delikátního jídla a vína se mohou návštěvníci těšit na mnoho doprovodných akcí. Letos se bude opět podávat speciální menu přímo v Královské kapli. Předprodej vstupenek je spuštěn na stránkách festivalu.

**ŠPILBERK
FOOD
FESTIVAL**



ZAŽIJTE NETRADIČNÍ SABRÁŽ, OTEVÍRÁNÍ ÚŠTŘIC NEBO BOURÁNÍ TUŇÁKA

Gastronomický festival doplňuje bohatý doprovodný program. Diváci si tak mohou užít vaření přímo na pódiu nebo ve studiu Kuliner plus, nahlédnout do tajů sabráže, tedy netradičního otevírání lahve šampaňského, sledovat porcování čerstvého tuňáka se sushimasterem z KOISHI restaurantu nebo se aktivně zúčastnit programu na pódiu během soutěže v otevírání ústřic.

Opět jsou připraveny oblíbené řízené degustace za přítomnosti samotných vinařů, kteří poskytnou zasvěcený výklad o víně, společně s VOC Znojmo ochutnají návštěvníci víno i v kasematách hradu Špilberk. Řízené degustace pod vedením odborníků budou letos zasvěceny také rumům nebo čaji. Pivo na akci dodá pivovar Krušovice.

Seznam restaurací, které se první červnový víkend představí návštěvníkům na hradu Špilberk, je téměř kompletní. Na Špilberk Food Festivalu se návštěvníkům premiérově představí například **FAIRCAFE Restaurant a Barrio Gotico Cafe z Kurdějova**. „Nové restaurace velmi vítáme – je to nejenom zpestření pro festivalové hosty, ale také důkaz toho, že Brno a celá Jižní Morava stále gastronomicky roste. Zájem restaurací o účast je opravdu velký. Bohužel nám nestačí kapacita areálu, abychom přijali všechny zájemce,” přibližuje organizátor festivalu **Stanislav Podroužek**.

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



Na páteční večer si pořadatelé připravili modernější večerní hudební program: „Na několika místech hradu Špilberk bude hrát DJ. Večírek podpoří i restaurace, které budou mít otevřeno do půlnoci. Spolu s nimi samozřejmě také bary, které mimo jiné nabídnou barmanskou show a oblíbené míchané koktejly,” dodává Stanislav Podroužek.

Lístek na sobotu nebo neděli vyjde v předprodeji na 400 Kč, z čehož více než polovina částky slouží k výměně za konzumaci. Lístek na pátek pak v předprodeji vyjde na 1550 Kč. **Akce se letos stává součástí nového projektu Wine Weekend Brno, který proběhne od 2. do 5. června v Brně.**

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

Otevírací doba Špilberk Food Festivalu je v pátek od 13.00 do 00.00 hod. v sobotu již od 11.00 do 21.00 hod., v neděli od 11.00 do 19.00 hod.

PRO INFORMACE A NOVINKY Z FESTIVALU SLEDUJTE:

Web: www.SpilberkFoodFestival.cz

Facebook: www.facebook.com/spilberkfoodfestival

Twitter: www.twitter.com/SFFBrno

Text a foto: PR

inzerce



**KOISHI MENU
V KRÁLOVSKÉ KAPLI HRADU ŠPILBERK**

KOISHI

3.-5. 8. 2018



**ŘÍZENÉ DEGUSTACE PETIT CRU
BABINSKÝ BISTRO – HRAD ŠPILBERK**

VSTUPENKY NA WWW.SPILBERKFOODFESTIVAL.CZ

MÍSTA, KTERÁ BY VÁM V LUHAČOVICÍCH NEMĚLA UNIKNOUT

Přemýšlíte, kam vyrazit na víkend, uvažujete kde prožít dovolenou a nechce se vám putovat přes půl Evropy, či dokonce Zeměkoule? Máme pro vás tip – nejznámější moravské lázně Luhačovice, proslavené svými léčivými prameny, krásnou přírodou, originální architekturou Dušana Jurkoviče i neopakovatelnou atmosférou.

Štamgast&Gurmán se vydal přímo na místo a máme pro vás několik zaručených tipů, jak si Luhačovic dosyta užít. Stačí jen si vybrat podle svého gusta.

Prvním zastavením je **Alexandria**. Pětihvězdičkový hotel v centru Luhačovic, jehož chloubou je wellness postavené v duchu antických lázní. Za návštěvu rozhodně stojí vyhlášený noční klub pyšníci se atmosférou první republiky, jež neodmyslitelně patří k historii a počátkům hotelu Alexandria, a který navštívilo nespočet významných domácích i zahraničních osobností, mezi nimiž byl i král komiků Vlasta Burian. Atmosféru 30. let minulého století dokresluji komorní prostory klubu nabízející pravidelné hudební večery.

a citlivou rekonstrukcí památkově chráněné funkcionalistické vily architekta Bohuslava Fuchse z 30. let minulého století. Zaujme vás rodinnou, útulnou a přitom luxusní atmosférou. Charakteristickým znakem je individuální přístup ke každému hostu v duchu prvorepublikové úcty a slušného jednání. Od 12.00 hod. zde podávají Denní labužnické menu a po 18.00 hod. si můžete vychutnat Večerní gurmánské menu.

Stačí jen pár kroků a z hotelu Radun se dostanete k **pramenu Aloisý** vyvěrajícímu na okraji lesa.

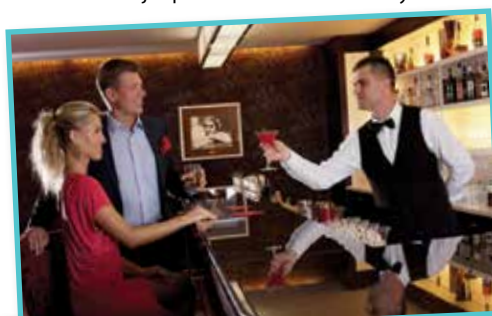
Vyhledávaným místem pro korzování (aktuálně po celkové rekonstrukci) je **ulice Dr. Veselého**, spojující město s lázeňskou částí. Ulice je pojmenovaná po zakladateli lázní, MUDr. Františkovi Veselém. Za pozornost zde rozhodně stojí „Stěna paměti“, o jejíž ztvárnění se zasloužili Blanka Petráková a František Petrák.

Příjemně unavení prohlídkou si můžete přímo na korzu vybrat z nabídky cukráren, kaváren i restaurací. Dalším zastavením je proto **Cukrárna a kavárna Ice Cafe**. Kromě výborné kávy vám zde

nabídnou nepřeberné množství italské zmrzliny výtečné smetanové i ovocné chuti, zmrzlinové poháry, mléčné koktejly, nadýchané zákusky anebo teplé palačinky. Za pěkného počasí je zde příjemné posezení na zahrádce před cukrárnou, která je přímo na promenádě. Pokud však máte rádi klidnější a komornější prostředí, pak dalším naším tipem je kavárna **Bonjour cafe** se stejně bohatou nabídkou, kterou najdete na kolonádě podél říčky Štávnice naproti hotelu Miramare.

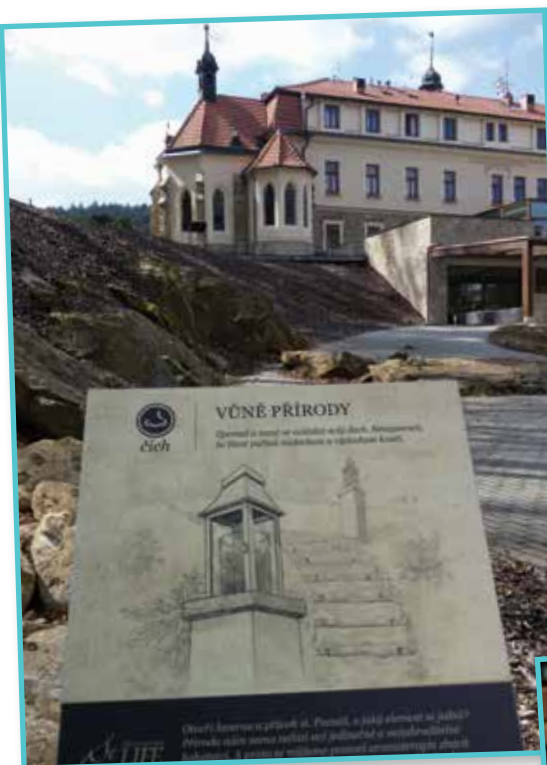


Asi 10 minut chůze od kolonády a Lázeňského náměstí, směrem k Pozlovicím, je naše čtvrté zastavení – **Hotel Augustiniánský dům a jeho restaurace Symfonie**. Architektonicky nádherná budova byla postavena v letech 1902 – 1904. Hotel je zajímavý tím, že zde opakovaně pobýval hudební skladatel Leoš Janáček. Na



Naším dalším zastavením je **Boutique hotel Radun** a jeho Restaurant Republika. Najdete ho kousek od centra města, za Městskou plovárnou, v klidné lokalitě, takzvané Bílé čtvrti, jejíž základ tvoří vily s typickou bílou fasádou. Hotel vznikl kompletní





Z Augustiniánského domu je to už jen kousek do sousedních Pozlovic – klidné části Luhačovic, kde jsme navštívili **Hotel Pohoda** a jeho hotelovou restauraci. Komfortní prostředí, moderní interiér, současná gastronomie, vstřícná a příjemná obsluha. Zde nás také zaujala pestrá nabídka relaxačního centra s nabídkou wellness a masáží. Ale také například ovesný, vinný, čokoládový, či medokváskový zábal. Tyto služby mohou po dohodě využít i neubytovaní zájemci v případě, že si zakoupí balíček služeb v minimální hodnotě 500 Kč.



Šestým a posledním naším zastavením je **hotel Vega**. Z jeho atriové kavárny je úžasný výhled na Bílé Karpaty a do údolí na Luhačovskou přehradu. Je tu klid a ticho, mimo veškerý ruch města. V letních měsících se na terase pravidelně griluje nebo opéká selátko! A ještě jedna zajímavost... mají zde nejdelší vodní skluzavku v České republice, která je součástí sportovního areálu v okolí hotelu.



Zajímavých míst je v Luhačovicích a jeho okolí jistě více. Naším posledním tipem pro vás je návštěva **informačního centra**, kde vám ochotně poradí a vybaví vás potřebnými informacemi.

kávu a dezert se zde můžete zastavit i bez rezervace v době od 12.00 do 16.00 hod. Nás ale zaujal originální nápad **Zahrady šesti smyslů**. Na její stezce návštěvník absolvuje šest zastávek. Stezka pomáhá rozvíjet základní lidské smysly, představuje symbolický návrat k přírodě, navozuje pocit klidu, soustředění a hledání sama sebe.



Městské turistické a informační centrum

Masarykova 950, Luhačovice
Tel. 577 133 980, 608 326 255

Text: red., foto: red., archiv firem

inzerce

ALEXANDRIA



Spa & Wellness hotel

největší WELLNESS CENTRUM v Luhačovicích s venkovní terasou ke slunění

v ceně vstupu 300 Kč/2 hod./os. je k dispozici:
bazén • whirlpool • Kneippův chodník • saunový svět • ledová studna
vyhřívané lavice u bazénu • odpočinkové zóny

Při zakoupení procedury cena vstupu do wellness 150 Kč/2hod./os.

OTEVŘENO DENNĚ 14:00 – 21:00 hod.

Vstup je možný dospělým a dětem od 12 let.

tel. 577 682 756, e-mail: alexandriawellness@lazneluhacovice.cz

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE ve stylu 30. let minulého století

regionální i mezinárodní pokrmy • polední menu • sezónní speciality
flambování pokrmů • šambrování koňaků
tuzemská a zahraniční vína • soukromé a firemní akce

Každý pátek a sobotu od 19.30 hodin romantické večery u klavíru.

OTEVŘENO DENNĚ

11:30 – 14:30 a 17:30 – 22:30 hod.

tel. 577 682 709

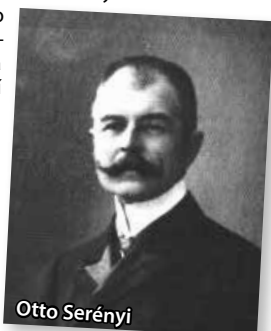


Dopřejte si dokonalý odpočinek a rezervujte si některý z našich pobytů!
www.HotelAlexandria.cz

SLAVNÍ NÁVŠTĚVNÍCI LUHAČOVIC JEJICH PŘÍZNIVCI A BUDOVATELÉ

Lázně Luhačovice se díky svým léčebným účinkům, podmanivé atmosféře a příjemnému přírodnímu prostředí staly oblíbeným místem pro mnoho významných osobností z oblasti společenského života, sportu i kultury.

Na samém počátku stojí hrabě **Otto Serényi** (1855 – 1927), jehož rod dlouhá léta spravoval luhačovické panství. V roce 1902 lázně odprodal správní radě a stal se jejím předsedou. Z pozice své funkce Moravského zemského hejtmána se kromě jiného zasloužil i o vybudování železniční přípojky do města. Tato skutečnost velmi přispěla k rozvoji lázeňství v Luhačovicích. Jeho jméno připomíná i jeden z pramenů – Ottovka.



Otto Serényi

Městská promenáda, která spojuje centrum města s lázeňskou kolonádou, nese jméno podle **MUDr. Františka Veselého**. Jako lékař působil v Brně, v prostředí českých umělců a intelektuálů, kde také vznikla myšlenka vytvoření moravského kulturního centra v Luhačovicích. Veselému se podařilo prosadit vytvoření akciové společnosti na obnovu místních lázní a jejich odkoupení od majitele panství hraběte Serényiho. Ve vedení lázní pracoval Veselý od roku 1902 po dobu osmi let. Pro svůj záměr získal architekta Dušana Jurkoviče i další cenné spolupracovníky. Jejich úsilí přineslo Luhačovicím proslulost, modernizaci lázeňství a stavby, které dodnes určují nezaměnitelný charakter lázní.



MUDr. František Veselý

Neméně důležitá je i role **Dušana Samo Jurkoviče**, slovenského architekta (1868 – 1947). Byl to on, kdo vtiskl Luhačovicím jejich charakter – Jurkovičovy realizace kombinují na svou dobu moderní stavební postupy s tradičními motivy valašských stavení. Z původně čtrnácti staveb se do dnešních dnů zachovalo osm. Mezi nejvýznamnější patří Jurkovičův dům, léčebný dům Jestřabí, vodoléčebný pavilon, hudební altánek či dnes bohužel nefunkční lázeňská plovárna, takzvané „Sluneční lázně“.

Luhačovice navštívil v roce 1924 během své cesty po Moravě i **Tomáš G. Masaryk**. Dobové prameny dokládají, že to tenkrát byla opravdu veliká sláva. Zástupy nadšených lidí lemovaly ulice, kterými projížděl. Na léčebném pobytu zde byly i jeho děti, dcera **Alice Masaryková** a syn **Jan Masaryk**. Luhačovice okouzly na jaře roku 1936 i prezidenta **Edvarda Beneše** natolik, že v červenci téhož roku si představitelé obce jeli do Prahy pro certifikát potvrzující, povýšení Luhačovic z obce na město.



Nataša Gollová

Mezi další osobnosti, jejichž pobyt je v Luhačovicích zaznamenán, patří spisovatel **Karel Čapek**, který zde na lázeňském pobytu doprovázel manželku, herečku **Olgu Scheinpflugovou**, malíři **Alfons Mucha**, **Antonín Slavíček** a **Joža Uprka**, spisovatelé **Alois Jirásek**, **Vilém a Alois Mrštíkovi**, coby automobilový závodník přijel v roce 1932 i **Jan Werich**. Významnou stopu v lázních zanechal brněnský architekt **Bohuslav Fuchs**.

Jistě velký rozruch v lázních způsobily ve třicátých letech během svých pobytů hvězdy prvorepublikového filmu **Adina Mandlová**, **Lída Baarová**.



Vlasta Burian



Oldřich Nový



rová, Nataša Gollová, Hugo Haas, král komiků **Vlasta Burian** či **Oldřich Nový**, který v Luhačovicích několikrát pobýval i na přelomu šedesátých a sedmdesátých let. V té době do lázní zajížděl i **Antonín Jedlička**, populární Strýček Jedlička, aby si léčil své extrémně namáhané hlasivky. V lázeňském divadle pořádal představení pro děti z luhačovických lázeň.

Stejně jako v minulosti i dnes navštěvují Luhačovice známé osobnosti. Na lázeňské kolonádě můžete potkat herecký manželský pár **Jana Přeučila** s **Evou Hruškovou**, herce **Jaroslava Duška**, **Světlanu Nálepkovou**, písničkáře **Josefa Fouska**, baviče **Josefa Náhlavského** a další. Mezi nejvěrnější návštěvníky Luhačovic patří houslový virtuóz **Václav Hudeček**, který zde pravidelně pořádá pro mladé houslisty prázdninové interpretační kurzy.

ČÍM VÁS OKOUZLILY LUHAČOVICE?

Světлана Nálepková

Do Luhačovic jezdím už téměř 15 let. Zpočátku to bylo pracovně – na koncertní vystoupení, brzy jsem si Luhačovice zamilovala a dnes jsem zde pravidelným hostem. Luhačovice a prodloužený víkend, to je pro mě ta správná kombinace. Je výborné, že se zde daří na řadě míst zachovávat styl 30. let minulého století, proto mě okouzlil pobyt v hotelu Radun. Úžasná atmosféra, michelinská gastronomie, člověk má pocit, že majitel a personál jsou jedna rodina, to se dnes málo vidí. Nesmím zapomenout na prameny. Na začátku jara jsem byla nachlazená a jejich pití a inhalace mi hodně pomohly. Takže Luhačovicím určitě zůstanu věrná.



Václav Hudeček

Lázně Luhačovice nám s manželkou velmi rychle přirostly k srdci, když jsme před 18 lety přesunuli naši Akademii z Kroměříže do tohoto půvabného lázeňského města. Nesmazatelná stopa geniálního Dušana Jurkoviče spojená s překrásnou přírodou a léčivými prameny z něj dělá jedno z nejkrásnějších míst naší země. Díky vzácným přátelům a spřízněným duším, kteří pomáhají našim aktivitám v regionu, se Luhačovice staly naším druhým domovem.



Zpracovala: Alena Kučerová



Dušan Samo Jurkovič

RITUÁL POKRMU

Boutique hotel RADUN****

Vážení čtenáři časopisu Štamgast&Gurmán, musím se s Vámi podělit o své kulinářské zážitky z malého luhačovického hotelu, který nese jméno Boutique hotel RADUN****. Dovolte mi nejprve malé zamyšlení a polemiku s obecným postulátem „Nežijeme, abychom jedli, ale jíme, abychom žili“.

Dnešní doba přináší velmi pestrá praktická řešení. Od hltání fastfoodového hamburgeru za pochodu, až po novou gastrokulturou grandrestaurantů a gurmánských blogů. Jsem přesvědčen, že není třeba pokrm degradovat na anonymní přísun záchovných kilojoulů, ale že je dobré věnovat mu patřičnou váhu a dbát na jeho hodnotu.

Suroviny, ze kterých v Radunu připravují pokrmy, pocházejí, až na malé výjimky, z regionu Slovácka a Valašska. Jsem přesvědčen, že tak, jak působí krásné lázně na naše zdraví a pohodu, tak působí místní produkty na naše zažívání. Místní Chráněná krajinná oblast Bílé Karpaty je proslulá tradičním sadářstvím, pastevectvím, včelařstvím, vinařstvím a výrobou pálenek. Snaží se zde respektovat sezónnost úrody. Jídelníček obměňují dle aktuální nabídky a je zde zřejmé: „co nyní pole dává, užijte v hojnosti“. Samozřejmě, káva ani cukrová třtina se na okolních kopcích nepěstují. Když už ji pro nás Radunští dovezou, tak tu nejlepší a o to více si dávají záležet na její přípravě a prezentaci.

Servis, interiér, hudba a personál, to vše jsou maličkosti, které dohromady vytváří příjemné prostředí, tak samozřejmě pro začátek 20. století, kdy Bílá čtvrť vznikala. Restaurace je ústředním prostorem hotelu Radun, místo ranního povzbuzení, propojené se slunnou terasou, vhodnou k odpočinku s kávou. Zažíváme vybrané obědy a večere, jež plynule přecházejí ve společenské večírky s hudbou. Radost a nadšení, se kterým připravují kuchaři objednané jídlo i vstřícnost a úslužnost obsluhy přispívá k naší spokojenosti. Pocity se přenášejí na květnaté louky, kde se tyto potraviny rodily, do slováckých vinohradů, zajímáme se, jak v kuchyni čarovali, neváháme požádat šéfkuchaře, aby Vám přiblížil ingredience a postup. Všechny naše smysly jsou potěšeny a zjišťujeme, že jídlo, může být tím nejdokonalejším uměleckým dílem.

Jako hosté máme pocit, že naše spokojenost je jediný cíl všech a všeho zde. Zdá se, že my osobně jsme ten důvod, proč byl hotel Radun s restaurací panem ředícím Martiníkem vysněn, architektem Fuchsem navržen, poctivými dělníky postaven a dnes manžely Nesázalovými opět provozován.



Vše nás zde nutí doopravdy se zastavit, zklidnit a soustředit se na sebe, své pocity a na to, co právě jíme. Užíváme si každé sousto. Podaří se nám tento rituál pokrmu odnést do každodenního života?

Petr Staňa

Boutique hotel RADUN****

Bílá čtvrť 447, 763 26 Luhačovice

tel. + 420 577 103 692

recepce@hotelradun.cz

www.hotelradun.cz

Foto: Boutique Hotel RADUN

inzerce



HOTEL POHODA



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



U NÁS BUDOU VAŠE RODINNÉ OSLAVY V POHODĚ

MENU NA KŘTINY

Bohemia Sekt s jahodami

Slepičí vývar s játrovými knedlíčky

Vepřová panenka a brambory

Panna cotta s ovocem

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

LUHAČOVICE KOLMO, PĚŠKY I NA BRUSLÍCH

O spalé lázeňské městečko a poklidné vysedávání u léčivých pramenů? Ale kdepak, Luhačovice jsou fantastickým místem nejen pro léčbu těla a ducha, ale také skvělým tipem na výlety a aktivní odpočinek ve všech podobách.

V okolí Luhačovic je více než sto kilometrů cyklotras, trasy pro in-line bruslení, naučné stezky i turistické chodníčky, přehrada s půjčovnou lodiček a šlapadel, aquaparkem, pláží i lanovým centrem Pirátská zátoka. Trávení volného času v Luhačovicích se tak v průběhu let změnilo doslova k nepoznání.

LUHAČOVICE NA KOLE

Luhačovice a okolí jsou prošípany téměř 150 kilometry cyklotras včetně atraktivních Komoňských stezek, ale i cyklotras pro rodiny s dětmi. Na kole si v Luhačovicích můžete prohlédnout okolní kopce i vesnice, úzké traily v lesích i široké asfaltové cesty na hřebenech. Luhačovice jsou ideální pro cyklistickou dovolenou i na krátké vyjížděky po okolí.

LUHAČOVICE PĚŠKY

Jemné zvlněné kopce okolo Luhačovic, hluboké lesy i stinné lesní stezky lákají k procházkám po Luhačovicích. Volný čas tu můžete využít k prohlídce jedinečné architektury Dušana Jurkoviče a dalších mistrů svého

řemesla, projít se Jurkovičovou alejí k Luhačovické přehradě vydat se lesem na výlet ke zřícenině hradu Starý Světlav nebo k poutnímu místu Malenisko, kde ze země vyvěrá léčivý pramen. Mezi tipy na výlety v Luhačovicích patří třeba naučná stezka Báje a pověsti pod Starým Světlavem, která vás procházkou povede lesními pěšinami až k hradu.

LUHAČOVICE NA IN-LINE BRUSLÍCH

Dovolenou v Luhačovicích si můžete zpest-

řit také projíždkou na kolečkových bruslích. In-line stezka dlouhá 3,3 kilometru vede kolem Luhačovické přehrady, po cestě potkáte půjčovnu lodiček a šlapadel, několik stánků se studeným pivem i limonádou pro osvěžení, koupaliště Duha Pozlovice, lanové centrum Pirátská zátoka nebo dětské hřiště. Zároveň můžete projíždku spojit s koupáním v přehradě.



Text a foto: Luhačovské zálesí

**„Aktivní dovolená
v Luhačovicích!“**

...s nejdelší skluzavkou v ČR!



**Sportovní areál
hotelu Vega***s**



www.hotelvega.cz, recepcie@hotelvega.cz, 577 131 216

KULTURNÍ A SPOLEČENSKÉ CENTRUM JIHOVÝCHODNÍ MORAVY

První květnový víkend byla Otevíráním pramenů slavnostně zahájena letošní lázeňská sezona. Organizátoři pro ni připravili pestrou nabídku kulturních akcí, od výstav, divadelních a filmových představení po proměnné koncerty, besedy a vystoupení folklorních souborů. Akce jsou připraveny tak, aby obohatily a zpříjemnily lázeňským hostům i návštěvníkům Luhačovic jejich pobyt.

Největší moravské lázně jsou díky bohaté nabídce vyžití právem považovány za kulturní a společenské centrum jihovýchodní Moravy. Jsou také úzce spjaty se světově známým hudebním skladatelem **Leošem Janáčkem**, který je navštívil pětadvacetkrát.

„K Luhačovicím každoročně patří Luhačovické kulturní léto s hudebními a divadelními festivaly. Ke stěžejním programům patří festivaly, které jsou navštěvovány hosty ze všech koutů naší republiky i ze zahraničí. Prvním z nich, který se může pochlubit nejdelší historií, je Festival Janáček a Luhačovice, dále Akademie Václava Hudečka a přehlídka komorní divadelní tvorby Divadelní Luhačovice. K novějším projektům akciové společnosti Lázně Luhačovice patří Luhačovice v tanci, Řezbářské sympozium – Krása v dřevě ukrytá, přehlídka ochotnických divadelních souborů Luhačovická divadelní sešlost a Dny slovenské kultury, které prezentují v našich lázních slovenský folklor, hudbu, divadlo či jiné umění,“ uvedl

Ing. Jiří Dědek, výkonný ředitel společnosti Lázně Luhačovice.

Akciová společnost Lázně Luhačovice provozuje, jako jediná lázeňská společnost v ČR, **vlastní kamenné divadlo** z roku 1908, ve kterém se v období od května do září koná každoročně více než 40 kulturních pořadů z hudebního i dramatického žánru. Vzhledem k tomu, že divadlo nemá vlastní umělecký soubor, jsou vystoupení zajišťována ve spolupráci s renomovanými stálými scénami a předními českými i zahraničními umělci.

Pravou lázeňskou atmosféru pravidelně navozují v období hlavní sezóny čtyři desítky **kolonádních koncertů** pro širokou veřejnost konaných přímo na Lázeňském náměstí. Hosté i návštěvníci si mohou vyslechnout různé hudební žánry od swingu přes jazz, folklor až po vyšší populár. Vyvrcholením cyklu kolonádních koncertů je slavnostní proměnný koncert Hudby Hradní stráže a Policie ČR.



Café Calma

Neděle 5. 6. 2016, 14.00 – 17.00 hod.

Kolonáda, Luhačovice

Historický minifestival dobré (i náhražkové) kávy s ukázkami, ochutnávkou a doprovodným prodejem, vše ve stylu lázeňské elegance v podání Luhačovického okrašlovacího spolku Calma. Vychutnejte si sladké lázeňské odpoledne s Calmou a dixielandovou kapelou Jazzzubs.

Tip na akce:

6. – 11. 6. **Setkání řezbářských mistrů**

Místo: Lázeňské náměstí

15. – 18. 6. **Luhačovická divadelní sešlost**

Místo: Lázeňské divadlo

7. – 10. 7. **Festival Luhovaný Vincent**

Místo: Sokolovna

Text: red., foto: Calma

RESTAURACE SYMFONIE NA JÍDLO JEN S REZERVACÍ

Hotel Augustiniánský dům se nachází na konci lázeňského centra Luhačovic směrem k Pozlovicím ve vilové části A. Václavíka známé také jako Pražská čtvrť, která je vzdálena pouze 10 minut chůze od kolonády a Lázeňského náměstí.

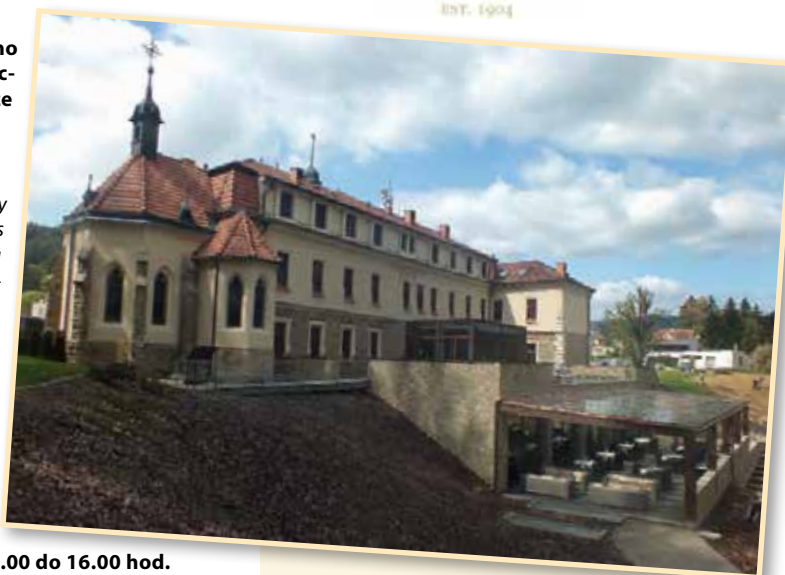
Jeho hotelová restaurace Symfonie aktuálně mění svůj koncept pro neubytované hosty. Pokud tedy budete chtít ochutnat některou ze specialit místních kuchařů, je třeba si **den předem rezervovat** místo v restauraci. „Naší prioritou je spokojený host a maximální kvalita poskytovaných služeb a pokrmů. Snažíme se tak tímto vytvo-

řit kvalitnější podmínky pro hotelový servis a klidnější atmosféru v našem hotelu“, uvedl Roman Taťák, obchodní manažer Augustiniánského domu.

Naopak malé občerstvení v podobě kávy či dezertu si můžete i nadále vychutnat bez rezervace – **denně od 12.00 do 16.00 hod.**



Další novinkou v restauraci Symfonie je zastřešení její venkovní terasy, ze které je nádherný výhled do okolní přírody Jurkovičovy aleje. Hosté tak zde mají možnost posedět a relaxovat bez ohledu na nepřízeň počasí.



Restaurace Symfonie Wellness & spa hotel

Augustiniánský dům ****S
A. Václavíka 241, Luhačovice
Rezervace na tel. 577 113 673

www.augustian.cz

Text a foto: PR



RAW, ZPESTŘTE SI KAŽDODENNÍ JÍDELNÍČEK RECEPTY SYROVÉ KUCHYNĚ!

Osvěžující, lehké pokrmy na jaro a léto. Jedinečné recepty, k jejichž nevaření potřebujete otevřenou mysl, mixér a jen „hrstku“ surovin. Vyzkoušejte si recepty z kuchačky RAW pro zdraví a krásu, které jsou pro všechny vegetariány, vegany, vitariány, ale i pro ty, kdo chtějí (ne)vařit jednoduše, výtečně a zdravě!

RAW PIZZA

Pizzerie se u nás rozmnožily jako houby po dešti. Ale raw pizzu v nich nenajdete. Připravte si ji dle tohoto návodu a na tu klasickou si už možná ani nevzpomenete.

Suroviny na pizza korpus:

150 g / 1 šálek zlatého lněného semínka
300 g / 2 šálky kešu nebo mandlí
1 cibuli
240 ml / 1 šálek vody
hrst čerstvých bylinek
(oregano, tymián, rozmarýna)

Na rajčatový protlak:

55 g / 1 šálek sušených rajčat
2 střední rajčata
2/3 šálku nasekané červené papriky
pár lístků čerstvé bazalky
½ šálku čerstvého koriandru
1 stroužek česneku
2 lžíce olivového oleje
1 lžičku citronové šťávy
1 lžičku jablečného octa
sůl, černý pepř, oregano

Na ozdobu:

1 papriku
hrst rukoly
100 g / 2/3 šálku černých oliv
1 červenou cibuli

Postup:

Lněné semínko rozemelte v mlýnku na kávu a namočte asi na 3 hodiny do vody (zalijte ho jen jedním šálkem vody, ať může nabobtnat a vy zároveň nemusíte vodu slévat). Mletý len totiž budete slévat jen se značným vypětím sil. Kdybyste si ale chtěli usnadnit práci a namočili celé semínko, budete mít jiný problém – v míxeru ho nerozsekáte.

Přesuňte namočený rozemletý len do mixéru a přidejte kešu, cibuli, vodu a bylinky. Umixujte

kompaktní hmotu, ne příliš tuhou, ale ani příliš řídkou – trochu jako klasické těsto na pizzu. Tuto směs vložte mezi dva kusy potravinové fólie, rozválejte válečkem do tvaru pizzy a takové velikosti, jakou vám plát sušičky dovolí. Opatrně překlápejte budoucí korpus z fólie na plát sušičky vyložený pečicím papírem a sušte asi 4,5 hodiny z každé strany.

Sušený korpus sundejte ze sušičky. Všechny ingredience na protlak spolu rozmixujte do požadované hladkosti a korpus potřete. Zeleninu na dokončovací fázi očistěte, pokrájejte a naaranžujte na pizzu tak, jak bude lahodit vašemu oku. Krátce se pokochejte a pizzu snězte, než zase stihne zvlhnout pod protlakem a zeleninou.

Můj tip: Sušené placky nemusíte dokončovat hned na první pokus. Můžete je zabalit do fólie a odložit do mrazáku, kde měsíc počkají, až někdy nebudete stíhat připravit včasnou večeři, pohostění pro hosty, nebo až si uděláte jednoduše líný den, kdy se vám nechce nic chystat a přesto si plánujete dobře najíst.



DETOXIKAČNÍ KOKTEJL

Je to takové trochu anomální smoothie – žádné ovoce na zahuštění v něm není, a vlastně by se dalo i odšťavnit. A je hodně zelené. Ale co jiného byste od čistícího nápoje čekali. Tenhle zeleninový koktejl vám pomůže snížit tlak i cholesterol, čistí játra, ledviny i krev a ještě vás vyjde levněji než výživové doplňky z lékárny. Je superzelený a zeleněji už to snad ani nejde!

Suroviny:

1 okurku
1 řapík celeru
hrst zelené petrželky
hrst natě koriandru
hrst čerstvého špenátu
asi 2 cm kousek zázvoru
1 bio citron

Postup:

Rozmixujte okurku s řapíkatým celerem, pak přidejte ostatní suroviny a mixujte do hladka. Připravte se na zeleninovou bombu a směle podávejte. Nejspíš ale jenom sobě.

Co možná nevíte o detoxikaci:

Většina detoxikačních diet a očistných kúr se v první řadě zaměřuje na podporu činnosti jater. Vždyť právě játra čistí tělo od všeho toxického. Správná jaterní očista zahrnuje spoustu zelené zeleniny, hlavně listové. Naopak si při ní odpustíte všechny živočišné produkty, ale i soju a sirupy (i javorový, agávní, dokonce i med). Dobrá zpráva je, že očistné kúry nejsou životní styl a obvykle zabere asi týden. Přitom ale už po dvou či třech dnech se cítíte lépe a pozorujete na sobě změny. Na živé stravě sice nebudete potřebovat vyložení detoxikovat, ale čas od času se tělo přihlásí o víc zelených potravin.

SOUTĚŽ O VSTUPENKY NA GASTROFESTIVAL

V naší soutěži máte možnost vyhrát jednu ze dvou vstupenek s konzumací na Moravia Food Festival v Kroměříži. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí. Náповědu najdete také na www.festivaljidla.cz.

Kolikátý ročník Moravia Food Festivalu se letos koná?

a) druhý b) čtvrtý c) šestý



SOUTĚŽ O KNIŽNÍ KUČAŘKY

V naší soutěži máte možnost vyhrát jednu ze tří knih Osm chutí Asie z nakladatelství Smart Press. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí. Náповědu najdete také na www.smartpress.cz.

Nakladatelství Smart Press vydává převážně?

d) kuchačky
e) odbornou literaturu



SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte **do 21. května 2016** na číslo 777 862 625. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 15 a 30 vyhrávají vstupenku s konzumací. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte **do 6. června 2016** na číslo 777 862 625. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 15, 30, 45 vyhrávají knihu. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.



Zveme vás k návštěvě našeho stánku
a k ochutnání festivalového
menu naší

Restaurace Tomášov
na gastrofestivalu
v Kroměříži.



Hotel
Restaurace
Tomášov

Restaurace Tomášov
U Lomu 638, Zlín
Tel. 577 005 911

Přijďte ochutnat naše speciality ve dnech!
27.-29. května 2016
www.festivaljidla.cz



Městské divadlo Brno, Lidická 12
www.divadelnidvur.cz

DĚTSKÝ DEN
MERLIN'S KINDERWELT 8. ročník
4. 6. 2016
www.detskydenbrno.cz

Pátek 24. 6. od 14:00
14:00 Moderátor + reprodukováná hudba 15:00 Povídání o pivu

16:00 LAURA a JEJÍ TYGRÍ

18:00 CookingShow "PASTRAMI"

15:00 Povídání o pivu / pivovarství + sládeci

19:30 Ukulele Troublemakers

Sobota 25. 6. od 11:00

11:00 Moderátor + reprodukováná hudba

13:00 Muzikálová vystoupení MdB

14:00 Cooking show BURGERS

15:00 LIDOPOP

16:30 Povídání o pivu / pivovarství + sládeci

17:30 Maxijedlík Jarda Němec
(soutěž v pojídání langosů) 18:00 Pivní soutěž

19:30 Kabát revival

21:00 Povídání o pivu / pivovarství + sládeci

22:00 DJ a reprodukováná hudba

PIVNÍ FEST

24. a 25. 6. 2016

6. ročník

www.pivnifestbrno.cz

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

RÁDIO RUBI 96,4 FM

www.radorubi.cz

1. ROČNÍK
HUDEBNÍHO
FESTIVALU

MĚSTO
KROMERIZ

DUM KULTURY
V KROMERIZU

BRNO
KROMERIZ

www.kromfest.cz

MEZIOV
JAZZ
FESTIVAL
2016

KROMFEST

OPENAIR FESTIVAL

23. ČERVENEC

Pionýrská louka

D.U.B. music NO NAME

JELEN MAREK ZTRACENÝ

LAKE MALAWI TYRŠOVA SPOLEČNOST

DOPROVODNÝ PROGRAM DJ STAGE

**4. ZÁMECKÝ
GULÁŠFEST**
soutěž o nejlepší guláš
28. května 2016
od 10.00 hod.
**ZÁMEK
HOLEŠOV**



slosovatelná tombola o hodnotné ceny

hraje skupina **Texas** / rádio **RockMax**

večerní zábava - **Press Rock & Expo-Pension**
na nádvoří zámku

přihlaš svůj tým: www.holesov.info

vstupné: předprodej 60,- / na místě 80,- / děti do 12 let v doprovodu dospělého zdarma
předprodej: Město Holešov - tel: 571 180 880 / Zelenáckova Šopa Zlín - tel: 603 200 832
on-line vstupenky: www.holesov.info

MKS
HOLEŠOV

JOSLYN

OSTRAVA

ROCKMAX

TON

Rockmax

deník

Komu předá trůn Král Jiří?

Restaurátor roku

Výroční ceny AHR ČR

25. 11. 2016 Karlovy Vary

www.cenyahr.cz



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Jiří Král
Restaurátor roku 2015