

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

srpen – září 2016 • ročník 8 • číslo 3

téma

TOP VINAŘSKÝ CÍL
SLAVNOSTI VÍNA
VODA VHODNÁ K VÍNU

akce

GARDEN FOOD FESTIVAL
3. – 4. ZÁŘÍ 2016
PARK U ZÁMKU ZLÍN

anketa

OVOCE V KUCHYNÍCH
ŠÉFKUCHAŘŮ

Garden
Food
Festival



Nejchutnější
festival
jídla a pití
na Moravě!

inzerce



Navštivte náš stánek na Garden Food Festivalu ve Zlíně a přijďte ochutnat naše speciality!

www.ujohana.cz

Nově otevřená restaurace Tuskulum Lukov u Zlína



čtvrtek – neděle, 11.00 – 22.00 hod.

Rezervace 605 547 340

www.tuskulum.cz



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



Štamgasti a gurmáni na dovolené

Často slyším v těchto dnech otázku „A už jsi byl někde na dovolené? A kde jste byli?“. Já na to zatím odpovídám, že „Ještě ne“, ale pak si vzpomenu na čtyři červené dny strávené na cestě po italských vinařstvích v oblasti Friuli s lidmi z gastronomie a s „vedoucím zájezdu“ – dovozcem italských vín Zapagastro, který nám připravil skvělý program. Od rána až do večera: degustace vína – prosciutto – sýry – Prosecco, mezi tím nějaká architektonická zajímavost, zastávka na kávu, a pak znovu.

Za čtyři dny jsme ochutnali spousty vzorků vína a poznali osobně několik majitelů vinařství – lidí, kteří makají od rána až do večera ve svých vinicích na svém snu, aby vám pak mohli nalít do sklenice vlastní víno a přátelsky si s vámi povídati jen tak, jakoby to ani žádná dřina nebyla. Na podzim jedeme zase, a pokud budete chtít, můžete to zažít i s námi!

Tipů na cesty za dobrým jídlem a pitím najdete v tomto čísle hned několik. Po celé Moravě se konají gastronomické akce a festivaly. Svůj první velký Garden Food Festival zažije první i krajské město Zlín. Jinak se můžete těšit na velké slavnosti vína i festival kávy. A doporučuji Vám si přečíst i článek o vodě vhodné k zapíjení vína. Pro někoho možná nesmysl, pro některé až tak ne.

P. S. Pokud nemáte čím jet na dovolenou, můžete soutěžit s akcí TOP Vinařský cíl o měsíční pronájem Mercedesu!

Přeji Vám příjemné čtení,
Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu



... hudbu takřka všude, z lásky k ní uváděnou na svatbách, oslavách či dalších hezkých akcích Vám dá

Vašek Vymětalík, DJ



e-mail: vasek.vymetalik@seznam.cz

tel.: 723 22 82 92

ANKETA

LETNÍ KUCHYNĚ SE NEOBEJDE BEZ SEZÓNNÍHO OVOCE. POUŽÍVÁTE NĚJAKÉ OVOCE I PŘI PŘÍPRAVĚ JÍDEL Z MASA? PROZRADÍTE JEDNODUCHÝ RECEPT?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE



MARIAN ČEKOTA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
TUSKULUM
LUKOV

Ovoce při přípravě různých pokrmů využívám velmi často, ať se jedná o spojení s masem, přípravu studené ovocné letní polévky, nebo jako sladkou tečku na závěr. Nejlepší jsou čerstvé třešně, maliny, ostružiny a mnoho dalšího. Kombinovat ovoce lze velmi dobře v letních salátech – například salát z pomerančů s grilovaným kuřecím nebo kachním masem, i jako marmelády k předkrmům a dezertům. Výborné je chutney z manga, zázvoru, chilli a sladkého dezertního vína, které se dá dobře použít třeba k restovanému kachnímu Foie Gras s ovocným chlebem. Skvělý dezert do horkých letních dnů je grilovaný ananas s karamelovou omáčkou a domácí zmrzlinou. Zkusit můžete i netradiční melounový sorbet s finskou vodkou. Možností využití je nespočet, proto radím vydat se na cestu experimentu a zkoušet, co to půjde.



JAKUB ČERNÝ
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
ATMOSPHERE
OLOMOUC



PETR ERÍN KOVÁČ
ŠÉFKUCHAŘ
A MODERÁTOR
TV POŘADŮ

V létě je ovoce nedílnou součástí mnoha pokrmů. Také se dá použít k dochucování různých jídel z ryb a mořských plodů. Šťáva, čerstvě nastrohaná kůra z limetky a čerstvě nasekaný koriandr pokrm vyzvedne maximálně do výše. Velmi rád používám při grilování jablka, která se ogrilují do měkka, poté se sundá slupka a rozmačkají se na kaši. Jablka se mohou smíchat s domácí majonézou a vznikne z toho dip k vepřovému masu. Nebo můžete tuto majonézu použít ke spojení celerového salátu, kde jablka z grilu přidají příjemné kroužkové aroma.

Určitě, já třeba miluji jehněčí, a to s lesním ovocem. Nejlepší jsou do růžova pečené kotletky. Ty si neporucuji, vždy použiji celý hřebíček s kostí. Osolím, opepřím a vložím do marinády, kterou připravím z olivového oleje a pomerančové šťávy. Přidám rozmarýn, vše rozmixuji a do této marinády vložím kotletky, které nechám marinovat 24 hodin. Pak osuší a griluji nebo zprudka peč. Mezi tím si rozežiji maslo. Vínem proliju borůvky, maliny a ostružiny a zlehka opeču. Dochutím jemně chilli a citronovou šťávou. K tomu můžete přidat mladé brambory s petrželkou. Kotletky používám i na soutěžích a kulinářských show. Příkládám i foto soutěžního pokrmu právě s jehněčími kotletkami a lesním ovocem.



Foto: Petr Joura

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 15. 7. 2016.

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

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

JEDNOHUBKY

ČOKOLÁDOVÉ LÁZNĚ

ANEŽ ČOKOLÁDA V POHYBU

Už podruhé poměří cukráři své síly na festivalu **Čokoládové lázně** ve Velkých Losinách, který se uskuteční ve dnech **17. a 18. září**. Festival je oslavou cukrářského umu a kreativity a do budoucna se chce stát největším setkáním mistrů cukrářů a čokolatiérů v České republice. V těchto dnech se mohou jednotlivci i cukrářské týmy (amatéři i profesionálové) přihlásit do festivalové soutěže, kterou organizátoři vyhlásují ve spolupráci s brněnskou pobočkou Asociací kuchařů a cukrářů České republiky. „Propozice k soutěži najdete na stránkách www.cokoladove-lazne.cz své přihlášky do soutěže mohou posílat do 14. září,“ říká Jana Kašparová, cukrářka z Velkých Losin a organizátorka festivalu. Festival nabídne ukázky práce cukrářů i dalších odborníků z oboru gastronomie, ochutnávky cukrářských i pekařských výrobků a poprvé nabídne také festivalový večer nazvaný Snoubení vína s čokoládou za doprovodu Cimbálové muziky Osičkovi z Velkých Bílovic. Více na www.cokoladove-lazne.cz



BEZLEPKOVÁ PRODEJNA

NOVĚ NA TRŽNICI VE ZLÍNĚ

Specializovanou prodejnu s komplexním sortimentem pro bezlepkovou dietu najdete nově přímo v centru Zlína – v budově Tržnice pod obchodním domem PRIOR. Svým sortimentem se zde zcela zaměřují na produkty pro celiaky. „Všechny námi nabízené produkty jsou bez lepku. Lidé, kteří trpí alergií na lepek, jsou často udiveni tím, co vše si u nás mohou koupit. Prodáváme denně čerstvé pečivo, které nám dodávají pekárny, jež se na bezlepkové pečivo specializují. Oblíbené jsou také zákusky a těstoviny,“ uvedl majitel prodejny Ing. Michal Kaválek. Více na www.svetbezlepku.cz



MISTROVSTVÍ VALAŠSKÉHO KRÁLOVSTVÍ VE STLOUKÁNÍ MÁSLA

V dřevěném městečku Valašského muzea v přírodě se ve dnech **5. až 7. srpna** uskuteční 18. Mezinárodní festival slovenského folkloru v České republice **JANOŠKOV DUKÁT 2016** – jediný menšinový festival věnovaný slovenské lidové kultuře. Vystoupí zde folklorní soubory a skupiny z České republiky, které se věnují slovenským lidovým písním, tancům, zvykům a také špičkové soubory a sólisté ze Slovenska. Chybět nebudou slovenské krajanské folklorní soubory a hosté ze zahraničí. V programu festivalu návštěvníci tradičně najdou také řadu zábavných a soutěžních pořadů – např. 16. mezinárodní **Mistrovství Valašského království ve stloukání másla**.

Další pořádané akce: 23. 7. – Romská píseň, 24. 7. – Anenská pouť, 30. až 31. 7. – Dny řemesel a setkání kovářů, 13. až 14. 8. – Starodávny jarmark, 20. 8. – Hravá dědina, 21. 8. – Rozmarné léto, 27. 8. – Myslivostní zdar!, 28. 8. – Z druhé strany Radhoště. Více na www.vmp.cz



Text a foto: PR

CELEBRITY KITCHEN SHOW

KDYŽ HVĚZDY VAŘÍ

Fanoušci známých osobností, příznivci vaření i milovníci dobrého jídla se mají na co těšit! Právě teď, v letních měsících, se natáčí série nových televizních pořadů **Celebrity Kitchen Show**. Pořad bude mít 10 dílů a v každém se objeví jiný, ale známý host, samozřejmě se svým receptem a osobitým humorem. Se šéfkuchařem pořadu Petrem Erin Kováčem už vařil Petr Bende, Sámer Issa nebo rapperka Sharkass a chystají se i další zahraniční celebrity.

Při natáčení jednoho z dílů, ve kterém se grilovalo a ušlo na chatě v okolí Brna, jsme se zeptali Petra Bendeho:

Grilujete často?

Grilování miluji a pokud to čas dovolí, tak jdu na to. Při dnešním natáčení jsem se hodně přiučil – takže budu zkoušet.

Jaké je vaše oblíbené jídlo?

Mám rád dobré maso a nepohrdnu ani rybou. Vlastně mám rád cokoliv, k tomu dobré víno a písničku. Nejsem náročný, sním skoro vše.

Jak se vám dnes natáčelo?

Petr Kováč mi na jaře ve studiu řekl, že rád udělá někdy přinesu něco ochutnat. Tento slib dnes dodržel a tak tu máme skvělé domácí uzené i slivovici – to mám rád. Zdravím čtenáře Štamgast&Gurmán a přeji jim krásné léto.



SLOUPEK BYLINKÁŘE STANDY

LÍPA SRDČITÁ TILIA CORDATA



Lípa je od pradávna jedním z nejoblíbenějších stromů po celé Evropě a hojně se s ní setkáváme již ve starých bájích, pověrách, poezii a výtvarném umění.

Lipový květ má močopudný účinek, kterého se využívá zvláště při chorobách z nachlazení. Jako sedativum má využití při nervovém podráždění i při nespavosti. Tvoří složku čajovín používaných při revmatismu. Má pozitivní vliv na tvorbu hlenu a usnadňuje odkašlávání. Květ lípy má podpůrný vliv na vylučování žaludeční šťávy, takže urychluje trávení. Podporuje tvorbu žluče a uvolňuje křeče trávicího traktu. Odvar z lipového květu dodává kůži jemný zlatavý nádech, proto se používá také v kosmetice.

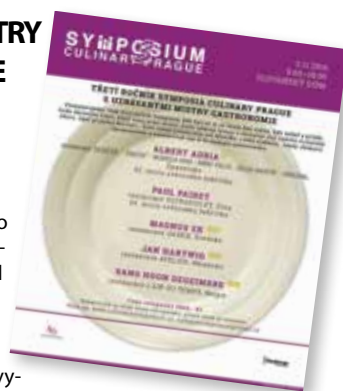
Stejně účinky na náš organismus má i lipový med. Ovšem je zde jeden háček přírody. Aby lípa medovala, je zapotřebí teplota po dobu 48 hodin nad 18 stupňů, tj. jedna, až dvě vydatné teplé noci. Pokud se lípa takzvaně nezapotí, tak nemá nektar, který včela potřebuje na výrobu medu.

Pěkné dovolené a hezké prázdniny přeje bylinkář Standa

Další informace nejen bylinkách najdete na nej sledovanějším regionálním on-line magazínu www.zlin.cz

SETKÁNÍ S MISTRY GASTRONOMIE SYMPOSIUM CULINARY PRAGUE

Kdo byl, už ví, co tento den znamená. Kdo nebyl a přijde, bude okouzlen lidmi, kteří svoji práci milují, kteří udávají tempo a vytvářejí styl gastronomie. Těšit se můžete už na třetí ročník **Symposia Culinary Prague**, které se uskuteční **3. listopadu** v prostorách Slovanského domu v Praze. Opět přijdou kuchaři michelinských restaurací (Belgie, Německo, Španělsko, Švédsko...), kteří umějí předat kus své filosofie, svého nadšení, umějí obohatit zkušenostmi a nasměrovat vás k tě nejlepší gastronomii. Na Symposiumu jde především o otevření mysli, poznáte, že kreativita nezná mezí, že fantazie do kuchyně rozhodně patří a že část života, kterou žijete mezi dlaždičkami, může být okouzující. Rezervujte si včas vstupenku, protože počet osob je omezen. Více na www.culinarysymposium.cz



MÍT VLASTNÍ RESTAURACI ZNAMENÁ JÍT S KŮŽÍ NA TRH



Brazílie – nádherná, ale bohužel pro nás tolik vzdálená země! Nemusíte ale cestovat tak daleko, abyste nasáli alespoň malinko brazilskou atmosféru a ochutnali trochu z její chutné a rozmanité kuchyně. Stačí se stavět ve zlínské restauraci Brazileiro, v přízemí hotelu Ondráš, kde Vás v jednoduchém interiéru přivítá milá a ochotná obsluha v čele s brazilským šefkuchařem a usměvavou majitelkou Andreou Šuránovou, které jsme se zeptali:

Jak hodnotíte téměř roční fungování restaurace?

Hodnotím pozitivně. Miluju Zlín a jsem tady doma, mezi svými. Ještě před necelými dvěma lety jsem žila v Rio de Janeiru a teď vedu se svým mužem Brazilcem restauraci ve Zlíně. Na životě mám nejradši změny. To, že se neustále něco mění, mě baví, nabíjí a posouvá dál. Vést vlastní restauraci a být v ní každodenně přítomna, znamená jít s kůží na trh. Jsem tady, poslouchám své hosty a snažím se jim vycházet vstříc. Je jasné, že musím čelit i kritickým poznámkám, těch ale naštěstí není mnoho. Na druhou stranu jsem se díky restauraci seznámila s mnoha úžasnými a zajímavými lidmi a dokonce navázala i přátelské vztahy, za což jsem nesmírně šťastná a vděčná. Jsem velmi hrdá na to, že zrovna nás si oblíbili tak skvělí lidé, že jsme u nás vytvořili takovou malou komunitu našich stamgastů a jak říká jeden z nich: „*Tolik krásných, milých a úspěšných lidí na jednom místě, nikde jinde nenajdete!*“. Samoobslužný systém neboli oběd na váhu lidé přijali v pohodě. Tento systém je skvělý v tom, že si každý vybere sám, co chce.

Většina našich hostů se s tím setkává v zahraničí, takže si u nás připadají jako na dovolené.

Čím si myslíte, že se lišíte od konkurence?

Lišíme se skoro ve všem. Jsme malý, rodinný podnik. Je to, jako byste přijali pozvání na oběd k nám domů. Naším hostům dopřáváme nejvyšší možnou kvalitu. Obrovskou výhodou je nesporně rychlost, cenová dostupnost a osobní přístup. Rychlost je dána tím, že si každý vybere to, co mu chutná, zváží, zaplatí a pokud si nedá brazilskou kávu či jeden z našich výtečných dezertů, během 10 minut odchází. Vysokou kvalitou myslím zejména to, že vaříme z čerstvých surovin, nic neskladujeme ani nezamrazujeme. Proto se také může stát, že pokud přijde více lidí než obvykle chodí, jídlo vyprodáme ještě před zavírací dobou. Další aspekt kvality je v tom, že nepoužíváme žádná umělá dochucovadla, téměř nepoužíváme pšeničnou mouku. Preferujeme přirozenou chuť potravin. Proto k nám často chodí i rodiny s dětmi. Naše jídlo je zkrátka domácí, nešízené!

Máte nějaké novinky pro letošní léto?

Novinkou léta je například amazonské ovoce acai. Nabízíme je ve formě sorbetu ochucené guaranou. Acai i guaraná jsou brazilské superpotraviny, které se rychle šíří po celém světě díky prokázaným účinkům na lidské zdraví.

Mnohé zákazníky by mohlo zajímat, proč tak málo obměňujete nabídku?

Gyros na rohu ulice či prodejce hamburgerů také mění svou nabídku minimálně, přesto tam lidé chodí, protože ví, co je tam čeká. U nás to ví také a na jídlo už se dopředu těší.

Jaká brazilská jídla jsou mezi zákazníky nejoblíbenější?

Oblíbené je všechno a když nějaké jídlo chybí, lidé se hned po něm ptají. Záleží na chuti. Myslím, že se nikdo nemusí bát k nám přijít, vybere si opravdu každý a věřím, že mu bude i velmi chutnat.

Text a foto: PR

OKURKOVÁ SEZÓNA ZAČÍNÁ SLAVNOSTI OKUREK VE ZNOJMĚ



Máte rádi okurky? Přijďte jim to říct na jejich slavnost! Stejně, jako se těší milovníci vína na vinobraní, mají svůj den D i lidé, kterým chutnají okurky. Jejich slavnosti se konají 5. a 6. srpna v mekke naložené zeleniny – ve Znojmě.

Masarykovo náměstí a Horní náměstí se v pátek a sobotu 5. a 6. srpna stane dějištěm tradičních **Slavností okurek**. Máte-li rádi tu příjemnou kyselou a zároveň i lehce nasládlou chuť, nenechte si tuto akci ujít. „*Jádrom programu je soutěž o nejlepší sterilizovanou okurku a také gastro show se zaměřením na využití okurek v kuchyni, a to jak nakládáných, tak i čerstvých*“, vysvětlila produkční slavností Jana Alexová. Upozornila, že

během slavností mohou návštěvníci ochutnat okurkové speciality přímo v místech konání na Masarykově náměstí a také v partnerských restauracích, které připravují v tyto dny okurkové menu.

Pokud dorazíte na **Slavnosti okurek** v pátek, můžete se těšit i na bohatý doprovodný program. Zejména pěstitele jistě potěší výstava zemědělské techniky – AGRALL Bantice, která se koná po oba dny. Všichni si budou moci nakoupit na farmářském trhu. Děti zajásají, když se budou moci projet zdarma na bryčce tažené koňmi. Odborníci zájemce naučí, jak správně připravit kávu a cimbálová muzika Denár nebo pravý a nefalšovaný flašinetář donutí i největší bruchouny k úsměvu a možná i k tanci. Páteční program ukončí vystoupení kapely Šarivari Swing Band.

Soutěž o **Nejlepší sterilizovanou okurku** a o **Nejlepší rychlokvašku** proběhne v sobotu. I v tento den zažijí návštěvní-



ci obdobný program, jako v pátek. Navíc budou moci ochutnat grilované speciality farmy rodiny Němcových. Jedinci se soutěživým duchem si změří síly v plnění zavařovacích sklenic. Akci ukončí vystoupení známé skupiny Greenhorns s Janem Vyčítalem. Přijďte a užijte si dny plné okurek a hlavně zábavy. Na své si přijdou všichni bez rozdílu věku.

Text a foto: PR



ZLÍN BUDE V ZÁŘÍ POPRVÉ HOSTIT GARDEN FOOD FESTIVAL



O víkendy 3. až 4. září ožije zlínský zámecký park a místní zámek velkým food festivalem. Nevšední přehlídku dobrého jídla a pití pod širým nebem, která má za sebou dva velmi úspěšné ročníky v Olomouci, její organizátoři letos premiérově představí také ve Zlíně. I zde budou mít návštěvníci možnost ochutnat vybrané lahůdky nejlepších lokálních restaurací, pokrmů špičkových tuzemských šéfkuchařů i netradiční delikatesy a regionální i zahraniční speciality.



Tvářemi zlínského festivalu budou šéfkuchař **Zdeněk Pohlreich** nebo jeden z nejlepších českých šéfů současnosti **Jan Punčochář** z pražského Grand Cru Restaurant & Bar. Svoje umění zde předvedou i kuchařské regionální špičky. Na pódiu, kde pořadatelé plánují po oba dva dny celodenní program, se představí třeba papříčková ohnivá show, procházka světem whiskey či kávy, porcování velké ryby nebo cooking show s hmyzem.

Ve stáncích mohou návštěvníci ochutnat vyzrálá hovězí masa, ústřice, speciality ze zvěřiny, šneky, sýry, sushi, lanýže, husí a kachní delikatesy, vegetariánská jídla, sladkosti z nejlepších cukráren, zmrzliny, různé druhy pív, vín, destilátů, káv a čajů. „*Pestrou a bohatou samostatnou sekci připravujeme pro regionální produkty – sýry, uzeniny, cukrářské výrobky či piva z minipivovarů.*“ vyjmenovává jeden z organizátorů Pavel Vysloužil. Příležitost prezentovat se dostane například i zlínská univerzitní menza, jejíž olomoucká „kolegyně“ slavila se svým menu mezi návštěvníky dvou ročníků v Olomouci velký úspěch.



V areálu, který vyrostl v zámekém parku, se bude platit alternativní měnou – grešlemi (1 grešle = 25 Kč). Grešle si návštěvníci mohou zakoupit v předprodeji se vstupenkou nebo přímo na místě v den festivalu. Vstupenky v hodnotě 100 Kč (nebo 350 Kč s 10 grešlemi) budou od 1. července v předprodeji v síti Ticketportal nebo v informačním centru zlínské radnice. Na místě bude stát vstupenka 150 Kč. Děti do 140 cm mají vstup zdarma.



FESTIVALOVÁ ANKETA ŠÉFKUCHAŘŮ

Jak hodnotíte, že poslední dobou vzniká spousta různých gastrofestivalů a veletrhů spojených s kvalitní gastronomií? Máte nějaký oblíbený pokrm, který na těchto akcích připravujete?



PŘEMYSL KOS
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE A PENZION
U JOHANA
ZLÍN

Je to jediné dobře. Konečně mohou hosté – návštěvníci gastrofestivalů vidět živě, jak vzniká jejich jídlo a kdo jim ho vaří. A navíc také ochutnají na jednom místě jídla z top restaurací v daném regionu. Z jídel si vybírám podle toho, na co se daná restaurace zaměřuje. Na festivalech nejraději připravuji jídla dle sezónnosti surovin.



BŘETISLAV NOVOTNÝ
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE TOMÁŠOV
ZLÍN

Je skvělé, když se může hned několik restaurací prezentovat na jednom místě široké veřejnosti. Předvést to nejlepší co umějí a ukázat, že gastronomie jde každým dnem dopředu. Já rád vyhledávám netradiční suroviny a jejich kombinace. Je sice obtížnější se k těmto surovinám dostat, ale o to větší radost potom mám, když jsou na talíři. Na každém festivalu se vždy najde několik stánků se zajímavým kombinacemi a ty jsou pro mě inspirací.



MAREK CHRÁSTEK
MAJITEL
POLÉVKÁRNA
ZLÍN

Každý podnikatelský projekt, který není závislý na veřejných, draze vypůjčených penězích ze zadlužené Evropy má můj obdiv a respekt. O to více jedná-li se o gastronomickou akci, která nám všem dává možnost nahlédnout pod pokličku zajímavých specialit z různých koutů světa v podání místních restaurátorů. Alespoň můžeme porovnat naše regionální speciality z produktů našeho kraje. Oblíbeným jídlem, které při akcích připravujeme, je krůta marinovaná v matolině, pečená ve vinném listě s kaštanovou nádivkou.

— inzerce —

zahradní párty - firemní akce - svatby


SPIRIT
CATERING

www.spiritcatering.cz



Záštitu nad projektem převzal ministr zemědělství Marian Jurečka, primátor Statutárního města Zlína Miroslav Adámek, radní Zlínského kraje Petr Navrátil či prezident Asociace hotelů a restaurací Václav Stárek.

Garden Food Festival je regionálním festivalem dobrého jídla a pití, jenž není svázán žádnými hranicemi. Jeho druhý olomoucký ročník navštívilo během víkendu na 15 tisíc návštěvníků. Projekt si klade za cíl dlouhodobě ukazovat široké veřejnosti ve městě, kraji i v celé republice, že v daném regionu je řada kvalitních restaurací a kuchařů, kteří dělají svoji práci s radostí a dobře. Projekt podporuje místní výrobce a farmáře, regionální potraviny a značky, cestovní ruch ve městě i kraji, propaguje gastroturistiku. Současně přináší nové trendy v gastronomii, ukazuje zajímavé koncepty, přivádí špičkové kuchaře.



Text a foto: GFF Zlín



Více informací, foto a videa z předchozích ročníků najdete na www.gardenfoodfestival.cz

inzerce



OXALIS®

To nejlepší z čaje a kávy

Navštivte nás u našeho stánku a ochutnejte originální ledové čaje, netradiční matchu nebo jedinečnou výběrovou kávu z naší nabídky.

3. - 4. září 2016
park u zámku | Zlín

Kompletní sortiment naleznete na www.oxalis.cz nebo v některé z více než 50 prodejen v celé ČR.



*Svatební hostiny
oslav*

UBARCUCHŮ
restaurace & bowling

- ★ KAPACITA 130 OSOB ★ LETNÍ TERASA ★
- ★ PARKOVIŠTĚ PRO 70 VOZŮ ★
- ★ BEZPLATNÝ PRONÁJEM SÁLU ★

Mokrá 5215, 760 01 Zlín,
email: ubarcuchu@seznam.cz, tel.: **577 242 187**

MARKÉTA HRUBEŠOVÁ

JÍDLO MILUJI A JÍM OPRAVDU SKORO VŠECHNO

Známou osobností, na jejíž kuchařské umění se také mohou těšit návštěvníci Garden Food Festivalu ve Zlíně, je herečka a zároveň i autorka knižních kuchařek Markéta Hrubešová. Říká, že od hraní si nejlépe odpočine právě při vaření a gastronomie se z jejího koníčka změnila v „koně“.

Je zřejmé, že vaření a jídlo je Vaší velkou vášní, dokáže Vás v gastronomii ještě pořád něco překvapit? Jedla jste třeba v poslední době něco výjimečného, co pro Vás bylo novým, nečekaným gastronomickým zážitkem? Gastronomie je nádherná právě v tom, že je stále co objevovat. Člověk, který se kuchařinou zabývá, nikdy nemůže říci, že už všechno zná a všechno ochutnal. Stále se objevují nové a nové techniky, suroviny, kombinace chutí atd. A výjimečný je pro mne každý pokrm, který je uvařen s láskou, péčí a poctivostí. Tyhle „suroviny“ totiž nejde ničím nahradit – nutno říci na štěstí.

Máte v jídle nějaký svůj „gastronomický úlet“, nějakou netypickou kombinaci jídel, která Vám chutná ale ostatní nad ní třeba krouť hlavou?

Miluji cokoliv zeleného – rukolu, špenát, polníček, mangold, pak choi – a jsem schopná si je jako přílohu dát opravdu ke všemu. A když říkám ke všemu, tak myslím ke všemu! Také téměř nejím sladké, takže jídlo zakončuji většinou sýrem anebo ovocem. A párkrát už jsem si po steaků dala jako dezert ještě steak...

Jste nejen dobrá kuchařka, ale sama píšete

také recepty a vydáváte kuchařky. Podle zaměření té poslední, která je určitou poctou M. D. Rettigové, by se zdálo, že preferujete spíše tradiční kuchyni. Kdybyste si mohla vybrat, dáte přednost klasice nebo moderní gastronomii?

Jídlo miluji a jím opravdu skoro všechno. Ale pokud si mohu vybrat, záleží vždycky na mnoha faktorech. Když jsem unavená, doslova cítím potřebu dát si kus pořádného masa, když je horký letní den, tak většinou volím něco lehčího – salát, rybu nebo třeba těstoviny. A v zimě zase člověk touží po dobré teplé polévce nebo sytější jídle. Nabídka na trzích, v obchodech i v restauracích je dnes opravdu obrovská a jídlo je velké krásné dobrodružství.

Je Vaše dcera po Vás? Pomáhá Vám už teď v kuchyni s chutí nebo „z donucení“?

Dcera jídlo miluje stejně jako já. Sní také skoro všechno a vaření ji neskutečně baví. Odmalinka jsme spolu byly v kuchyni a povídaly si o jídle. Hodně mi pomáhá, ale už se i sama pouští do různých předkrmů, amuse bouche a salátů. A například její rajčatový tatarák nemá chybu!

Máte kořeny v Kroměříži. Jaký máte vztah k Moravě a Zlínu? Jezdíte sem často?

Moje milovaná babička, skvělá kuchařka, bydlela v Kroměříži. A já od malinka trávila veškeré prázdniny a Vánoce právě u ní. Dnes nechápu, jak všechny ty dobroty dělala tak nějak mimoděk. Tu upekla dva až tři plechy buchet, k tomu nějaký ovocný koláč, zajíce na smetaně, bažanta, bezkonkurenční roštěnky. A mezitím jsme vždycky stihly probrat všechno důležité. Do Zlína jezdím pravidelně na Zlín Film Festival. Už třináct let pěkně v řadě, ani jednou jsem nevynechla. Je to tak trochu práce a taky trochu zábava. Přesně tak to mám ráda. A Zlínský festival je opravdu moje srdeční záležitost.

Na Garden Food Festivalu se představí lidem nejen gastronomické speciality a delikatesy, ale také neobvyklé nebo méně dostupné suroviny, které lidé běžně ochutnat nemohou. Vyzkoušela jste sama nějaký netradiční pokrm?

Stále něco ochutnávám a do chuťové paměti si pomyslně „zapisuji“ to, co mi chutná a to co ne a také to, co musím zkusit uvařit. Festivaly jsou v tomhle prostě bezvadné. Na jednom místě můžete ochutnat „majstrštyky“ mnoha restaurací a také přímo při práci sledovat ty nejlepší z nejlepších. Mám opravdu radost, že se festivalům daří a lidé je prostě milují.



Tak skvělé lidi nepotkáte nikde jinde. Tak se moc těším, že k němu teď přibude i Garden Food Festival.



Tradiční italské pizza pece MORELLO FORNI si našly místo i na českém trhu



Společnost Morello Forni z italského Janova vyrábí pizza pece od roku 1969. Když se dnešních synů otce myšlenky výroby pizza pecí pana Luigi Morella zeptáte na to, v čem spočívá jedinečnost jejich produktů, bez zaváhání s nadsázkou odpoví: „Jsme Ferrari mezi pizza pecemi, tak to prostě je.“ A ono tomu tak opravdu je. V České republice se o tom již od roku 2013 můžeme také přesvědčit. Vyzpovídali jsme majitele tří restaurací, které připravují pizzu právě v pecích Morello Forni.

První pizza pec Morello Forni byla nainstalována v roce 2013 v olomouckém LOBSTER Family Restaurant. Pec je hybridní, tzn. topit je možné jak dřevem, tak plynem, a to nezávisle na sobě. Jedná se o velkou pec s váhou přesahující 2,5 tuny a dodnes vzpomínáme na to, jak musela být jezdícím transportována do 3. patra obchodního centra mezi trolejovým vedením pro tramvaje. Šéfkuchař Jaroslav Klár nám potvrdil, že výběr pece Morello Forni byl krok správným směrem. „Oceňuji zejména to, že je pec osazena rotačním kamenem. Obsluha tak jednodušeji dosáhne správného propečení každé pizzy. No a samozřejmě možnost topit dřevem a současně se spolehnout na plynulou regulaci plynem je pro obsluhu prostě ideální. Nastaví si teplotu a nic dál neřeší. Plameny v komoře pece navíc působí jako lákadlo pro děti a nejednen dospělý se do pece také dlouze zahledí.“ Dodává Jaroslav Klár s úsměvem.

I menší pizza restaurace dnes hledají kvalitu a řešení, které jim nabídne také třeba provozní úspory. V tomto roce byla další z pizza pecí Morello Forni nainstalována v restauraci Pizza & Pasta Factory v Praze. Majitel restaurace pan Miroslav Bláha nám prozradil důvody, které ho vedly k pořízení elektrické pizza pece Morello Forni. „Hlavním důvodem je design a kvalita, kterou garantuje značka Morello Forni. Očekával jsem také, že ve spotřebě elektrické energie se dostanu na lepší hodnoty. Výsledek mě ale překvapil více než mile. Po prvních měsících

provozu spadla spotřeba elektrické energie na pizza peci o téměř 40 %. Naši hosté ocení také kvalitu připravené pizzy, personál zase to, že kámen v peci je otočný a že se pizza nemusí během pečení přemísťovat a otáčet. Máme tak více času na to věnovat se přípravě dalších objednávek.“

Naprostě neotřelý design pro svou restauraci FELICITA v Brandýse nad Labem zvolil pan Tomáš Svášek. Elektrická pizza pec Morello Forni má kupoli ve tvaru vulkánu a je celá vyskládaná z mozaiky. „Pizza pec je nejen designovou třešničkou na dortu naší restaurace. Systém ovládání i rotace kamene je velkým pomocníkem. Rozhodli jsme se také doplnit pizza pec o možnost použití zakuřování přímo do komory pece

” *Oceňuji zejména to, že je pec osazena rotačním kamenem. Obsluha tak jednodušeji dosáhne správného propečení každé pizzy.*

Šéfkuchař Jaroslav Klár

tak, abychom mohli dodat naší pizze nejen správnou chuť, ale také vůni přírodního dřeva. Tuto specialitu budeme instalovat v nejbližších dnech a srdečně všechny zveme na ochutnávku. Věřte, bude to stát za to!”

Možnost vidět v akci pizza pec Morello Forni měli také návštěvníci olomouckého Garden Food Festivalu. Zajímalo nás, jestli také ve Zlíně, kde bude Garden Food Festival pokračovat svou další zastávkou, bude tato pec opět k vidění. Partner festivalu společnost GASTRO MACH nám potvrdil, že i ve Zlíně tomu bude také tak.

Všechny tedy srdečně zveme na návštěvu Garden Food Festivalu ve Zlíně ve dnech 3. a 4. září v parku u zámku.

Ptal se: Jaroslav Střecha
Více informací na: www.morelloforni.cz



GARDEN FOOD FESTIVAL

JÍME JAKO U BAŤŮ

V rámci Garden Food Festivalu ve Zlíně budou moci návštěvníci mimo jiné ochutnat menu dle historického jídelníčku, který byl pravidelně zveřejňován (každý týden) ve Sdělení zaměstnanců firmy T. & A. Baťa (13. 8. 1921 – 4. 1. 1930) a později také v časopise Zlín – časopis spolupracovníků Baťa. Historické menu v moderním pojetí připraví na festivalu kuchaři Restaurace Tomášov ve Zlíně.

V těchto novinách byly uveřejněny vždy jídelníčky na celý týden, od pondělí do neděle, ve skladbě Oběd a Večeře. Zpravidla jedno z jídel bylo masité, další bezmasé. Na večeri se nabízelo pouze jedno jídlo.

Firma Baťa nerozlišovala jídla pro dělnickou třídu, střední a vyšší management. Všichni jedli všechno, v pozdějších letech se přecházelo na lehčí jídla, neboť se zjistilo, že výkonnost lidí u strojů po vydatných obědech není až tolik velká.

Historicky nejčastěji na jídelním lístku objevujeme pokrmy z hovězího masa, neboť tento druh masa byl nejdostupnější a velmi dobře dostupný. Přílohou byly často knedlíky, pokrmy z brambor nebo chléb.

V novinách se ale občas objevovaly i sezónní recepty pro domácí využití. Například na podzim,

v období sklizně jablek, kuchaři a kuchařky nalezli v novinách receptury na sladké koláče, dorty nebo další jídla.

Ne všichni zaměstnanci firmy Baťa chodili na obědy, někteří si nosili studené obědy z domu. Přesto i těmto lidem se ve firemní kantýně podávala teplá silná polévka.

Kuchaři při vaření zpravidla vařili z místních surovin, některé z nich si firma Baťa pěstovala na vlastních farmách. Návštěvám byla podávána stejná jídla, management firmy Baťa v tomto ohledu nedělal téměř žádné výjimky.

Partnerem tohoto projektu je 14|15 BAŤŮV INSTITUT.



SDĚLENÍ

zaměstnanců fy. T. & A. Baťa
Týdeník, vycházející v sobotu



Jídelní lístek pro týden od 15. do 22. prosince 1924.	
Pondělí: Oběd: hovězí polévka s flíčky, maso, kapusta, chléb . . .	Kč 1:80
Večeře: polévka bramborová . . .	20
dušená játra, chléb	1:30
Úterý: Oběd: hovězí polévka krupicová, maso, houbová omáčka, knedlík	1:80
Večeře: zasmažená polévka . . .	20
risotto	1:30
Středa: Oběd: polévka bramborová, dušené maso, chléb	1:80
Večeře: polévka krupicová . . .	20
selský guláš, chléb	1:30
Čtvrtek: Oběd: hovězí polévka kroupová, hovězí maso, cibulová omáčka, brambory	1:80
Večeře: polévka zasmaž. s houskou .	20
sekund pečene, chléb	1:30
Pátek: Oběd: polévka hrachová, nudle s mákem	1:—
Večeře: polévka gulášová . . .	20
dušené maso, chléb	1:30
Sobota: Oběd: polévka zasmažená, s rýží, plíčka, knedlík	1:—
Večeře: polévka krupicová . . .	20
segedinský guláš, chléb	1:30
Neděle: Oběd: polévka játrová, roštěnka s rýží	1:80
Večeře: polévka zasmažená s flíčky .	20
uzenky, chléb	1:30

Jídelní lístek pro týden od 22. do 29. prosince 1924.	
Pondělí: Oběd: hovězí polévka krupicová, maso, chléb	Kč 2:—
Večeře: polévka hovězí krupicová „ guláš, chléb	20 1:30
Úterý: Oběd: hovězí polévka s flíčky, maso, česneková omáčka, knedlík	2:—
Večeře: hovězí polévka s flíčky .	20
risotto	1:30
Středa: Oběd: polévka bramborová, mléčná rýže	1:—
Večeře: polévka bramborová . . .	20
ryby, chléb	1:30
Čtvrtek: Oběd: zasmažená polévka s houskou, přírodní řízek, brambory	2:—
Večeře: polévka zasmaž. s houskou .	20
sekund pečene, chléb	1:30
Pátek: Oběd: zasmažená polévka krupicová, svičková na smetaně, knedlík	2:—
Večeře: polévka zasmažená krupicová	20
uzenky, chléb	1:30
Sobota: Oběd: hovězí polévka s s rýží, rajská omáčka, maso, chléb .	2:—
Večeře: polévka hovězí s rýží . .	20
guláš, chléb	1:30
Neděle: Oběd: polévka zasmaž. bramborová, dušené maso, knedlík .	2:—
Večeře: polévka zasmaž. brambor. .	20
uzenky, chléb	1:30

Firma Baťa nerozlišovala jídla pro dělnickou třídu, střední a vyšší management.

KULINÁŘSKÁ SHOW ČESKÝCH ŠÉFKUCHAŘŮ

Garden Food Festival ve Zlíně nebude jen přehlídkou dobrého jídla a pití, prezentací regionálních restaurací a jejich šéfkuchařů, ale také gastronomicko show, na které předvedou své umění i její hosté.



ZDENĚK POHLREICH
ŠÉFKUCHAŘ
CAFÉ IMPERIAL

Do roku 1987 působil v různých pražských restauracích a hotelech. Po emigraci strávil více než jeden rok v Nizozemsku, kde působil v restauraci Het Schellinkje. Následně odjel do australského města Adelaide, kde začal jako druhý kuchař francouzské restauraci La Guillotine, v níž se později stal šéfkuchařem. Po návratu z emigrace působil na pozici šéfkuchaře v restauraci hotelu Renaissance, Villa Voyta, Radisson SAS či Marriott. Úspěšně provozuje Café Imperial, Divinis Ristorante a restauraci Yamato. Na podzim 2016 chystá otevření „nové hvězdy na českém kulinářském nebi“ – Next Door by Imperial. Na podzim 2016 chystá otevření „nové hvězdy na českém kulinářském nebi“ – Next Door by Imperial.



JAN PUNČOCHÁŘ
ŠÉFKUCHAŘ
GRAND CRU
RESTAURANT & BAR

Vyučil se v Praze, v hotelu Ambassador. Hned po škole pracoval v několika vyhlášených pražských restauracích jako je Rybí trh, International Zlatá Praha nebo Zlatá Groupe. Své zkušenosti dále sbíral v zahraničí, kde absolvoval stáže v michelinských restauracích. Jako kuchař také působil v přední švýcarské restauraci Häberli Schützenhaus. Po návratu do Prahy se stal šéfkuchařem podniku Le terroir, kde působil deset let. Již několik let dozoruje a koncepcně se podílí na kuchařském provozu v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech a Park Hotelu Popovičky. Nyní si ho můžete vychutnat v pražském Grand Cru Restaurant & Bar.



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAŘ
LOBSTER

Začínal v restauraci Jazz Tíbet Clubu v Olomouci. Pak přešel do kuchyně hotelu Hesperia, později působil čtyři a půl roku v restauraci Podkova. Pracoval také tři roky v čtyřhvězdičkovém hotelu v italském Rimini. Když se vrátil do Olomouce, otevřel zde restauraci Abasta. Nyní je šéfkuchařem v restauraci Lobster. Sleduje nejnovější trendy, pravidelně se účastní mezinárodních soutěží. Je členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Světové asociace kuchařských spolků WACS. V roce 2015 získal bronzovou medaili Magdaleny Dobromily Rettigové za přínos pro českou gastronomii.

Více se o dalších hostech a osobnostech zlínského festivalu dozvíte na www.gardenfoodfestival.cz



HOLBA STÁLE ZÁŘÍ



Nejvíce ocenění
v soutěži Pivo ČR 2016



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

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ADRESÁŘ PRŮVODCE

ZL ATRAKCE

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



CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC
Modrá 227
Tel. 572 411 451
www.skanzenmodra.cz



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 BARCUCHŮ
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. Václavík 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 ONDŘÁŠ
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 nábreží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavík 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

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

HOTEL MLÝN VELEHRAD
Na Hrádku 4, Velehrad

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE
Dvořákova 595, Uherské Hradiště

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brsné 3, Bystřice pod Hostynem

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



HOTEL U VÝCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFE
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



e-pubs.cz

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

THE PIAGGIO
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

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

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábreží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
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 Štandla 154, Uherské Hradiště

CAFE CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ SLUNCE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA POD VĚŽÍ
Masarykovo náměstí 165, Uherský Brod

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

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
Tyrsovo nábreží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

UH **PIZZERIE, BAR, HERNA DUBLIN**
Kaunicova 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 Rybníkům 326, Zlín
(areál Svit – Rybníky, budova 326)

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

QUICKDELI.CZ
OC Centro Zlín
Prodej chlazených jídel.

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

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
Bří Lužů 122, Uherský Brod

U MLSNÉHO KOCOURA
Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

KM **KÁVA – ČAJ**
Ztracená 73, Kroměříž

QUICKDELI.CZ
Hulínská 1799, Kroměříž
Výroba chlazených jídel.

ROJAL CASH & CARRY
Hulínská 2322, Kroměříž

VS **BOUTIQUE GURMÁN**
Dolní náměstí 1356, Vsetín

MÁLKOVÁ ČOKOLÁDOVNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

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

ZL RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD
náměstí Práce 1099/1, Zlín

BOUJBOJ BURGER
Kvítková 4352, Zlín

BRAZILEIRO
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361



BÜRGER
Školní 3362/11 Zlín

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 KOVÁRNÝ
Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

HOSTINEC U SKLENIČKY
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

RADEGASTOVNA REX
Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE 9EVÍTKA
náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 778 434 944
www.9evitka.cz



RESTAURACE A KAVÁRNA CAFÉ RETRO
Masarykovo náměstí 650, Vizovice

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE
Vršava, Zlín



RESTAURACE BARLI
Mostní 123, Zlín

RESTAURACE MYSLIVNA
tř. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sázovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA SPORT
U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE QUICKDELI
OC Makro Otrokovice

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 DVOU SLUNEČNÍK
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

RESTAURACE U STAŇKŮ
Lázně 47, Zlín – Kostelec

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvození 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 HRÁČŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ
Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín-Malenovice

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

UH **BALONCENTRUM BŘESTEK**
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
Tyrsovo 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

KM **HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ**
Mířkovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147



KOZLOVNA U KOZLA
Školní 1583, Holešov

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 MYSLIVNA
Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE U BRUNA
Velké náměstí 45/35, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž



www.facebook.com/StamgastaGurman

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. Rychtra 190, Holešov
Tel. 775 573 099, 773 757 983
www.zameckarestauraceholesov.cz



HOSPODA KYČERKA
Pluskovce 774, Velké Karlovice
Tel. 739 604 043
www.hospodakycerka.cz



RESTAURACE U VÝCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

RESTAURANT ALBERT MÁLEK
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areal Rožnovské pивní lázně

ROZMARYN RESTAURACE
Rokytnice 24, Vsetín

ZL VINOTÉKY

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

PĚKNÁ VÍNA
Masarykovo náměstí 205, Napajedla

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNA
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



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

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 OLOMOUČ

RESTAURACE

LOBSTER, FAMILY RESTAURANT
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc

FOOD & DRINK

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Olomoucká 791, Velká Bystřice u Olomouce

FOR GASTRO & HOTEL MEZINÁRODNÍ VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE

letos první podzimní dny budou v PVA EXPO PRAHA ve znamení mezinárodního veletrhu hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie. Odborný 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.



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

HORECA. Novinkou letošního ročníku bude vyhlášení cen TOP EXPO, tedy nejlepší expozice, a GRAND PRIX, což je cena za nejlepší produkt veletrhu. Ceny budou uděleny ve dvou kategoriích – technologie a potravin.

Asociace kuchařů a cukrářů ČR pořádá soutěž klání **PEKAŘ ROKU 2016**, Svaz pekařů a cukrářů klání **PEKAŘ ROKU 2016**, Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR představí projekt **ROK ŘEMESEL 2016** na podporu profesních spolků a podnikatelů v oboru gastronomie. Během veletrhu se uskuteční tisková konference a slavnostní předání Ocenění za řemeslný

počin cechům a sdružením v oboru. Hospodářská komora ČR pak slavnostně vyhlásí Ocenění nejlepších absolventů škol v oboru gastronomie.

Z odborných konferencí jmenujme např. aktuální téma Elektronická evidence tržeb za účasti zástupců Ministerstva financí nebo Matchmaking Business Meeting – B2B setkání, během kterého mohou zástupci společnosti navazovat kontakty s potenciálními odběrateli, dodavateli a obchodními partnery. Registrace na doprovodné konference a semináře bude spuštěna dva měsíce před zahájením veletrhu. Podrobnosti o veletrhu naleznete na www.for-gastro.cz

FOR GASTRO & HOTEL

6. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE



www.for-gastro.cz

29.9.–2.10.2016





POZVÁNKA PRO ČLENY AHR ČR NA WORKSHOP K TÉMATU „ELEKTRONICKÉ EVIDENCE TRŽEB“

Pro poskytovatele služeb v oblasti ubytování, stravování či pohostinství je EET zavedeno od 1. 12. 2016. Autentizace a žádosti o závazné posouzení od 1. 9. 2016 (autorizační údaje a certifikáty). Od 1. 11. 2016 pak bude spuštěno testovací prostředí pro zaslání údajů. Proto neváhejte a zúčastněte se workshopu AHR ČR „vše o EET“.

Workshop je plánován na **23. srpna v Brně** od 9.30 do 13.00 hodin.

O místě konání budete včas informováni.

V RÁMCÍ WORKSHOPU SE BUDEME VĚNOVAT TĚMTO OBLASTEM:

- základní prvky systému elektronické evidence tržeb; vymezení předmětu EET (jaké příjmy podléhají elektronické evidenci tržeb)
- způsob fungování EET (co potřebují, technické řešení)
- definování evidované tržby, povinnosti poplatníka (kdy vzniká povinnost evidovat tržby a jaký je postup; postup před a po zahájení evidence)
- storna a opravy evidované tržby
- evidování tržeb v případě zastoupení (pověření k evidování pro jiný subjekt)
- základní a zjednodušený režim evidování tržeb
- tržby vyloučené z EET
- autentizační údaje a certifikát pro evidenci tržeb, doba odezvy
- povinnosti poplatníka v souvislosti s elektronickou evidencí tržeb (evidenční a informační povinnosti – způsoby evidence tržeb, označení místa atp.)
- právo kontroly ze strany správce daně a kroky k vymožení nápravy

- správní přečiny v oblasti elektronické evidence tržeb (sankce za přestupky; správní delikty)
- sleva na dani z příjmů související s pořízením potřebného technického vybavení (související změny v zákoně o DPH – aplikace snížené sazby u stravovacích služeb)
- řešení problémů, které mohou nastat (problematika oprav, nefunkčnost komunikačních prostředků apod.)
- odpovědi na dotazy

Workshop se zúčastní i vybraní dodavatelé pokladních systémů a tak budete mít možnost získat cenné informace přímo od nich.

PROGRAM WORKSHOPU:

- Úvodní slovo prezidenta AHR ČR p. Václava Stárka
- Diskuze se zástupci Ministerstva financí ČR a Finanční správy ČR
- Prezentace dodavatelů pokladních systémů
- Kávová přestávka
- Prezentace daňového poradce
- Prezentace zástupce HotelTime

Více informací a evidence přihlášených u Mgr. Jany Šturmové, sturmova@ahrcr.cz

Těšíme se na setkání!

AKTUÁLNĚ Z AKC ČR, POBOČKA BRNO



NEJBLIŽŠÍ VZDĚLÁVACÍ AKCEMI, KTERÉ PRO VÁS POŘÁDÁME JSOU:

- kurz **Drátkování** ve dnech **27. a 28. srpna**, který se uskuteční v Kroměříži, v prostorách Střední školy hotelové a služeb Kroměříž.



- kurz **Karamel pro začátečníky** ve dnech **24. a 25. září**, který se uskuteční ve Bzenci, v prostorách Střední školy gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec, p.o.

Zveme vás na festival Čokoládové lázně ve Velkých Losinách ve dnech 17. až 18. září.

V 1. pololetí letošního roku jsme spolurealizovali:

- soutěž Moravský pohár 2016 ve Bzenci
- soutěž Gastro Kroměříž 2016
- kurz Airbrush v Prostějově
- zájezd do čokoládovny v Maďarsku

Baví Vás gastronomie? Staňte se našimi členy!

Kontaktovat nás můžete na e-mail: akcbrno2015@atlas.cz nebo na tel. 602 585 214.



Asociace kuchařů a cukrářů pobočka BRNO

Za tým AKC ČR, pobočka Brno,
Eliška Dernerová

ČAJOVÉ EXPERTY V KOREJI UBYTOVALI V BUDHISTICKÉM KLÁŠTEŘE

Česká čajová scéna je na vysoké úrovni a snese ta nejpřísnější světová měřítka. S takovým poznatkem se přednedávne z jihokorejského Soulu vrátili Jaromír Horák a Karel Veverka, kteří tam v červnu reprezentovali Českou republiku na mezinárodní čajové soutěži Tea Masters Cup.

Zajímavé internacionální konfrontace se zúčastnilo přes 40 čajových odborníků z bezmála dvacítiky zemí takřka všech kontinentů. Soutěžilo se ve třech kategoriích – čajová příprava, čajová degustace a párování čaje s jídlem.

„Ukázalo se, že není vůbec jednoduché posuzovat různorodost stylů z odlišných koutů světa,“ všiml si Jaromír Horák, jenž soutěžil v disciplíně Čajová příprava. Tu sice ovládla domácí Soohyun Park, český teatender si však od poroty vysloužil ocenění v dílčích kategoriích za nejlepší aroma a nejlepší aftertaste.

„Měli jsme 15 minut na prezentaci dvou druhů čaje. Každý účastník se představil svým osobitým stylem přípravy za použití rozličného nádobí. Vypadalo to trochu jako slet kouzelníků míchajících magické lektvary,“ nastínil Jaromír Horák soutěžní atmosféru.

Jihokorejští organizátoři teatenderům připravili nabídku, téměř týdenní program. Zahrnoval návštěvy důležitých pěstitelských oblastí, muzea čaje, výzkumného čajového ústavu nebo ubytování v buddhistickém klášteře. Velkým zážitkem byl také workshop, na němž si každý vyrobil svůj vlastní čaj.

Oba čeští reprezentanti, kteří do světového finále Tea Masters Cup postoupili z letošního premiérového národního kola pořádaného Českou barmanskou asociací, se shodují, že šlo o skvělou příležitost poznat kolegy z celého světa. Uvědomili si také, že česká čajová scéna je na velmi dobré úrovni a její aktéři se nemusejí obávat mezinárodního srovnání.

„Nenechme se zastrašit vysokým počtem zúčastněných zemí. Soutěže, které pořádáme pod hla-



vičkou České barmanské asociace v rámci sekce Czech Teatenders, jsou dobrou přípravou. Šanci na solidní umístění mají i naši studenti gastronomických škol, s nimiž spolupracujeme,“ podotkl soutěžící v Čajové degustaci Karel Veverka s tím, že popularita čaje je na vzestupu nejen u nás, ale i minimálně v celoevropském měřítku.

VYBERTE NEJLEPŠÍ VINAŘSKÝ CÍL A UŽIJTE SI ZA ODMĚNU PARÁDNÍ MERCEDES



Pohostinní vinaři, komfortní vinařské hotely a penziony, vinotéky nabízející kvalitní sortiment i restaurace s propracovaným vinným lístkem. To všechno jsou „TOP vinařské cíle“, které se ve svém stejnojmenném online bedekru snaží mapovat Vinařský Institut České republiky.

Ať už jste milovník vína nebo naprostý laik toužící proniknout do tajů a krás tohoto půvabného nápoje a všeho, co se kolem něj točí, bude vám tento průvodce po českých a moravských vinařských cílech v obou případech k užítku. Přehledný bedekr je vám k dispozici na adrese topvinarskycil.cz

„TOP vinařský cíl je místem, jež svým návštěvníkům nabízí kombinaci vína a zážitku. Kromě kvalitního vína zde tedy musíte objevit ještě něco navíc. Nějakou nadhodnotu,“ vysvětluje princip projektu Petr Pšotka, ředitel Vinařského Institutu, který TOP vinařský cíl organizuje.

V současnosti v bedekru najdete bezmála dvě stovky cílů, od pálavských sklípků po pražské vinotéky. Za jejich výběr ručí tým odborných garantů, kteří tato místa do průvodce zařazují na zá-

kladě kladné osobní zkušenosti. Tip na zajímavý cíl však může zaslat úplně kdokoliv pomocí webového formuláře.

Pokud jste přesvědčeni, že jste navštívili ten úplně nejlepší TOP vinařský cíl, můžete pro něj dokonce hlasovat a při troše štěstí vyhrát atraktivní ceny. Od začátku června až do konce září totiž na webu každoročně běží hlasování veřejnosti, které určí absolutního vítěze soutěže TOP vinařský cíl, stříbrného i bronzového medailistu a navíc ještě držitele ocenění Národního vinařského centra pro rok 2016.

Šťastlivci z řad hlasující veřejnosti se mohou těšit na měsíční zápůjčku vozu Mercedes-Benz třídy V, sadu vín v hodnotě 10 tisíc korun, přísun minerální vody Korunní na celý rok a další skvělé ceny. „Smyslem celého počinu je, aby měli milovníci vína k ruce pomůcku, díky které na svých toukách potkají jen krásná vína a zážitky,“ uzavřel Petr Pšotka.



Petr Pšotka,
ředitel Vinařského Institutu

Text a foto: Vinařský Institut



inzerce

Zvolte svůj nejoblíbenější vinařský cíl a **VYHRAJTE!**



Mercedes-Benz
třídy V na měsíc

vína od **WinePlanet.cz** v hodnotě **10.000 Kč**



Pitný režim na celý rok ... a další skvělé ceny!

hlasujte na www.topvinarskycil.cz

Generální partner

Mercedes-Benz



Hlavní partneři

WinePlanet.cz

KORUNNÍ

Organizátor

**VINAŘSKÝ
INSTITUT
ČESKÉ REPUBLIKY**

ZAŽIJTE I VY SLOVÁCKÉ SLAVNOSTI VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK V UHERSKÉM HRADIŠTI

„Jediné, co je cudnější než pohár dobrého vína, je polibek hezké ženy.“

Karl Georg Büchner

Už čtrnáctý ročník **SLOVÁCKÝCH SLAVNOSTÍ VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK** se v Uherském Hradišti, srdci Slovácka, studnici lahodného vína, folkloru, lidových tradic, řemeslného umu, radosti a dobrých lidí, uskuteční tradičně druhý zářijový víkend – ve dnech **10. a 11. září**.

V kraji, kde řeka Morava pomalu plyne krajinou, dává jí své bohatství a jiskru života, vznikla jedinečná akce, v níž se snoubí temperament lido-



Město Uherské Hradiště otevře svou náruč a své památkové objekty tisícům návštěvníků. Vzácně se podíváte do míst, která jsou oku veřejnosti po zbytek roku přísně skryta. Tak neváhejte a zažijte i vy Slovácké slavnosti vína a otevřených památek!

vých tradic a pestrost slováckých krojů a muziky s živelností a spontánní atmosférou. Slavnosti nejsou jen „obyčejným“ folklorním festivalem, ale skutečnou reprezentativní národopisnou slavností více než šedesáti měst a obcí z celého regionu Slovácka. Letos slavnosti v jejich páteční předvečer zahájí Mikroregion Buchlov s programem V buchlovských horách, tráva zelená... Městská náměstí, ulice, domy a jejich nádvoří, vinné sklepy i lodě na řece Moravě ožijí pestrým kulturním programem, v němž je pamatováno jak na milovníky vína a folkloru, tak i na děti.



KOMPLETNÍ PROGRAM
NAJDETE NA:
www.slavnostivinauh.cz

**SLOVÁCKÉ SLAVNOSTI VÍNA
A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK**
10.–11. ZÁŘÍ 2016 UHERSKÉ HRADIŠTĚ



Text a foto: Klub kultury Uherské Hradiště

 **Ráj Vína**

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

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

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

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

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

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



VODA VHODNÁ K VÍNU

JAK JI VYBRAT?

Text: Petr Psotka



Jaká voda je vhodná k vínu? Kultura pití vína mnohé vypovídá o daném člověku, ale i o úrovni prostředí, v němž žije. Tradiční vinařské země, například Francie, jsou proslulé svou historií elegantní konzumace vína. Francouzi víno pijí u jídla a nikdy nespěchají. Naopak. Užívají si pohodu, kterou tento rituál přináší. Konzumaci vína standardně prokládají také pitím vody, což v České republice ještě není zcela běžnou záležitostí. Právě voda nám pomáhá prodloužit a vychutnat si prožitek z lahodného vína.

NENÍ VODA JAKO VODA!

Stejně jako se různá vína snoubí s různými druhy pokrmů, i klasická voda může zdůraznit, nebo naopak pokazit chuťový zážitek z vína. Výběr vhodné vody by měl respektovat senzorní vlastnosti vína, nepoškozovat jeho chuť ani dochuť. Voda s nižším a středním obsahem minerálů neutralizuje chuť a hlavně pomáhá organismu ředit zkonsumované množství alkoholu. Nedochází proto k dehydrataci a alkohol zoxidovalý na acetaldehyd a dále přeměněný na kyselinu octovou je díky dostatku vody lépe odváděn z těla. Také díky vodě jsou doplňovány potřebné minerály, k jejichž ztrátám při pití alkoholu dochází. S vhodnou vodou tedy můžeme vychutnávat skvělá vína zdravější cestou.

JAK VYBRAT VHODNOU VODU K VÍNU?

Sami si můžete vyzkoušet, jaká voda vám k vínu nejlépe sedí, jaká podporuje jeho chuť. Nebo se můžete orientovat podle známky „**Voda vhodná k vínu**“, která je udělována na základě certifikace vyvinuté Vinařským Institutem ve spolupráci s Asociací sommelierů České republiky a odborníky v oblasti hydrogeochemie. Metodika certifikace zaručuje, že známku obdrží pouze voda, která splňuje ty nejnáročnější parametry. V první fázi posuzuje vodu komise složená z pěti sommelierů, kteří jsou současně profesionálními degustátory. Anonymně hodnotí vliv vody na chuť a dochuť vína s celkem sedmnácti druhy vín. Certifikace z pohledu chuťových vlastností bude udělena takové vodě, která bude vykazovat vyvážený vjem nebo mírnou dominanci vína u minimálně tří čtvrtin všech vín. Certifikace nemůže být udělena, pokud tři z pěti degustátorů vyhodnotí vodu jako výrazně dominantní.

Kromě chuťových parametrů musí vybraná voda splňovat i další z pohledu skladby a obsahu jednotlivých prvků a jejich vlivu na lidský organismus; například obsah sodíku, míru

dekarbonizace, mineralizace atd. To vše je posuzováno odborníkem z oblasti hydrogeochemie na základě chemické analýzy, analýzy dalších aniontů a kationtů a mikrobiologické analýzy.

Známka „**Voda vhodná k vínu**“ je pro vás tedy vodítkem, že takto certifikovaná voda umocní váš požitek z vína.

Certifikovány jsou výhradně balené pramenité a minerální vody, u kterých je zaručena stabilní kvalita a složení a podléhá přísnému dohledu. Proces certifikace neumožňuje certifikovat pitnou vodu (tzv. „kohoutkovou vodu“), u které není zaručena stabilní kvalita a složení a nepodléhá zákonu o potravinách, je však po chemické úpravě použitelná a zdravotně nezávadná.

Kvalitní víno je stejně jako balená pramenitá či minerální voda hodnoceno podle přísných potravinářských norem. Proto doporučujeme podpořit požitek z kvalitního vína kvalitní vodou.



TIP

KOLIK VODY SI DÁT K VÍNU?

Potřeba množství pití vody při konzumaci vína je čistě individuální. Doporučujeme vypít dvojnásobné množství vody v poměru k vínu, což zabraňuje dehydrataci.

JAK PODÁVAT VODU K VÍNU?

Teplota podávání vody by měla odpovídat osmi až deseti stupňům Celsia, kdy si nejlépe zachová svůj osvěžující charakter.

Nevhodné je vodu příliš podchlazovat, protože pak dochází až k nepříjemnému pocitu v ústech. A do jaké sklenky nalévat? Pro neperlivou vodu jsou vhodnější rovné, nebo s lehce se rozšiřujícím okrajem. Perlivá voda lépe vyniká ve skleně tulipánového tvaru s uzavírajícím se okrajem.

Více informací na www.vodavhodnakvinu.cz

GRILUJEME S ŘEDITELI

Jakou rybu osobně nejraději grilujete? A jaké ryby z Vaší nabídky byste zákazníkům doporučili pro rychlou a jednoduchou úpravu?



ALEŠ DOPITA
ŘEDITEL MAKRO
OLOMOUC

Já se po dlouhé době vrátil ke klasické chuti grilovaného čerstvého lososa. Když se nevysuší dlouhou tepelnou úpravou, ale upravujete ho jen nejnutnější dobu, je opravdu vynikající. Potom jsem třeba znovu objevil tresku, ta má docela zkaženou pověst kvůli tzv. rybím prstům, ale pokud ochutnáte tresku čerstvou, jistě mi dáte za pravdu, že je to velká



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO

pochoutka. Pokud si chcete opravdu pochutnat na šťavnatě výborné rybě, rozhodně doporučuji kupovat, vařit, péct a grilovat ryby čerstvé, ne mražené.



sem. Mezi mé oblíbené patří mořský ďas, kambala, platýs, mořský vlk a pražma královská, protože na grilu se dobře grilují a po tepelné úpravě mají maso krásně pevné a šťavnaté. Zákazníkům bych doporučil exotické ryby, které jen výjimečně zakoupí někde jinde než u nás.

MÁTE RÁDI ČERSTVOU KÁVU?

NENECHTE SI UJÍT KÁVAFEST 2016

Káva je velký paradox naší doby. Je černá, ale my si do ní dáváme mléko, aby už černá nebyla. Je hořká, ale mnozí si ji přislažují. Je horká, ale v létě ji schválně chladíme. Přesto, nebo právě proto, bez ní nemůžeme žít. Pokud to máte stejně, navštivte Kávafest 2016 a dozvíte se o ní mnohem více.

Festival **Kávafest 2016** se bude konat ve Zlínském kraji ve dnech **1. až 7. října**. Zapojit se do něj mohou všechny kavárny a pražírny, které nabízejí svým hostům kvalitní kávu. A na co se lidé milující tento voňavý mok mohou těšit? Kavár-

ny, které se zapojí do Kávafestu, většinou připravují v rámci týdenních oslav kávy pro své hosty něco neobvyklého. Loni to byly třeba přednášky, ochutnávky kávových specialit i netradičních káv. Fantazii se meze nekladou, takže se na některých místech mohou konat i výstavy či komorní koncerty.

Týdenní festival kávy pak završí **Den kávy na zámku ve Zlíně**, který se uskuteční v sobotu **8. října**. Zámek na jeden den obdají stánky lokálních pražírů, u nichž budete moci ochutnávat nejen espresso či cappuccino, ale také třeba filtrovanou kávu připravenou různými způsoby. Pořadatelé připravují přednášky profesionálů o kávě, ochutnávky i atraktivní minitry kávy, ze kterého si budete moci odnést také kávová zrna, mlýnky, moka konvičky, dripky a další pomůcky



na přípravu kávy včetně cenných rad o jejich výhodách a používání.

Týdenní oslavy kávy se letos ve Zlínském kraji pořádají ve stejném termínu už potřetí. Letos ale poprvé pod názvem Kávafest 2016.

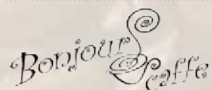
Více informací o Kávafestu 2016 najdete na FB stránkách akce www.facebook.com/Kavafest

Text: PR, foto: Samphotostock.cz

inzerce

ZVEME VÁS NA KÁVOVÝ FESTIVAL KÁVAFEST 2016

VE DNECH 1. – 7. ŘÍJNA V KAVÁRNÁCH ZLÍNSKÉHO KRAJE:



BONJOUR CAFE
Nábřeží 1066, Luhačovice, tel. 777 014 705
www.icecafe.cz Luhačovice



CAFE&COCTAIL BAR TERRASSA
Dlouhá 5617, Zlín, tel. 605 001 651
www.facebook.com/terassazlin Zlín



Café ARCHA
tř. T. Bati 190, Zlín, tel. 724 518 996
www.cafearcha.cz Zlín



CAFFE ZONE
Partyzánská 7043, Zlín, tel. 573 035 060
www.caffezone.cz Zlín



THE PIAGGIO
Vavrečkova 5262, areál Svit
www.facebook.com/CafeHouse23 Zlín



ICE CAFE
Dr. Veselého 177, Luhačovice, tel. 777 014 705
www.icecafe.cz Luhačovice



ICE CAFE
třída 3. května 1170, OC Centro Zlín, tel. 777 014 705
www.icecafe.cz Zlín-Malenovice



KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábřeží 5496,
Nákupní centrum Čepkov, Zlín Zlín



KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, 13. budova, Zlín, tel. 608 564 619
www.kavarnatovarna.cz Zlín



KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín, tel. 777 222 528(6)
www.kavacajpohoda.cz Zlín



MR. COFFEE, KAVÁRNA & PRAŽÍRNA KÁVY
Soudní 5549, Zlín, tel. 608 555 013, 773 480 510
www.kavarnavkostce.cz Zlín



CAFE 21
Masarykovonáměstí 21, Uherské Hradiště,
tel. 605 203 052 Uherské Hradiště



JAMAI CAFE
Slovácká tržnice, Uherské Hradiště, tel. 724 462 711
www.jamaicafe.cz Uherské Hradiště



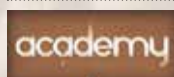
JAMAI CAFE, PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod, tel. 572 626 725,
736 480 425, www.jamaicafe.cz Uherský Brod



KAVÁRNA TROBICA
ul. Verbiřská, budova Slovácké tržnice, Uherské Hradiště
tel. 724 034 916, www.trobica.cz Uherské Hradiště



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



ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR
Kovářská 13, Kroměříž, tel. 776 176 052
www.academybar.cz Kroměříž

ZAPOJTE SE TAKÉ DO AKCE KÁVAFEST 2016!
UZÁVĚRKA JE 20. SRPNA. VOLEJTE 777 862 625

TŘETÍ ROČNÍK SLOVÁCKÉHO FESTIVALU CHUTÍ A VŮNÍ PŘINESE MNOHO NOVINEK



První říjnová sobota patří v Uherském Hradišti gastrofestivalu, na kterém se schází především milovníci tradiční slovácké kuchyně, a to jak producenti, tak i konzumenti. Letošní ročník však přináší jednu zásadní změnu – festival se bude odehrávat v prostorách letos nově otevřeného Muzea v přírodě Rochus.



„Využití objektů muzea umožňuje ukázat tak přímo na místě návštěvníkům, v jak skromných podmínkách naši předci připravovali jídlo, jak se pekl chléb v chlebové peci nebo jak se stolovalo. Praktické ukázky v autentických dobových podmínkách muzejní expozice pomohou dokreslit celkový obraz ne vždy jednoduchého každodenního života našich babiček,” vysvětluje Ing. Stanislav Blaha, předseda správní rady Regionu Slovácko.

V zemědělských usedlostech z Boršic a Tučap budou od brzkého rána v kamnech zatápět hos-

podyně a pak po celý den vařit nejrůznější dobrotu, z chlebové pece bude vonět čerstvý chléb, opodál pak zabijačkové speciality. „Návštěvníci si budou moci vyzkoušet přípravu sýra a také jej ochutnat, seznámí se s chovem ovcí, koz, hus a dalších domácích hospodářských zvířat, která byla dříve běžnou součástí téměř každého obydlí. Ochutnat bude možné rovněž med a další produkty, bylinkářky pak představí základy bylinkové zahrádky, které hospodyně běžně používaly při přípravě jídel,” uvedl ředitel Park Rochus, o.p.s. PhDr. Jan Blahůšek, PhD.

Na podzim se téměř ve všech dědinách sušilo ovoce a připravovala trnková či hrušková povidla a také probíhalo vinobraní a zpracování vína. Děti, i ty nejmenší, se scházely při pasení dobytka na poli a pekly v ohni brambory.

Návštěvníci festivalu budou moci v sobotu 1. října všechny tyto produkty (a ještě mnohem více) ochutnat, ovonět, zavzpomínat, podebatovat při pohárku vína, potěšit se při lidové písničce nejen o jídle a pití v podání místních



souborů. Některou z dobrot si mohou samozřejmě odnést i domů.

Souběžně bude probíhat ve Slováckém muzeu v Uherském Hradišti program „Vaříme v muzeu“, který se stal pevnou součástí programové nabídky.

(Změna programu vyhrazena.)

RECEPTY TRADIČNÍCH POKRMŮ NA SLOVÁCKU

CHÁBOVICA ZELNÁ POLÉVKA (Vlčnov)

1 menší hlávka mladého zelí, nebo zelné listy
2-3 nové brambory
1 mrkev
1 menší cibule
100 g másla
1 rajče
cibulová a petrželová nat'
sůl

Oloupané brambory nakrájíme na kostičky a dáme vařit spolu s na nudličky nakrájenými zelnými listy, svazkem petrželové a cibulové nati a napůl nakrájeným rajčetem do osolené vody. V kastrůlku rozehejeme máslo, na kterém orestujeme nastrouhanou mrkev. Až mrkev pustí barvu a začne měknout, teprve tehdy přidáme cibulku. Nikdy ne naopak: cibulku bychom připálili a mrkev by nezměkla! Cibulku necháme zesklivatět a vše vlejeme do polévky. Krátce povaříme, vytáhneme svazek cibulové a petrželové nati, podle chuti dosolíme a podáváme.



MERUŇKOVÉ KNEDLÍKY Z BRAMBOROVÉHO TĚSTA (Velké Pavlovice)

400 g vařených brambor
150 g hrubé mouky
30 g másla (+ 50 g pod strouhanku, + 80 g na polítky)
1 vejce
sůl
600-1000 g meruňek
na posypání:
150 g strouhanky
120 g moučkového cukru

Ve slupce uvařené brambory oloupeme a prolisujeme. K napůl vychladlým bramborám přidáme mouku, sůl, máslo, vejce a vypracujeme hladké těsto. Těsto rozválíme na pomoučeném vále a rozkrájíme na čtverce. Do každého čtverce vložíme očištěnou zralou meruňku, obalíme těstem a vypracujeme knedlíky, které vaříme v osolené horké vodě asi 5 minut. Poléváme rozpuštěným máslem a posypeme strouhankou opraženou na másle a cukrem.

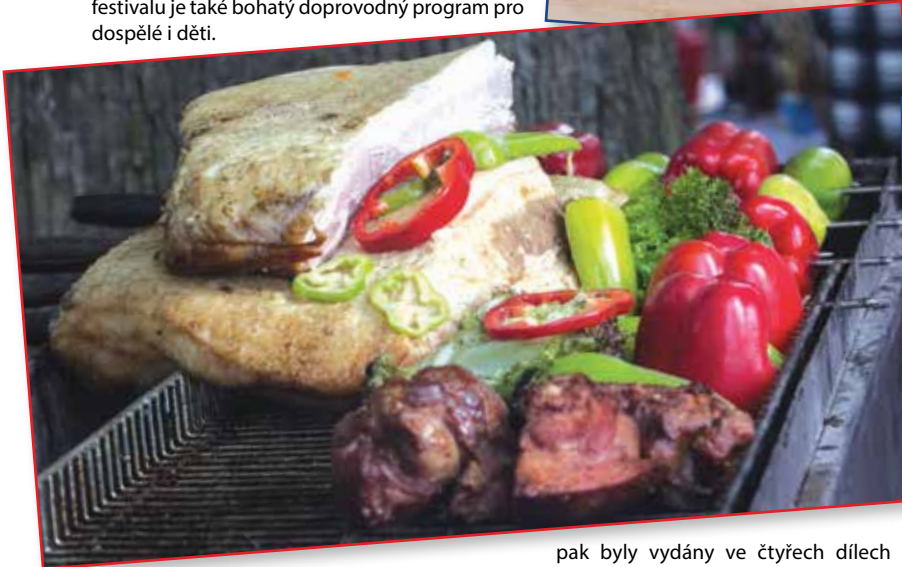


GASTROFESTIVAL JAK ŠMAKUJE MORAVSKOSLEZSKO SE VRACÍ DO OSTRAVY



Pokud máte rádi dobré jídlo a pití, zaškrtněte si v diáři datum 1. říjen. V tento den se totiž koná v ostravském Trojhalí gastrofestival Jak šmakuje Moravskoslezsko.

Po dvou letech se do Ostravy vrací gastrofestival **Jak šmakuje Moravskoslezsko**. Je pomyslnou třešničkou na dortu celého stejnojmenného projektu a koná se každoročně na jiných místech. Letos potěší všechny gurmány 1. října v Ostravě v Trojhalí. Je určený široké veřejnosti a hlavně fanouškům regionální gastronomie. Návštěvníci se tam mohou dozvědět o nabídkách regionálních restaurací a o výrobcích regionálních potravin, ochutnávat mohou krajové speciality i piva ze zdejších minipivovarů. Součástí gastrofestivalu je také bohatý doprovodný program pro dospělé i děti.



Hlavní myšlenkou projektu **Jak šmakuje Moravskoslezsko** je vrátit typické regionální speciality na jídelní lístky zdejších restaurací. Ukázat, že v Moravskoslezském kraji je nejen spousta turistických atrakcí, které rozhodně stojí za návštěvu, ale že je ideální propojit poznávání tohoto pestrého kraje i s ochutnávkou kvalitní regionální kuchyně.

Aby se objevily a sesbíraly staré recepty, vyhlásoval Moravskoslezský kraj v letech 2011 – 2014 soutěž o nejlepší regionální recept. Milovníci dobrého jídla a pití do soutěže přihlásili přes 340 krajových receptur, které

pak byly vydány ve čtyřech dílech kuchařky. Mezi lidmi se dostalo neuvěřitelných 80 tisíc výstisků. Ti, kteří neměli to štěstí získat tištěnou podobu kuchařek, si je stále



mohou zdarma stáhnout v elektronické verzi na webu projektu www.jaksmakuje.cz. Tam najdou zájemci také informace o restauracích v Moravskoslezském kraji, a to nejen těch partnerských, ve kterých se vaří speciality ze zmiňovaných kuchařek. Tento elektronický gastroprůvodce je otevřený, to znamená, že pokud má některý provozovatel restaurace zájem

o zápis do něj, stačí se obrátit na realizátora projektu. Stejně tak je tomu i v případě, že by se chtěl stát partnerskou restaurací.

V rámci projektu Jak šmakuje Moravskoslezsko se nezapomíná ani na příznivce sociálních sítí, pro které jsou na profilu www.facebook.com/jaksmakujemoravskoslezsko připraveny informace ze světa gastronomie, tipy na gastro akce, soutěže, recepty apod. V loňském roce zde navíc byla spuštěna aplikace, díky které můžete na základě zadaných surovin, které máte zrovna k dispozici, vybrat rychle recept na regionální specialitu z Moravskoslezského kraje.

Projekt **Jak šmakuje Moravskoslezsko** si díky svému zaměření získal mnoho příznivců a přitahuje nevídanou pozornost odborné i laické veřejnosti.



RAW, ZPESTŘTE SI KAŽDODENNÍ JÍDELNÍČEK RECEPTY SYROVÉ KUCHYNĚ!

CUKETOVÉ LASAGNE

Vrstvená jídla jsou přitažlivá snad úplně vždycky a pro všechny. Ať už si představíte trikolóru cuketových lasagní v zeleno-červeno-křemové, nebo jenom salát, který naskládáte do skleněné mísy tak, aby každý druh zeleniny měl vlastní barevnou vrstvu. Všimněte si, že s čerstvou zeleninou se dá efektní jídlo připravit mnohem snáz než s čímkoliv jiným.

Co potřebujete:

2 větší cukety
2 čerstvá rajčata

na rajčatovou omáčku:

50 g / 1 šálek sušených rajčat
2 větší rajčata
20 g / ½ šálku nejmenší nakrájené celerové natě
hrst čerstvé bazalky
hrst čerstvého koriandru

na pesto:

70 g / 1 šálek čerstvých špenátových listů
40 g / 1 šálek čerstvé bazalky
40 g / 1 šálek čerstvého koriandru
½ menší cukety

na světlou omáčku:

1 menší cuketu
3 lžice slunečnicových semínek
2 stroužky česneku
1 lžička droždí tebi

Postup:

Omyjte a osušte všechnu zeleninu a bylinky. Cukety na lasagne nakrájejte podélně na tenké plátky (nejlép vám poslouží struhadlo mandolína),



rajčata nakrájejte na stejně silná kolečka. Cuketu zlehka osolte a nechte chvíli vyplatkat na cedníku.

Suroviny na rajčatovou omáčku zpracujte v mixéru do hladka. Stejně umixujte i pesto. Pak mixér ještě jednou umyjte a zapněte na světlou omáčku s česnekem a lahůdkovým droždím.

Na talíř rozložíte plátky cukety, (do spodní části můžete dát dvojitou vrstvu) a dále postupujete v pořadí – rajčatová omáčka, světlá omáčka, plátky cukety, pesto, kolečka rajčat, plátky cukety, rajčatová omáčka, pesto, světlá omáčka, plátky cukety. Ozdobte zbytkem rajčatové omáčky a lístky bazalky a servírujte.

Můj tip:

Lasagne lze kromě cukety prokládat i jinou zeleninou, např. kolečky červené cibule. Plátky cukety můžete před přípravou lehce potřít kvalitním olejem pro zjemnění chuti či rozetřeným česnekem pro větší říz.

Jitka Adamová, kniha RAW pro zdraví a krásu
Foto: nakladatelství Smart Press, s.r.o.

PRÁZDNINOVÝ TIP OUTDOOROVÉ KUČAŘKY

Vyrážíte na trek či výlet a nespokojíte se jen s instantními polévkami, konzervami nebo smažákem z restaurace? Outdoorová kuchařka vám přináší chutné, rychlé, lehké a výživné recepty na všechny druhy výšlapů.

LETNÍ OVESNÁ KAŠE

Konkrétní podoba téhle rychlé večeře nebo oběda se proměňuje podle momentální lesní nebo luční úrody. Na začátku léta do ní přidáte jahody, v polovině prázdnin maliny nebo borůvky a na přelomu září třeba ostružiny, první oříšky, divoký rakytník nebo kuličky brusinek, jimiž je v září pokrytý hřeben Nízkých Tater. Základem kaše jsou vždy jemné ovesné vločky, které máte, na rozdíl od těch klasických, hotové během chvíličky. Není třeba je předem namáčet ani jinak předchystávat.

100 g jemných ovesných vloček
2 hrsti ovoce
4 lžice kukuřičného sirupu
skořice nebo kakao
případně olivový olej
(rozpis na 2 porce)

Ovoce omyjeme, vločky zalijeme vroucí vodou. Přiléváme ji tak, aby



vznikla polotekutá hmota. Přisypávat vločky do vody je riskantní, hrozí, že výsledek bude příliš řídký. Do kaše přidáme kukuřičný sirup, promícháme a necháme tři minuty stát. Přidáme ovoce, znovu promícháme, a pokud máme chuť, posypeme trochou kakaa a skořice nebo zakápneme olivovým olejem.

Text: Petra Pospěchová, kniha Outdoorová kuchařka
Foto: nakladatelství Smart Press, s.r.o.



1. 7. - 28. 8. 2016

červenec / začátky 21:30
srpen / začátky 21:00

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

LETNÍ KINO

www.letnikinobrnno.cz

B2B veletrh reklamy a marketingu



MARKETING MIX

Živá voda pro váš marketing

9. ročník

15. září 2016

Hotel DUO

PRAHA

11. ročník

22. září 2016

Hotel Voroněž

BRNO

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

web: omnis.cz; marketing-mix.cz



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

VOUCHER VOLNÁ VSTUPENKA za Vaši vizitku

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/radiorubiol



www.radiorubi.cz

společnost SYNOT REAL ESTATE, k.s.
nabízí

Exkluzivně k pronájmu



restaurace
Rožnovský rynek
Rožnov pod Radhoštěm

hotel
U Hejtmána Šarovce
Uherské Hradiště

restaurace
tzv. „Devítka”
Zlín

**V případě zájmu nás
neváhejte
kontaktovat.**



tel.: 739 604 067 email: adam.sebek@synot.cz

SYNOT REAL ESTATE, k.s.
Sokolovská 541,
180 00 Praha 8 - Libeň
Poštovní adresa: Jaktáře 1475
681 01 Uherské Hradiště

SYNOT REAL ESTATE

tel.: +420 572 423 852
e-mail: real.asistent@synot.cz
IČ: 26221276, DIČ: CZ 26221276
číslo účtu: 2771722/0800
www.synotrealstate.cz

OCHUTNEJTE VALAŠSKO S CHUTÍ!



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

UBYTOVÁNÍ NA KYČERCE PRO KAŽDÉHO

- APARTMÁNY HOSPODY KYČERKA
- PENZION GAUDEAMUS
- VALAŠSKÉ CHALUPY



VALAŠSKO NA KOLE – BIKE PARK KYČERKA

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

KYČERKA BIKE PARK • Velké Karlovice 771 • info: +420 733 451 075
www.kycerka-bikepark.cz

Komu předá trůn Král Jiří?

Restauratér roku

Výroční ceny AHR ČR
25. 11. 2016 Karlovy Vary
www.cenyahr.cz



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Jiří Král
Restauratér roku 2015