

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

říjen – listopad 2016 • ročník 8 • číslo 4

téma

**FIREMNÍ AKCE
JAKO ZÁŽITEK**

anketa

**PODZIMNÍ SUROVINY
V KUCHYNÍCH ŠÉFKUCHAŘŮ**

akce

KÁVAFEST ZLÍN
SYMPOSIUM CULINARY PRAGUE
GRAND JOUR DE CHAMPAGNE
WHISKY LIFE! PRAGUE



inzerce.....
radio
Kroměříž

Poslouchejte na
107,0 FM
ZLÍNSKO



RADEGASTOVNA REX

- originální koncept pivovaru Radegast
- Radegast ryze hořká 12 z tanku
- poctivá jídla s výtečnou chutí
- rodinné oslavy, firemní akce až pro 160 osob



Okružní 4701, Zlín - Jižní Svahy
tel: **+420 774 805 195**



facebook.com/radegastovnarex radegastovnazlin.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



E. T. by se divil

Je to asi taková naše vlastnost. Když už dlouho něco nějak funguje, přijde spasitel s nápadem, jak to udělat v jeho očích mnohem lepší. A tak to tady máme!

Na podzim avizované zavedení EET (elektronická evidence tržeb) není ale jediným „hřebíčkem“ pohostinství. Jsou to třeba i neustále se měnící podmínky k podnikání, legislativa a určitě i to, že dnes nejsou lidé, kteří by na to všechno vlastně měli dělat – zaměstnanci.

Naštěstí nám podzim kromě EET přinese i mnoho obyčejných lidských radostí. Těšit se tak můžeme na podzimní hodování – burčáky, husí hody, zvěřinu, mladá vína a je toho mnohem více, jak prozrazuje i naše anketa s šéfkuchaři. A těch akcí! KávaFest, festival whisky, champagne, soutěže kuchařů. Stačí si jen pečlivě přečíst toto číslo a budete vědět, kdy a kam zajít.

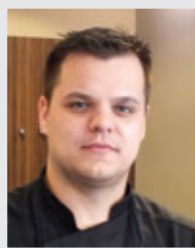
A i když dnes máme každý čím dál méně času, najdete si i chvilku pro sebe a zajděte si na dobré jídlo do restaurace, řízné pivo do pivnice nebo jen na kávičku do útulné kavárny.

Přeji vám příjemné čtení,

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

ANKETA

LESY JSOU PLNÉ HUB. MÁTE NĚJAKÝ NETRADIČNÍ TIP NA JEJICH PŘÍPRAVY? BEZ JAKÝCH DALŠÍCH PODZIMNÍCH SUROVIN SI NEDOKÁŽETE PŘEDSTAVIT SVOU KUCHYNI?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE



PAVEL SOTOLÁŘ
EXECUTIVE CHEF
OF TRIPOLI GROUP
BRNO

Houby jsou perfektní surovinou pro podzimní vaření. Dají se připravovat na všechny způsoby, nejradši mám opečenou směs hub na másle s šalotkou, česnekem a bylinkami. K tomu stačí čerstvý chleba a není co řešit. Je to jednoduché, ale výborné. Do podzimní kuchyně jistě patří i zvěřina, dýně, švestky, ořechy, červená řepa atd.

Mezi mé oblíbené houby patří lišky obecné. Právě z nich u nás v restauraci připravujeme ragú s kořenovou zeleninou, smetanou a čerstvými bylinkami. Další suroviny, bez kterých si nedokážu představit podzimní menu, jsou určitě dýně, červená řepa, ořechy, brusinky a samozřejmě zmiňované houby. V těchto dnech například připravujeme dýňovou panna cotu z dýně Hokaido s javorovým sirupem.



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE LOBSTER
OLOMOUC



PAVEL OPAT
ŠÉFKUCHAŘ
ZÁMECKÁ RESTAURACE
HOLEŠOV

Rád pracuji s čerstvými pravými hříby. Nejraději je mám upravené jako smažené v bylinkové strouhance s dobrým konfitovaným bramborem a domácí tatarskou. Tohle jídlo máme teď na jídelním lístku restaurace Atmosphere v Olomouci v Galerii Šantovka. Další jídlo, které si nedovedu představit bez čerstvých hub, je poctivá kulajda. Na podzim používám rád v mojí kuchyni dýni, zvěřinu, tuřín a další suroviny.

V naší restauraci zpracováváme veškeré houby, ale rádi našim hostům připravujeme třeba guláš z vác-lavek. Další suroviny, se kterými v podzimním období pracuji, jsou dýně, červená řepa, houby, zvěřina... Aktuálně bych pozval hosty na „Podzimní hodování“, které bude v naší restauraci 19. – 23. října.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



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

Vašek
Vymětalík, DJ



e-mail: vasek.vymetalik@seznam.cz

tel.: 723 22 82 92

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

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 26. 9. 2016.

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

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

JEDNOHUBKY

RADEGASTOVNA REX ZVE NA ZVĚŘINOVÉ HODY

Chutná vám dobře upravená zvěřina? Tak to si rozhodně zajděte ve dnech **28. října – 6. listopadu** do Radegastovny Rex ve Zlíně. Pořádají své první zvěřinové hody, na které vás všechny srdečně zvou. Kdo dorazí, bude moci ochutnat mimo jiné špičkovou kančí kýtu se šipkovou omáčkou a domácím karlovarským knedlíkem nebo kančí guláš s domácím houskovým knedlíkem. K pití si hosté určitě rádi dají tamní výbornou Radegast ryze „hořkou 12“ z tanku nebo limitovanou edici nefiltrovaného ležáku Pilsner Urquell. Kdo nestihne přijít na zvěřinu, může využít další lákavé nabídky. Radegastovna totiž pořádá od 11. do 20. listopadu husí hody s ochutnávkou svatomartinských vín. Rezervace je možná na telefonu **774 805 195** nebo na www.radegastovnazlin.cz



SLOUPEK BYLINKÁŘE STANDY



ROSTLINNÝ PROPOLIS OROXYLUM INDICUM

Pro tento tropický strom jsem v žádném herbáři nenašel český název. Jediný překlad z anglického Damocles tree je Damoklův strom. Tento název zřejmě vznikl při pohledu na plody, které tvarem připomínají Damoklův meč.

Z přírody je to ale úžasná bylina pro naši slezinu. Slezina je srdce lymfatického systému, její nefunkčnost se vždy projeví v zažívání, hlavně problémy se žaludkem. Kůra stromu, která se používá, obsahuje spoustu látek jako včelí propolis. Kvalita propolisu se mění podle toho, z jakého květu byl pyl nasbírán. Tyto změny brání v uznání propolisu jako léčebného prostředku. V kůře Oroxyly jsou účinné látky vždy stejné.

Čaj nám detoxikuje a regeneruje slezinu. Oroxylum je jedinou bylinou z přírody, která řeší i zdurželou slezinu. Je také silně antibakteriální, likviduje nežádoucí bakterie, umí likvidovat i plísň. Tím, že likviduje bakterie a plísň je vhodný na popáleniny i k zevnímu použití. Tím, že napomáhá k čištění lymfatického systému, řeší problémy s klouby jako je artritida, revmatismus. Určitě potěší dámy, pomáhá řešit celulitidu.

Zajímavosti o dalších bylinách najdete na www.zlin.cz

UŽIJTE SI KULINÁŘSKÉ MENU NA VYHLÍDCE

Pokud chcete zažít nevšední gastronomický zážitek, nenechte si ujít kulinářské menu, které pro vás připraví ve středu **2. listopadu** Hotel Vyhlídka v Luhačovicích. Těšit se můžete na sedmichodové menu od šéfkuchaře Vládi Šmejkal. Při vaření používá domácí i zahraniční suroviny, jako například švýcarské Qualivo, kanadského humra nebo třeba valašské hrušky a dýně. A co vás čeká konkrétně?



Na talíř dostanete telecí carpaccio doplněné salátem meclun, tatakí z hovězího srdce s marinovanou ředkvi, tartar z humra zalitý beef čajem, konfitovaný vepřový bok a rozmarýnový jus, Rump steak konfitovaný na másle, sponge z červené řepy, čedarové placičky, šerbet z pečených hrušek a další úžasné delikatesy. Celé menu doprovodí špičková vína. Ti, kteří přicestují z daleka, mohou využít hotelového ubytování s wellness pobytem a snídaní v ceně. Počet hostů je li-

mitován, proto neváhejte a registrujte se na e-mail manager@vyhlidka.eu nebo na tel. **777 313 151**. Předpokládaná cena je 1450 Kč včetně nealko nápoje.

PLNÉ SKLEPY A SPIŽE PODZIMNÍ FLORA OLOMOUC, 20. – 23. ŘÍJNA

Nenechte si ujít festival gastronomie a nápojů Olima lákající na Dny moravských vín s řízenými degustacemi, Grand Prix ovocných destilátů Flora košť a soutěže cukrářů a kuchařů Olima Cup. Koná se na olomouckém výstavišti v rámci 21. celonárodní výstavy ovoce, zeleniny a školkařských výpěstků Flora Olomouc 2016 s letošním mottem Plné sklepy a spiže. Těšit se můžete i na květinovou výzdobu projektu Rozkvetlé památky. Více informací na www.flora-ol.cz



ÚRODA Z POLÍ, ZAHRAD A SADŮ ANEV VALAŠSKÝ HORTIKOMPLEX

Výstavu Valašský hortikomplex si mohou návštěvníci prohlédnout v areálu Valašského muzea v přírodě, v prostorách Janíkovy stodoly od **15. do 23. října**. Představuje ve dvou rovinách výpěstky zemědělství z minulosti a ze současnosti. Pravidelně jsou k vidění odrůdy ovoce, okopanin a obilovin, které byly pěstovány nejen na Valašsku v minulosti. Tyto odrůdy a další zajímavosti může návštěvník přímo na místě srovnávat s odrůdami současnými, které v poslední době dobývají český zemědělský trh. Většina vystavených vzorků plodin ze skupiny tzv. „starých odrůd“ jsou pěstovány v areálu Valašské dědiny v rámci problematiky „Zachování starých a krajových odrůd zemědělských plodin.“ Více na www.vmp.cz



RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Zveme vás na

HUSÍ HODY 1. – 6. listopadu

4. listopadu **POSEZENÍ U CIMBÁLU**

Salonky pro 30 – 50 – 120 lidí



SVATEBNÍ VELETRH, KTERÝ BUDE BAVIT I MUŽE – EXPO KROMĚŘÍŽ

Plánujete, že co nevidět vyslovíte nejdůležitější „ano“ ve svém životě? Tak to určitě navštivte svatební veletrh pod názvem Svatba jako v pohádce. Nejen, že vyzkoušíte možné variace menu, ale můžete získat i spoustu inspirací a slev. Nakonec, pokud budete mít štěstí, vyhrajete celou svatbu zdarma. Nejen o tom jsme si povídali s pořadatelkou akce Blankou Červenákovou.

Pořádáte veletrh Svatba jako v pohádce. Co všechno na něm návštěvníci zažijí?

Svatebních veletrhů je mnoho. My jsme se vždy snažili být jiní, více inspirovat než jen nabízet služby u stánku. Každý ročník byl zážitkem pro návštěvníky, proto lákal širokou veřejnost a nejen snoubence. Letos, díky změně místa, jsme mohli ještě více divočit a připravili jsme svatební veletrh, který bude bavit i muže – ochutnávky vybraných restaurací od sushi až po domácí hamburgery, piva, vína, bude zde i koutek pro děti a otevřený velký Dětský svět, soutěž o Svatbu jako v pohádce, o značkové sluneční brýle, k tomu všemu budou hrát živé kapely, vařit se bude přímo na pódiu, ve svatební sekci budou přehlídky luxusních svatebních a společenských šatů a mnoho dalšího... Snoubenci si budou moci vše osahat, ochutnat, prožít. Taková generálka na svatbu na jednom místě.

Akci jste pořádala na zámku v Kroměříži, nyní se stěhuje na výstaviště. Proč?

Náš loňský 12. ročník už překročil kapacitu zámku. Na výstavišti Floria v Kroměříži budou

mít vystavovatelé větší možnost interakce s návštěvníky a všichni lepší zázemí. Loňských 1300 návštěvníků a 60 vystavovatelů nebude na výstavišti žádný problém, jelikož zde pořádají akce i pro 60.000 lidí. Kapacita je obrovská, tudíž se potenciální vystavovatelé mohou ještě přihlásit na www.expokromeriz.cz. Nebudou zde platit žádná omezení u ochutnávek, je zde i dobré zázemí s el. přípojkou i vodou, takže vařit se dá přímo na stánku. Restaurace budou moci opravdu ukázat svoji nabídku se vši parádou. Stejně tak i cukráři, kosmetičky, zlatníci, fotografové a další. Dvě haly výstaviště nabídnou vše v oblasti svateb, krásy, zdraví a kvalitní gastronomie, takže 22. října bude den plný zážitků pro všechny.

Jsou módní trendy v oblasti oblečení, zařízení svatebních prostor, účesů.

Jaké jsou ale trendy v oblasti gastronomie? Je nějaký tip menu, který je v kurzu?

Jsem na svatbě každou sobotu. Jídelníček je čím dál pestřejší a zajímavější, stejně tak i způsob podávání. Snoubenci často vynechávají předkrm, takže se začíná od polévky, která už není

jen klasickým vývarem. Ochutnala jsem výtečnou hráškovou s krémem, dýňovou, rajskou a mnoho dalších. Také se podává hostina v podobě rautu již při obědě. Svatebčany ale určitě neurazíte ani klasickou dobrou svíčkovou.

Pokud byste se měla vdát, kolik času byste věnovala přípravě své svatby?

Tak já už mám svatbu dávno za sebou, ale naše nevěsty s námi připravují svatbu jak měsíc, tak i více jak rok dopředu. Čím více času máte na přípravu, tím méně kompromisů na svém dni budete muset dělat. Ideální je právě přijít na veletrh a vše si prohlédnout a využít speciálních slev, nabídek, vzorků a ochutnávek. Nebo vyhrát svatbu zdarma tak, jak to bude na našem Expu, a máte vystaráno.

Blanka Červenáková
Salon a agentura Juliana
www.expokromeriz.cz

Text: PR

ZDRAVÍ - KRÁSA - SVATBA - GASTRO

EXP
KROMĚŘÍŽ



ANEBO SVATBA JAKO V POHÁDCE



22.10.2016 / VÝSTAVIŠTĚ KROMĚŘÍŽ

Den nabitý zážitky pro všechny!

Ochutnávka toho nejlepšího z Moravy - degustace svatebních menu, vína, piva, demo kuchařů přímo na pódiu, rady odborníků přes zdraví a krásu a k tomu navíc 13. ročník "Svatby jako v pohádce" - svatební veletrh, který bude bavit i vašeho muže

www.expokromeriz.cz



Rodinný PIVOVAR
A PENZION v Trnavě

SVATBA V PIVOVARU
zažijte něco jiného

salonek a stodola až pro 120 osob



Trnava | tel.: +420 577 988 210 | info@na-rozcesti.cz
www.pivovarvranik.cz

KAFÉ ZÁMEK V CENTRU ZLÍNA



Dopřávat si bohatého kulturního programu u šálku dobré kávy? V těchto dnech to není ve Zlíně nic nemožného. Jedinečnou možnost odpočinku a přátelského posezení nabízí zájemcům již po několik týdnů zcela nový podnik Kafe Zámek.



Ten přitom ani zdaleka nespolehlá jen na svou výjimečnou polohu v prostorách zlínského zámku. I když je pravdou, že svým návštěvníkům dává naprosto zapomenout na to, že se stále nacházejí v centru krajského města. Kouzelné prostředí vzácné kulturní památky totiž hosty nového podniku zcela oprostí od okolního velkoměstského ruchu a dopřeje jim jedinečné možnosti strávení volného času.

A Kafe Zámek toho rozhodně nenabízí málo. „Chceme lidem přinést především pestrou paletu kulturního vyžití,“ prozrazuje hlavní trumfy nového podniku jeho

provozovatel. Hosté kavárny si tak mohou kvalitní kávu či výborné domácí dezerty dopřát při divadelním představení, jazzovém koncertu, při cimbálovce, nebo při sledování letního kina. Pestrý kulturní program se pomalu ale jistě už stává neodmyslitelnou součástí nové kavárny. A tuto tradici rozhodně nepřeruší ani blížící se zimní měsíce.

Provozovatelé podniku ovšem nezapomínají ani na ty nejmenší. Ti se mohou již brzy těšit na pravidelné dětské programy se zajímavými animátory. A svůj klid v zámeckých prostorách naleznou také maminky. Ty nepochybně ocení dostatečné možnosti soukromí pro svůj pobyt i s těmi nejmenšími dětmi. Případné dlouhé chvíle rodinám zpestří dětský koutek s množstvím hraček, plyšáků či omalovánek.

Kafe Zámek nicméně nechce lákat pouze na kulturní akce, množství dobrot či na bleší trh, který v prostorách kavárny jen nedávno zažil svou premiéru. Už v říjnu se totiž návštěvníci dočkají také otevření přílehlého Zámeckého sklepa. Ten své

hosty přivítá jak širokou paletou kvalitních moravských, italských či francouzských vín, tak také zajímavými specialitami k vínu. Těmi budou nejrozličnější druhy paštik, uzenin či sýrů. Zájemem provozovatele je přitom většinu z této nabídky zajistit u lokálních dodavatelů.

Prostory zámku nabízí širokou škálu využití také pro nejrozličnější soukromé akce. Kavárna pro pět desítek návštěvníků, zahrádka s dalšími osmi desítkami míst či sklepní prostory až pro 60 hostů představují naprosto ideální zázemí pro rodinné oslavy i firemní večírky.

Kouzelné prostory zámecké kavárny si zájemci mohou vychutnat nejen ve standardní otvírací době, ale po domluvě i v jiných časech.

Více na www.facebook.com/kafezamek

inzerce

Text: PR, foto: Naty Haui Photography

NEJLEPŠÍ JEDENÁCTKA



ZUBR GRAND – VÍTEŽ SOUTĚŽE ČESKÉ PIVO 2016

NEJVĚTŠÍ RESTAURACE V SAMOTNÉM SRDCI BRNA

Nechcete se ztratit v rozbouřených vodách gastronomického oceánu? Do přístavu skvělých chutí a poctivého piva vás přiveze Zlatá loď, třípatrový koráb kotvící na brněnském náměstí Svobody.

Dnes již vyhlášená restaurace oslavila letos v květnu první narozeniny a za tuto poměrně krátkou dobu se stala prestižním místem, kam v centru jihomoravské metropole zajít na oběd, večeři, či jen tak s přáteli posedět u dobrého piva.

Stěžejními ideami gastronomického konceptu Zlaté lodi jsou párování jídla s pivem a bohatý výběr z poledního menu. Na oběd si tak tady můžete denně vybírat ze dvou polévek, osmi hlavních chodů, salátu a dezertu. „Podobně pestrou polední nabídku najdete skutečně málokde, na tom si zakládáme,“ poznamenal manažer restaurace Miloslav Sochna.

V á la carte menu pak naleznete pokrmy klasické kuchyně v novém, šmrncovním pojetí. „Základem jsou kvalitní suroviny. Rádi pracujeme s technologií sous-vide nebo nočními teplovními úpravami, díky kterým maso neztrácí na šťavnatosti. Dále například nepoužíváme palmové tuky,“ nechal nahlédnout do místní kuchyně šéfkuchař Zlaté lodi Pavel Sotolář.

Ten jako svůj tip z množství nabízených jídel vybral španělského ptáčka v bránici taženého přes noc z 200 gramů hovězí roštěně. Z domácích dezertů pak hosta rozhodně nezklame cheesecake z černého piva s karamelizovanou slaninou.

To všechno můžete zapíjet mnoha druhy pív, na čepu jsou zde tanková jedenáctka i dvanáctka a nefiltrovaná desítka od Starobrno, dále Krušovice, Desperados, Heineken a v poslední době čím dál populárnější cider.

Z vrchního patra více než sto let staré historické budovy, jejíž pozoruhodný interiér vyhotovil

ZLATÁ LOĎ

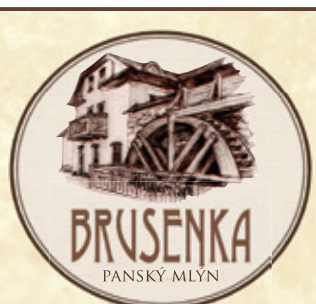


architekt a designér David Marek, máte výhled na náměstí Svobody jako na dlaní. Můžete si ho užívat s koktejlem v ruce, neboť právě tady jsou míchané drinky k dostání. Spodní část Zlaté lodi zase od středy do soboty slouží jako club s hudební produkcí.

Sportovní fanoušci ocení promítání přímých přenosů na velkoformátová plátna. Pro firemní klientelu vedení podniku nabízí kompletní rezervaci prostor, v nichž si oslavu či večírek naráz užije i několik stovek lidí.

Více na www.zlatalod.com

inzerce



NAŠE RESTAURACE



tel./fax: +420 573 393 111
mobil: +420 730 150 366
e-mail: brusenka@brusenka.cz

BRUSENKA
Restaurant a pension
Brusné č.p.3
768 61 Bystřice pod Hostýnem, CZ
www.brusenka.cz



JE LIBO KÁVU? TAK JEDINĚ NA KÁVAFESTU 2016



Dáte si ji ráno, protože jinak se vám oči prostě neotevrou? Dopřejete si ji dopoledne na pracovní schůzce, pak po obědě a většinou i odpoledne, když se vrátíte domů z práce? Pokud ano, tak si určitě nenechte ujít Kávafest. Akci, na které se o své milované kávě dozvíte spoustu zajímavých věcí.

Festival Kávafest 2016 je určen nejen lidem, kteří tento mok milují, ale i těm, jež se s jeho rafinovanou chutí teprve seznamují. Bude se konat v kavárnách ve Zlínském kraji **ve dnech 1. – 7. října**. Do kávového festivalu se zapojily kavárny ze Zlínska, Kroměříže, Uherského Hradiště i Uherského Brodu. Většina z nich připravila pro své hosty ochutnávky speciálních káv, kávových dezertů, zvýhodněná menu a někde to bude i kulturní program...

Kavárenskou týdenní oslavu pak završí 8. října Den kávy ve Zlíně na zámku. „Také tento rok nás čeká spousta zajímavých přednášek. Těšit se můžete například na povídání o italské kávě, o tradičním způsobu jejího pražení i servisu. Zajímavá bude určitě přednáška na téma jak vybrat domácí kávovar, jak z něho udělat dobrou kávu, a neposledně, jak se o něj správně starat a udržovat ho. Zástupce České barman-ské asociace z kávové sekce Adam Troubil nám prozradí mnohé ze svého profesního života a o své zkušenosti se podělí i pražič z regionální

pražírny. To, a ještě mnohem více, zažijete na letošním ročníku Kávafestu,“ lákají k návštěvě pořadatelé akce.

Kromě přednášek se můžete těšit i na stánky lokálních pražírů, u nichž budete moci ochutnávat nejen espresso či cappuccino, ale také třeba filtrovanou kávu připravenou různými způsoby. Zájemci si pochutnají na míchaných kávových drincích nebo si pořídí novou kávovou keramiku. Zajímavý bude určitě i program spolku Calma z Luhačovic. Jeho náplní je ochutnávka dvanácti druhů náhražkových káv i přednášky o kávě. Atmosféru zpestří obsluha v historických kostýmech i imitace historické kavárničky. Celodenní vstupné na akci je 50 Kč. V ceně je bezplatná účast na přednáškách (do vyčerpání kapacity míst) a pitný režim zajištěný z nájmových automatů.

Více informací najdete na www.kavafest.cz a na www.facebook.com/kavafest



Text a foto: red

inzerce

radio Kroměříž
V ÉTERU!

Poslouchejte na frekvenci
107,0 FM
ZLÍNSKO

Připravujeme
103,3 FM
KROMĚŘÍŽ
www.RadioKromeriz.cz

MÁME RECEPT NA:

- ✓ **SPOKOJENÉ** pacienti
- ✓ **DÁLNIČE** i lepší spoje
- ✓ **ŠKOLY** pro 21. století
- ✓ **PROSPERITU** bez byrokratií
- ✓ **SPOKOJENÉ** stáří
- ✓ **OBCE** bez zbytečných lejtů
- ✓ **DOBŘE** placenou práci
- ✓ **DOBŘÍ ŽIVOT** na venkově
- ✓ **ÚŘAD VSTŘÍCNÝ** k lidem
- ✓ **KRAJ** energický a dynamický

ROZHODNETE

7. a 8. října

52



www.facebook.com/SaSzlk



zlinsky.spolecne2016.cz



Ing. Tomáš PAJONK

Ivo VALENTA



SVOBODNÍ
STRANA SVOBODNÝCH OBČANŮ



NENÍ KÁVA JAKO KÁVA

PROGRAM KAVÁREN VE ZLÍNSKÉM KRAJI



Kavárny ve Zlínském kraji i letos spojily své síly, aby podpořily myšlenku budování kávové kultury v našem regionu a společně se svými hosty oslavily říjnový svátek kávy. Přinášíme vám ochutnávku z programu zapojených kaváren. Jejich kompletní seznam pak najdete v kávové mapě KávaFestu nebo na webu akce.



CAFFÉ CLASSIC, Kroměříž

Ve dnech 1. – 7. října bude naše kavárna připravovat speciální kávové nápoje s malou pozorností zdarma. Jako alternativní metodu přípravy kávy nabídneme French Press. Specialitou KávaFestu bude Cappuccino Workshop „Připravte si sami cappuccino“ dne 3. října v čase 11.00 – 12.00 hod. a 17.00 – 18.00 hod. Na vlastní kůži tak otestujete, zda je snadné správně vyšlehat mléko a jak těžké je následně namalovat obrázek do kávy.



CAFFÉ CORSO, Kroměříž

V době festivalu budeme pro naše hosty připravovat kávové speciality, méně obvyklé druhy kávy za zvýhodněnou cenu. Na každý den připravíme jednu variantu, např. espresso tonik, ledové latte, marocchino a další.



KAVÁRNA SCÉNA, Kroměříž

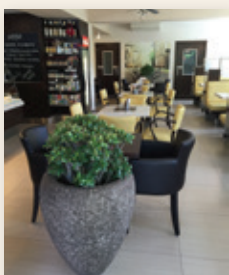
Po dobu festivalu každý den kávové dobroty a speciální kávy. Kávové lanýže, kávový krém Mousse au café, dort Caffé.

Dne 1. října – Dlouhá cesta Jižní Amerikou – Peru – bio káva, akce – espresso SHB Cuzco
2. října – Dotek afrického nebe – Keňa, akce – espresso Burundi
3. října – Guatemala – diamant Střední Ameriky, akce – espresso Hoje Blanca
4. října – Temperament z italského slunce, akce – espresso Vero
Kompletní program na www.kavafest.cz



CENTRUM KÁVOVARŮ, Otrokovice

V období KávaFestu, tj. 1. – 7. října, na prodejně sleva 7 % při nákupu nového kávovaru Jura.



BONJOUR CAFFÉ, Luhačovice

Café Verde budeme nabízet jako malé espresso po celý týden za cenu 25 Kč. Café Verde jsou ručně sbíraná a tříděná kávová zrna z kontrolovaných ekologických plantáží. Dne 4. října kokosové latte za 40 Kč. Dne 5. října prezentace a ochutnávka zdravé kávy obsahující houbu reichi, ve 14.00 hod.

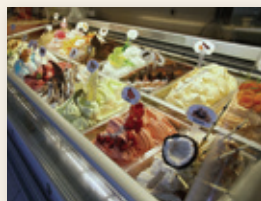
CAFE LA FE, Příkrá 441, Zlín

Připravíme vám výbornou kávu Julius Meinl 1862 Premium. Nabídneme snídaně po celý den i Retro snídaní! Vyzkoušíte u nás skvělé domácí dezerty. Najdete nás ve Zlíně na Lesní čtvrti, 50 m od točny trolejbusů č. 3 a 13.



CAFFÉ ZONE, Zlín

Ke každé zakoupené kávě (espresso, cappuccino, latte...) je domácí štrůdl zdarma. Nabízíme slevu 20 % na kávové kurzy „Home“ and „Basic“ Barista, které budou objednány a uhrazeny v průběhu konání KávaFestu. Bližší informace a základní ceny kurzů najdete na www.caffezone.cz, sekce Kávové kurzy.



ICE CAFE, Zlín-Malenovice, Luhačovice

Café Verde budeme nabízet jako malé espresso po celý týden za cenu 25 Kč. Café Verde jsou ručně sbíraná a tříděná kávová zrna z kontrolovaných ekologických plantáží. Dne 3. října – prezentace a ochutnávka zdravé kávy obsahující houbu reichi ve Zlíně – Malenovicích, ve 14.00 hod. Dne 4. října kokosové latte za 40 Kč. Ve dnech 6. – 7. října espresso 100% Arabica Primus Omnium za 30 Kč v kavárně ve Zlíně-Malenovicích.



KAVÁRNA TOVÁRNA, Zlín

Dne 1. října – Majda s Petrem – zábavný pořad plný písniček pro děti i dospělé, od 10.00 hod.

1. října – BM& Accoustic, Barbora Mottlová – herečka, moderátorka, zpěvačka se sametovým hlasem, od 20 hod.
2. října – Dílnička pro děti - namaluj si šálek kávy/čaje podle své chuti, 14.00 – 18.00 hod.
3. října – Barista na pár chvil – příprava vlastní kávy pod vedením baristů, rezervace nutná, 8.00 – 11.00 hod.
Kompletní program na www.kavafest.cz



KÁVA ČAJ POHODA, Zlín

V rámci týdne KávaFestu budeme nabízet na mlýnku každý den kávu z jiné země. Každá desátá káva zdarma. V případě, že řeknete ještě navíc heslo: KÁVA ČAJ POHODA, budete mít u nás espresso pouze za cenu 20 Kč.



LUSSO CAFE, Zlín

Zveme vás do nově otevřené italské kavárny, kde si můžete vychutnat výbornou kávu Varesina. Rádi pro vás připravíme také domácí dezerty, limonády, snídaně, paniní a další italské speciality.



MELK, Zlín

U nás ochutnáte zajímavé kombinace kávy s čokoládou, pro odvážnější i s nejpálivějším chilli na světě. Zároveň budou v nabídce filtrované výběrové kávy z několika českých pražírén.



MR. COFFEE, KAVÁRNA A PRAŽÍRNA KÁVY, Zlín

V pražírně ukázky pražení kávy, dne 8. října 10.00 – 13.00 hod. V kavárně každý den jiné dva druhy kávy.



JAMAI CAFÉ, Uherský Brod

Ukázkové pražení kávy. Pondělí 8.30 – 11.30 hod., středa 8.30 – 11.30 hod., čtvrtek 13.00 – 15.00. Během pražení degustace čerstvě pražené kávy.



SKANDAL BAR, Uherské Hradiště

Budeme připravovat všechny kávy ze směsi 100% Arabik Julius Meinl 1862 Premium. Hostům nabídneme přípravu kávy ve French Press konvici, zároveň je budeme "učit", jak si správně kávu tímto způsobem připravit. Konvici bude možno také zakoupit. V odpoledních hodinách nabídneme koktejlové menu, na kterém budou míchané nápoje s kávou.



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

KDE JÍST & PÍT^{KM}
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 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. Václavíka 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL ONDŘÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM
náměstí 3. května 1877, Otrokovice

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



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



HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

HOTEL MLÝN VELEHRAD
Na Hrádku 4, Velehrad

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

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
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

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



HOTEL U VÝCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice



CAFE & COCTAIL BAR TERRASSA
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

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

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



e-pubs.cz



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



KAFFE 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
třída T. Bati 39, Zlín

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



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



BAR AQUARIUM
Josefa Štancla 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
Verbářská 1286, Slovácká tržnice, Uherské Hradiště
Vičnovská 2344, Uherský Brod



KAVÁRNA TROBICA
Verbářská, 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



CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž



LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

VS

- Výhradní dovozce a distributor Caffé Mauro a horkých čokolád Foodness pro ČR
- Komplexní program pro zákazníky ze segmentu HO-RE-CA
- Cenově zvýhodněná nabídka pro firemní zákazníky

www.caffezone.cz

www.gastromax.cz

TROBICA

Ochutnejte tři unikátní druhy lahodné kávy ze Zlínska

více na www.trobica.cz



jura

Výborná káva –
čerstvě pomletá,
nikoliv kapsle



SWISS MADE

Autorizovaný prodejce kávovarů Jura

www.CENTRUMKAVOVARU.cz

RH Vending s.r.o.
tř. Tomáše Bati 1848
765 02 Otrokovice



KÁVOVÁ MAPA
Zlínského kraje
2016

²⁰¹⁶
KAVAFEST
není káva jako káva



1.-7. 10.
KÁVOVÝ FESTIVAL
v zapojených kavárnách
Zlínského kraje

8. 10.
DEN KÁVY
ve Zlíně na zámku

www.kavafest.cz

/kavafest



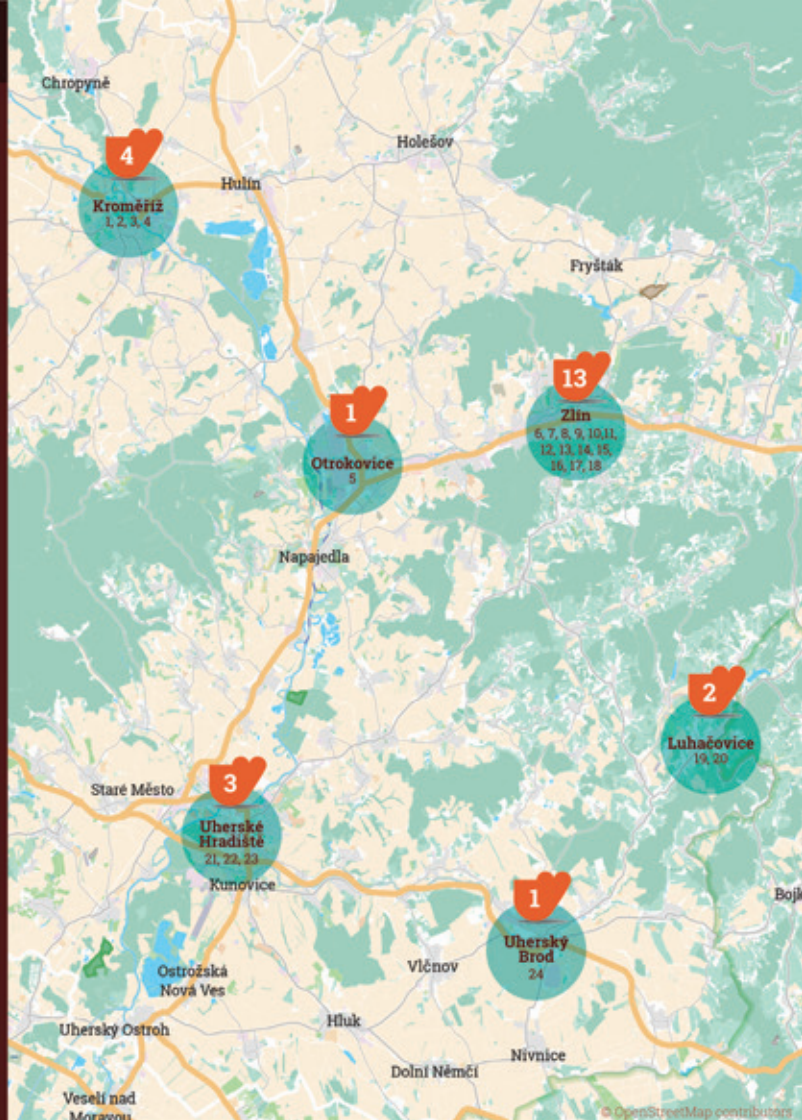
SEZNAM KAVÁREN VE ZLÍNSKÉM KRAJI

1	ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR	Kovářská 13, Kroměříž
2	CAFFE CORSO	Masarykovo náměstí 490/9, Kroměříž
3	CAFÉ CLASSIC	Vodní 92, Kroměříž
4	KAVÁRNA SCÉNA	Tovačovského 2828, Kroměříž
5	CENTRUM KÁVOVARŮ	tř. T. Bati 1848, Otrokovice
6	CAFE&COCTAIL BAR TERASSA	Dlouhá 5617, Zlín
7	CAFÉ ARCHA	tř. T. Bati 190, Zlín
8	CAFÉ R21	tř. T. Bati 21, Zlín
9	CAFFE ZONE	Partyzánská 7043, Zlín
10	THE PIAGGIO – HOUSE 23	Vavrečkova 5262, areál Svit, Zlín
11	ICE CAFE	tř. 3. května 1170, OC Centro, Zlín
12	KAFÉ ČEPKOV	Tyršovo nábřeží 5496, NC Čepkov, Zlín
13	KAVÁRNA TOVÁRNA	Vavrečkova 7074, 13. budova, Zlín
14	KÁVA ČAJ POHODA	Školní 492, Zlín
15	LUSSO CAFFE	tř. T. Bati 627, Zlín-Prštne
16	MELK	J. A. Bati 5648, budova Max32, Zlín
17	MR. COFFEE	Soudní 5549, Zlín
18	KAFÉ ZÁMEK	Soudní 1, Zlín
19	BON JOUR CAFFE	Nábřeží 1066, Luhačovice
20	ICE CAFE	Dr. Veselého 177, Luhačovice
21	JAMAI CAFÉ	Verbifská 1286, budova Slovacká tržnice, Uherské Hradiště
22	KAVÁRNA TROBICA	Verbifská 1286, budova Slovacká tržnice, Uherské Hradiště
23	SKANDAL BAR	Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště
24	JAMAI CAFÉ	Vlčnovská 2344, Uherský Brod



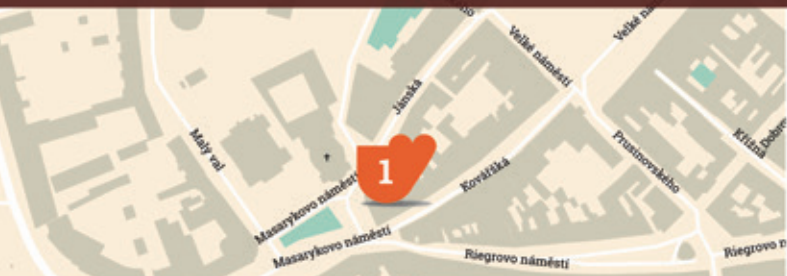
Kavárny s pražírnou

Více na:
www.kavafest.cz/ucastnici



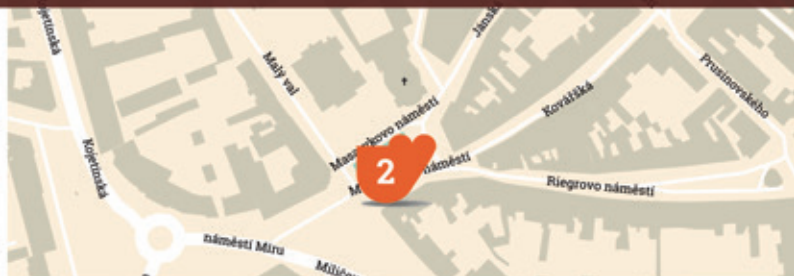
ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR

Kovářská 13, Kroměříž



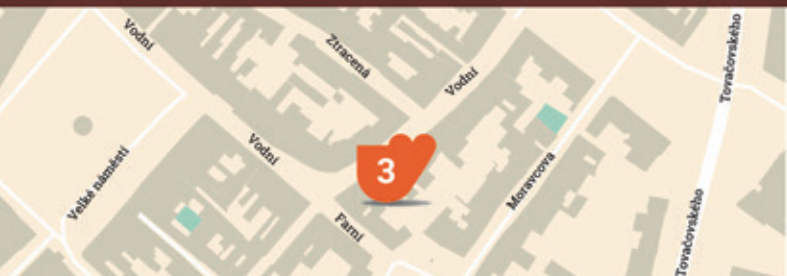
CAFFE CORSO

Masarykovo náměstí 490/9, Kroměříž



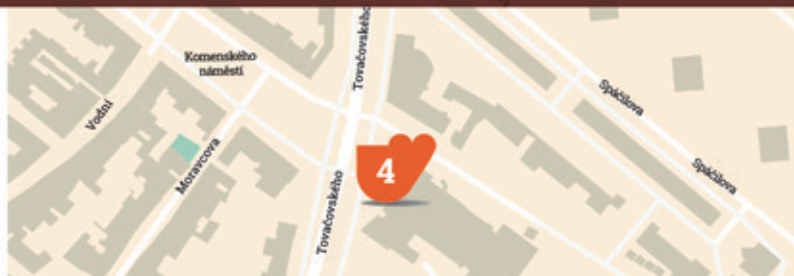
CAFÉ CLASSIC

Vodní 92, Kroměříž



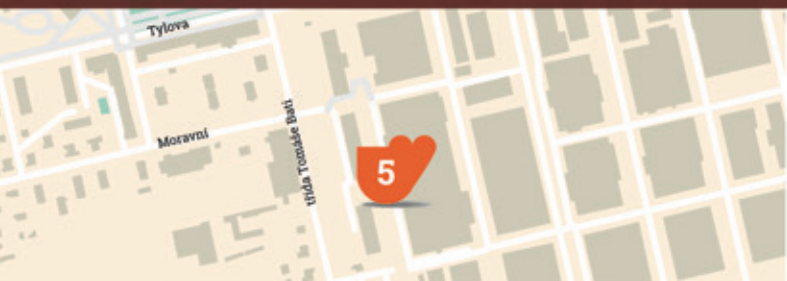
KAVÁRNA SCÉNA

Tovačovského 2828, Kroměříž



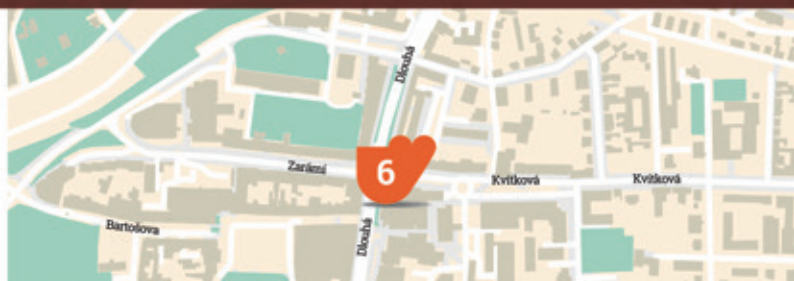
CENTRUM KÁVOVARŮ

tř. T. Bati 1848, Otrokovice



CAFE&COCTAIL BAR TERASSA

Dlouhá 5617, Zlín



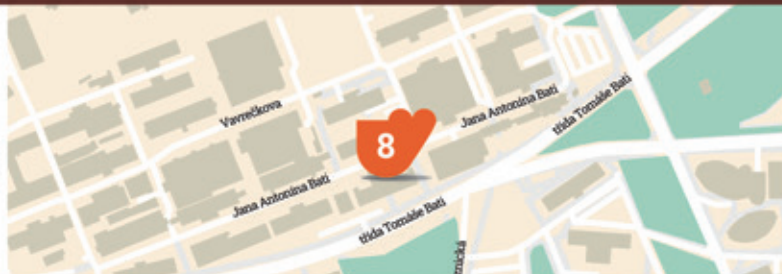
CAFÉ ARCHA

tř. T. Bati 190, Zlín



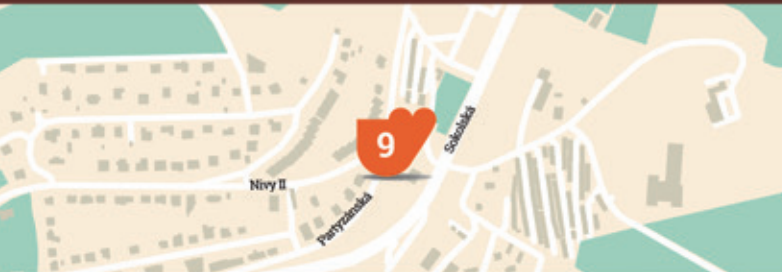
CAFÉ R21

tř. T. Bati 21, Zlín



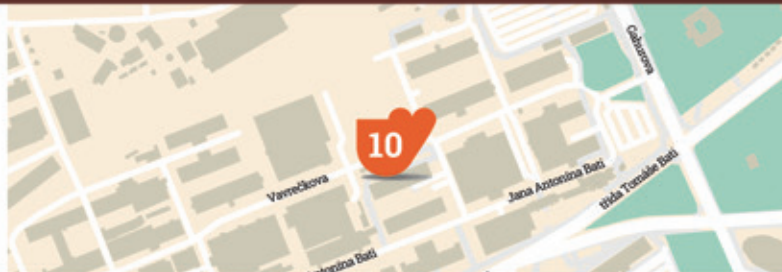
CAFFE ZONE

Partyzánská 7043, Zlín



THE PIAGGIO – HOUSE 23

Vavrečkova 5262, areál Svit, Zlín



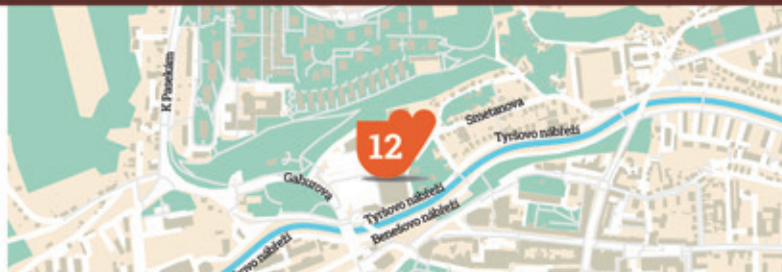
ICE CAFE

tř. 3. května 1170, OC Centro, Zlín



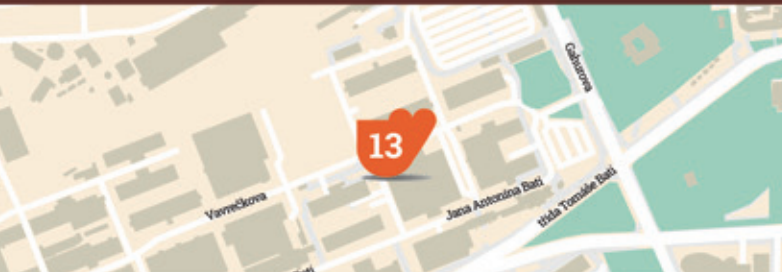
KAFE ČEPKOV

Tyršovo nábřeží 5496, NC Čepkov, Zlín



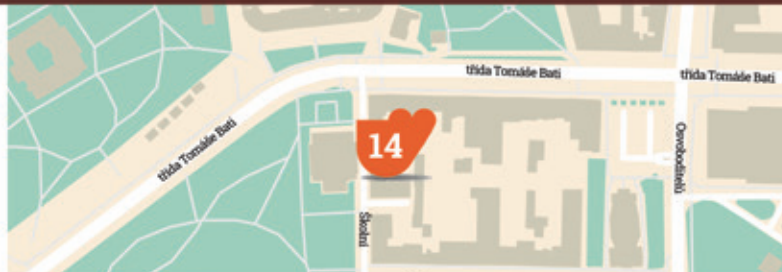
KAVÁRNA TOVÁRNA

Vavrečkova 7074, 13. budova, Zlín



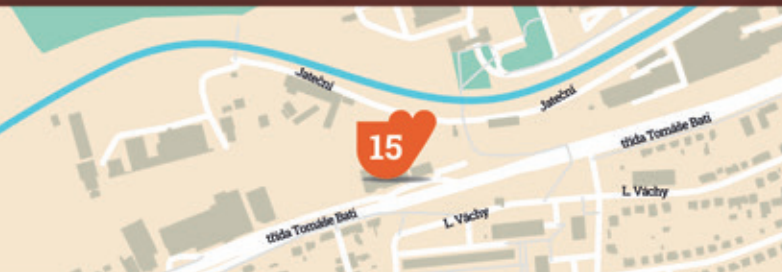
KÁVA ČAJ POHODA

Školní 492, Zlín



LUSSO CAFFE

tř. T. Bati 627, Zlín-Prštné



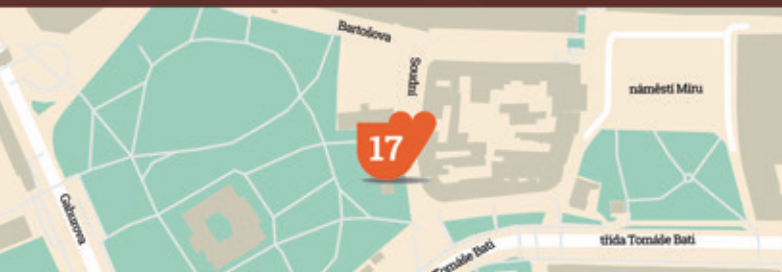
MELK

J. A. Bati 5648, budova Max32, Zlín



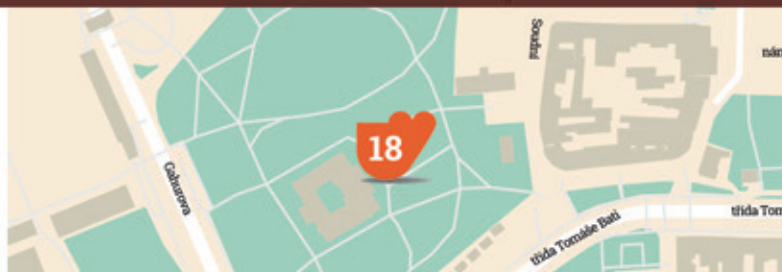
MR. COFFEE

Soudní 5549, Zlín



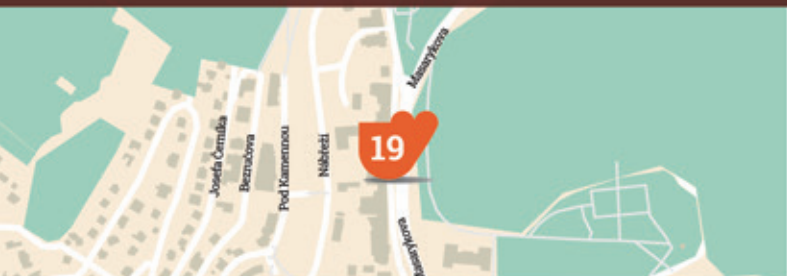
KAFÉ ZÁMEK

Soudní 1, Zlín



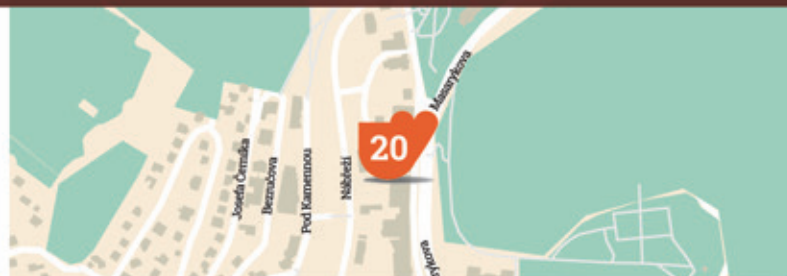
BONJOUR CAFFE

Nábřeží 1066, Luhačovice



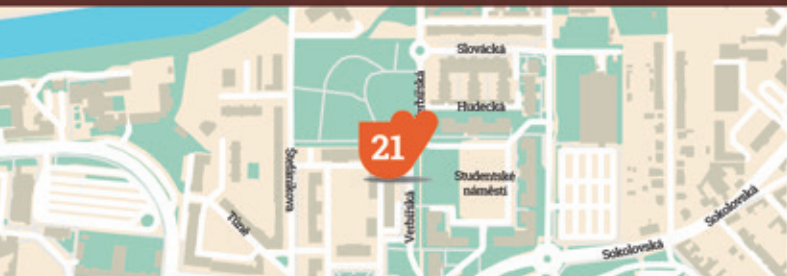
ICE CAFE

Dr. Veselého 177, Luhačovice



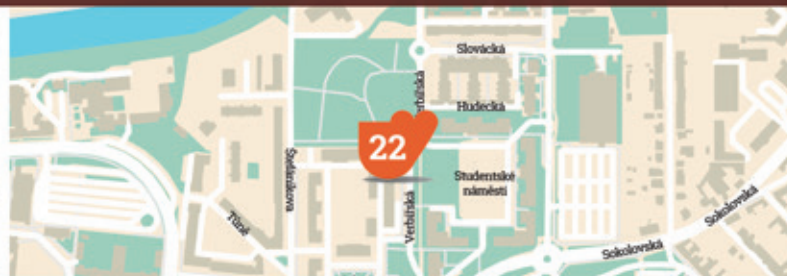
JAMAI CAFÉ

Verbiřská 1286, budova Slovacká tržnice, Uherské Hradiště



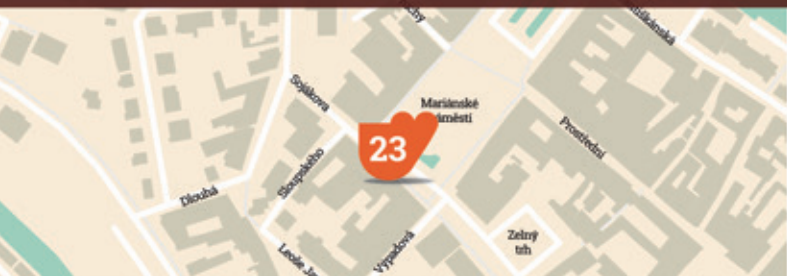
KAVÁRNA TROBICA

Verbiřská 1286, budova Slovacká Tržnice, Uherské Hradiště



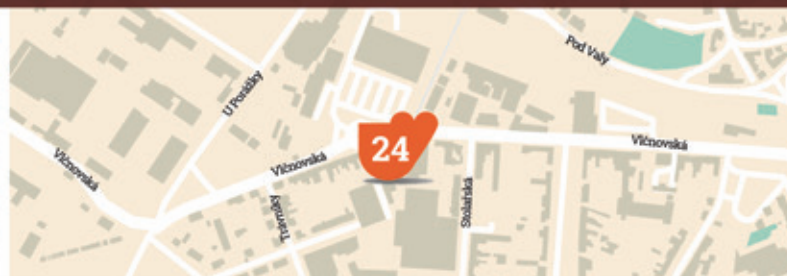
SKANDAL BAR

Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště



JAMAI CAFÉ

Vlčnovská 2344, Uherský Brod



MEDIÁLNÍ PARTNEŘI KÁVAFESTU



Nejsledovanější regionální informačně – zpravodajský server ve Zlínském kraji. Na Zlin.cz najdete nejen aktuální zprávy z regionu, ale také přehled kulturních a sportovních akcí, webkamery, adresář firem a institucí, speciály s rozhovory, postřehy a názory osobností Zlínského kraje.
www.zlin.cz

Štamgast
& Gurmán

Inspirativní tištěný časopis o dobrém jídle a pití v regionu. Najdete v něm ankety, rozhovory, tematické články i soutěže. Tištěný časopis vychází každý druhý měsíc v nákladu 20.000 výtisků.
www.StamgastaGurman.cz



Je první a zatím jediné plně digitální multikino ve Zlínském kraji se 6 kinosály s celkovou kapacitou 949 míst. Jsou vybaveny nejmodernějším audio systémem pro vnímání prostorového zvuku. Tři sály jsou osazené 3D projektory pro projekci 3D filmů. Multikino najdete v OZC Zlaté jablko v centru Zlína.
www.gacinema.cz



Cílem nového magazínu je představit zajímavé podnikatele, kreativní a aktivní lidi ze Zlína a to všemi dostupnými multimediálními prostředky. Můžete ho číst v papírové podobě, v PDF, prohlížet v responzivní verzi na tabletu a smartphonu. Web bude plný obsahu, takže budete mít vždy na výběr: dívat se, číst nebo poslouchat.
www.magazinfabrika.cz



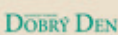
Regionální zpravodajská televize, ve které najdete zejména magazíny zpráv ze svého nejbližšího okolí, ze svého města nebo kraje. Vše, co vás zajímá ve vašem městě a regionu. Veřejná správa, kultura, sport, zajímavosti a pozvánky.
www.televizetvs.cz



Radio jsou hlavní lidé – ti, kterým je u něj dobře, i ti, kteří za ním stojí. Radio Zlín spojuje lidi už 24 let! Vybíráme vám báječnou hudbu, praktické informace a posíláme pohodu. Tak zase hned od rána spolu na Radiu Zlín. Hrajeme s vámi!
www.radiozlin.cz



Nabízíme komplexní služby v oblasti out of home reklamy. Zajišťujeme výběr reklamních nosičů na základě specifikace kampaně, zobrazení těchto nosičů do mapy pomocí GPS souřadnic a samozřejmě také výlep reklamních ploch, tisk plakátů a tvorba grafiky.
www.falconmedia.cz



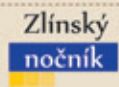
Regionální týdeník na Slovačku, který si zde vydobyl pozici nejčtenějších novin. Vychází každé pondělí v okrese Uherské Hradiště a na 32 atraktivních stranách přináší regionální zpravodajství, sportovní výsledky i podrobné komentáře, reportáže z mnoha kulturních a společenských akcí, zajímavé soutěže i ankety o hodnotné ceny.
www.idobryden.cz



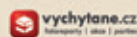
Zlínský zámek vás aktuálně zve na stálou expozici ORBIS PICTUS PLAY ZLÍN – unikátní výstavu více než 60 interaktivních objektů. Imaginace – fantazie – kreativní poznávání světa i sebe sama skrze vlastní smysly.
www.zlinskyzamek.cz



Společnost EUROTISK Navrátil s.r.o. poskytuje svým zákazníkům komplexní polygrafické služby. Pro své zákazníky navrhuje vždy nejoptimálnější řešení pro výsledný produkt. Vyrábí časopisy, katalogy, letáky, knihy, technické manuály, diáře, složky, kalendáře.
www.eurotisk.cz



Nezávislé pozitivní a nekomerční médium bez politiky, bez bulváru a bez špatných zpráv. Podporuje a pořádá kulturní a dobročinné akce. Jeho redakci tvoří dobrovolníci.
www.zlinskynocnik.cz



Zábavný portál, který informuje o „vychytaných“ akcích, kultuře a zábavě v regionu celé České republiky. Svým čtenářům tak dává tipy, kam se bavit. Zveřejňuje také reportáže z akcí ve formě fotoreportů nebo článků.
www.vychytane.cz



Grafické studio a reklamní agentura zabývající se tvorbou logotypů a firemního designu, poutavých tiskových materiálů a návrhů obalů. Nejsme klasická „reklamka“, (vy)myslíme to s Vámi dobře.
www.veletoc.cz

HLAVNÍ PARTNEŘI KÁVAFESTU



SLOŽTE SI MAPU DO KAPSY



PIZZERIE
PIZZERIA U FORMANŮ

tř. Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIE LA STRADA

tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA

Havlíčkova 1854, Otrokovice

PIZZERIE ULICE

 Týrsovo nábreží 5496, Zlín
 Nákupní centrum Čepkov

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.rojal.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

MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA

 Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
 Areál Rožnovské pivní lázně

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

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

Havlíčkova 1854, Otrokovice

HOSTINEC U SKLENÍČKY

SNP 1155, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT

Benešovo nábreží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PRÍVOZU

Spytihněv 473

KEBAB & BURGER

OC Kvítková 4352, Zlín

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 A KAVÁRNA CAFÉ RETRO

Masarykovo náměstí 650, Vizovice

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE

Vršava 679, Zlín


RESTAURACE BARLI

Mostní 123, Zlín

RESTAURACE MYSLIVNA

tř. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI

Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lípa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA SPORT

U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO

Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE QUICKDELI

 třída 3. května 1198, Zlín-Malenovice
 VO Makro 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 BARCŮCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍC

Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA

Vizovická 410, Zlín-Příluky

RESTAURACE U KAJMANA

L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SOCHY

Masarykovo nám. 21, Vizovice

RESTAURACE U STAŇKŮ

Lázně 47, Zlín-Kostelec

RESTAURACE U TONKA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ

Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN

Pasecká 4431, Zlín

RESTAURANT SYMFONIE

Augustiniánský dům, Luhačovice

SELSKÁ KRČMA

náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA

tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 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

VALAŠSKÝ ŠENK

Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín

UH

BALONCENTRUM BRĚSTEK

Brěstek 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

Týrsovo 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

 Míšovské 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 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. Richtera 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 VÝCHOPŮ
Jasenice 596, Vsetín

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

ROZMARÝN RESTAURACE
Rokytnice 24, Vsetín

VINOTÉKY

BALKANEXPRESS
Zarání 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
OD TESCO, Uherské Hradiště

GASTRO TIP BRNO

FOOD & DRINK

CUBANA – MUSIC A COCKTAIL BAR
Jezuitská 3, Brno

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Kaštanová 506/50, 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

BEST WESTERN PREMIER HOTEL INTERNATIONAL BRNO
Husova 16, Brno

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

HAVANA RESTAURANT
Masarova 9, Brno-Líšeň

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 OLMOUC

RESTAURACE

LOBSTER, FAMILY RESTAURANT
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc

FOOD & DRINK

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

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

TRENDY SOUČASNOSTI? BURGERY, GRIL A SOUS-VIDE

**GASTRO
Novotný**

Víte, kde na Moravě najdete desetitisíce potřeb pro gastronomii pod jednou střešou? Odpověď naleznete v brněnských Maloměřicích, konkrétně v prodejně Gastro Novotný. Seženete tady prakticky vše od podšálků a skleniček přes konvektomaty a trouby až po papírové ubrousky či párty konfety. „Nejsem příznivcem e-shopů. Raději každého zákazníka osobně vyslechnu a on se pak se zbožím osobně a důkladně seznámí,“ říká majitel velkoobchodu s gastro příslušenstvím Tomáš Novotný.

Letos v listopadu uplyne 20 let od založení vaší firmy. Už víte, jak narozeniny oslavíte?
Budeme zákazníků k nákupu jako dárek přikládat kvalitní osvěžovače vzduchu od našeho dlouhodobého dodavatele z Itálie. Momentálně vybíráme z šesti druhů vůní, zatím se nejlépe jeví bavlnová. Je čtyřikrát koncentrovaná, takže jedno špláchnutí vám provoní celou místnost. Češi zatím superkoncentrátům bohužel příliš nefandí a tohle je jeden ze způsobů, jak jim je představit.

Dodáváte vybavení restauracím, kavárnám, cukrárnám i podnikovým jídelnám. Co je momentálně v gastro „in“?

V posledních dvou letech vznikají menší stylové restaurace zaměřené na burgery a gril obecně a to s podobnou intenzitou, jako u pizzerií a rozvozu pizzy v devadesátých letech. Kdo chce provozovat opravdu dobrou restauraci, pracuje spíše v menším prostoru, zato s čerstvými lokálními surovinami a vyzrálým masem. Trendem, jenž nyní teprve startuje, je technologie sous-vide. Ve zkratce řečeno jde o vaření ve vakuových sáčcích.



Vyznat se v nádobí, kuchyňských přístrojích a všech doplňcích chce opravdu široký rozhled. Zaměstnáváte specialisty na jednotlivé úseky?

Vystačím si sám. Znalost skla a porcelánu jsem pochytil od otce, který dřív pracoval v jeho výrobě a poté naši společnost založil. Od svých 15 let jsem chodil do firmy na brigády a seznamoval se tak se sortimentem. A jako středoškolský absolvent elektra umím opravovat přístroje, kterých

mi prošlo rukama obrovské množství. Trávím jsem spoustu večerů opravami a poznáváním jednotlivých zařízení.

Co byste poradil začínajícím podnikatelům v gastro oboru?

Často se stává, že majitelé hned ze startu přepálí investice do interiéru, a na tom hlavním, tedy kuchyni, už šetří. Správně by to ale mělo být obráceně. Interiér můžete vyladit kdykoliv. Kdežto základy, které vám vytváří zisk a v němž personál tráví většinu pracovní doby, musí být bez diskuse už od začátku co nejdokonalejší. A ne aby každou chvíli něco nefungovalo.

Kromě kamenné prodejny provozujete i e-shop...

Není pro mě stěžejní. Ať raději zákazník přijde a zboží si v klidu prohlédne a osahá. Mám rád individuální přístup, prodávat anonymně masám by mě nebavilo. Nakonec by k takové práci nebylo potřeba ani člověka – místo něho by stačilo nastrčit nějaký stroj, balicí linku, a objednat kurýra. To si ale pod slovem „obchod“ nepředstavuji.

NAVŠTIVTE PŘEDNÁŠKY TĚCH NEJLEPŠÍCH KONFERENCE AHR ČR V KARLOVÝCH VARECH



Největší akce gastronomického oboru se letos uskuteční v Karlových Varech v historických prostorách Grandhotelu Ambassador a Grandhotelu Pupp ve dnech 24. – 25. listopadu. Navštivte přednášky těch nejlepších!



Těšit se můžete na **Jana Mühlfeita**, který byl několik let blízkým kolegou Billa Gatese, šéfkuchaře **Zdeňka Pohleicha**, vizionáře a inovátora **Manolise Psarrose** a mnoho dalších! Všude slyšíme, jak se svět mění... My jsme však toho názoru, že se svět již zcela změnil! Konference je zaměřena na to, jak se nám naše zažité business prostředí

proměnilo přímo před očima, mimo jiné i díky projektům podporujícím sdílenou ekonomiku. Tyto projekty s sebou přináší novou konkurenci v podobě soukromých subjektů nabízejících služby, ubytování, stravování atd. Dobu nezměníme. Nemusíme však jen nečinně přihlížet, můžeme se také změnit! Více na www.konferenceahr.cz



AKTUÁLNĚ Z AKC ČR, POBOČKA BRNO



V září se členové pobočky zúčastnili a organizace podíleli na festivalu Čokoládové lázně ve Velkých Losinách. Eliška Dernerová uspěla v hlasování veřejnosti se svým dortem Praděd, který získal 1. místo. Neobvyklým exponátem byl také dort Čokoláda v konvíce od Veroniky Kučové ze Zlína. Velký zájem veřejnosti ale vzbudil Kopec s televizním vysílačem Praděd, který byl sestaven ze 450 kusů muffinů a který si návštěvníci dozdobili krémy a marcipánem.



Aktuálně pro vás připravujeme:

- kurz Drátkování, Polička – říjen
- zájezd IKA Culinary Olympics 2016, ERFURT – 21. – 23. října
- kurz Karamel, Bzenec – 5. – 6. listopadu
- kurz Zdobení perníků 2D ART – listopad
- setkání členů pobočky Brno – listopad

Baví vás gastronomie? Staňte se našimi členy!

Blíží informace a termíny akcí sledujte na našem Fb nebo nás kontaktujte.
tel. 602 585 214, e-mail: akcbrno2015@atlas.cz

PARTNER'S BARY CBA? ZÁRUKA NEJVYŠŠÍ KVALITY



Kam zajít na míchaný drink té nejlepší kvality? V rozhodování vám může pomoci seznam Partner's barů České barmanské asociace. Pouze ve výjimečných případech udělena zlatá plaketa „Partner's bar“ zaručuje, že v podniku funguje koktejlová gastronomie na nejvyšší úrovni.

Letos se asociace rozhodla udělit toto označení dvěma podnikům – pražskému Hemingway Baru a brněnskému Baru, který neexistuje. V tomto čísle si představíme druhý jmenovaný podnik.

Zanedlouho to budou čtyři roky, co se v Brně zrodil nový gastronomický fenomén města – Bar, který neexistuje. Dvoupatrový podnik newyorského stylu nakopnul v jihomoravské metropoli koktejlovou revoluci, přestože jeho zakladatelé, Honza Vlachynský a Andrej Vališ, nikdy předtím v gastronomii nepůsobili. „Nejdůležitějšími příčinami úspěchu jsou dle mě pohostinnost a pravidelná obměna koktejlového menu,“ tvrdí Honza Vlachynský s tím, že nabídku signature míchaných drinků podnik mění zhruba každého půl roku.

Za takovým menu vždy stojí několikaměsíční práce týmu nadšených barmanů a dalších zaměstnanců

baru. Sami sledují, co je ve světě jídla a pití možné. Cestují po evropských gastronomických metropolích, ochutnávají a poznávají nové suroviny a inspiraci pak přenášejí do Brna. „Kromě toho mají v naší barové knihovně k dispozici na 150 odborných publikací, zařídili jsme i přístup k foodpairingovým databázím a jezdíme na různé barové veletrhy,“ nechává Honza Vlachynský nahlédnout do zákulisí Baru, který neexistuje.

Dnes již kulturní podnik vznikl díky tomu, že jeho majitelé před samotným založením hodně cestovali, a poznávali při tom, jak různé ve světě nejlepší bary fungují. „Byl to takový pokus-omyl založený na studiu, inspiraci odjinud a četbě odborné literatury,“ vzpomíná na těžké začátky dvojice podnikatelů, která z aktivit České barmanské asociace vyzdvihuje především organizování vzdělávacích a soutěžních akcí.



INFOBOX

Partner's bar CBA

Toto označení deklaruje kvalitu, čistotu a profesionalitu barmanské práce, jež je v těchto koktejlových barech realizována. Informuje o tom, že za práci zaměstnanců stojí odborník z řad České barmanské asociace.

- Bugsy's bar
- Tretter's bar
- Žlutá ponorka – Poetic Cocktail Bar
- Martini's bar
- Zapa bar
- Cloud 9 sky bar & lounge
- Black Angel's bar
- Oblaca
- Apotheke Café bar
- Hemingway bar
- Bar, který neexistuje

UMÍTE VAŘIT? ZMĚŘTE SVÉ SÍLY NA OLIMA CUPU

Mladí, staří, zkušení i začátečníci. Kuchaři a cukráři bez ohledu na věk či pohlaví. Ti všichni změřte své síly na tradiční soutěži Olima cup 2016, která se bude opět po roce konat v Olomouci.

Olima cup 2016 propukne na Výstavišti Flora Olomouc ve dnech 20. – 22. října. Akci pořádá Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko. Záštitu nad soutěží převzal prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslav Kubec.

Soutěž kuchař kadet je určena pro žáky odborných gastronomických škol, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžit mohou ale i individuální zájemci z jiných oborů a zájemci ze zahraničí. Přihlásit se tak může každý ve věku 15 a 16 let. Soutěžící budou mít za úkol za 45 minut připravit tři porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity.

V soutěži pro kuchaře juniory se mezi sebou utkají studenti gastronomických škol ve věku 17 – 21 let. Během 45 minut připraví čtyři porce inovativního pokrmu, v němž hraje prim vepřová krkovička bez kostí. Soutěžící si ze spotřebního koše vylosují tři suroviny, které musí zakomponovat do kalkulace pokrmu.

Soutěž kuchař senior je určena všem starším 21 let.

Přihlášení borci musí stejně jako kuchaři juniory za 45 minut připravit čtyři porce jídla, ve kterém je hlavní surovinou vepřová krkovička bez kostí. I tyto kuchaři si budou losovat další tři ingredience. Uzávěrka přihlášek pro všechny tři kategorie je 15. říjen.

Rovněž klání cukrářů je rozděleno podle věku na juniory a seniory. Do juniorské soutěže se může přihlásit každý žák odborné gastronomické školy, individuálně přihlášení zájemci z jiných oborů a zájemci ze zahraničí, kteří nedosáhli věku 21 let. Úkolem bude zdobení atrapy dortu na téma Halloween. Do soutěže seniorů se může přihlásit každý cukrář, kterému je více než 21 let (vyučený, nevyučený nebo příznivec pečení). Úkolem má být ozdobit atrapu dortu libovolného tvaru potahovací hmotou a dekorovat ho jedlými ozdobami. Téma? Opět Halloween.

Součástí Olima cup 2016 bude i atraktivní soutěž ve vyřezávání dýní. Zúčastnit se může každý,

a to ve dvou kategoriích – do 21 let a nad 21 let. Téma si každý může vybrat sám, stejně jako si všichni účastníci musí donést svou vlastní dýni. Uzávěrka přihlášek je 15. 10.

Více informací o soutěži najdete na www.akc.cz



Text a foto: PR



21. ročník výstavy ovoce, zeleniny a školkařských výpěstků
pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky

Flora Olomouc

20. - 23. října 2016

PLNÉ SKLEPY A SPÍŽE

Výstaviště Flora Olomouc, a. s • www.flora-ol.cz

OLIMA • Festival gastronomie a nápojů
Flora košť – Grand Prix ovocných destilátů
Dny moravských vín

PODZIMNÍ ZAHRADNICKÉ TRHY
Prodej květin, okrasných dřevin, zahradnického sortimentu,
pomůcek a potřeb pro zahradníky a zahrádkáře



NOVÁ PIVOTÉKA MAXMILIAN OCHUTNEJTE POCTIVÉ PIVO

Pivo Maxmilián vaří v Pivovaru Kroměříž už od roku 2012. A protože chtějí pivovarští jít ještě blíže k lidem, otevřeli nově i svou podnikovou prodejnu – Pivotéku Maxmilian. Nabízí v ní veškerý svůj sortiment. Tedy lahvové i sudové pivo, 5litrové soudky i dárkové kazety. Stačí přijet a vše si v pohodlí naložit do auta. K pivu vám tam půjčí i výčepní zařízení. Pokud pořádáte nějakou akci, rádi vám zajistí i pivní catering.



Aby toho nebylo málo, zájemcům nabízí pivovar třikrát do týdne také možnost pivních exkurzí spojenou s degustací piva. Během prohlídky pivovaru tak máte možnost nahlédnout do tajemství výroby piva Maxmilian. V pivovarské pivnici je pak možné uspořádat firemní akci nebo soukromou oslavu spojenou s ochutnávkou piv přímo z ležáčkových tanků.

Přijďte a poznejte Maxmiliána – poctivé pivo z Kroměříže.

Pivovar Kroměříž
Na Sádkách 2798/9, Kroměříž
Tel. 573 500 573, 797 990 600
e-mail: obchod@pivomaxmilian.cz
www.pivomaxmilian.cz

Otevírací doba:
PO – PÁ 8.00 – 18.00 hod.
SO 8.00 – 15.00 hod.



S UZNÁVANÝMI MISTRY GASTRONOMIE INSPIRACE K NEZAPLACENÍ

SYMPOSIUM
CULINARY PRAGUE
3.11.2016

S kuchaři, kteří umějí předat kus své filozofie, svého nadšení, umějí obohatit zkušenostmi a nasměrovat k té nejlepší gastronomii, se budete moci osobně setkat při třetím ročníku Symposium Culinary Prague, které se uskuteční 3. listopadu v prostorách Slovanského domu v Praze.

Kdo navštívil minulé ročníky už ví, co tento den zažije. Kdo nebyl, a přijde, bude okouzlen lidmi, kteří svoji práci milují, kteří udávají tempo a vytvářejí styl gastronomie. A na které šéfkuchaře michelinských restaurací se můžete letos těšit?

ALBERT ADRIA
ŠPANĚLSKO

spolutvůrce legendární restaurace EL BULLI. V současnosti spolu se svým bratrem Ferranem provozují restaurace TICKETS*, PAKTA*, BODEGA 1900, NIÑO VIEJO, HOJA SANTA*, ENIGMA a také elBullifoundation. Patří mu 42. místo světového žebříčku.



MAGNUS EK*
ŠVÉDSKO
restaurace OAXEN.



JAN HARTWIG**
NĚMECKO
restaurace ATELIER

V květnu 2014 přišel do restaurace ATELIER v Mnichově a za pouhých 18 měsíců získal dvě hvězdy Michelin. Aktuálně se stal v Německu kuchařem roku 2016!

PAUL PAIRET
ČÍNA
restaurace ULTRAVIOLET

Momentálně 24. místo na světě.



SANG HOON DEGEIMBRE**
BELGIE
restaurace L'AIR DU TEMPS

Narodil se v Korei, žije v Belgii. Než se stal kuchařem, prošel cestou řezníka, číšníka a sommeliéra.



Jako šestý se na Symposiumu představí špičkový Pâtissier **RENÉ FRANK**, jenž pracoval například v restauracích AKELARRE***, GEORGES BLANC***, japonské NIHON RYORI RYUGIN a naposledy v LA VIE***. Nyní se věnuje svému jedinečnému projektu v Berlíně.



Pokud tedy chcete vidět nejlepší kuchaře v akci, zjistit, jak to dělají, jak přemýšlejí a co je žene neustále vpřed, rezervujte si včas své místo – jejich počet je omezen. Více informací i vstupenku získáte na www.culinarysymposium.cz

X. ROČNÍK FESTIVALU ŠAMPAŇSKÉHO GRAND JOUR DE CHAMPAGNE

Jubilejní X. ročník festivalu champagne a špičkových gastronomických zážitků Grand Jour de Champagne se koná 2. – 4. listopadu v Praze, 9. listopadu v Brně.



Kromě velkolepé přehlídky champagne domů Champagne Exhibition se uskuteční také banket à la Nicolas Decherchi z „dvoumichelinské“ restaurace Paloma nebo degustace top champagne v luxusním prezidentském apartmá hotelu InterContinental. Vybrané akce se uskuteční také v sídle francouzského velvyslanectví – Buquoy-ském paláci – nebo ve Francouzské restauraci Obecního domu. Brněnská část se tradičně odehrává v hotelu International (BEST WESTERN PREMIER Hotel International Brno).

Každoročně očekávaná přehlídka Champagne Exhibition proběhne v pátek 4. listopadu v Buquoy-ském paláci. Ani letos nebudou chybět zvučná jména

i méně známé, o to však zajímavější champagne domy, jako jsou R & Legras, Taittinger, Louis Roederer, Alfred Gratien, Mailly Grand Cru, DeVenoge, Delamotte, Diebolt Vallois, nováček Leder Briant a mnoho dalších.



Hvězdný šéfkuchař Nicolas Decherchi připraví velkolepé champagne menu

Festival každý rok přivádí do České republiky světové gastronomické hvězdy oceněné prestižními michelinskými hvězdami. Nejinak tomu bude letos, kdy pozvání organizátorů přijal Nicolas Decherchi, šéfkuchař restaurace Paloma v Mougins nedaleko Cannes. Restaurace obdržela své první michelinské ocenění pouhého půl roku po otevření, druhou hvězdu pak získala po zhruba dvou a půl letech provozu, což je bezesporu naprostý unikát. Restaurace dostala jméno Paloma podle nejmladší dcery malíře Pabla Picassa, který v Mougins nějaký čas žil.

Více informací o letošním Grand Jour de Champagne najdete na: www.champagne-grandjour.cz, www.facebook.com/Grand-Jour-de-Champagne

PŘIJĎTE SI POCHUTNAT NA WHISKY POZNÁTE DOSUD NEPOZNANÉ

WHISKY LIFE! PRAGUE

Jsou lidé, kteří bez ní nemohou žít. Je pro ně pohazení, relax i odměna po náročném dni. Těch lidí přibývá tou měrou, čím kvalitnější se k nám dováží. Dámy a pánové, řeč je o whisky. Pokud ji chcete poznat blíže, a možná jí i více přijít na chuť, nenechte si ujít Whisky Life! Prague – festival (nejen) pro milovníky whisky.

Zapište si do svých diářů dny **4. – 5. listopadu**. V ten den se na Novoměstské radnici na Karlově náměstí v Praze koná Whisky Life! Prague – festival (nejen) pro milovníky whisky. Kdo přijde, může se těšit na ochutnávky širokého výběru whisky za minimální ceny.

Stejně jako každý rok, i letos se na akci budou pohybovat nejvýznamnější distributoři České

republiky a nabídnou všem k ochutnávce lahve, které se do naší země prozatím ani nedováží. „Každý rok se snažíme na Whisky Life! Prague pozvat nějakou výraznou osobnost ze světa whisky. Můžeme tedy prozradit, že tento rok dorazí ambasador Scotch Malt Whisky Society John McCheyne, který povede v pátek a v sobotu jednu exkluzivní ochutnávku pěti sudových single malt whisky,“ uvádí pořadatelé. Upozornili, že další doplňkové masterclasses, tedy řízené ochutnávky čtyř až pěti druhů whisky pod vedením ambasadora na danou značku, jsou k prodeji na webu festivalu www.whiskylifep Prague.cz. Kapacita těchto malých degustací je omezená pro maximálně 25 osob, proto neváhejte s jejich rezervací.

A na co se dále můžete těšit? Jako vždy vás bude festivalem provázet klavírní hudba. Své skvělé improvizace vám předvede finalista soutěže Pianista roku Jan Horák a zazní i skotské dudy. Dále budete moci ochutnat uzeniny z Maso Krásno, skvělé pastrami a empanadas vám připraví kuchaři



z pražského Beef Baru, produkty Mattoni, neodmyslitelné doutníky, cigára a pivo z domácího Pivovaru U Dobřenských. V neposlední řadě ochutnáte skvělé ručně vyráběné pralinky a irskou kávu společnosti E-pralinkárna.

Vstupenky na akci jsou již nyní k dostání v síti Ticketstream – www.ticketstream.cz a www.ticketportal.cz. V ceně vstupenky je vlastní originální sklenka na whisky Glencairn a festivalová brožurka na psaní degustačních poznámek. Ochutnávky whisky budou na místě ke koupi za festivalovou měnu a její násobky Dram (1 Dram – 30 Kč).

Více informace na www.whiskylifep Prague.cz



Text a foto: PR



Zveme vás na WHISKY LIFE! PRAGUE pořádaný dne 4. a 5. listopadu 2016 na Novoměstské radnici v Praze.

Přijďte ochutnat jedinečnou českou whisky Gold Cock. Mimo jiné budeme degustovat Gold Cock 1992 Slivovitz finish, která posledního půl roku dozrávala v sudu po dvacetileté slivovici Family Reserve.

A ve světové premiéře se představí Gold Cock 1992 Moravian apple brandy finish, která posledního půl roku dozrávala v sudu po jablečnici z odrůdy Moravská jaderňička.

Historie Gold Cock whisky se začala psát v roce 1969. V tomto roce se začal v nedaleké sladovně v Bruntále připravovat slad, který se destiloval v páleníci v Těšeticích u Olomouce. Zde byl také plněn do sudů a uložen ke zrání a do lahví plněn v Dolanech. Od té doby se změnilo mnohé, ale nikdy se nezmění to, co dělá naši whisky takovou, jaká je – jedinečnou jarní dvouřadý ječmen z Moravy, jedinečnou slad ze sladovny v Bruntále s klasickým humnovým sušením a jedinečnou silně vypálenou sudy z evropského zimního dubu od moravských bednářů.



FIREMNÍ VEČÍREK MŮŽE KROM JÍDLA PŘINÉST I ZAJÍMAVÉ ZÁŽITKY

Chcete uspořádat firemní večírek, ale nechcete na něm jen sedět a jíst a pít? Není to žádný problém. Můžete si pochutnat, pobavit se a k tomu všemu se i dozvědět spoustu zajímavostí ze světa gastronomie. A třeba se i něčemu naučit.

Ještě před několika lety si byly firemní večírky podobné jako vejce vejci. Alkohol, jídlo, hudba a druhý den často nejen morální kocovina. Dnes už existují agentury, které klientům připraví večírek či teambuilding se zážitkem. Lidé tak mohou třeba strávit příjemné chvíle ve speciálně upraveném historickém vlaku. Proletí se balónem, přečkají noc v temném hradu nebo si prostě jen zazpívají na karaoke. Cílem je pobavit se, poučit, smelit kolektiv a mít i jiné společné zážitky, než jen ty pracovní.

„My například pořádáme degustace na míru. Zákazníkům podáváme sýry a delikatesy, k tomu vybrané víno. Říkáme jim zajímavosti ze světa gastronomie, vysvětlujeme, jaké víno se hodí k danému sýru nejlépe. Vrcholem večera bývá rozřezání celého Parmazánu. Lidé se baví, dělají si poznámky,

ptají se na různé podrobnosti. Není to pro ně jen zábava, ale často říkají, že se o sýrech dozvěděli více než za celý svůj dosavadní život,” řekl například sýrař Dominik Drmela ze sítě sýráren Boutique Gurmán. Podobné zážitky nabízí třeba i šéfkuchaři. Mnozí krom špičkové kuchyně dopřejí zákazníkům i malý workshop.

Další zajímavou možností, jak překvapit své kolegy, je uspořádat pro ně Sushi večírek. Už i u nás se najdou podniky, které k vám na večírek vyšlou svůj sushi tým, třeba i s pravým japonským mistrem. Ten ve svém sushi stánku přímo na místě před zraky hostů připraví to nejlepší ze svého repertoáru. „Součástí večírků je nejen živá výroba sushi, ale i další zážitky, například porcování celých ryb, flambování sushi, nebo výroba



Pokračování na str. 22

PETR SLOVÁK BARMAN NA AKCÍCH



Zajišťujete komplexní barmanský catering, co všechno tato služba zahrnuje?

Jedná se o barmanský catering, kdy na akci vždy přivezu mobilní bary a vytvořím tak místo, kde se hosté cítí jako v baru. Myslím na veškeré detaily, jako je osvětlení, hudba, svíčky, dekorace, sezení, stoly, lehátka, slunečníky atd. Disponuji několika mobilními bary a každou akci řeším zvlášť, a vytvářím tak barová studia šitá přímo na míru pro danou akci a podle požadavků klienta.

Co a jaké drinky lidé nejvíce poptávají na akcích?

Vždy s klientem řeším nabídku drinků pro danou akci předem a chci vědět, jaká je jeho představa. Samozřejmě se pořád poptávají známé drinky jako je např. Mojito, Cuba Libre a další. Snažím se nabídnout drinky netradiční a přímo na míru pro danou akci. Nedávno jsem např. připravoval drinky na hlášky z filmu při jeho premiéře ve Zlíně. Takže názvy drinků je možné vytvořit na jména novomanželů, jméno firmy nebo nějakých produktů.

Podléhá také barmanství různým trendům? Co je aktuálně trendy?

Ano určitě, spíše se vrací klasické drinky a také prezentují svoje vlastní drinky, které vymyslím vždy pro danou akci. Drinky se snažím vytvářet z různých surovin, používat různé techniky přípravy, domácí sekané ledy, infusované a stařené koktejly, a hlavně samotná prezentace drinků je důležitá. Snažím se servírovat drinky v netradičních servisech

inzerce

P.S.BAR CATERING

BAR SERVICE – MIXOLOGY – COCKTAILS

MOBILNÍ BARY • ŘÍZENÉ DEGUSTACE RUMŮ • OCHUTNÁVKY KOKTEJLŮ
ŠKOLY MÍCHÁNÍ



MÍCHÁME

sushi dortu. Na vlastní oči můžete sledovat, jak vznikají nejrůznější sushi kompozice," láká majitel restaurace, která tuto službu nabízí.

Další možností, jak uspořádat dokonalý firemní večírek, je ho propojit se zážitkovou kuchyní. Dnes ji nabízí už více restaurací. Zákazníci tam mají možnost vedle jídla prožít něco neobvyklého, například přípravu jídel před zraky zákazníka, speciální interiér, živou hudbu, taneční vystoupení, specifický způsob obsluhy, tematické večery, ochutnávku vína a podobně.

Lidé často stojí před rozhodnutím, zda si firemní akci uspořádají sami nebo se obrátí na agenturu. V prvním případě jim chybí nedostatek času a invence, u druhého se bojí přemrštěných finančních nároků. „Klienti jsou však často překvapeni, že nabízíme služby za tak nízké ceny. Je to tím, že máme od dodavatelů sjednané množstevní slevy, na které jen tak někdo nedosáhne," říká majitel jedné z agentur. Sám si uvědomuje, že doba večírků s chlebičky je dávno pryč, a proto poskytuje lidem příjemné prostředí, a může to být třeba na jachtě, v sou-



kromě letadle či v luxusní chatě uprostřed hor. Všude tam nabídne hostům i vynikající jídlo a pití. Oblíbená jsou třeba barmanská show, kdy mistři koktejlů půjčí své šejkry hostům

a naučí je míchat oblíbené drinky. Ruku na srdce, komu by se pak takový zaměstnanec s těmi to novými znalostmi nehodil...

EXKURZE

I S DEGUSTACÍ V PIVOVARU

Gurmánský firemní večírek nebo oslavu můžete zažít také v pivovaru. Většina z nich už dnes na objednávku nabízí pro skupiny možnost pořádání exkurzí do výrobních prostor s následnou degustací piva. „Exkurze provádíme třikrát do týdne. Každá je spojena s ochutnávku našich piv přímo z ležáckých tanků. Kapacita pivovarské pivnice je až 35 míst k sezení a je ji samozřejmě možno využít pro různé soukromé akce", prozradil obchodní manažer Pivovaru Kroměříž Antonín Vrzal.



inzerce

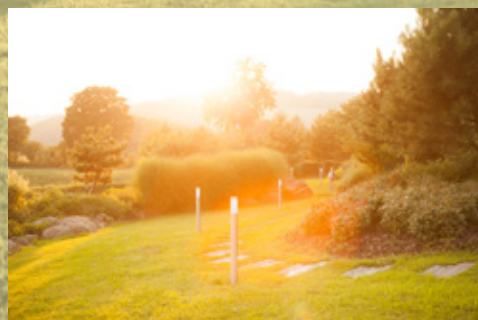
Vychutnejte si vůni přírody
toulavými stezkami u hotelu..



Odpočinkem **probarvený**
podzim v Luhačovicích..

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

Wellness po
moravsku
se zabijačkú
2. - 4. 12. 2016
..a jiné :)



STAŇTE SE NA DEN VINAŘEM A UTUŽTE SI PRACOVNÍ VZTAHY

Jít jen tak po vinici, okopávat, sklízet, ochutnávat. Navíc s kolegy z práce a ještě u toho zažít hodně srandy, ochutnat ještě více dobrot a něčemu novému se naučit. Zní to jako sen? Ano, ale zažít ho může každý. Stačí se stát vinařem na jeden den.

Velice neotřelý teambuilding pro vás pořádá Vinařský Institut ve vinařství Petr Skoupil a vinné sklepy Skalák. Jmenuje se Den vinařem, a jak již název napovídá, účastníci si díky němu vyzkouší, jaké to je být v kůži pravého moravského vinaře. A jak to všechno probíhá? Profesionálně připravený program se skládá ze tří částí, po jejichž absolvování získáte základní přehled o pěstování révy vinné, výrobě vína a základy degustace. Programem vás bude provázet odborník Vinařského Institutu a vinař. Každá část má krátký edukační úvod, který vychází z profesionálních kurzů Vinařského Institutu. Každý účastník obdrží „Vinařovu cvičebnici“, která shrnuje všechny tři části programu.

Termíny i samotný program ve všech nabízených vinařstích jsou schopni pořadatelé přizpůsobit požadavkům svých hostů. Zážitkový program Den Vinařem probíhá celoročně, stejně jako práce ve vinici. V zimním období je možno se seznámit se stříhem vinné révy a zimní údržbou



v letních měsících nabízí malebné prostředí vinohradu možnost uspořádání nevšedního pikniku s odborným výkladem a na podzim je spojen pobytem ve vinohradu s vrcholem celoročních vinohradnických prací – vinobraním. Pokud tedy chcete stmelit kolektiv a nabídnout svým lidem nevšední zážitek, staňte se vinařem. Tedy aspoň na ten jeden den.

Více na www.denvinare.cz

**JAK SE VÁM LÍBÍ TRADICE
SVATOMARTINSKÝCH VÍN A JEJICH
OTEVÍRÁNÍ 11. 11. od 11 HODIN?
JAKÝ VZTAH MÁTE K MLADÉMU VÍNU
VY OSOBNĚ?**



LUDMILA SCHNEBELT
ŘEDITELKA MAKRO
ZLÍN

Tradice Svatomartinských vín je pro mne velice příjemným zpestřením vinařské sezóny. K mladému vínu se u nás doma dodržuje mnohaletá rodinná tradice, která je spojena nejen s ochutnávkou vína, ale i přípravou dozlatova upečené svatomartinské husy. Rodinný oběd tak organizujeme každý rok nejbližší víkend po 11. listopadu a testujeme mladá německá i moravská Svatomartinská vína, která jsme minulý rok doplnili i o produkci slovenských vinařů.



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO

Tradice otevírání Svatomartinských vín je pro mě malým svátkem. Je to, jako těšit se na Vánoce, kdy se těšíte, co najdete pod stromčkem. U Svatomartinských vín čekáte, jak se ukáže nový ročník a co od něj můžete očekávat. Já osobně mám Svatomartinská vína rád, a vždy si několik lahví převážně bílých a růžových koupím.

inzerce

ZÁMECKÁ RESTAURACE V HOLEŠOVĚ

vás zve na

PODZIMNÍ HODOVÁNÍ, 19. – 23. ŘÍJNA
(21. ŘÍJNA S CIMBÁLEM PALĚSKA)

SVATOMARTINSKOU HUSU, 10. – 13. LISTOPADU
(11. LISTOPADU S CIMBÁLEM PALĚSKA)

ZVĚŘINOVÉ HODY, 30. LISTOPADU – 4. PROSINCE
(3. PROSINCE S CIMBÁLEM PALĚSKA)



Rezervace: 775 573 099 nebo 773 757 983

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

www.zameckarestauraceholesov.cz



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

ZVEME VÁS
na **NOVÝ JÍDELNÍ LÍSTEK**



na **ROZŠÍŘENOU NABÍDKU
PRÉMIOVÝCH DESTILÁTŮ**



**OBĚDOVÁ MENU | AKCE | OSLAVY
RAUTY | FIREMNÍ VEČÍRKY**

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



LUHACOVICE

Hotel Vyhlídka

www.vyhlidka.eu

608 434 390



ubytování



bar



restaurace



bowling



sauna



fitness



whirlpool



cyklisté
vítání



relaxační a sportovní centrum • turistika • cykloturistika • in-line brusle

BRNO 96,4 FM

OLMOUC 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

**RADIO
RUBI 96,4 FM**



POSLOUCHEJTE

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

Tel. 585 05 15 15

facebook.com/radorubiol

www.radorubi.cz

