

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

prosinec 2016 – leden 2017 • ročník 8 • číslo 5

téma

**ÚSTŘICE NEBO LANÝŽE?
NOVOROČNÍ DELIKATESY**

aktuálně

**VÝROČNÍ CENY AHR ČR
NEJLEPŠÍ OCENĚNÍ!**

akce

**ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL
SVATEBNÍ DORT ROKU**

inzerce



Více informací naleznete na www.vincentka.cz




**ZDRAVÍ
Z HLUBIN PŘÍRODY**

 / VincentkaLuhacovice



VÁNOCE NA OCTÁRNĚ

*Potěšte a obdarujte své blízké
naším dárkovým poukazem!*

-  konzumace v restauraci
-  romantický pobyt pro 2 osoby
-  vstup do Relax centra



restaurace • ubytování • catering

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

PŘEPRAVA OSOB

NA LETIŠTĚ

NA KULTURNÍ AKCE

NA DOVOLENOU

NA FIREMNÍ AKCE

NA VELETRHY



PŘEPRAVA OSOB
NÁBŘEŽÍ 526
ZLÍN-PRŮSTNÉ
(NAPROTI ALBERTU)

TEL.: 777 859 881, 777 769 097, 577 200 057
WWW.PREPRAVAOSOBZLIN.CZ



HOTEL POHODA

★★★★

JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.



U NÁS BUDE
VAŠE AKCE I OSLAVA
V POHODĚ

Salonky až pro 100 hostů

Ubytování pro účastníky vaší akce

Restaurace s moderní gastronomií

Wellness s whirlpoolem
a bazénem, saunový svět

Snadné parkování

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz



Milí štamgasti a gurmáni,

tento úvodník píší před 1. prosincem 2016 (den zavedení EET – Elektronické evidence tržeb), tj. před dnem, který zřejmě ovlivní do-savadní tvář českého pohostinství. Nejde ale o změnu přirozenou (evoluci), jen někdo něco „nahore“ zase vymyslel a pak to dal příkazem (že by revoluce?).

Jestli to bude k lepšímu nebo horšímu, to uká-že čas. Přesto ale vznikají v regionech nové podniky, které přicházejí s novou nabídkou služeb a chutí dělat pro své hosty věci lépe než ostatní. Tomu se říká přirozená evoluce.

Předvánoční atmosféra je už všudypřítomná, a tak nějak přebíjí vše, co se kolem momen-tálně děje. Firemní večírky, setkávání se přátel – do konce roku se musíme přece potkat, zvěřinové a jiné hody, svařáky, punče, grogy, to vše teď plní hosty restaurace, kavárny i je-jich salonky.

A to je dobře, protože život se nemá jen pro-žít, ale také užít. Proto užijte!

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

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

ANKETA

JAKOU POLÉVKU PREFERUJETE NA ŠTĚDROVEČERNÍ STŮL?

MÁTE NĚJAKÝ TIP, ABY BYLA POLÉVKA SKUTEČNĚ SLAVNOSTNÍ, JEDINEČNÁ?



MIROSLAV HUSÁK
ŠÉFKUCHAR
HOTEL INTERNATIONAL
BRNO



JOZEF HANISPÁK
PENZION BRUSENKA
BRUNSNÉ

V tomto jsem velmi konzervativní a držím se tra-dice. Na štědrovečerním stole tedy u nás nesmí chybět tradiční krémová polévka z kapra. Vše sa-mozřejmě z čerstvých a místních surovin.

Napadá mě vzpomínka na babiččinu sváteční zelnou polévku z východního Slovenska, která u nás vždy zavoní na štědrovečerním stole. Výjimečnou ingredi-encí tradičního receptu je čabajska klobása a ručně nasbírané a nasušené houby. Hustá zelná polévka tak získá lehce pikantní chuť. Důležité je, aby byla polév-ka uvařena dopředu a na štědrý večer se podávala řádně zaleželá, jen tak bude mít správný říz.



VLADIMÍR ŠMEJKAL
ŠÉFKUCHAR



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE

Co se týče polévky na štědrovečerní stůl, doma máme s rodinou rádi klasickou českou rybí polévku. Pro hosty bych volil asi možnosti dvě. Nabídl bych jim jednak klasiku, a jednak nějakou polévku s projevem kreativity kuchaře. Například v hlubokém talíři naser-vírovaný jemně zauzený tartare z kapra (na efekt za-krytý skleněným poklopem s kouřem). Následně by ho obsluha přímo před hosty zalila buď přímo rybím veloute, nebo krémovou polévkou z černého kořene. Tartare by byl dozdobený nějakým chipsem třeba z ciabaty a s confitovanou kparou.

Na štědrovečerní tabuli by se měla určitě objevit kyselice se sušenými hříby a marinovanými švestkami ve slivovici. Polévka tím dostane ne-tradiční příchuť a výrazné aroma. Ale každý to má trochu jinak a slavnostní večere se dům od domu liší.



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



*Krásné Vánoce
a pohodový rok 2017*

**Štamgast
& Gurmán**

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 jed-nou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 29. 11. 2016.

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

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák. Foto na titulní straně a neoznačené fotografie Samphotostock.cz

e-mail: vasek.vymetalik@seznam.cz

tel.: 723 22 82 92

JEDNOHUBKY

TRADIČNÍ VÁNOČNÍ JARMARK VE VALAŠSKÉM MUZEU V PŘÍRODĚ

Do areálu Dřevěného městečka zamíří v **sobotu 10. a neděli 11. prosince** desítky tradičních lidových výrobců, mikulášská družina z Valašských Klobouk, lucky ze souboru Radhošť, aby vytvořili neopakovatelnou atmosféru Vánočního jarmarku. Z pavlače radnice se bude rozléhat hra Komorních žestů. V kuchyni fojtství budou tetičky drát peří a vařit šcedračku. V bohatém vánočním programu se představí folklorní soubory s pásmem koled a písní. Přijďte si vybrat vánoční dárek a poznejte vánoční zvyky na Valašsku v oživených expozicích Valašské dědiny.



Další akce v areálu muzea:

17. – 18. 12. Živý betlém, 26. 12. – Štěpánská koleda. Více na www.vmp.cz

DÁRKOVÉ POUKAZY DO SVĚTA BEZ LEPKU

Život s celiakií či bezlepkovou dietou není jednoduchý. Právě v předvánočním období jistě oceníte každodenní závozy čerstvého bezlepkového pečiva i zákusků v prodejnách Svět bez lepku, ve kterých najdete kompletní sortiment potravin určených pro bezlepkovou dietu v té nejlepší kvalitě a čerstvosti. A pokud zrovna přemýšlíte čím obdarovat své blízké, můžete jim věnovat dárkové poukazy, které mohou využít a jsou platné v jakémkoliv prodejně Svět bez lepku ve Zlíně, Ostravě – Porubě, Brně (Královo Pole, Vídeňská) a nově také v Praze. Více na www.svetbezlepku.cz



VÁNOČNÍ MEDOVNÍK JAKO DÁREK

Medovník pro vánoční trh upekli i letos ve firmě Medoks ze Všeminy na Zlínsku. Staročeský medovník ve speciálním vánočním balení tak může být pro vás sladkým dárkem i vynikajícím dezertem. Lahodný dort je vyroben z nejvyšší kvality surovin podle staročeské domácí receptury. Medovník v sobě snoubí velice jemnou chuť medových plátek a dvou druhů krému. Obsahuje pouze přírodní ingredience – mouku, med, vejce i vlašské ořechy a je vyráběn ručně. Více na www.medoks.cz



NA PUNČ, GROG I SVAŘÁK DO ZÁMECKÉ KAVÁRNY

Kpředvánoční atmosféře neoddělitelně patří i horké nápoje v podobě punče, grogu a svařáku. Originální punče ochutnáte nyní i v Káfé Zámek v prostorách zlínského zámku. A pokud jste spíše na čaje, tak vás určitě potěší ten z čerstvé máty nebo čaj z čerstvého zázvoru. Pro děti zas pečený čaj nebo horká čokoláda. Kdyžbyste dostali chuť na něco sladkého, tak kromě výborných dezertů doporučujeme ochutnat i čerstvé teplé vafle.



SLOUPEK BYLINKÁŘE STANDY



ARAŠÍDY – BURSKÉ OŘÍŠKY – PODZEMNICE OLEJNÁ – ZDRAVÍ DÁ, ALE I VEZME

Každý z nás tuto pochutinu jistě zná. Zdraví prospěšná s několika ale...

Úvodem si musíme připomenout, že arašídly nepatří mezi oříšky, ale jsou to luštěniny. Jde o jednoletou rostlinu se žlutými květy připomínající tvarem květ hrachu. Syrový burák přímo z rostliny také chutná podobně jako hrášek. Podzemnice olejná je původní plodinou Jižní Ameriky, kde rostla planě zhruba před 7600 lety. Později se rozšířila do celého světa. Čína je v současnosti největším producentem arašídů, rostlinu do země dovezli portugalská obchodníci začátkem 17. století.

V první řadě je potřebné říci, že se jedná o velmi energetickou potravinu. Ve 100 g je totiž 590 kcal, 26 g bílkovin, 47 g tuků a 16 g sacharidů. Jedná se tedy nejen o bohatý zdroj bílkovin – zejména potraviny s vysokým podílem tuků. Ačkoliv je tuk z větší části nenasycený, neměl by se příjem arašídů přehánět a porce by měla být spíše symbolická. Nejsou zde přítomny téměř žádné omega-3 nenasycené mastné kyseliny. A to je zřejmě důvodem, proč arašídly u spousty lidí vyvolávají alergické reakce.

Více o arašídech a nejen o nich najdete na www.zlin.cz

POŠLI RECEPT UVAŘ RYBU

Jste soutěživí a rádi vaříte? Zapojte se do soutěže amatérských kuchařů a vyhrajte hodnotné ceny. Finále proběhne **22. 1. 2017** v Brně na veletrhu GO a REGI-ONTOUR při soutěži Gastro Junior Brno – Bidvest Cup 2017. Pravidla soutěže naleznete na www.rybanatalir.cz



inzerce



St
★★★★★

HOTEL
AUGUSTINIÁNSKÝ
DŮM

*Darujte
dokonalou
relaxaci*

www.augustian-life.cz
LUHAČOVICE

HOTEL ADAMANTINO

KLIDNÉ MÍSTO U BŘEHU LUHAČOVICKÉ PŘEHRADY

Chcete si užít příjemný pobyt s výborným jídlem a wellness procedurami, navíc v krásném prostředí kousek od Luhačovic? Doporučujeme vám nekuřácký hotel Adamantino. Ideální místo, kam se můžete schovat před každodenním stresem i se svojí rodinou.

V obci Pozlovice jen kousek od Luhačovic najdete hotel Adamantino. Díky své poloze mimo veškerý ruch města, zde objevíte klidné místo s výhledem na Luhačovickou přehradu, která je i v zimě oblíbeným místem k procházkám na čerstvém vzduchu. V chladnější dny hoteloví hosté s nadšením vítají tamní wellness s vyhříváním bazénem. Relaxují ve whirlpoolu i v sauně s bazénkem. Zajímavá je také nabídka masáží. Jako zrození se budete cítit po relaxační nebo třeba po medové...

V letní sezóně v hotelu myslí i na aktivní hosty a nabízí jim možnost zapůjčení horských kol. Mohou si zde zahrát také tenis, volejbal nebo třeba kulečnick. V létě je hotel úžasný díky přehradě, která je hned vedle něj a aquaparku na protějším břehu. Pokud máte rádi brusle, máte vyhráno. Celá přehrada se dá nádherně objet na in-linech. U hotelu bylo nově zbudováno dětské hřiště a stezka zdraví - posilovací venkovní stroje, které jsou přímo pod hotelem u přehrady.



Poloha hotelu je příjemná. Do Luhačovic je to kousek. Přímo ideální na procházku ukončenou popíjením minerálek a křupáním lázeňských oplatek.



Hermelinový dortík
s hroznovým salátem, brusinková redukcce

Adamantino láká k návštěvě také milovníky dobrého jídla a pití. Tamní šéfkuchař dbá na moderní trendy ve vaření a předkládá svým hostům mimo jiné i sezónní degustační menu. Po domluvě je hotelová kuchyně schopna zajistit i jakoukoli úpravu stravy pro dietu, bezlepkovou dietu i vegetariány.

Každý si zde může najít to své, včetně pobytového balíčku. Například pro dámy je připraven pobyt pod názvem Pohlazení pro ženy. Dříve narození ocení Pobyt pro seniory, páry s dětmi zase Rodinou dovolenou.

TIP pobyt můžete darovat svým blízkým formou dárkového poukazu



HOTEL ADAMANTINO

Pozlovice 337, Luhačovice
Tel. recepce: 575 570 880, 736 631 000
www.adamantino.cz

Text: PR

inzerce

TERNO Český obchod s českým zbožím

coop TERNO

Všem našim zákazníkům přejeme krásné prožití vánočních svátků, hodně zdraví a mnoho splněných přání v novém roce.

Doufáme, že u nás budete vždy s nákupy spokojeni a těšit se na každou Vaši návštěvu.

A pokud nevíte, čím potěšit své blízké na Štědrý den, nabízneme Vám kvalitní a originální dárkové koše, kazety a balíčky z našeho dárkového centra. Nyní si můžete i na svůj stůl zakoupit obložené mísy a chlebičky, které si lze objednat na tel. 577 110 511.

Vaše **TERNO** Zlín

HOLBA Polotmavý speciál 13°
Ozdoba letošních Vánoc

Polotmavý speciál

O letošních Vánocích jsme se chtěli blýsknout něčím speciálním: Pro všechny milovníky dobrého piva jsme připravili Holba Polotmavý speciál 13°. Pivo granátové barvy, které hrdě nosí čepici husté pěny. Tyhle unikátní charakteristiky mu zajišťuje tradiční receptura a klasický výrobní postup. A díky nim je s 6,2 % obj. alkoholu lahodný v každém doušku.

ÚSTŘICE NÁS PŘIVÁDÍ DO GASTRONOMICKÉHO STAVU BEZTÍŽE

Jsou často velmi podceňované a nebo velmi vychvalované a jsou často také vnímány konzumenty coby delikatesy, které milují nebo je ochutnali a už si je nikdy nedají a nebo se jich bojí. Velmi dobře se dají přirovnat k vínu.



Pokud poprvé v životě ochutnáte „no-name“ víno, tak vám sice nemusí chutnat, ale určitě nebudete chtít celý život pít pouze pivo, ale budete hledat a pochopíte, že k tomu abyste mohli dostat dobré víno, tak musíte najít dobrou oblast, odrůdu a jistotu ve vinaři, který s daným produktem umí pracovat a jehož výrobky jsou skvělé. Podobně jako u ústřic.

Ústřice žije na volném moři asi 2,5 roku. Zde se živí planktonem a v závislosti na tom, kolik prostoru má kolem sebe, postupně roste. Pokud bychom ochutnali ústřici v tomto stádiu, tak bude mít silnou rybí chuť a nebude zajímavá. Pokud ji však odvezete do delty, umístíte ji na ústřičné lavice a začnete s ní pracovat, tak se její chuť zatraktivní, protože se vyčistí, a v její chuti se začnou odrážet tóny, které jsou ovlivněny minerály, jež se dostávají do vody z půdy tamní mělčiny. Tomuto čištění (školení) se odborně říká afinace. Čím více se tedy o danou ústřici staráte, tím je pak lepší kvalita pro gurmána, který ji ochutná. Před transportem jsou ústřic

ce ručně vkládány do dřevěných krabiček, které jsou vystlané slámou nebo mořskou řasou. To má za následek to, že se v krabičkách udržuje vlhkost, která drží ústřice na živu během transportu, který probíhá v teplotním rozmezí mezi 2 °C – 4 °C. Každá krabička je pevně svázaná a označena identifikačním štítkem, jakýmsi rodným listem ústřice, kde můžete nalézt stáří ústřice, datum vylovení a termín vložení do krabičky. Opětovně se to dá porovnat

s kvalitním vínem, kde také na vině naleznete informace o tom, jak se s vínem pracovalo. Krabičky se nesmí převracet dnem vzhůru, došlo by k otevření ústřic, vytlití vody a jejich následnému úmrtí. Milovníci ústřic si nekupují ústřice po kusech, nýbrž v celém balení, které povětšinou bývá baleno po 12, 24, 50, 100 kusech. Kvalitní víno si taky nekupujete po deci, ale koupíte si celou láhev.

Otevírání ústřic je samostatná disciplína, kterou si musíte trochu natrénovat, ale co k tomu potřebujete? Plátěný ubrousek nebo rukavici na levou ruku, malý nožík na otevírání ústřic, odvalu a někdy i dobrou zdravotní pojišťovnu. To vše k tomu patří. Po otevření horní skořápky je tělo ústřice roztažené po celé délce spodní skořápky a je zalito mořskou vodou. To je vizuální důkaz toho, že je ústřice v dobré kondici. Vodu si ze skořápky odlijete místem, kde jste do skořápky vnikli nožem, čímž odstraníte možné úlomky. A tímto nožem, který je vždy z jedné strany ostřejší, odříznete tělo od spodní strany skořápky, obrátíte ji a následně stačí pouze tělo zakápnout



pár kapkami limetové nebo citrónové šťávy. Ústřici následně přiložíme k ústům širší stranou a v tomto okamžiku následuje další kontrola kvality, tentokrát čichová. Měli bychom cítit svěží slanost mořské vody, čímž se nám okamžitě vybaví vzpomínky na naši dovolenou u moře, přičemž neopustíme vnitrozemí. Ústřici vsrkne do úst, podobně jako když pijeme víno, jazykem ji jemně přitlačíme k patru, necháme ji lehce prohřát a následně ji v ústech rozmělníme. V tomto okamžiku si naše chuťové buňky pohrají se samotnou chutí této delikatesy. První chuť, kterou ucítíte, bude zřejmě slaná chuť mořské vody, která se uvolnila z těla ústřice, pak následuje svěží jemná rybí chuť, která je vždy ovlivněna druhem ústřice a místem jejího chovu, a na závěr cítíte citron, limetku nebo jiné dochucovadlo, které jste si přidali. Věřte nebo ne, ústřice jsou skvost, který nám příroda připravila, a proto si ho užívejte.



Bon Appetit!
Stanislav Zukal,
milovník ústřic

Foto: Samphostock.cz

inzerce

NOVÁ RESTAURACE V KROMĚŘÍŽI U MINCOVNY NAJDETE VŠE, CO K DOBRÉ RESTAURACI PATŘÍ

Dobré pivo, ještě lepší jídlo, příjemné místo a usměvavá obsluha. Co můžete od restaurace chtít více? Právě tak bude vypadat restaurace Maxmilián U mincovny v Kroměříži. Svě brány poprvé otevře 10. prosince.

Ten dům má rozhodně svou historii. V 19. století do něj chodili ctihodní občané nejen na pivo, ale i do koupelí, mimochodem jediných ve městě. Heppnarův hostinec měl mlýnský náhon a jedinečné kouzlo. Od doby, co zanikl, uteklo mnoho vody. Novou kapitolu zde začíná psát právě nyní **restaurace U mincovny**. Vlastní ji minipivovar Maxmilián z Kroměříže. Je tedy více než jasně, jakého piva se vám zde dostane.

Krom lahodného moku si bude hospoda zakládat na vynikající kuchyni. Ne náhodou se tamní **šéfkuchař** účastnil kurzů gurmánského mága Zdeňka Pohlreicha. Hosté se díky tomu mohou těšit na opravdu vychytaný a více než lákavý jídelníček s takovými dobrotami, jako je například flank steak s grilovanou zeleninou a chipotle majonézou, domácí hamburger s vlastnoručně upečenou houskou, Kuřecí prsa sous-vide či řízek velký „jako prase“. Šéfkuchař má zkrátka v plánu vařit českou klasiku v moderním stylu.

Restaurace slavnostně zahajuje provoz **10. prosince**. V tento i následující den dostanou hosté dárek. Mohou **zdarma ochutnat jedno malé pivo od každého druhu na čepu**. Výčepní nabídne lidem i pivní specialitu – Maxmilián Latté (řezané pivo, kde se střídá vrstva světlého a tmavého piva). Zajít sem můžete i na obědové menu, a to každý den do 14.00 hod. Restaurace je nekuřácká, má 45 míst a šéfkuchař počítá i s víkendovými nabídkami jídel. Zajímavostí restaurace je velký kulatý stůl pro 8 až 10 hostů.

Tak přijďte a ochutnejte! www.restauracemaxmilian.cz

RESTAURACE
Maxmilián
U MINCOVNY



OBJEVTE LANÝŽE

VRCHOL GASTRONOMICKÉ DOKONALOSTI

Možná se budete divit, ale je stále mnoho lidí, kteří si při vyslovení slova lanýž představí čokoládu. Další, neméně početná skupina je přesvědčena, že lanýže si mohou dovolit jen nejbohatší lidé světa. Obojí, pokud budete číst dále, vám vyvrátíme.



Lanýže obvykle rostou 5 až 30 centimetrů pod zemí. Velikost hlízy je různá. Většinou jsou velké jako větší žalud až středně velké jablko. Lanýže vzhledem trochu připomínají brambory. Mají tužší slupku, ale vnitřek je krásně měkký, krémovitý. Gurmáni oceňují jejich nenapodobitelné aroma a skvělou chuť. A navíc, lanýže jsou považovány za „zaručené“ afrodisiakum. Co se týče samotného sběru, tak Italové, Francouzi i Chorvaté používají speciálně vycvičené psy, kteří lanýž najdou podle čichu a upozorní houbaře. Ten jej vykope speciální

motýčkou, ale musí si počínat velmi opatrně, aby houbu nepoškodil.

Lanýže se vyskytují zejména ve Středomoří, například v italském Piemontu, ve francouzském Périgordu či v oblasti istrijského poloostrova. Itálie a Francie se údajně stále pře o výsadní právo na pravé lanýže. Naleziště lanýžů ale jsou i v Chorvatsku. Důkazem je příběh, který se stal v roce 1999. Bylo 2. listopadu a jistý pan Giancarlo Zigante se šel se svou fenkou Dianou podívat do lesa, zda něco neroste. Diana náhle začala divoce štěkat a rozběhla se lesem. Její vzrušení se přeneslo i na pána. Běžel za ní, a to už viděl, jak začíná hrabat v zemi. Opatrně ji odstavil stranou. V tu chvíli netušil, jak moc se mu po této události změní život. Ale když rukama zajel pod zem, srdce se mu muselo zastavit. S velkou obratností vyndal obrovský lanýž. Tak velký, jaký se najde jen jednou za mnoho desítek, možná i stovek let. Vážil totiž 1,31 kg. (Větší byl nalezen pouze v Itálii, ten vážil 1,5 kg a našel ho Luciano Savinio a jeho pes Rocca.) Tento nález změnil Giancarlu Zigante život.



Nejen, že si vysloužil zápis do Guinnessovy knihy rekordů, ale rozjelo se mu i podnikání. Tento nález ho totiž proslavil a jeho doposud malou firmu pozvedl na světovou úroveň. Jestli se ptáte, co asi pan Zigante se svým unikátním lanýžem udělal, budete překvapeni. Prostě pozval na sto lidí a uvařil jim vynikající večeři. Možná právě to mu přineslo tolik štěstí...

Lanýže z Istrie jsou cenově dostupnější. Například sýrárna Boutique Gurmán nabízí buď celé lanýže, nebo pasty z nich. „Pokud někdo nezná chuť lanýžů, doporučujeme začít s lanýžovým olejem nebo právě pastou. Může ochutnat také sýry s lanýži nebo špičkové klobásy,“ doporučil majitel sýrárna Martin Svačina.

A jaké jsou zásady vaření s lanýži? Nikdy se nesmí vařit ani ohřívat! Nikdy se nesmí míchat s výraznými sýry nebo s kořeněným masem. Naopak si velice

inzerce

Text: red, foto: archiv istrijské společnosti Zigante

SPOREA

DODÁVÁME HOUBY DO VAŠÍ KUCHYNĚ

HLÍVA ÚSTŘIČNÁ



ŽAMPIONY



SHIITAKE
A DALŠÍ EXOTICKÉ HOUBY





bowlingy catering
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



UH CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC

Modrá 227
Tel. 572 411 451
www.skanzenmodra.cz



VS 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 BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

KM 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 ONDRÁŠ

Kvitková 4323, Zlín

HOTEL RADUN

Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****

Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL

Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

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

Moravní 958, Otrokovice
www.komplexmorava.cz



WELLNESS HOTEL POHODA

Pozlovce 203, Luhačovice
Tel. 577 100 811
www.pohoda-luhaovice.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 CAFE

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, Kvitková 4352, Zlín

THE PIAGGIO - HOUSE 23

Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)



ICE CAFE

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

KAFE ČEPKOV

Tyršovo nábřeží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO

Kvitková 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.sluncecizezlin.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



ZL PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ

třída Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIE LA STRADA

třída T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIE ULICE

Tyršovo 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

OXALIS

OC Zlaté jablko Zlín
OC Centro Zlín

QUICKDELI.CZ

OC Centro Zlín
Prodej chlazených jídel.

Z DĚDINY

náměstí 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 MLSNĚHO 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

Přivarovská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR

Přivarovská 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

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

KEBAB & BURGER

OC Kvítková 4352, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC

Pančava 460, Zlín

PIVNICNE RYCHLÝ DRAK

Divadelní 1333, Zlín

POTREFENÁ HUSA ZLÍN

třída 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

třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI

Sazovice 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

třída 3. května 1198, Zlín-Malenovice
V0 Makro Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV

U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE TUSKULUM

K Tuskulu 137, Lukov

RESTAURACE U BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA

Vízovická 410, Zlín-Přiluky

RESTAURACE U KAJMANA

L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín

KM

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

třída 2. května 1036, Zlín

U 7 HRÍCHŮ

Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ

Osvoboditelů 597, Zlín

U OSLA

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



U PANA DOMÁČÍHO

Masarykova 20, Zlín-Malenovice

V PRÁCI

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



VALAŠSKÝ ŠENK

Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín

LA BRUSLA

Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPCÍN

Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE CORSO

Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KONÍČEK

Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA

Tyršovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE ORLOVNA

Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE

Babice 413

RESTAURANT NET

Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM

Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT ROTTER

Šromova 137, Uherské Hradiště

SLOVÁCKÁ HOSPODA

Hradčovice 68

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ

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 Hostynem

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

ZÁMECKÁ RESTAURACE HOLEŠOV
F. X. Richtra 190, Holešov
Tel. 775 573 099, 773 757 983
www.zameckarestauraceholesov.cz



ZL VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
náměstí Míru 9, Zlín

UH 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

BR

GASTRO TIP BRNO

FOOD & DRINK

CUBANA
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
Cimburkova 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

CHARLIE'S SQUARE RESTAURANT
Římské náměstí, Brno

JAKOBY
Jakubské náměstí 6, Brno

KOISHI
Údolní 11, Brno

LOKÁL U CAIPLA
Kozí 115/3, Brno

NOEM ARCH RESTAURANT
Cimburkova 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

TRIPOLI RESTAURANT
Starobrněnská 1, Brno

ZLATÁ LOĎ
nám.Svobody 5, Brno

OL GASTRO TIP OLOMOUC

RESTAURACE

LOBSTER, FAMILY RESTAURANT
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc

SAL DE MAR
Legionářská 1311/21, Olomouc

FOOD & DRINK

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

inzerce

POKLADNÍ SYSTÉMY PRO GASTRO DĚLÁME UŽ 5 LET

Už roky vyvíjíme systém s co nejnázším ovládním. Zkuste zdarma FREE tarif a uvidíte sami!

Věříme ale, že stejně oceníte

// snadnou obsluhu – rychlost rozhoduje

// podporu 24/7

// záruku na hardware 2 roky

STORYOUS.

JSOU TO VAŠE PENÍZE

„Chci dělat dobré víno, a ne řešit EET!“

RADIM SOKOLÁŘ
MAJITEL VINAŘSTVÍ POD HRADEM,
KLENTNICE

773 74 74 77 obchod@storyous.cz www.storyous.com

NA KONFERENCI V KARLOVÝCH VARECH PŘEVZALI OCENĚNÍ TI NEJLEPŠÍ Z OBORU GASTRONOMIE A HOTELNICTVÍ



Grandhotel Ambassador a Grandhotel Pupp se ve dnech 24. 11. a 25. 11. 2016 staly hostiteli 11. konference Asociace hotelů a restaurací České republiky. Jejím vyvrcholením byla slavnostní galaveče s ceremoniálem předávání Výročních cen Asociace hotelů a restaurací České republiky v Grandhotelu Pupp.

DRŽITELÉ VÝROČNÍCH CEN PRO ROK 2016 JSOU:

Hoteliér roku (řetězcové hotely)

Radim Beněš – Clarion Congress Hotel Ostrava

Hoteliér roku (nezávislé hotely)

Milena Šnajdrová – Hotel Zlatá hvězda, Litomyšl

Restaurátér roku (samostatné restaurace)

Manželé Burdovi – Restaurace Černý Orel, Osek

Restaurátér roku (hotelové restaurace)

Krzysztof Sajdok – Vitality hotel, Vendryně

Mladý manažer

Petr Glos – Hotel Hořec, Pec Pod Sněžkou

Penzion roku

Penzion Podhorní mlýn ****

Škola roku

Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky v Poděbradech

Odpovědný hotel roku

Clarion Congress Hotel Prague

Nejlepší studentská práce v oboru hotelnictví, gastronomie a cestovní ruch v roce 2016

Petr Pičman – Vysoká škola obchodní v Praze

Zvláštní cena JUDr. Vladimíra Štětíny

Jan Filip

Za celoživotní přínos českému hotelnictví a gastronomii.

Mimořádná cena AHR ČR 2016

Jiří Bartoška

Za podporu cestovního ruchu a dobrého jména České republiky v zahraničí.

Text: Michaela Pešková, AHR ČR



Foto: www.e-vsudybyl.cz

AKTUÁLNĚ Z AKC ČR, POBOČKA BRNO



Zveme vás na novoroční schůzku s vyhodnocením naší činnosti za uplynulé období roku 2016 a současně naplánování a schválení činnosti pobočky Brno AKC ČR na rok 2017, která se uskuteční **4. ledna**.

Ve spolupráci se společností ARDO připravujeme ve stejném termínu **4. ledna** seminář na téma Zelenina čerstvá vs. mražená.

Celostátní volební Valná hromada AKC ČR se uskuteční **7. ledna** v prostorách Clarion Congress Hotel Prague. Dotazník pro kandidáty do nového představenstva a revizní komise najdete on-line na www.akc.cz

Aktuálně také připravujeme 23. ročník soutěže Gastro Junior Brno – Bidvest Cup 2017, který se bude konat ve dnech **19. – 21. ledna** v areálu brněnského výstaviště.



V uplynulém období jsme zrealizovali několik velmi úspěšných kurzů v Kroměříži, Bzenci a Jeseníku s lektory Markétou Túnovou a Veronikou Kučovou. Více informací a fotodokumentaci najdete na facebooku Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno.

BAVÍ VÁS GASTRONOMIE? STAŇTE SE NAŠIMI ČLENY!

Bližší informace a termíny akcí sledujte na našem FB nebo nás kontaktujte.

Tel. 602 585 214, e-mail: akcbrno2015@atlas.cz

Text: Eliška Demerová, předseda představenstva AKC, pobočka Brno

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 první jmenovaný podnik.

V České republice stěží najdeme oceňovanější bar, než je Hemingway v pražské ulici Karolíny Světlé. Nominace na neworleánské Tales of the Cocktail, umístění ve světových Top 50 Bars, Mixology Bar Awards, síň slávy v Czech Bar Awards, do toho individuální úspěchy barmanů.

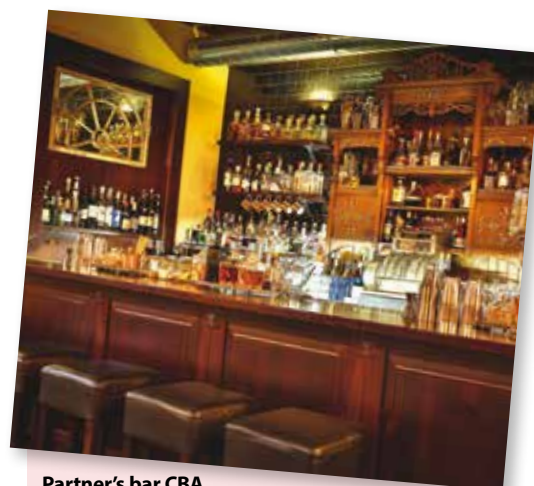
„Lidé k nám přicházejí s velkým očekáváním a kolikrát řeší věci do extrému. Udržet se na vrcholu je určitě mnohem náročnější než se tam dostat,“ upozorňuje majitel podniku Aleš Půta.

Pokud zrovna trávíte večer v centru Prahy a dostanete chuť na koktejl, je Hemingway jedním z mála míst, která byste v takovém případě určitě neměli minout. Nápadité drinky z nevědných a podomácky připravených surovin zde míchají špičky českého barmanství.

Kromě koktejlů si tady můžete pochutnat na více než dvou stovkách různých rumů či si vybírat z nejširší absinthové nabídky v České republice – v menu naleznete skutečně raritní kousky. „Ernest Hemingway absinthe miloval, tak proto. Na začátku jsem to bral jen obchodně, ale postupně jsem pochopil, že kolem absintu se pohybuje mnoho fajn lidí. Nakonec jsem zjistil, že mi „zelená víla“ dost chutná,“ přiznává Aleš Půta.

Při první návštěvě hosty možná zaujme i úvod nápojového lístku, jenž je tvořený pozoruhodným souborem pravidel chování návštěvníků v baru. Dočtete se, že nemáte oslovovat hosty, které neznáte, nechovat se hrubě nebo nevytahovat z brašny počítač. Obsluha vás v takovém případě ráda nasměruje do nejbližší internetové kavárny.

V Hemingwayi prostě umějí zachovat to správné barové dekorum.



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 prací 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

Text a foto: CBA

VELETRHY CESTOVNÍHO RUCHU GO A REGIONTOUR JIŽ V LEDNU NA BRNĚNSKÉM VÝSTAVIŠTI!

Nový formát veletrhu GO, široká škála prezentovaných nových turistických produktů, pestřejší doprovodný program a jubilejní 20. festival GO KAMERA. To všechno čeká návštěvníky brněnských veletrhů cestovního ruchu, které se uskuteční od 19. do 22. ledna 2017.



Letošní ročník svým doprovodným programem zvýrazňuje témata, která dlouhodobě hýbou domácím cestovním ruchem. Jde o aktivní turistiku v regionech (cykloturistika podle průzkumu zajímá 55 % návštěvníků veletrhu a pěší turistika dokonce 92 %), dále kulturní bohatství regionů s důrazem na barokní památky a regionální gastronomii.

Cup, který je zároveň Mistrovstvím České republiky mladých kuchařů, cukrářů a číšníků.

Festival krajových specialit a regionálních potravin RegFoodFest je připravován ve spolupráci se SZIF, Národním vinařským centrem a společností Gill's Coffee. Součástí opět bude „svět kávy a vína“ a rozšíří se plocha vyhrazená pro prezentaci a prodej regionálních potravin, které jsou návštěvníky velmi vyhledávány, protože v běžné obchodní síti se s nimi příliš neseťkají. Tentokrát stánky výrobců regionálních potravin obsadí již 300 m².



Zájem domácích i zahraničních turistů o české a moravské regiony letos opět roste a tento příznivý trend by měl pokračovat také do budoucna. Jak vyplývá z průzkumu agentury CzechTourism, letní dovolenou tráví v tuzemsku přibližně třetina Čechů a další čtvrtina kombinuje domácí a zahraniční pobyty. Brněnské veletrhy GO a REGIONTOUR jsou pro ně tedy vítanou příležitostí, jak získat přehledně a detailně informace o turistické nabídce.

Na RegFoodFest bude navazovat i finále již 23. ročníku soutěže Gastro Junior Brno – Bidvest

Více informací získáte na: www.regiontour.cz

Text a foto: PR

NOVÁ NAŠE HOSPODA VE ZLÍNĚ

Na konci listopadu byla patřičně pokřtěna pivem nová Naše hospoda ve Zlíně na Jižních Svazích, pod 2. segmentem. Jedná se o značkovou hospodu Staropramenu se stylovým interiérem, ve které ochutnáte pivo v té nejlepší kvalitě přímo z tanku.

Vaří zde českou kuchyni a v poledne (11.00 – 15.00 hod.) si můžete vybírat ze tří meníček. V jídelním lístku najdete také speciality k pivu, jako jsou třeba marinovaná pikantní křídla, pečené koleno na černém pivu, nakládaný hermelín, tvarůžky naložené v pivu a další jiné dobroty.

Restaurace je nekuřácká, vhodná i k rodinným obědům. Je zde také připojení na WiFi a bezproblémové parkování.

„Já ji našel, já ji neopustím,“
říkají místní stamgasti. Nezbyvá tedy než to vyzkoušet!



MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽ GASTRO JUNIOR BRNO BIDVEST CUP 2017 JIŽ KLEPE NA DVEŘE



Celou odbornou gastronomickou veřejnost spojuje juniorská soutěž, která v České republice, bez přehánění, nemá konkurenci. A tak není žádným překvapením, že organizační tým prakticky ani nevydechl a jen chvíli po ukončení posledního klání zahájil přípravu 23. ročníku, který vyvrcholí v druhé polovině ledna 2017.



ZÁŘÍZENÍ SLUŽEB
MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



Mezinárodní soutěž Gastro Junior Brno Bidvest Cup 2017 je připravena s řadou inovací, což se od organizátorů také každoročně očekává. Soutěž je vnímána jako živý organismus, jenž potřebuje neustále inovovat, živit a přinášet nové podněty, sledovat trendy, potřeby nejen z oblasti kuchařské a cukrářské, ale také harmonizační procesy z hlediska servisu, vyšší gastronomie, moderních výživových trendů. Jedna z významných historických

změn se například odrazila při 21. ročníku konání této soutěže. Došlo ke změně zadání v oboru kuchařském. Následující 22. ročník byl zajímavý, právě tím, že se nová pravidla rozšířila i na obor cukrářský. Základem změny je losování tajných surovin, z nichž soutěžící následně vytváří recepturu a podle svojí receptury připravuje tzv. „life“ dezert či pokrm.



NA CO TEDY ORGANIZÁTOŘI LÁKAJÍ NÁVŠTĚVNÍKY BRNĚNSKÉHO FINÁLE?

- skvělý doprovodný program v podobě ukázek cukrářů
- ochutnávky zajímavých a připravovaných pokrmů a dezertů
- nedělní program, který je navíc ve znamení soutěže „Ryba na talíř“

„RYBA NA TALÍŘ“ NOVINKA V ROCE 2017

Soutěž je určena pro amatérské kuchaře. Každý, kdo je soutěživý se může zapojit. Finále se uskuteční 22. ledna při soutěži Gastro Junior Brno – Bidvest Cup 2017.



Ceny jsou velmi atraktivní. Pravidla jsou na internetových stránkách www.rybanatalir.cz

Sledujte facebook Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno!

Text a foto: Eliška Dermerová



Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín

VOCHOVÁVÁME ODBORNÍKY V GASTRO OBORECH

CUKRÁŘ, KUČAŘ – ČÍŠNÍK, GASTRONOMIE

PERNÍKY PRO KRÁLOVSKOU RODINU

Královské rodině jsme zaslali perníkové dary u příležitosti svatby Katy a Williama, u příležitosti křtin prince George a princezny Charlotte. Poslední dárek jsme odeslali k 90. narozeninám královny Alžběty II. Velkým potěšením pro nás bylo osobní poděkování za perníkové dary od královské rodiny.

ÚSPĚCHY NAŠICH ŽÁKŮ I ABSOLVENTŮ NA GASTRO SOUTĚŽÍCH

Žáci naší školy získávají prestižní ocenění na různých celostátních i mezinárodních soutěžích, hlavně v oboru Cukrář. Tradičně přiváží zlaté medaile ze soutěže Gastro Hradec. Mnohá prvenství jsme získali taky v oblasti carvingu, rovněž i v mezinárodní soutěži např. v Innsbrucku.

VLASTNÍ RESTAURACE, RAUTY I RODINNÉ OSLAVY

Ani kuchaři a číšníci se v konkurenci neztratí. Škola má vlastní restaurační zařízení. Žáci připravují rauty a občerstvení pro různé významné příležitosti i rodinné oslavy.

ODBORNÉ KURZY S PROFESIONÁLY

Pro zvýšení dovedností žáků pořádá škola každoročně barmanský kurz a kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, který vedou odborníci ve svém oboru.

Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín,
Benátky 1779, Vsetín
Tel. 575 755 011, e-mail: info@sosvsetin.cz

www.sosvsetin.cz

Střední škola gastronomie a obchodu Zlín



Štefánikova 3015, Zlín, tel. 577 210 606, 577 210 084, 733 167 697
www.gaozl.cz



GRILOVANÁ KOLENA SPYTIHNĚV

TIP NA DÁREK

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377

info@kolena-spytihnev.cz

www.kolena-spytihnev.cz



CUKRÁŘSKÁ SOUTĚŽ SVATEBNÍ DORT ROKU NOVĚ V BRNĚNSKÉM BOBYCENTRU



Prestížní cukrářská soutěž Svatební dort roku i letos nabízí kategorie pro profesionální a amatérské cukráře, které prověří v několika kritériích a v hlavní kategorii pak zejména i po stránce chuťové. Novinkou mezi kategoriemi je módní disciplína 3D dort. Práci profesionálních, zejména restauračních a hotelových cukrářů přiblíží tým pod vedením Petry Stahlové, který připraví v reálném čase vitrínu plnou pozoruhodných dezertů, bonbonů a dortíků.



Zásadní změnou v projektu je přestěhování finálového kola do moravské metropole Brna. Zde, v kulturním Bobycentru, čeká na návštěvníky bohatý program včetně síně slávy, exhibičního pódia prezentující dekorativní techniky, workshopů i kurzů a pak především expozice všech finálových exponátů. Organizátoři opět nabídli prostor společně s dodávajícím či vyrábějícím cukrářské suroviny, pomůcky či technologie, a to jak formou prezentačních, tak prodejních stánků.

V rámci akce předvedou své umění také junioři. Juniorské show se zúčastní dvě české gastronomické školy ze Žďáru a Jeseníku a juniorskou kategorii doprovodí finalisté slovenské Juniorské svadobné torty.

Nejen mediálně zajímavá bude kategorie celebrit Nejsladší VIP, ve které se stejně jako loni či předloni utkají místní osobnosti se svým top dezertem.

V rámci tohoto cukrářského svátku připravil Český cukrářský ústav odbornou konferenci určenou pro profesionály oboru. Registrovaní účastníci si tak mohou vyslechnout Případovou studii Crystal Valley z úst marketingové ředitelky společnosti Preciosa Jindry Vejvodové, komentovat panelovou diskusi na téma Posílení vlivu sektoru cukrářů a kultivace trhu a zákazníků – co má smysl řešit spolu?, či zjistit, jak získat finanční podporu svých kreativních a inovativních nápadů.

Konference si klade za cíl motivovat zaintereso-



vané strany k větší spolupráci a pomoci odhalit potenciál českého cukrářského trhu. Bude jednou z prvních akcí, která díky vzájemné diskusi účastníků pomůže definovat palčivé nedostatky oboru a zároveň zformovat možná řešení. Více informací a žádost o registraci na konferenci najdete na www.konferencecukraru.eu.

Na finále soutěže Svatební dort roku můžete zakoupit vstupenky v on-line předprodeji na www.svatebnidortroku.cz, kde se dozvíte více také o programu akce.



Foto: Vojtěch Pavelčík, Honza Martinec

Text: Soňa Solářová

ČOKOFEST NEJVĚTŠÍ FESTIVAL ČOKOLÁDY

Čokoládový Festival pořádaný agenturou ChrisFromParis je první čokoládový veletrh svého druhu, který putuje po největších městech České republiky. Je jedinečnou událostí pro všechny milovníky čokolády a cukrovinek, kteří mají chuť se pobavit, pochutnat si a případně se i přiučit vaření s čokoládou.



né obaly, které jsou ceněným sběratelským artiklem. Proto na festivalu uvidíte i výstavu části soukromé sbírky. K vidění jsou obaly rozmanitých velikostí, barev a tvarů a další předměty související s čokoládou.

A těch stánků s nejrůznějšími sladkostmi! Čokolády ze všech koutů světa, bonbony, pralinky, makronky, horká čokoláda, čokoládový kebab... prostě co si jen dokážete představit.

Festival čokolády a sladkých drobností přináší i kulinářské přehlídky, na nichž skvělí kuchaři předvádí své čokoládové recepty. Zde také uvidíte, s čím vším je možné čokoládu kombinovat. Už jste třeba ochutnali vepřovou panenku plněnou švestkami a přelitou bylinkovou čokoládou? Nebo bramborovo-tvarohové noky v pomerančové čokoládě? Těšit se samozřejmě můžete i na jiná jídla, která se region od regionu liší.

Ale k čokoládě patří i umění jiného druhu – krás-

Ve festivalovém programu samozřejmě nechybí ani workshopy a četné aktivity pro děti, včetně dětského koutku, takže si tu na své přijde skutečně celá rodina.

Pro čokoládové festivaly ve Znojmě a Zlíně je vstupné jen 50 Kč (30 Kč pro seniory / 30 Kč pro studenty). Děti a mládež do 6 let mají na akci vstup zdarma.

Zájemci mohou rovněž soutěžit o volné vstupy na www.cokoladovy-festival.cz

ČOKO FEST



KDY A KAM NA ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL

- 10. a 11. prosince 2016
Znojmo (Dukla)
- 20. – 22. ledna 2017
Zlín (Sportovní hala)
- 27. – 29. ledna 2017
Liberec (OC Nisa)
- 10. – 12. února 2017
Olomouc (OC Šantovka)
- 24. – 26. února 2017
Teplice (OC Galerie)
- 17. – 19. března 2017
Mladá Boleslav (OC Bondy)
- 24. – 26. března 2017
Karlovy Vary (OC Varyáda)
- 7. – 9. dubna 2017
Jihlava (OC CityPark)



Text a foto: PR

16letá sága definitivně končí evropským turné 2017

GREGORIAN

Masters Of Chant The Final Chapter



2.2. OSTRAVA

4.2. ZLÍN

12.2. BRNO

vstupenky
smsticket

světové hity ve stylu gregoriánských chorálů

www.gregorian2017.cz

VÝLETY / DOVOLENÁ / VOLNÝ ČAS



Výstaviště Flora
Olomouc

TOURISM EXPO

Veletrh pro malé i velké cestovatele



PÁ-SO / 10. – 11. ÚNORA 2017

Výstaviště Flora Olomouc, pavilony A, E

www.flora-ol.cz/tourism-expo



Festival netradičních jídel



KOLEM SVĚTA
cestovatelův festival

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

RADIO RUBI 96,4 FM



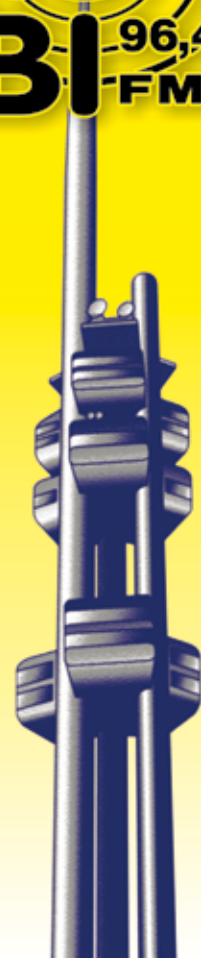
POSLOUCHEJTE

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

Tel. 585 05 15 15

facebook.com/radiorubiol

www.radiorubi.cz





.....

MLÉČNÉ VÝROBKY **ZÁKLADNÍ KOŘENÍ**
TATARKA **MAJONÉZA**

TEL.: 736 535 072, 736 537 575
jirivalda@centrum.cz



Přejeme Vám krásné Vánoce a úspěšný rok 2017

PIVOVAR ♦ RESTAURACE ♦ PENZION
 SVATBY ♦ OSLAVY ♦ FIREMNÍ AKCE

Trnava ♦ www.pivovarvranik.cz



Staročeský medovník



Staročeský medovník dukát
 850 g



Staročeský medovník dukátek
 360 g (3 ks v balení, 1 ks = 120 g)
 120 g (1 ks v balení)



Staročeský medovník

1750 g
 1350 g
 700 g
 400 g



Vyrábí a dodává:
 Medoks, s.r.o.
 Tel.: 739 228 431, 774 636 290
medoks@medoks.cz
www.medoks.cz