

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

březen – duben 2017 • ročník 9 • číslo 1

téma

JAK NA DOBROU PIZZU
SVATBY NA MORAVĚ

aktuálně

JEHNĚČÍ A VELIKONOCE
VÝSLEDKY SOUTĚŽE PIVEX

akce

GARDEN FOOD FESTIVAL
WINE PRAGUE 2017



POCHUTNEJTE VALAŠSKO!

DOMÁCÍ KUCHYNĚ, KRÁSNÁ PŘÍRODA, AKTIVNÍ ODPOČINEK
TO JE KYČERKA



Abyste poznali opravdové Valašsko, musíte sem přijet! Poctivou valašskou gastronomií, ubytování ve venkovské chalupě nebo apartmánu uprostřed nádherné přírody – to všechno zažijete na Kyčerce ve Velkých Karlovicích.

VALAŠSKÉ CHALUPY, PENZION I APARTMÁNY

Velké Karlovice v Beskydech jsou ideálním místem pro vaše volné dny i aktivní odpočinek. Možností ubytování v areálu Kyčerka je hned několik. „Nechte se okouzlit stylovým ubytováním v dobových valašských chalupách a apartmánech. V malebném prostředí Valašska je pro vás připraveno devět plně vybavených chalup usazených do svahů údolí Pluskovce. Nabídku ubytování pak doplňují tři apartmány v Hospodě Kyčerka a útulný penzion Za Tratí. Přetrvávající kouzlo valašské historie a moderní komfort se zde snoubí s romantickými přírodními scenériemi, které lákají k odpočinku i aktivní relaxaci v průběhu celého roku,“ láká k návštěvě provozovatelka zařízení Miroslava Pavelková. Pro rodinnou dovolenou doporučuje valašské chalupy. Penzion Gaudeamus je pak vhodným místem ubytování pro skupinové kursy, výlety a školy v přírodě.



AKCE V HOSPODĚ KYČERKA

- 1. – 2. 4. 2017 **Aprílové šprýmování v kuchyni**
- 14. – 17. 4. 2017 **Velikonoce na Kyčerce, v sobotu večer hraje cimbálek**
- 28. – 30. 4. 2017 **Rej čarodějnic aneb Na koštěti po Česku**

Těšit se můžete na tatarákfest, řízkování a další akce. Aktuální info vždy najdete na www.strankach-nebo-facebooku.



HOSPODA KYČERKA

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

www.hospodakycerka.cz

www.valasske-chalupy.cz

www.jedemnachalupu.cz

Text a foto: PR

Karneval chutí

Ostrava 2017

gastro • ochutnávky • kuchařská show

21. – 23. dubna 2017

Výstaviště Černá louka Ostrava

Doprovodný program:

• české a regionální speciality • ochutnávky vín • kuchařské show

AKCE 1+1

Při předložení tohoto inzerátu v pokladně výstavy dostanete k Vaší zakoupené vstupence jednu volnou vstupenku ZDARMA!

www.cerna-louka.cz

Generální partner:

lamart
by Peter Lamart

48

Organizátoři:

Záštita:

Partneři:

Mediální partner:


OSTRAVSKÁ
VÝSTAVA

750!!!
OSTRAVA 1267 – 2017

moderní úsporné
MONTYCON
gastronomické technologie

SVĚT LETENEK

Bidfood
... první volba pro gastronomii

**Štamgast
& Gurmán**



Jaro je tu!

S ním Velikonoce a také mnoho různých gastronomických akcí. Je dobře, že teď držíte a čtete náš časopis, protože vám tak spousta věcí neunikne. A co se nevešlo do tištěného časopisu, tak najdete na našem webu a FB. Staňte se našimi přáteli! A zajímavé informace budete mít z první ruky.

Připravili jsme v tomto čísle pro vás také přílohu Svatby, kde v souvislosti s nimi píšeme o „dni D“. Na stránkách Wikipedia.cz se můžete pak dočíst, že ve vojenské terminologii je výrazem „den D“ označován den, kdy začíná vojenský útok či operace. Jak trefně...

Také letos jsme mediálním partnerem krásné gastronomické akce - Garden Food Festivalu. Budeme se tak moci s vámi setkat v Olomouci, ve Zlíně a poprvé také v Ostravě. V květnu zas vyrážíme do Prahy na vinařskou akci Wine Prague 2017, které jsme rovněž partnerem. Pokud budete chtít jet také, můžete s námi soutěžit o volné vstupenky!

Přeji vám všem pohodové a vydařené jaro, jak jinak, se spoustou gurmánských zážitků.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu



partner
ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



inzerce

... 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

ANKETA

NA VELIKONOČNÍM MENU POSLEDNÍCH LET MÁLOKDY CHYBÍ JEHNĚČÍ MASO. JAKOU ÚPRAVU MÁTE VY OSOBNĚ NEJRADEJÍ?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE



TOMÁŠ KAPOUN
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL A RESTAURACE
U VYCHOPŇŮ
VSETÍN

Je pravda, že Velikonoce bez jehněčího by snad ani nebyly Velikonocemi. Já osobně mám rád víc úprav jehněčího masa, od nadívaného hrudí jarní nádivkou, přes pomalu dušené jehněčí kolínko až po pěkný kus masa na steakovou úpravu.

Jehněčí maso používáme na jaře často. Nejraději mám tepelnou úpravu dušením. Například ragú z jehněčí plece na červeném víně nebo dnes velmi oblíbené a populární jehněčí kolínko.



RADEK KAŠPÁREK
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE FIELD
PRAHA



PETR LECHNER
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
POTREFENÁ HUSA
ZLÍN

Za mě je to jednoznačně přední kolínko nebo hrudí, pomalu pečené na víně, k tomu silná šťáva s bramborovou kaší. A když k tomu ještě přidám opečenou zeleninu, je to prostě top.

Rád připravuji jehněčí kolínko s listovým špenátem, bramborovou kaší a silnou šťávou. Maso upravuji konfitováním – v konvektometru při teplotě 120 °C, po dobu čtyř hodin. Nejlepší maso je z mladých kusů do 6 měsíců. Je potřeba ho také dobře odblanit a odučnit, tím více ztrácí svůj typický zápach. Mladé jehněčí je vhodné také pro bezlepkovou dietu.



ONDŘEJ RUS
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE U JOHANA
ZLÍN



LADISLAV MIKULA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE KYČERKA
VELKÉ KARLOVICE

Jehněčí maso používáme rádi, hodně se pojí s velikonočními specialitami a s letním grilováním. V současném jídelním lístku nabízíme jehněčí kolínko na víně. Pro jeho přípravu využíváme lokálních zdrojů jehněčího masa z Valašska. Mým oblíbeným receptem je jehněčí kýta grilovaná na dřevěném uhlí, lehce provoněná rozmarýnem. Je to nádherně měkké a dietní maso, to bych všem doporučil pro nadcházející letní sezonu, a jako přílohu mátový bulgur.

Mé oblíbené je jehněčí kolínko mírně potřené medem pomalu pečené na cibulce, kořenové zelenině, provoněné rozmáčkutým česnekem. Jako přílohu hráškové pyré. Na Velikonoce u nás nesmí chybět pečená kůzleččí triáda, tj. kousek krku, žebírka a plecka s bylinkami a podlité vínem. K tomu doporučuji vymazlenou bramborovou kaší.

OSTRAVOVÁNÍ FESTIVAL

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683. Registrace MK ČR E 18555. Bezplatný magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 15. 3. 2017.

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

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák. Foto na titulní straně: Martin Lysák, Potrefená husa Zlín

JEDNOHUBKY

MILUJEME JÍDLO NA KARNEVALU CHUTÍ

Karneval chutí 2017 je pestrá nabídka dobrého jídla, pití, ochutnávek, koštu vína, kuchařské show a různých gastronomických lahůdek, které potěší všechny milovníky dobrého jídla ve dnech **21. – 23. dubna 2017** na Výstavišti Černá louka v Ostravě. Návštěvníci, kteří rádi vaří, se mohou přihlásit do soutěže Milujeme jídlo nebo navštívit některou z restaurací, která zde bude prezentovat umění svých kuchařů. Již tradičně se zde budou také prezentovat školy se svými provozy a prostou slavností tabuli, letos na téma První republika. Tuto oblíbenou akci, která se koná již pátým rokem, navštěvuje přes 8000 lidí. Více na www.cerna-louka.cz



NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA

Vsobotu **29. dubna** zveme příznivce cyklistiky na 12. ročník otvírání cyklistických stezek. Tato populární akce bude zahájena v 8.30 na Masarykově náměstí v Uh. Hradišti registrací účastníků, poté budou odstartovány jednotlivé stezky. Dvě trasy jsou určeny pro pěší turistiku. Účastníci akce mohou na trasách navštívit vinné sklípky a atrakce Slovácka. Od 15.30 bude na náměstí připraven kulturní program. Více na www.uherske-hradiste.cz



NA MORAVSKÉHO KUČAŘE DO PŘEROVA

Už 14. ročník kuchařské soutěže juniorů, žáků odborných gastronomických škol, MORAVSKÝ KUČAŘ 2017 – RETIGO CUP 2017 se uskuteční **12. dubna** v prostorách Gastrocentrum Moravia v Přerově. Soutěž se koná také pod záštitou Asociace kuchařů a cukrářů, pobočky Brno a je pro soutěžící juniory nominační pro Gastrojunior Brno Bidfood cup 2018. Úkolem soutěžících je vymyslet a potom také uvařit soutěžní hlavní jídlo s přílohou z tříchodového menu s použitím předepsaných surovin, kdy hlavní surovinou bude kotleta bez kosti. Více na www.gastromorava.cz



VELETRH CESTOVNÍHO RUCHU A GASTRONOMIE SLOVÁCKA

Ve čtvrtek **6. dubna** 2017 bude Reduta v Uherském Hradišti hostit již sedmý ročník veletrhu cestovního ruchu a gastronomie Slovácka. Od 10.00 do 17.00 hod. se návštěvníci mohou těšit na prezentaci nabídek turistických aktivit či ubytovatelů a dalších poskytovatelů služeb ze Slovácka i celé Moravy, prezentaci místních producentů či výrobců z oblasti gastronomie, doprovodný program v podobě besed a přednášek. Veletrh zahájí křest Moravia magazín Slovácko 2017. Letošní ročník posouvá původní Miniveletrh do formy Veletržní, za 7 let od jeho vzniku se ze šesti původních vystavovatelů rozrostl na více než 50, záběr se rozšířil ze Slovácka Uherskohradištska a Uherskobrodsko na celou Moravu a v dnešní době se prezentují nejen turistické atrakce, ale i služby a producenti z oblasti gastronomie a hotelnictví. Více na www.slovacko.cz

VÍTĚZNÁ PIVA ZE ZÁHLINIC

Na největší pivovarnické degustační soutěži Zlatá pivní pečeť 2017, která se v únoru uskutečnila v rámci mezinárodního pivního festivalu na výstavišti v Českých Budějovicích, zvítězila piva z Pivovaru Záhlinice hned ve dvou kategoriích. Vídeňský ležák 11% v kategorii Evropský ležák a Svateční speciál 13% v kategorii Speciální polotmavé pivo z minipivovaru. Lokální pivovar navazuje na tradici původního pivovaru založeného v roce 1895. Vaří zde tradiční české pivo z původních surovin a sladu, který vyrábí ve vlastní sladovně v Záhlinicích. Více na www.zahlinickypivovar.cz



TŘI DNY ŠPIČKOVÉ GASTRONOMIE

Jedenáctý ročník Prague Food Festivalu se poprvé uskuteční na pražském Vyšehradě! Hlavní myšlenkou akce je nabídnout vám vysokou gastronomii za přijatelnou cenu a zanechat ve vás unikátní kulturní zážitek. Ve dnech **26. – 28. května** se můžete těšit nejen na špičkové pokrmy připravené těmi nejlepšími restauracemi Česka, ale i na lahodné nápoje, delikatesy a bohatý doprovodný program. Předprodej vstupenek bude zahájen od 1. dubna. Více na www.praguefoodfestival.cz



ODEŠEL DO GASTRONOMICKÉHO NEBE

Michal Bakalík – profesionál, odborník, milovník gastronomie a velký fanoušek i hráč golfu odešel z našeho světa. Neměl rád amatérismus, průměrnost a vždy se snažil mít všechno perfektní.

Jeho profesionální životní cesta vedla z hotelu Moskva ve Zlíně, kde začínal, přes hotel Alexandria v Luhačovicích až do zahraničních pater do Berlína. Následovalo zabydlení v Hotelu Mlýn Velehrad, hotelu Synot ve Starém Městě a hotelu Slunce v Uherském Hradišti. Poté se opět vrátil do Zlína – do restaurace Spirit v prostorách Kongresového centra, a končil v roli poradenské nad různými projekty – Selský Dvůr ve Vyškově, hospoda Kýčerka a Valašské chalupy ve Velkých Karlovicích, galerie Slováckých vín a vinařství Zlomek&Vávra. Těch projektů bylo nespočet. Rád předával druhým své zkušenosti i znalosti. A také proto jsme ho měli rádi, protože to byl zkrátka Michal Bakalík.

redakce

GASTRONOMICKÉ SLAVNOSTI V LITOMYŠLI



Milovníci dobrého jídla a pití, těšte se. O víkendu **20. a 21. května** se v Litomyšli opět uskuteční Gastronomické slavnosti Magdaleny Dobromily Rettigové. Letošní 6. ročník láká tématem „Knedlíky a šmorný“ a chce tak připomenout množství způsobů jejich přípravy. Novinkou je večerní irský hodokvas nebo kuchařský kurz, ale nechybí ani tradiční soutěže, oblíbená sousedská husička či školička vaření pro nejmenší. Když se navíc mikrofonu chopí usměvavý moderátor Aleš Cibulka, jsou ingredience pro dobrou zábavu kompletní. Více na www.smetanovalitomysl.cz

OCHUTNEJTE ZE STROMU POZNÁNÍ

Sochu „Strom poznání“ autorů Otmar a Olgy Olivových můžete shlédnout ve vestibulu Centra Slováckých tradic v Modré u Velehradu, před vstupem do pálenice. Akademický sochař Otmar Oliva byl aktuálně „pasován“ na Rytíře české kultury ministrem Danielem Hermanem za rozvoj etických, kulturních a duchovních hodnot.



POZNEJTE KRÁSY EGYPTA A ŘECKA S FESTIVALEM CULTUREA



Studenti Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně pořádají již pátý ročník festivalu Culturea, který se uskuteční 6. a 7. dubna v prostorech Baťova institutu 14/15 ve Zlíně.

Culturea je festival pro každého, kdo rád poznává atmosféru a zvyky cizích zemí. Během dvou dnů se snaží přiblížit kulturu dvou zcela odlišných zemí. Letošní ročník charakterizuje Řecko a Egypt.

Během prvního dne, který bude věnovaný Egyptu, čeká návštěvníky hned několik gastronomických zážitků. Kromě ochutnávek egyptských

specialit budou na programu také vodní dýmky a čaje. Potravou pro oko budou orientální tance v podání tanečnice Sheyly. Ten, kdo se rád dozvídá nové věci, určitě ocení přednášky o cestách Miroslava Zikmunda a Jiřího Hanzelky po Egyptě, nebo povídání o historii. Den bude zakončen tematickým divadlem.

Druhý den bude probíhat ve znamení Řecka. Chuťové buňky potěší typická jídla, která přijede uvařit renomovaný řecký kuchař z brněnské restaurace Ellas. Zapít je budete moci při ochutnávkách řeckých pálenek. Zajímavým doplněním bude povídání o řecké historii, přehlídka krojů a taneční vystoupení. I v tento den se mohou návštěvníci těšit na divadlo. Celý festival bude zakončen řeckým večerem za doprovodu kapely Jannis Moras & Banda.

Pro více informací navštivte facebookovou stránku www.facebook.com/Culturea nebo web www.culturea.cz, kde kromě aktu-



álního programu naleznete také zajímavé články o účinkujících nebo třeba recepty na tradiční řecké a egyptské speciality.

Autor: Pavla Krejsová,
festival Culturea

Foto: Culturea

inzerce

TERNO

coop TERNO

Jste milovníky sýrů? V našem sýrovém centru si můžete vybrat z více jak 20 druhů speciálních sýrů z Holandska, Španělska, Francie, Itálie, Řecka atd.



Každý den pro Vás máme otevřený **jídelní kout**, kde se můžete **občerstvit hned několika chutnými jídly**.

**Zkrátka každý den
je u nás super!**

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!



podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

Za každý nákup sbíráte **body na Vaši zákaznickou kartu**, po nasbírání určitého množství bodů je můžete **vyměnit za jeden z dávků**.



Každý den pro Vás máme otevřeno dárkové centrum, kde jsme schopni připravit **balíček na počkání nebo dopředu na objednávku** – dle Vámi požadovaného sortimentu. Nyní si také můžete nechat vyrobit **klobásovou kyticí nebo sýrovou panenku**. Jako novinku zde najdete **čokoládové cukrovinky** (figurky). Objednávejte na tel. **577 110 517**.



V našem supermarketu si také můžete objednat skvělé a **chutné chlebičky, slané dorty a obložené misky** na oslavy. Objednat si můžete na tel. **577 110 511**.



Každý víkend pro Vás máme připravenou akci pod názvem **Víkendová akce** s platností od čtvrtku do neděle, kde najdete přes 10 lákavých položek. Každých 14 dnů Vám nabízíme spoustu **zlatých a trvale výhodných cen**.

Více informací a přehled o akcích, které pořádáme, naleznete na webových stránkách www.terno.cz

KYSELICA A PAGÁČE

PRVNÍ ŠPETKA VALAŠSKÉ KUCHYNĚ



Vanda Vrlová dobře zná místní tradice a zvyky nejen od plotny.

Suroviny:
25 dkg hladké mouky
30 dkg oškarků
15 dkg sádla
kostka kvasnic
1 vejce
2 dcl vína
hrstka kmínu
sůl
voda



Postup dle Vandy Vrlové:

„Nakrájíme vepřové sádlo na kostičky a dáme vyškvářit na škvarečky. Do mísy dáme hladkou mouku, přidáme sádlo, vlažnou vodu nebo mléko, kvasnice, sůl, kmín a vajíčko. Zaděláme těsto, když se moc lepí, přidáme mouku. Pak přidáme oškarky (ty zásadně čerstvé) a necháme vykynout. Várečkou vytváříme pagáče velké asi jako dlaň a dáme na vymaštěný plech. Potřeme vodou, posolíme a posypeme kmínem. Pečeme v horké troubě asi na 200 °C, až jsou zlaté. A pak už papáme.“

„Pagáčky se jedly i k večeři k čaji. Většina lidí myslí, že jsou jen oškarkové, ale není to pravda, pekly se po celý rok a byly i šrotové, zemákové i potírané povídky. Byly velmi oblíbené, protože se pekly rychleji než chleba a dlouho vydržely. Když oschly, stačilo jen na chvíli dát do trouby, do pece a byly zase mňam. Často se dávaly dětem jako svačinka do školy,“ dodává Vanda Vrlová.

„Každý takový pagáček je dobrý, který si v břiše poleží.“

valašské pořekadlo

Regionální televize TVS vysílá Špetku Valašska každý poslední víkend v měsíci, poprvé vždy v sobotu v 18.45 hod. a poté každé čtyři hodiny až do nedělní půlnoci (sobota ve 22.45, neděle 02.45, 06.45, 10.45, 14.45, 18.45 a 22.45). Po víkendu bude pořad k vidění také na webu www.televizetvs.cz a na YouTube. Reprižu pak najdete ve vysílání vždy o víkendu za dva týdny.

Špetka Valašska, to je nový gastronomický pořad, který vás ve 12 dílech provede krásami a taji chutí a vůní valašské kuchyně. Natáčí ho štáb Regionální televize TVS pod vedením autora a režiséra Jaromíra Šallé a vařit jezdí z Kunovic do Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm. Průvodkyní a kuchařkou je Vanda Vrlová, valašská patriotka a bylinkářka.

KYSELICA

NEJVĚTŠÍ KLASIKA VALAŠSKÉHO KRAJE

O posledním lednovém víkendu odvysílala televize TVS premiérový díl Špetky Valašska. A čím jiným by se mělo začít než pravou, poctivou kyselicou? A pokud byste si ji chtěli uvařit i doma, přinášíme vám recept.



Prostá kyselica se vařila bez masa, ale s uzeným byla silnější a výživnější.

Valašská kyselica je chudá a bez masa, kam se hrabe na slováckou, ale v jednoduchosti je krása – a chuť! Jako hustá sloužila i jako hlavní jídlo, a protože se dělala i v době zabíjaček, nebylo nikdy špatné do polévky ukrojit i kousek toho uzeného.

Suroviny:

30 dkg zelí
30 dkg zemáků
3 bobkové listy
5 kuliček pepře
hrstka kmínu
2 vejce
sůl
špetka mletého pepře
smetana
majoránka

Postup dle Vandy Vrlové:

„Vytáhneme z kameňáku zelí, nejlépe domácí nakládané v soli a kmínu, a pokráíme, protože jak chlapom trčí od huby zelné fůsy, to vypadají jak kozli, a tak sa aj polévce říká Kozí brada. Dáme vody a vaříme, dokud zelí nezměkne. Přidáme koření: bobkový list, celý pepř, trochu kmínu. Dále pokráíme brambory na kostičky a taky dáme vařit se solou a kmínem. Nikdy nevaříme zelí se zemňákama, nezměkly by. Uvařené brambory a měkké zelí smícháme dohromady a vaříme. Uděláme zátřepku z mouky a vody, vmícháme do polévky. Dvě vejce rozmícháme vidličkou a taky vmícháme. Finále je sladká smetana, protože kysaná by byla do kyselé polévky moc a má jen zjemnit chuť. Posypeme majoránkou, kterou rozdrťme v dlaních, a vložíme dva plátky másla. Dovaříme, ochutíme pepřem a solí a tradá na talíř.“

A kemu chybí v kyselici něco červeného, tak si tam frkne na kousky uzeného, a je dlabanec jak do hory.“

ŠKVARKOVÉ PAGÁČE NEOBYČEJNÉ PEČIVO

Trvanlivé, voňavé a chutné. Samostatná svačinka pro děti nebo příloha k polévce. To jsou pagáče, jednoduché, ale neobyčejně chutné kousky pečiva, které k Valašsku patří stejně jako ovce a slivovica. A právě pagáče upekla Vanda Vrlová ve druhém dílu Špetky Valašska. Zkuste si pagáče upéct i doma, recept máte tady:



Slivovica je lék a i do kuchyně patří. Štáb při prvním natáčecím dni.

Text a foto: PR

FLORA OLOMOUC
20.–23. 4. 2017

Tajemná tvář světa
Expozice Thajska ■ Výstava bonsají
Večerní prohlídka ■ Floristická soutěž

Hortifarm ■ Jarní zahradnické trhy
Vystaviště Flora Olomouc ■ www.flora-ol.cz

...když se chcete dobře najíst!

KAVÁRNA "U PŘÍVOZU" SPYTIHNĚV

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

www.kolena-spytihnev.cz

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

LUHAČOVICE MAJÍ 3. NEJLEPŠÍ RESTAURACI NA MORAVĚ!



HOTEL
AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

Ochutnáte zde regionální i mezinárodní kuchyni. Postará se o vás příjemný personál, jehož jediným zájmem je spokojený host. Kromě zajímavé gastronomie vás zde okouzlí také nádherný výhled do okolní přírody Jurkovičovy aleje. Řeč je o restauraci Symfonie ve Wellness & spa hotelu Augustiniánský dům v Luhačovicích, jehož generálním ředitelem je pan Petr Borák, kterého jsme se zeptali.

Podle Maurerova výběru Grand Restaurant 2017 jste byli vyhlášeni v pořadí 3. restaurací na Moravě. Z celkového počtu 100 nejlepších restaurací v ČR jste obsadili 20. místo. Co to pro vás znamená?

Každé ocenění je pro nás určitým signálem, že si naši práce někdo všimnul a že jdeme správným směrem. Hodnocení se skládá ze tří položek – jídlo, obsluha a interiér, tedy aspektů, které jsou nezbytnou součástí dokonalého zážitku.

Jaký je váš koncept à la carte pro rok 2017?

Vzhledem k rostoucí poptávce a kapacitě, (minulý rok jsme dosáhli celoroční obsazenosti hotelu 82 %), se chceme více zaměřit na à la carte nabídku, zejména však v obědovém čase. Zde vidíme, že je určitý prostor, jak uspokojit i nebytové hosp-

ty, kteří chtějí navštívit naši restauraci. Večer mohou zájemci ochutnat i večerní 3chodové menu. Atraktivní pro ně může být tím, že je každý den jiné. Zde je však podmínkou rezervace stolu.

Co nového připravujete?

Návštěvníci restaurace se mohou těšit na zastřešenou terasu, nově vybudovanou grill zónu, nabídku pokrmů ze sezonních surovin, usměvavý tým restaurace a především možnost nasát atmosféru Zahrady 6 smyslů, která na terasu volně navazuje.

Jaká je dlouhodobá ambice vaší restaurace?

Chceme být vnímáni jako místo, kde se dá chutně a zdravě najíst, aby návštěva Augustiniánského domu byla v jakýkoliv okamžik pro naše hosty nevšedním zážitkem a inspirací.



SOUTĚŽ O POUKAZ NA TŘÍCHODOVÉ MENU PRO DVĚ OSOBY

V naší soutěži máte možnost vyhrát jeden poukaz pro dvě osoby na tříchodové menu v restauraci Symfonie ve Wellness & spa hotelu Augustiniánský dům v Luhačovicích.

Nápovědu najdete také na www.augustian.cz

Kolikáté výročí slaví letos Wellness & spa hotel Augustiniánský dům?

a) 5. výročí b) 6. výročí c) 7. výročí

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 15. dubna 2017 na číslo 777 862 625. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatel správné odpovědi s pořadovým číslem 22 vyhrává. Výherce soutěže bude vyrozuměn prostřednictvím SMS.

OCHUTNEJTE JARNÍ MENU V AUGUSTINIÁNSKÉM DOMĚ!



Wellness & spa hotel Augustiniánský dům *****

Rezervace na tel: +420 577 113 673 nebo e-mailu: recepce@augustian.cz

VELETRHY WINE PRAGUE 2017 A FINE FOOD 2017 VE ZNAMENÍ SNOUBENÍ VÍNA S JÍDLEM

Veletrh Wine Prague 2017 navazuje na velký úspěch předchozích ročníků u vystavovatelů i návštěvníků a představí zcela nový partnerský veletrh Fine Food. Přípravy na mezinárodní veletrhy Wine Prague a Fine Food, které proběhnou od 29. do 31. května na výstavišti PVA EXPO v pražských Letňanech, pomalu vrcholí.



Zatímco třetí ročník veletrhu Wine Prague představí obchodníkům a profesionálům z oblasti gastronomie rozsáhlý výběr vín od tuzemských i zahraničních vinařů a dovozců, první ročník veletrhu Fine Food je reakcí pořadatelů

na potřebu výrobců a dovozců delikates a jiných potravin prezentovat své výrobky, jež jsou vhodné k snoubení s vínem.



Kromě rozsáhlých možností navázat nové kontakty na trhu s vínem tak návštěvníci i vystavovatelé dostanou novou možnost vytváření obchodních kontaktů i ve světě potravin a delikates. Nový koncept veletrhu, jež organizátoři dosáhli získáním nové, modernější haly letňanského výstaviště, letos zásadně optimalizuje logistiku na veletrhu. Celé dění bude probíhat ve dvou halách a jedné samostatné určené pro Fine Food.



Díky této změně se návštěvníci dočkají většího a zároveň kompaktnějšího prostoru s menšími vzdálenostmi mezi jednotlivými výstavními stánky. To jim ušetří nejen drahocenný čas, ale i kroky.

Text a foto: PR

Nejlepší evropské sýry, špičková vína, nevšední delikatesy.

**To je Boutique Gurmán,
místo, kde se vaše
gurmánské sny naplní...**



Facebook.com/vemena

**DÁRKOVÉ BALÍČKY A KOŠE NEJEN NA VELIKONOCE
RAUTY, CATERING, ŘÍZENÉ DEGUSTACE**

vemena.cz

Frýdek-Místek (4x), Havířov, Ostrava (3x), Trutnov, Čeladná,
Karlový Vary, Příbram, Nový Jičín (2x), Kopřivnice, Vyškov, Zlín,
Třinec, Brno (2x), Olomouc, Vsetín, Prievidza

VINAŘSTVÍ BUNŽA BZENEC

Tel.: 518 384 833
604 258 326

**VYUŽIJTE
NÁKUP VÍNA
NA NAŠEM
WEB-E-SHOPU
AŽ K VÁM.**

**Vychystání
dárkového balení
vína pro firmy
jako
REKLAMNÍ
PŘEDMĚT.**



GARANCE KVALITY NÁKUPU

**ZVEME VÁS DO BZENEC K POSEZENÍ
DO NOVÉHO SKLEPA A VINOTÉKY**

- Otevřené sklepy ve Bzenci 27. 5. 2017
- Bzenecké krojované vinobraní 15. 9. 2017

Výletní a přátelské akce v průběhu roku...

e-mail: bunzoteka@seznam.cz

i na objednávku

www.bunza.cz

Novým uspořádáním a celkovým navýšením veletržní plochy organizátoři reagují na úspěšný druhý ročník. Třídenní událost v roce 2016 hostila 383 vinařů a obchodníků s vínem. Zúčastnilo se jí 8 950 návštěvníků, což je oproti předchozímu ročníku nárůst o 71 %, čímž byla naplněna prognóza největší vinařské akce roku. Výstaviště PVA Expo Praha Letňany tak na ploše 6 800 m² patřilo tuzemským i zahraničním vinařům z ČR, distributorům vína, a hlavně návštěvníkům z oblasti HORECA, odborné veřejnosti a privátním zákazníkům.



V současné době pořadatelé finalizují seznamy vystavovatelů. Pro zájemce o expozici na obou veletrzích je tedy nejvyšší čas kontaktovat organizátory na info@wineprague.com a zasílat přihlášky. V nejbližší době bude zveřejněn bohatý doprovodný program degustací a odborných přednášek a návštěvníci se mají opět na co těšit. Aktuality z příprav veletrhu a praktické informace pro návštěvníky i vystavovatele jsou k dispozici na webových stránkách www.wineprague.com

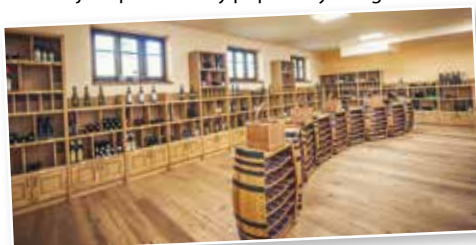
Text a foto: PR

CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC A HOTEL SKANZEN LÁKAJÍ NA GURMÁNSKÉ ZÁŽITKY


SKANZEN

Výjimečné místo navenek zaujme nejen svou dobovou architekturou, ale i širokou nabídkou možností zážitků. Prohlídku pálenice s degustací regionálních pálenek, sušárnu ovoce, expozici Moravského zemského muzea, či návštěvu vinné stezky, to vše vám nabízí Centrum slováckých tradic.

Stálá výstava slováckých vín umístěná ve vinné stezce zaujme jednak moderním stylem degustace pomocí dávkovacích automatů, které zaručí klidnou atmosféru, tak výběrem 104 druhů vín, které jsou pro vás vždy připraveny k degustaci.



Z Tržnice umístěné v Centru slováckých tradic si můžete odvést kousíček Slovácka domů v podobě sušeného ovoce, vinných moštů, destilátů nebo regionálních vín. Ovšem potěší i milovníky kvalitní kávy, neboť kavárnička, která se zde nachází, nabízí čerstvě mletou kávu.



I vícedenní pobyt v tomto prostředí není vyloučený. Hotel Skanzen umístěný hned vedle Centra slováckých tradic nabízí kromě skvělé kuchyně i komfortní ubytování umístěné mimo restauraci, což zaručuje ničím nerušený pobyt. Zkušený tým profesionálů zajistí klidný průběh vašeho pobytu, ale i firemních akcí, školení, rodinných oslav i svatebních hostin.



Spojením těchto dvou objektů vzniká velkokapacitní budova schopná zajistit firemní akci až do 300 účastníků.

Centrum slováckých tradic | Modrá 227 | Velehrad
www.skanzenmodra.cz
www.cstskanzen.cz

Text a foto: PR

Olomoucký tvarůžkový festival 2017

2. ročník spojený s ochutnávkou
tvarůžkových specialit

Pátek 28. 4. | 14.00–18.00
Sobota 29. 4. | 10.00–18.00
Horní a Dolní náměstí

- Ochutnávka tvarůžkových specialit známých restaurací z Olomouce a regionu
- Ochutnávka pív z minipivovarů či pivovarů
- Vědecká show pro děti „Fyzika v kuchyni“
- Představení vybraných gastroškol z Olomouckého kraje
- Bohatý kulturní program, žonglérská a taneční show
- Vystoupení známých hvězd z oblasti gastronomie
- Divadelní představení pro děti
- Cimbálová muzika
- Hudební kapely „O5 a Radeček“ a „Stracené Ráj“

Doprovodný program.

Soutěže, vědecké dílničky pro děti.

tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

OLMOUC

AW
olomoucký
tvarůžkový

Ochutnejte
Horní

Garden Food Festival

Festival vína VOC Znojmo

DEN VÍNA, FOLKLORU A GASTRONOMIE
8. května 2017, Znojmo, Horní náměstí, 10.00–20.00 hod.



**Ochutnejte nově certifikovaná
vína VOC Znojmo odrůd
Sauvignon, Ryzlink rýnský
a Veltlínské zelené.**

Festival vína VOC Znojmo, jehož první ročník se konal v roce 2009, navazuje na tradici znojemského spojování kultury s vínem. V rámci festivalu se každoročně představí nově certifikovaná vína VOC Znojmo. Stejně jako v minulých letech, bude i letos připravena ochutnávka všech vín VOC Znojmo. Jedinečnou atmosféru doplní živá hudba a tanec.

Malá ochutnávka z programu:

Dyjavánek, Valášek, Muzykanci, SÖNDÖRGÖ, Družina, Jitka Šuráňská a další. A na odrůdových ulicích se můžete opět těšit na cimbálovou muziku.

Těšíme se na vaši návštěvu ve Znojmě.



www.vocznojmo.cz • www.facebook.com/vocznojmo

Jídlo v srdci Evropy

Mezinárodní veletrh potravin
vhodných k párování s víny

Fine
Food 2017

29. – 31. 5. 2017

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.finefoodprague.com

Souběžně probíhající veletrh:

Wine
Prague 2017

KORUNNÍ
O kapku lepší chuť
k vínu

SVAZ VINAŘŮ
České vinařství
ocnoforum 2017
Czech International Wine Competition

VINÁŘSKÝ FOND
ČESKÉ REPUBLIKY
Festival vína VOC Znojmo se koná pod záštitou ministra zemědělství
Mariany Jurečky

Crystallex
Vino na dotek



GRAND WINE CLUB

PIJEME SPOLEČNĚ VÍNO
A RADUJEME SE ZE ŽIVOTA



Vítejte ve společnosti milovníků vína. Grand Wine Club je místem, kde se právě takoví lidé setkávají a které tento nápoj spojuje. S jedním ze zakladatelů klubu, Jaromírem Tichým, jsme si o jeho aktivitách povídali.

Čím se váš klub zabývá?

Snažíme se sdružovat zájemce o vzdělání v oblasti vína a vinné kultury, o zábavu spojenou s poznáváním skvělých vín od nás i ze světa. Velmi rychle se činnost rozběhla tak, že prakticky každý týden se koná nějaká klubová akce.



masivní internetové komunikace s potenciálními zájemci. Myslíme si, že je to v našem případě nesmyslné. Jak chcete přes internet sdílet vůni a chuť vína, prožitek prostředí a okamžiku?

Co nabízíte vašim členům za služby?

Jde nejčastěji o řízené degustace, v rámci kterých jsme již vícekrát ochutnali vína z Moravy, ale také vína ze zahraničí. Rozjeli jsme se za vínem nejen po Moravě, ale i přes hranice do Rakouska, Itálie, a chystáme se i do Španělska, Maďarska, na Slovensko, ale třeba i do Maroka. Uspořádali jsme si mikro gastro festival, takovou soutěž v grilování na olomouckém Kaproddromu, prostě parta bláznů s vlastními grily na břehu rybníka. Úplně nakonec jsme začali pořádat také večírky na podporu podnikatelských aktivit našich členů, a to s větším než očekávaným úspěchem. Oficiální klubovnou je olomoucký hotel Arigone, kde jsme našli skvělé zázemí pro naše akce. Postupně pronikáme do dalších regionů – začínají fungovat „pobočky“ klubu v Moravskoslezském a Zlínském kraji. Jednotliví členové jsou i z dalších míst - Brna, Prahy, Jihlavy, ale i ze Slovenska.

Kromě možností zúčastnit se klubových akcí, ochutnávek a cest za vínem jim dodáváme vybraná vína z klubového katalogu, to nejlepší, co jsme od vinařů a dovozců vybrali. Brzy to bude již cca 100 položek. Umožňujeme jim investovat spolu s námi do obchodu s vínem, nakoupená vína určená k archivaci jim vzorně uskladníme, přátelům a klientům našich členů víno dodáme luxusně zabalené s příloženým dopisem a dárkovým certifikátem a ve větším množství s originální etiketou či známkou nebo obalem. Rádi také pro ně a pro jejich klienty či zaměstnance děláme ochutnávky na klíč.

Mimo „vinařských radostí“ organizujeme pro členy řady workshopů a seminářů na aktuální témat z oblasti práva, financí a daní, manažerského a osobního rozvoje nebo třeba investičních a dotačních příležitostí.

Podle čeho vybíráte vinařství, jejichž vína nabízíte na svém e-shopu?

Jako všechno v klubu, na základě doporučení. Začali jsme s vinaři a importéry, s nimiž jsme se léta znali a věděli, co od nich můžeme očekávat. S těmi, kdo nám uměli vyhovět nejen kvalitou, ale i cenami, pružností dodávek, dostatečným objemem zásob, dobrým ošetřením vín atd. Další nám pak sami doporučili členové. Nabídku rozšiřujeme, ale především ladíme k dokonalosti. Mimořádně povedená vína jsme už párkrát komplet vykoupili. Některá vína také nabízíme za mimořádně zajímavé ceny, které vám jinde nenabídnou. Vždy je to ale ve shodě s dodava-

Jaké víno byste nám doporučili na Velikonoce?

Velikonočním jídlem je beránek a ke skopovému, které je samo o sobě chuťově velmi výrazné, se možná překvapivě výborně hodí podobně výrazné víno. Zvolil bych buď Cabernet Moravia od Rovenského 2015 z Mikulovska, je to zemské víno, cenově v nižší kategorii, ale kvalitativně velice povedené, nebo ze zahraničních, naprosto luxusní Cabernet Franc 2014 ze severoitalského vinařství Tenuta Luisa. Nejnáročnějším gurmánům bych pak doporučil Shiraz 2012 od jihoafrického vinařství Kranskop.

SOUTĚŽ O DVĚ VSUPENKY NA DEGUSTACI VÍN S PŘENOCOVÁNÍM V HOTELU

Poslete-li do redakce **do 15. dubna** váš oblíbený recept na jídlo vhodné k vínu a jakou odrůdu k němu doporučujete, vylosujeme jednoho z vás, který od nás obdrží dvě vstupenky i s noclehem pro dvě osoby na degustaci italských specialit a vín, kterou osobně povede italský vinař pan Francesco Tarlao v Olomouci v hotelu Arigone v pátek 21. dubna.

Kdo jsou jeho zakladatelé a proč jej vlastně založili?

Českou akciovou společnost, která provozuje klub v ČR, nás zakládalo pět přátel vloni v květnu. Několik dalších přátel poté zakoupilo dluhopisy a stalo se budoucími akcionáři. Zkrátka tak trochu „národ vína sobě“. Centrála Grand Wine Club je ovšem v Londýně. Z Anglie se pak tato myšlenka šíří do dalších zemí. Ještě letos by měl oficiálně zahájit činnost Grand Wine Club na Slovensku a stále hlasitější zájem se ozývá z Polska. Víno je tam obrovský hit nejen už tradičně u lidí s vyššími příjmy a u aktivních příznivců myslivosti, ale v posledních letech především u mladých lidí. Zatímco mladí Češi pijí barevné vodky, mladí Poláci holdují vínu. Myšlenka GWC určitě je přenositelná prakticky do všech zemí. Jaká vlastně je? Jeden blízký kamarád mi řekl, že jsem si bez tak tento projekt vymyslel proto, abych mohl pít víno zadarmo. A měl pravdu! Tato příležitost je totiž ve skutečnosti otevřená každému aktivnímu členovi. Stačí doporučit klub a jeho myšlenku přátelům a známým.

Může se do něj přihlásit úplně každý?

Nikoliv. Držíme se přístupu získaného od Angličanů. Členem klubu se můžete stát jedině tak, že vás někdo ze členů doporučí. Kdokoliv nás může kontaktovat, pokud se o nás dozví z doslechu, najde nás na internetu apod., sejdem se s ním a pokud nalezneme společnou řeč, může se stát našim členem. Je to však výjimečná situace. Stalo se to dvakrát a v obou případech to byly dámy – to se těžko odmítá. Sami se však jakýmkoliv hromadným náborům vyhýbáme a nepoužíváme ani moderní způsoby

telem – vinařem či dovozcem, respektujeme je a na cenách se vždy dohodneme. Jde nám společně o kvalitu, ne o akční cenu. Chceme platit za obsah, nikoliv za etiketu, láhev, marketing či rovnou báje a pověsti. Naše nejlevnější vína koupíte pod 200 korun za láhev, pár nejdražších se blíží k tisícikoruně za láhev, ale to už jsou poměrně vzácná vína. V uvedeném cenovém rozpětí lze dodávat velmi kvalitní vína prakticky z celého světa. Určitě nikomu nezaručíme, že mu bude chutnat všechno z naší nabídky, ale určitě si neuděláte ostudu žádným vínem z naší „tekuté knihovny“ jako dárkem, a to ani těmi nejlevnějšími „tituly“. Nakupovat u nás mohou pouze členové klubu, nejsme internetový obchod otevřený veřejnosti.

Více informací o klubu a jeho akcích najdete na www.grandwineclub.cz



NEJDŮLEŽITĚJŠÍ KLUBOVÁ AKCE ČTVRTLETÍ

TADY NEMŮŽES CHYBĚT!!

www.grandwineclub.cz

Vážení přátelé - ČLENOVÉ a příznivci Grand Wine Club

Vás srdečně zve na mimořádnou akci

“Volba klubového cuvée GRAND”

v Galerii slováckých vín 31. března 2017
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště
Dostavte se, prosíme, k prezenci od 17:30.
Předpokládaný konec ve 23:59 hodin.
Vstupné 945,- Kč resp. 35 EUR je včetně noclehu.

Průvodcem jedinečnými viny výjimečného veltara bude pan Libor Zlomek. Ochutnáme nejlepší vína z produkce vinařství Zlomek a Vávra z Boršic z nichž vybereme přísady pro výrobu jedinečného KLUBOVÉHO CUVÉE GRAND

Součástí programu je bohaté občerstvení a vystoupení harmonikáře - zazpíváme si!

POUZE návštěvníci volby budou mít možnost nakoupit toto víno v akci 5+1 LÁHEV ZDARMA



PŘEDVELIKONOČNÍ PŮST MÁ SMYSL MORÁLNÍ I ZDRAVOTNÍ

Čtyřicet dnů před Velikonoce začínají křesťané už po staletí půst. Proč vlastně 40 dní?

Podle Bible odešel Ježíš po křtu v Jordánu do pouště, kde se 40 dnů postil a modlil, a připravoval se tak na ohlašování Božího království. Také Mojžíš údajně strávil 40 dní na hoře Sinaj, kde dostal od Boha Desatero přikázání. Čtyřicet dní také trval déšť, kterým začala potopa, čtyřicet let putovali Izraelci pouští. Číslo čtyřicet má zkrátka v rámci Bible symbolický význam.

V době předvelikonočního půstu by měla tučné masopustní pochoutky vystřídat jednoduchá a zdravá jídla. Naši předci to brali vážně. Jedli pouze jednou za den, vynechali maso, mléčné výrobky a vejce, nemastili sádlem ani máslem, nepili alkohol, nekouřili. Na stole měli hlavně ovoce a zeleninu, luštěniny a jednoduchá jídla jako polévky a různé kaše.

Dalším důvodem k půstu byl také pravděpodobně fakt, že ke konci zimy již nebylo jídla nazbyt, neboť staré zásoby se tenčily a úroda z nadcházejícího roku byla ještě v nedohlednu. V kostele jim bylo vtlačováno do hlavy, že postní doba se týká hlavně duše. Člověk se měl zklidnit, více se obra-

cet k Bohu, konat dobré skutky, rozjímat. Předvelikonoční půst pak končí dnem Kristova Vzkříšení, čímž se otevírá doba naplněná radostí a jásotem z jeho návratu.

I pro nás v dnešní době má předvelikonoční období velký význam. Pravda, asi málokdo se omezí na jedno jídlo denně a stejně tak i málokdo své pracovní dny prosedí doma u Bible a rozjímání. Přesto je to ideální doba pro zvolnění a meditaci, pro lehká jídla a jarní detox organismu. Úbytek váhy je pak vítanou přidanou hodnotou.

PŘÍKLAD JARNÍ OČISTY

Prvních 7 až 14 dnů – ovoce, zelenina (především zelená), luštěniny, rýže, ovesné vločky, nesířené sušené ovoce, semínka, ořechy, kysané mléčné výrobky, ryby, klíčky, bylinky. Vynechte vše smažené, maso, bílé pečivo, sladkosti a alkohol.

Dalších 14 dnů – zelená listová zelenina, obiloviny (jáhly, pohanka, quinoa, rýže), luštěniny (dodají bílkoviny), ryby, tofu, semínka (hrst denně, včetně ořechů – nejlepší opět namočená ve vodě), zelené klíčky (třeba řeřicha), smoothie (na rozdíl od šťáv a džusů obsahuje i přínosnou vlákninu).

Na závěr si zopakujte počáteční přípravnou fázi. Do jídelníčku se vám může vrátit maso, těstoviny, kysané mléčné produkty. Ale stále dbejte na to, aby vše, co jíte, bylo lehké, dobře stravitelné a zdravě prospěšné.



MÁTE VELIKONOCE SPOJENÉ S NĚJAKÝM OBLÍBENÝM JÍDLEM? CO BYSTE ZÁKAZNÍKŮM DOPORUČIL(A) NA TYTO SVÁTKY Z VAŠÍ NABÍDKY?



RENATA JURČÍKOVÁ

ŘEDITELKA MAKRO

ZLÍN

Když se vzpomenu Velikonoce, tak se mi jako první vybaví barvení vajíček, pečení velikonočního beránka z třeného těsta, mazanec z kynutého těsta a v neposlední řadě také pletení pomlázky. Spolu s jarní výzdobou domu to jsou právě tyto zvyky, které se u nás v rodině odjakživa dodržují.

Velikonoce jsou symbolem jara a jaro je krásné období, kdy se příroda probouzí, a které mám moc ráda. I jídlo na talíři je lehčí, barevnější s veselejším výrazem. Zákazníkům MAKRO bych z naší nabídky doporučila čerstvé mladé suroviny, jako je například medvědí česnek, jarní cibulka, kopřivy, chřest, řeřicha, křepelčí vejce, a spoustu dalších dobrot. Samozřejmě je i mladé maso, nejlépe jehněčí, telecí a třeba i jarní kuřátko. Takové jarní kuřátko s pečenou domácí nádivkou dochucenou jarní kopřivou a medvědí česnekem – neodolám!



JIŘÍ ŠKUTÍK

ŘEDITEL MAKRO

BRNO

Kromě tradičních pochoutek, které patří na velikonoční stůl, si rád pochutnám na rybách. Zejména sladkovodní kapr už není jenom tradiční vánoční pochoutkou, ale poslední dobou patří k oblíbeným a vyhledávaným produktům i před Velikonoce. Doporučuji lidem například můj oblíbený recept na velikonočního křupavého kapra. Připravím si kus čerstvého kapra (samozřejmě z nabídky Makra), sůl, mletý kmín, kukuřičnou polentu, sádlo, zakysanou smetanu a pažitku. Porce kapra osolím, a pak obalím v kukuřičné polentě namíchané s mletým kmínem. Následně opékám na sádle ze všech stran. Ze smetany a nasekané pažitky namíchám jarní omáčku a podávám ji k rybě. Pro zpestření přidávám spařené a posekané kopřivy či jiné bylinky.

Z nabídky Makra bych zmínil například naši novinku – Chia veku. Komu se nechce péct, ocení jistě pečeného beránka z kakaovou polevou nebo třeba máslový mazanec s mandlemi a rozinkami.

Foto: Samphotostock.cz



Velikonoce u Johana Zveme vás na jehněčí!

Restaurace u Johana • Vizovická 410 • Zlín-Přiluky • tel. 577 018 282

www.ujohana.cz

VELIKONOCE NA VALAŠSKU



Prožijte velikonoční svátky v oživených expozicích Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm ve dnech 15. – 17. dubna. Po všechny sváteční dny zažijete v prostorách Dřevěného městečka kromě bohatého kulturního programu i ukázky zdobení kraslic a pletení pomlázek, nabídku výrobků lidových řemeslníků i občerstvení.

Velikonoce – svátky jara – patří k prastarým svátkům prvního jarního úplňku, který je v mnoha kulturách spojen s oslavou příchodu jara a se zahájením nového hospodářského roku. Církevní obřady s nimi spojené se odrazily v prostředí lidové kultury. Svátek zde spojený s připomínkou Ježíšova ukřížování a vzkříšení je liturgicky zdůrazněn dlouhou přípravou v podobě čtyřicetidenního půstu od Popelčiny středy do Božího hodu velikonočního. Postní období se vyznačovalo dodržová-



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

Areál Dřevěného městečka Valašského muzea v přírodě ožije po celý velikonoční víkend ukázkami tradičních velikonočních a jarních zvyků. Program akce najdete na www.vmp.cz.



Text a foto: Valašské muzeum v přírodě

ANKETA PIVOVARNÍKŮ JAKÉ JE VAŠE VELIKONOČNÍ PIVO?



SLÁVKA VRANÍKOVÁ
PIVOVAR VRANÍK
TRNAVA U ZLÍNA

Náš Velikonoční ležák 12,5° je polotmavé pivo, spodně kvašené, nefiltrované. Jeho jantarově medová barva i plnost chuti vychází z použitých sladů, což je plzeňský, mnichovský a karamelový. Při ochutnání Velikonočního ležáku pocítíte vyrovnanou hořkost, příjemný říz a na patře vám doznívá jemná karamelová chuť.



ALEŠ PŘINOSIL
PIVOVAR ZÁHLNICE
ZÁHLNICE

Již barva má být sváteční (tmavý jantar přecházející do červeného nádechu) a hustá smetanová pěna má nabudit očekávání po napití. V chuti se spojuje jemná moka káva se sladovokaramelovou. Po napití zůstává příjemný zážitek s lehkým dozníváním spojený s jemnou hořkostí. Recepturu jsem vytvořil skladbou speciálních sladů, které si vyrábíme na míru v naší sladovně, za užití výhradně žateckého chmele.

inzerce

Poctivé pivo!

RED MAX 14°
velikonoční speciál

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

RESTAURACE **Maximilian** U MINCOVNY

PŘIJĎTE OCHUTNAT NÁŠ
RED MAX 14°
velikonoční speciál

Restaurace Maximilian U mincovny | Na Sladovnáh 1576/1 | Kroměříž | Rezervace na tel. 608 37 47 97
www.restauracemaxmilian.cz

DUBEN

JARNÍ SPECIALITY
Z MLADÝCH MAS

POTREFENÁ HUSA
KONCEPT®

duben

květen červen

Restaurace Potrefená husa Zlín | tř. Tomáše Bati 201, Zlín | tel. 577 019 555, 724 541 955
www.potrefenahusazlin.cz

MARTA VAN LEEUWEN: „TRVALO TŘI ROKY, NEŽ SE WHISKYFEST UJAL“

Jestli je whisky vaším gustem, rozhodně si nenechte ujít dva festivaly věnované této ohnivé vodě. Na Whiskyfest si můžete totiž zajet do Bratislavy (6. – 7. 4. 2017) i do Prahy (3. – 4. 11. 2017). Největší nadšenci pak zvládnou i obě akce, říká organizátorka Marta van Leeuwen.

WHISKY
FEST
BRATISLAVA

Organizujete Whiskyfest v Praze i Bratislavě. Dá se říct, kde mají lidé k tomuto nápoji blíž?

Když jsem před pěti lety začínala organizovat Whisky Life Prague festival, musela jsem všem návštěvníkům i vystavovatelům vysvětlovat, co je podstatou této akce. Holandští organizátoři podobných festivalů mě tehdy varovali, že bude trvat minimálně tři roky, než si tato akce najde svou základnu. A opravdu mi trvalo tři roky, než se pražský festival naplnil a ujal. Proto jsem se rozhodla zkusit i Bratislavu, zejména také proto, že část mé rodiny je ze Slovenska a mám vzpomínky ze svého mládí, jak neuvěřitelně se tam slavily Velikonoční svátky a alkohol tekla proudem. Začala jsem opatrněji než v Praze, pouze jedním dnem, a jaké bylo naše překvapení, když se 14 dní před začátkem festivalu vyprodal a na FB lidé dokonce nabízeli za vstupenku dvojnásobek! Takže odpověď, kde lidé mají k nápoji blíž, se víceméně nabízí. Nicméně je potřeba upozornit na rozdíl mezi láskou k whisky a láskou k alkoholu jako takovému. A to si zatím netroufám porovnávat!

Jaké novinky budou letos v Bratislavě? Chystáte i nějaký doprovodný program?

Pokud organizujete jakoukoli akci, chcete své příznivce také něčím překvapit. V minulosti to byla dlouho očekávaná návštěva Jima Murraye, který předvedl svou whisky show, dále přijali pozvání John Lamond a John McCheyne, ikony ve světě whisky. Do Bratislavy na třetí Whiskyfest přijedou a budou mít odborné degustace ambasadoři Andy Bell z Arran destilerie a Paul Dempsey ze Speyside destilerie, takže je určitě nač se těšit. Jinak samozřejmě nebude chybět skotský dudák a tombola o skvělé lahve whisky, jako třeba Bruichladdich, Glenfiddich, Jacka Danielse, The Famous Grouse a další.

Mohou se příznivci vašich festivalů těšit i na nějakou raritu?

Whisky, která není jen tak k dostání?

Společnost Rémy Cointreau jako vždy chce dovést k ochutnání nějakou raritku, letos to bude překvapení z palírny Bruichladdich, loni to byla limitovaná edice whisky Kinnivie Special Release. Samozřejmě i ostatní vystavovatelé budou mít novinky ve svém portfoliu. Například společnost St. Nicolaus představí španělskou whisky NOMAD, z portfolia společnosti Pernod Ricard jich bude několik – Chivas Regal Ultis, Ballantine's Hard Fired, Longmorn The Distiller's choice, několik novinek z palírny Jameson a mnoho dalších.

Whisky byla vždy spíše pánskou záležitostí.

Jak to vypadá dnes? Převažují na vašich akcích muži nebo už ji pijí i ženy?

Jsem nesmírně mile překvapená, že tato akce si v obou zemích našla podporu i mezi ženami, na rozdíl od Holandska, které je tak trochu mým vzorem a kde jsem viděla v davech tisíců mužů ochutnávajících whisky asi tak maximálně 20 procent žen. V našich zemích jsou to i ženy, které milují drinky a koktejly z tohoto nápoje a dokáží ocenit i jeho jemnost. Chápu, že je třeba hledat tu správnou chuť, která je pro každého jednotlivce rozdílná.

Na vinařských akcích dochází často k snoubení vína a delikates. Jak je tomu u whisky?

Vždy se snažíme najít nějaké speciality, které si návštěvník bude moci koupit, až dostane hlad, aby nemusel odcházet na jídlo jinam. Byly to například SMITH'S PIES – masové koláče nebo Pastrami z Beefe Baru. Letos v Bratislavě bude mít společnost Rémy – Cointreau odbornou degustaci na téma spojení Whisky a Sushi, na což se sama těším.



Co vy a whisky? Máte ji ráda?

Jak často a jakou pijete?

Přiznám se, že když jsem začínala s prvním festivalem, tak jsem whisky nepila a dalo mi velkou práci najít tu svou „jednu chuť“, která by pro mě byla přijatelná, abych ji vypila! Pamatuji si, že jsem ochutnala asi 15 různých druhů whisky a byla zoufalá, že mi tento nápoj nebude nikdy chutnat. Nakonec se stal zázrak a Singleton byla první whisky, kterou jsem mohla vypít a označit ji za tu, která je dobrá! Ale pro mě a po dlouhém hledání. Takže když mi nyní někdo řekne, že pije třeba jen Tullamorku nebo Jacka, tak mu odpovím, že ještě neví, co to je whisky. Jak často ji pijí? Nejraději vždy o festivalu v kruhu milovníků whisky. Jsou to skvělí lidé, velká parta a rodina, na kterou se neskutečně těším, a vždy mě přivedou na další úžasnou novou chuť a značku, která chutná ve společnosti daleko jinak a lépe, než když si ji dáte sám doma.

inzerce

Text a foto: PR



Region Slovácko a Městské informační centrum Uherské Hradiště vás zvou na

VII. VELETRH

CESTOVNÍHO RUCHU A GASTRONOMIE SLOVÁCKA

Čtvrtek 6. dubna 2017 od 10.00 do 17.00 hodin, Reduta – Uherské Hradiště

10.00 – slavnostní zahájení

Nové turistické nabídky, propagační materiály, doprovodný a kulturní program, soutěž, ochutnávka vín a krajových specialit.

Začněte své letošní putování Slováckem na VII. Veletrhu cestovního ruchu.



www.slovacko.cz

OPRAVDU JE TO LEVNÉ? POROVNÁVEJTE POROVNATELNÉ

Slyšeli jste už někdy větu, že co je levné, to je dobré? Spousta z nás tak nějak ví, že za málo peněz moc té muziky nedostane, ale přesto se stále dokola necháváme lapit „akčními cenami“.

V dnešní uspěchané době se snaží většina lidí nakoupit za co možnou nejnižší cenu. Bohužel už ale neřeší, co za tu levnou cenu dostanou. Hlavně, že „ušetřili“. Chápu z hlediska nákladů, že kdo šetří, má za tři, ale ve většině případů bývá opak pravdou.

Hlavní problém je v tom, že si zákazník sám nezkontroluje kvalitu zboží. Hledí jen na to, aby to bylo levné. Ale jak je možné, že dva na pohled stejné výrobky mohou mít rozdíl ceny i 30 procent? Je to zcela jednoduché. Uvedu jeden příklad. Jde o spotřební výrobek, který se kupuje velice často.

Uvedu jeden příklad. Jednou za mnou přišel zákazník a ukázal mi toaletní papír s tím, že potřebuje hlavně dobrou cenu. Podle něj měl jeho toaletní papír 280 metrů. Už když jsem držel ten toaleták v ruce a prohlížel si ho, tak mne zaujal především fakt, že byl pěkně drsný. Takže při větším množství spotřeby se může stát, že ucpe záchod. Po přeměření byl jeho průměr 26 cm. Vzal jsem si tedy malou digitální váhu s přesností na 1 g. Ukázala 850 g za cenu 24,90 korun. Nyní už bylo jednoduché porovnávat. Na váhu jsem dal toaletní papír s uvedeným návinem 300 metrů a váhou 1150 g za cenu 31,90 korun. Jeden gram obvyklého papíru bez označení stál 0,0292 koruny, cena

kvalitnějšího papíru s návinem 300 metrů byla 0,0277 koruny za 1 g. Takže, když to vezmeme váhově, kdyby měl obvyklý papír stejnou váhu a návin jako ten kvalitnější, tak by stál 33,58 korun. Je to i teď levnější?

Pokud je to aspoň trochu ve vašich silách, porovnejte si vždy kvalitu zboží, ať víte, co nakupujete. Výrobků, u kterých se vyplatí si dávat pozor, jsou stovky. Je to v tom, že obchodníci se snaží nalákat zákazníky na nízkou cenu, ale zároveň i menší kvalitu, která na první pohled není tak vidět. Z toho vyplývá, porovnávejte porovnatelné. Nejsme přece tak bohatí, abychom si mohli kupovat levné věci.



Foto: Samphotostock.cz

Text: Tomáš Novotný, majitel Gastro Novotný

GASTRO Novotný

GASTRO NOVOTNÝ PROFESIONÁLNÍ GASTRO ZAŘÍZENÍ A KOMPLEXNÍ SLUŽBY

- **SERVIS** zařízení
- Odborné **PORADENSTVÍ**

PROFESIONÁLNÍ MYČKA – NT 40

- nízká spotřeba vody pouze 2,7 l na mycí cyklus
- dávkovač mycího a oplachového prostředku řízen časově
- elektronické ovládání a regulovatelný termostat bojleru



PROFESIONÁLNÍ MYČKA – TT 50 T ABT

- nízká spotřeba vody 1,9 l na mycí cyklus
- samočistící programy
- individuální programy na sklo, příbory a talíře



- **ZAŠKOLENÍ** personálu
- Dodání, montáž a **INSTALACE** zařízení

AUTOMATICKÉ ZMĚKČOVAČE VODY

- jsou velkým přínosem pro delší životnost Vaší myčky tím, že zbavují vodu nežádoucích minerálů



PROFESIONÁLNÍ PROSTŘEDKY DO MYČKY

- individuálně dle tvrdosti vody a typu myčky



www.gastro
novotny.cz

GASTRO
Novotný

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



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

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ADRESÁŘ PRŮVODCE

ZL ATRAKCE

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



UH SKANZEN MODRÁ

Modrá 227
Tel. 572 411 450
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 BARCUCŮ
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 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 nábreží 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

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

VS

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



HOTEL U VYCHOPŇŮ
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 CAFÉ
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

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

KAFÉ ZÁMEK
Soudní 1, Zlín
Tel. 608 051 425



KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
náměstí 3. května 1302, Otrokovice

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
Verbiřská 1286, Slovácká tržnice, Uherské Hradiště
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

KAVÁRNA TROBICA
Verbiřská, Uherské Hradiště
Budova Slovácké tržnice

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

CAFE & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFFE CLASSIC
Vodní 92, Kroměříž

CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
třída Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIE LA STRADA
 třída T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
 Havlíčkova 1854, Otrokovice

PIZZERIE ULICE
 Tyršova nábřeží 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

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

U MLSNÉHO KOCOURA
 Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

KM

KÁVA – ČAJ
 Ztracená 73, Kroměříž

Pivovar Kroměříž
 Na Sádkách 2798/9, Kroměříž

ROJAL CASH & CARRY
 Hulínská 2322, Kroměříž

VS

BOUTIQUE GURMÁN
 Dolní náměstí 1356, Vsetín

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

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

ZL

RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT
 Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD
 náměstí Práce 1099/1, Zlín

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

KAPABA RESTAURANT
 Benešova nábřeží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PRÍVOZU
 Spytihněv 473

KEBAB & BURGER
 OC Kvítková 4352, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE
 Zádveřice 48

NAŠE HOSPODA
 Na Honech 5541, Zlín

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
 Pančava 460, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRÁK
 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
 Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
 Lipa 259, Zlín

RESTAURACE NOVOSTA 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

RESTAURACE U BARCUCHŮ
 Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
 Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
 Vizovická 410, Zlín-Přiluky

RESTAURACE U KAJMANA
 L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA
 Zarámí 78, Zlín

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

SELSKÁ KRČMA
 náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELENA
 třída 2. května 1036, Zlín

U 7 HRČIČŮ
 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

UH

LA BRUSLA
 Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPCÍN
 Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE KONÍČEK
 Družstevní 167, 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

KM

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
 Mířkovic 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 MAXMILIÁN U MINCOVNY
 Na Sladovnách 1576/1, Kroměříž

RESTAURACE MYSLIVNA
 Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
 Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT OCTÁRNA
 Tovačovského 318, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PÁNSKÝ 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 VYCHOPŮŮ
 Jasenice 596, Vsetín

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

ROZMARÝN RESTAURACE
 Rokytnice 24, Vsetín

ZL

VINOTÉKY

BALKANEXPRESS
 Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
 Santražiny 5285, Zlín

PĚKNÁ VÍNA
 Masarykovo náměstí 205, Napajedla

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
 náměstí Míru 9, Zlín

CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC
 Modrá 227

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN
 Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

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

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

GASTRO TIP BRNO
FOOD & DRINK
CUBANA
 Jezuitská 3, Brno

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

RUÐOLF 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

KAVÁRNY
**BUKOVSKÝ
KAVÁRNA A CUKRÁŘSTVÍ**
 Minská 878/2, Brno-Žabovřesky

RESTAURACE
BOULEVARD RESTAURANT
 Lidická 1861/12, Brno

HAVANA RESTAURANT
 Masarykova 9, Brno-Líšeň

HRADNÍ VINÁRNA A RESTAURACE ŠPILBERK
 Špilberk 1, Brno

CHARLIE'S SQUARE RESTAURANT
 Římské náměstí 6, 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 náměstí 1, Brno

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

TRIPOLI RESTAURANT
 Starobrněnská 1, Brno

ZLATÁ LOÐ
 nám. Svobody 5, Brno

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

 Zveme vás
na

www.kavafest.cz
 /kavafest

 2017
KAVAFEST
 není káva jako káva

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

DEN KÁVY
 ve Zlíně na zámku

GASTRONOMICKÁ SEKCE

AHR ČR v roce 2017



OSTRAVOVÁNÍ

Ostravský festival OSTRAVOVÁNÍ se uskuteční ve dnech **7. – 8. 4. 2017** v prostorách kongresového centra hotelu Clarion, vždy se začátkem od 10.00 hod. do 18.00 hod.

Festivalu se zúčastní 8 odborných škol se svými prezentacemi a slavnostními tabulemi na téma Veselé velikonoce – tradičně a přesto moderně, významní šéfkuchaři z kraje, kteří budou připravovat degustační menu různých zaměření jako např. Food Waste, Czech Specials, Jak šmakuje Moravsko-slezsko nebo kuchyně z podhůří Beskyd. Součástí festivalu budou řízené degustace vín nebo piva, pódiová vystoupení, workshopy odborníků na zajímavá témata z hotelnictví a z restauračního provozu. Generálním partnerem je společnost Sola Switzerland. Akci pořádá krajská sekce AHR ČR pod záštitou primátora města Ostrava a hejtmana kraje. Více informací naleznete na www.ostravovani.cz



NOVĚ NA AKADEMII AHR: MYSTERY SHOPPING PROFESIONÁLNĚ A S BONUSEM

Zajistíme vám profesionální provedení Mystery Shoppingu, tzn. utajené zcela nezávislé návštěvy a kontroly vašeho zařízení. Tato návštěva, a s ní spojená kontrola standardu a poskytovaných služeb, vám zajistí plně objektivní pohled na váš produkt. Pro provedení Mystery Shoppingu angažujeme profesionály z oboru, kteří mají dlouhodobé zkušenosti a rozhled; nenajímáme studenty či brigádníky bez znalostí problematiky. Tímto přístupem garantujeme vysokou úroveň poskytnutého výstupu. Jako bonus vám u základních parametrů Mystery Shopper doporučí vhodné nasměrování postupů a doporučení. Součástí je samozřejmě i písemný výstup.

Na základě zjištění z Mystery Shoppingu vám můžeme na míru připravit vhodné vzdělávací programy či individuální koncepční podporu.

Základní obsah Mystery Shoppingu pro ubytovací zařízení: provedení rezervace, check-in, 1x přenocování, zhodnocení pokoje, návštěva 2–3 středisek, check-out, základní bezprostřední ústní výstup, zpracování písemného výstupu. V případě zájmu pište na sturmova@ahrcr.cz

DUBNOVÉ A KVĚTNOVÉ ROADSHOW AHR ČR

První letošní Roadshow proběhne v Clarion Congress Hotel Ostrava, a to konkrétně ve středu **5. 4. 2017**. A na co se můžete těšit? Dozvíte se například, jaké jsou nové povinnosti potravinového zákona, na co se zaměřují kontrolní orgány (příspěvky a panelová diskuze se zástupci SZPI a ČOI), jak konkurovat online a mnoho dalšího. Budete mít samozřejmě opět možnost potkat se s našimi dodavateli, kteří budou své produkty a služby prezentovat v hlavním sále. Celou akci zakončí oblíbená tombola s dárky od partnerů a společný oběd. Dne **24. 5. nás ještě čeká Roadshow** v hotelu Tereziánský Dvůr v Hradci Králové. Podrobnější informace od Roadshow včetně možnosti přihlášení naleznete na www.akceahr.cz

Nezapomeňte: Tyto akce děláme pro vás, pro naše členy, a jsou úplně zdarma. Přihlásit se může opravdu každý (platí i pro nečlenská zařízení). Kontaktní osobou je Michaela Pešková, peskova@ahrcr.cz, 236 042 381.

BRNĚNSKÁ POBOČKA AKC ČR PLÁNUJE A REALIZUJE



Od začátku roku máme za sebou maraton soutěží a kurzů. Po lednovém Gastro Junior Brno Bidvest cup jsme v únoru zrealizovali zájezd na výstavu Expo Sweet 2017 ve Varšavě. Březen jsme zahájili kurzem zdobení perníku 2D ART technikou v Brně.

Aktuálně se můžete s námi setkat **16. – 17. března** na soutěži Gastro Kroměříž a **30. března** na Gastro Hradec Vitana Cup 2017.

Do Brna se přijďte podívat na 15. ročník Moravského poháru – vyhlášení bude v odpoledních hodinách **6. dubna**. Tentýž den je v plánu i 2. ročník soutěže Kuchař Vysočiny Junior 2017 v Havlíčkově Brodě. O víkendu **8. – 9. dubna** pokračujeme v Kyjově kurzem Chřest – šestichodové menu a **12. dubna** vás zveme na soutěž Moravský kuchař Retigo Cup 2017, která se uskuteční v Přerově, nově ve spolupráci s naší pobočkou.

V případě, že vás zaujme téma Luštěninové pokrmy ve wellness kvalitě jste vítáni na kurzu v Kroměříži. Na **květen** jsme si pro vás dále připravili kurz Čokoláda + Zmrzlina, který se koná v Brně.

Po krátké přestávce můžeme společně navštívit Francii. Vyrazíme **12. července** a plánovaný návrat je 16. července.

Termíny se mohou změnit!

Sledujte nás: www.akc.cz nebo facebook Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno

Těšíme se na setkání s vámi!
Za brněnskou pobočku Eliška Dernerová

KDO SE LETOS STANE BARMANEM ROKU?

ROZHODNE ŠEST SOUTĚŽÍ



Spolu se začátkem roku 2017 na české barové scéně opět odstartovalo hledání toho nejlepšího barmana – tedy seriál soutěží Barman roku, který pořádá Česká barmanická asociace.

Mixologických klání je v letošním kalendáři zapsaných celkem šest, a to první už patří minulosti. Únorového Collins cupu, který se uskutečnil na holešovickém výstavišti v rámci výstavy TOP Gastro & Hotel, se zúčastnilo osm barmanů z předních českých podniků. V soutěži, jejímž ústředním tématem byla práce s ginem Gordon's, se podařilo zvítězit zkušenému Martinu Vogeltanzovi ze Zapa baru.

Dalším soutěžním setkáním bude dubnový Dubliner Poetic Cup v nedávno renovované českobudějovické Žluté Ponorce. Účastníci se tentokrát poperou s úkolem namíchat variantu klasického drinku Old Fashioned založeného na irské whiskey Dubliner.

Barmany v průběhu letošního roku dále čekají

Mattoni Grand Drink v míchání nealkoholických koktejlů a Grand Prix CBA, obě konané v rámci výroční konference asociace v Brně, Profesional Cocktail Competition na veletrhu For Gastro & Hotel a sérii na konci listopadu uzavře soutěž v českokrumlovském baru Apotheka. Celkový vítěz bude reprezentovat Českou republiku na koktejlovém mistrovství světa 2018 v estonském Tallinnu.

Úřadujícím českým šampionem je po loňské velmi těsné bitvě Jan Teska z pražského Bugsy's baru. „Abyste uspěl v Barmanovi roku, musíte vyvinout celoroční úsilí. Toto je jediná skutečná světová liga, kterou stavím před ostatní soutěže,“ přiznává Jan Teska, jenž se už nyní těší na podzimní koktejlový šampionát v dánské Kodani.



Text a foto: Michael Lapčík, nepijubrecky.cz

OTEVŘETE DVEŘE DO GASTRONOMICKÉHO RÁJE ČEKÁ TAM NA VÁS PIZZA

Tenká placka s rajčatovou salsou, prosciutto, mozzarella, olivy, lesní hříbky. Nebo třeba tuňák, rukola a nespočet dalších variací. Zavřete oči, ukousněte a ocitáte se v ráji. Netřeba představovat kulinařský zážitek – pizzu. Proč někde chutná a jinde jde spíše o podivný koláč? Pojďme tomu přijít na kloub...

GASTRO MACH
Podporujeme Váš úspěch



můžete si studovat postupy, ale pak třeba nemáte dobrou mouku. Nebo se vám nedaří správně vytvořit těsto. Upéct opravdu dobrou pizzu je prostě alchymie. A my jsme tady od toho, abychom kuchařům, chcete-li pizzeřům, podali pomocnou ruku," zdůraznil Jan Mach.

Můžete si koupit kvalitní pec. Ale než se s ní naučíte správně pracovat, asi dost pizz skončí v koši. „Proto nabízíme všem zájemcům kompletní servis. Bez pokusů a omylů jim doporučíme vybavení, pozveme je na workshop přípravy pizzy a nabídneme jim i kvalitní italské mouky. Můžeme je vyvézt i do Mekky pizzy, do Itálie, a tam jim zařídit školení. Někdo může namítnout, že ho to vyjde drahá a že v době informačního boomu si vše může nastudovat sám. Ale toto je omyl, na který postupně přijde téměř každý samouk," vysvětluje produktový manager firmy Gastro Mach František Chovanec.

Jak se dělá pizza v Lobstru

O tom, jak je náročné připravit dobrou pizzu, ví své i šéfkuchař olomoucké restaurace Lobster Jaroslav Klár. Pracuje s tradiční italskou pecí Morello Forni,



kteou mu dodala právě firma Gastro Mach. A absolvoval i jejich workshop a školení v Itálii. „Samozřejmě, základ je kvalitní pec. Na té, co používám já, se mi nejvíce líbí rotační kámen, díky kterému se pizza správně propeče," řekl šéfkuchař. Jedním dechem ale pokračoval, že bez kurzů a školení by se k dobrému výsledku sám asi nikdy nedopracoval. „Tajemství dobré pizzy tkví v mouce a v postupu přípravy těsta. Je důležité vědět, jakou vybrat a jak z ní připravit těsto. To musí po určitou dobu zrát. Jen při dodržení správných postupů pizza nakyne přesně tak, jak má a pak po upečení i klesne. A právě na to člověk sám nepříjde," zdůraznil Jaroslav Klár. Jaké je podle něj další důležité pravidlo? „Nikdy nedávat více ingrediencí, než kolik váží těsto. Vznikne pak ne pizza, ale jakási buchta. A tu přece nikdo nechceme," usmál se.

Na slovíčko s mistrem Italem

Protože Gastro Mach nechce jen dodávat kuchyňské zařízení včetně pecí na pizzu, pořádá i workshopy, na které zve šéfkuchaře či majitele restaurací. V lednu tohoto roku přijal pozvání mistr ve svém oboru, italský šéfkuchař Tiziano Casillo s partnerkou Oxanou Bokta. Účastníkům akce předvedl nejen přípravu klasické pizzy, ale i různých specialit, jako je bezlepková pizza, tradiční italský chléb focaccia nebo přípravu Scrocchiarelli, což je speciální druh pizzy, která má tvar obdélníku a podává se na velkém dřevěném podnose. Na workshopu ukázal italský mistr přípravy těst, pečení i třeba to, jak se dají hotové korpusy chladit a mrazit.

Zná to asi většina z nás. Chcete si dát dobrou pizzu. Máte krásné zážitky z dovolené, a tak plní očekávání vstoupíte do restaurace či pizzerie. Ale ouha, něco tady nehraje. Těsto je tvrdé nebo příliš měkké, nedrží tvar. Na pizze je všechno, jenom ne to, co tam opravdu patří. Proč? V čem je zakapaný pes? Proč u nás umí udělat pizzu jen několik málo restaurací? A proč jim ty blafy pořád říkáte? „Proč lidé jedí nekvalitní a nedobrou pizzu, to netuším. Proč ji ale někdo špatně vyrábí, to tuším. Jedním z důvodů může být nekvalitní pec. Pak samozřejmě obdobně nešťastně zvolené suroviny a neposledně za tím vším může být zásadní fakt, že to prostě kuchař neumí," podotkl jednatel společnosti Gastro Mach Jan Mach. Pokračoval, že upéct pizzu, která je skutečně chutná, je poměrně náročná věc. „Můžete mít třeba super pec,



NA GARDEN FOOD FESTIVALU V OLOMOUCI BUDOU K VIDĚNÍ TAKÉ TRANSPORTNÍ VOZÍKY SCANBOX!

Transport
Udržování
Efektivita
Design



TIZIANO CASILLO

TROUBA V DOMÁCNOSTI KVALITNÍ PEC NENAHRADÍ

Když se díváte pod ruce italskému mistru Tizianu Casillo, máte pocit, že je vše snadné. Ale ono to tak jednoduché není. Zeptali jsme ho proto, jak na pizzu v domácím prostředí. Má vůbec cenu něco zkoušet?



Proč nejde upéct pizzu v domácích podmínkách tak dobrou, jakou mají v kvalitní pizzerii?

„Důvodů je celá řada. Dnes již není problém dostat se ke kvalitní mouce pro přípravu těsta na pizzu, problém však začne již při jeho hnětení. Domácí hnětače nedokáží tak precizně těsto zpracovat a nedokáží nahradit kvalitní dvourychlostní spirálové hnětače. Stejně tak je důležitý technologický postup, správně připravené těsto má mít například po uhnětení teplotu cca 25 °C, aby správně nakynulo. Dalším problémem pak může být teplota přípravy v peci. V domácí troubě jen stěží dosáhneme teplot přes 300 °C nebo téměř 500 °C, jako potřebujete v případě pečení pizzy Neapolitana. Já všem doporučuji pece firmy Morello forni (více na www.morelloforni.cz), na kterých jsem pracoval u nás. Jsou to opravdu Ferrari mezi pizza pecemi.“

Když by si přece jen chtěl někdo upéct pizzu doma, může použít běžnou mouku ze supermarketu?

„Pro těsto na pizzu je správnou volbou pšeničná



mouka typu 00. Ty jsou dostupné také v supermarketech.“

Jakou pizzu máte nejraději vy osobně?

„Já mám nejraději římskou pizzu Scrocchiarella – i když svým vzhledem klasickou pizzu připomíná jen velmi vzdáleně. Je to specialita, která v posledních letech zažívá opravdovou renesanci, a to po celém světě.“

Věděli jste, že...

... 94 % populace jí pizzu?

... předchůdkyni dnešní pizzy připravovali již starověcí Egypťané? Vypadaly jako ploché koláče.

... pizza Margherita se zrodila v Neapoli v roce 1889? Vymyslel ji místní kuchař Rafael Esposito na počest královny Margharity Savojské, pro kterou připravil pizzu v barvách italské trikolóry. A co na to Margharita? Ta si podle dochovaných informací na pizze pěkně pošmákla.

... Italové jí pizzu zásadně rukama? Jíst ji přiborem považují za téměř hrdelní zločin.

... islandský prezident Gudni Jóhannesson vyrazil do boje proti pizze Hawai? Podle něj by se měl ananas na pizze prostě v jeho zemi zakázat.

... nejoblíbenější ingrediencí na pizze jsou překvapivě feferonky? Ročně jich obsahuje až 36 % pizz, což je asi 123275 feferonek.

Pizzaři z Gastro Machu vás zvou na Garden Food Festival

Stejně jako minulý rok i letos bude Gastro Mach jedním z hlavních partnerů gurmánské události roku – Garden Food Festivalu. V Oloumouci bude mít svou pec a připraví lidem nejen klasickou, ale i bezlepkovou pizzu nebo římskou pizzu Scrocchiarella. Lidé se mohou těšit i na workshopy. „Navštivte náš stánek na Garden Food Festivalu. Těšíme se na vás,“ zve jednatel společnosti Gastro Mach Jan Mach.



Text a foto: PR

GARDEN FOOD FESTIVAL

SE LETOS ROZŠÍŘÍ DO DALŠÍHO MĚSTA



Přehlídka dobrého jídla a pití pod širým nebem se po dvou úspěšných ročnících v Olomouci a loňské premiéře ve Zlíně chystá letos ovládnout také Ostravu. Garden Food Festival přinese do všech třech moravských měst vybrané lahůdky od nejlepších lokálních restaurací, pokrmy špičkových tuzemských šéfkuchařů i netradiční delikatesy a regionální i zahraniční speciality. Hlavní hvězdou festivalu bude opět známý televizní šéfkuchař Zdeněk Pohlreich.

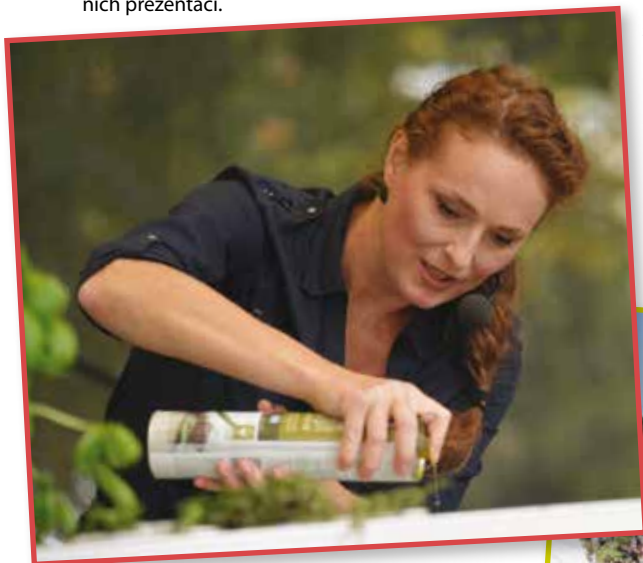
Kromě Zdeňka Pohlreicha, který své umění představit živě na pódiu v Olomouci, Ostravě i ve Zlíně, mohou návštěvníci potkat na festivalech i další osobnosti české gastronomické scény. Objeví se zde například herečka a spisovatelka Markéta Hrubešová, michelinský šéfkuchař Radek Kašpárek, vycházející hvězda české gastronomie Přemek Forejt nebo specialistka na asijskou kuchyni Kamila „Kamu“ Rundusová a řada jiných kuchařů z regionálních i známých tuzemských restaurací. Po oba festivalové dny bude na pódiu připravený i další program včetně porcování obřích ryb, papričkové ohnivé show a dalších zajímavých kulinárních prezentací.

„Ochutnat budou mít možnost i exotické pokrmy, hmyzí delikatesy, lanýže, ústřice, foie gras a další speciality z jater kachen a hus, farmářské a regionální produkty, destiláty, tuzemská i zahraniční vína či pivo z minipivovarů.“

Letošní festivalovou sezónu pod hlavičkou Garden Food Festival zahájí již tradičně akce **v Olomouci**. Ve dnech



13. – 14. května se ve Smetanových sadech uskuteční už 3. ročník úspěšného projektu. Letos poprvé se na něj mohou těšit i obyvatelé **Ostravy** v areálu Dolních Vítkovic, a to v termínu **10. – 11. června**. O víkend **2. – 3. září** podruhé ožije gastronomickým festivalem i **zlínský zámekový park** a místní zámek. Na všech třech místech bude platit opět jednotná festivalová měna – grešle. Připravený bude atraktivní program pro celou rodinu.



V rámci Garden Food Festivalu si zde na své přijdou milovníci vybraných delikates, ale i příznivci tradiční české kuchyně. „Návštěvníci se zde mohou seznámit se zajímavými gastro koncepty z celé republiky nebo třeba s tím, co se vaří a jí v Brazílii, na Srí Lance, Polsku, Itálii nebo na Slovensku,“ uvádí za organizátory Pavel Vysloužil a dodává:



Garden Food Festival je regionálním festivalem dobrého jídla a pití, který není svázán žádnými hranicemi. Akce pravidelně navštěvuje přes 12 tisíc návštěvníků. Projekt si klade za cíl dlouhodobě ukazovat široké veřejnosti ve městech, krajích i v celé republice, že v daném regionu je řada kvalitních restaurací a kuchařů, kteří dělají svoji práci s radostí a dobře. Projekt podporuje místní výrobce a farmáře, regionální potraviny a značky, cestovní ruch ve městě i kraji, propaguje gastroturistiku. Současně přináší nové trendy v gastronomii, ukazuje zajímavé koncepty, přivádí špičkové kuchaře.

13. – 14. května OLOMOUC

10. – 11. června OSTRAVA

2. – 3. září ZLÍN

Více informací, foto a videa z předchozích ročníků najdete na

www.gardenfoodfestival.cz

NEJLEPŠÍ PIVA V SOUTĚŽÍCH PIVEX 2017

Oficiální vyhlášení výsledků pivovarských soutěží PIVEX 2017 se uskutečnilo na začátku března v hotelu Voroněž v Brně v úvodu výročního 25. Galavečera pivovarníků a sladovníků České republiky.

Pivovary podle průzkumu vítají soutěž především proto, že se již delší dobu výrazně mění poměr spotřeby sudových piv ve prospěch lahvových. Citelně tento stav pociťují hlavně provozovatelé restaurací a tradičních hospod, kde stále ubývá konzumentů. V soutěži se stále více projevují také malovýrobci z minipivovarů a restauračních pivovarů.

Odborné soutěže PIVEX ve své historii nebývají masovým hodnocením pivovarských výrobků a pivovarů, a to především díky opakovanému hodnocení v širším časovém období i celkovým přísným pravidlům hodnocení řady vlastností piva – včetně laboratorních testování deklarovaných hodnot – prokazujících vyrovnanou kvalitu piva.

Letošní výroční 25. ročník soutěží PIVEX se celkovým počtem téměř osmdesáti přihlášených pivních značek (ve všech vyhlášených kategoriích) – 40 lahvových a 36 sudových – řadil mezi nejpočetněji obsazený.

SOUTĚŽ LAHVOVÝCH PIV

Do pěti kategorií odborné soutěže lahvových piv se přihlásilo celkem 40 značek piv z 15 průmyslových pivovarů z České republiky. V jednotlivých kategoriích získaly vítězné značky piv – výrobní pivovary **ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2017**. Odborné degustace proběhly 20. listopadu 2016 a 15. února 2017. V jednotlivých vyhlášených kategoriích dvoukolového hodnocení v odborné degustační soutěži lahvových piv (včetně balení PET/plechovka) jsou udělována 3. a 2. místa a Zlatý pohár pro vítěze.

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **ZUBR GRAND** • Pivovar ZUBR, a.s.
2. místo **GAMBRINUS PLNÁ 12** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Gambrinus
3. místo **LITOVEL PREMIUM** • Pivovar Litovel, a.s.
3. místo **RADEGAST RYZE HOŘKÁ 12** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **ZUBR CLASSIC** • Pivovar ZUBR, a.s.
2. místo **LITOVEL MORAVAN** • Pivovar Litovel, a.s.
3. místo **ZUBR GOLD** • Pivovar ZUBR, a.s.

TMAVÁ PIVA

1. místo **LITOVEL DARK tmavé výčepní pivo** • Pivovar Litovel, a.s.
2. místo **LOBKOWICZ PREMIUM ČERNÝ** • Pivovar Protivín, a.s. – pivovary Lobkowicz
3. místo **LITOVEL DARK PREMIUM** • Pivovar Litovel, a.s.

NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **BIRELL POLOTMAVÝ** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast
2. místo **LOBKOWICZ PREMIUM NEALKO** • Pivovar Protivín, a.s. – pivovary Lobkowicz
3. místo **BIRELL** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast

MÍCHANÁ NÍZKOALKOHOLICKÁ A NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **LITOVEL POMELO míchaný nápoj z nealkoholického piva** • Pivovar Litovel, a.s.
2. místo **BIRELL POLOTMAVÝ CITRON** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Gambrinus
3. místo **LITOVEL ČERVENÝ POMERANČ** míchaný nízkalkoholický nápoj z piva • Pivovar Litovel, a.s.

SOUTĚŽ SUDOVÝCH PIV

Do „soutěžních soudků“ bylo přihláшено rekordních 36 značek čepovaných piv průmyslových pivovarů a minipivovarů – 20 ležáků a 8 výčepních piv průmyslových pivovarů, 8 ležáků z minipivovarů. V soutěži sudových piv byly pro rok 2017 vyhlášeny tři kategorie pro jednokolové degustační odborné hodnocení. Systém anonymních hodnocení (degustací) byl stejný jako u lahvových piv. V každé kategorii byla udělena ocenění na 3. a 2. místě. Vítěz obdržel titul a symbolickou cenu **ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2017**, v sekci **MINIPIVOVARŮ** cenu **ZLATÝ minISOUDEK PIVEX 2017**.

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **VELKOPOPOVICKÝ KOZEL 11** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Velké Popovice
2. místo **STAROBRNO DRAK** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar STAROBRNO
3. místo **KRUŠOVICE 12** • Heineken Česká republika, a.s. – Královský pivovar Krušovice

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **BERNARD PIVO NEFILTROVANÝ SVĚTLÉ VÝČEPNÍ** • Rodinný pivovar Bernard
2. místo **RADEGAST ORIGINAL** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast
3. místo **HOLBA HORSKÁ 10** • Pivovar Holba, a.s.

ZLATÝ minISOUDEK PIVEX 2017

– sekce **MINIPIVOVARŮ**

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **DOBŘANSKÁ HVĚZDA 12%** • Pivovar – Restaurant Modrá Hvězda Dobřany
2. místo **ZLATÁ LABUŤ SVĚTLÝ LEŽÁK** • Pivovarský dvůr Zvíkov, s.r.o. Písek
3. místo **BRNĚNSKÁ JEDENÁCTKA** • Brněnská pivovarnická společnost, s.r.o.

PIVEX



MIMOŘÁDNÉ VÝROČNÍ OCENĚNÍ

letošním 25. roce soutěží udělili pořadatelé mimořádné ocenění **PIVOVAR ČTVRTSTOLETÍ – ZLATÝ SUPERPOHÁR PIVEX 1992 – 2017** pivovaru **ZUBR**. Výroční cena je udělována pod garancí Českého svazu pivovarů a sladoven. Pořadí určují dosažené výsledky značek z jednotlivých výrobních pivovarů za 25 ročníků všech soutěží PIVEX. Do výsledků se započítávala ocenění všech dosažených ročníků dvoukolové soutěže lahvových piv pořádaných od roku 1992 a také výsledky jednokolových soutěží Zlatý soudek PIVEX.



TOP 12 PIVOVARŮ

Podle dosažených výsledků více než třiceti soutěžících pivovarů České republiky byla sestavena galerie **TOP DVANÁCT** nejčastěji oceňovaných značek piv přihlášených do odborných degustací pod značkou PIVEX – soutěže lahvových piv od roku 1992 a sudových piv od roku 2014.

1. místo **Pivovar ZUBR**
2. místo **Pivovar LITOVEL**
3. místo **Pivovar RADEGAST**
4. místo **Pivovar STAROBRNO**
5. místo **Pivovar GAMBRINUS**
6. místo **Pivovar VELKÉ POPOVICE**
7. místo **Pivovar HOLBA**
8. místo **Pivovar LOBKOWICZ**
9. místo **Pivovar STAROPRAMEN**
10. místo **Pivovar VELKÉ BŘEZNO**
11. místo **Pivovar KRUŠOVICE**
12. místo **Pivovar BERNARD**



Den D

Milí čtenáři,

není to žádné tajemství. O svatebním dni sní mnoho dívek a mladých žen. Vždyť mají šaty jako z pohádky, dokonalý make-up, vlasy princezen. Od rána do noci se vše točí hlavně kolem nich. Nikdo se nemůže divit, že svůj den D často považují za jeden z nejkrásnějších v životě. Není divu, že chtějí mít vše perfektní, od svatební kytice až po svatební noc :-)

To pánové berou svatební den obvykle střízlivěji. To ale neznamená, že by si ho chtěli nechat pokazit nepadnoucím oblekem nebo nedobře chutnajícíím svatebním obědem.

Takže slečny i paní, mládenci i pánové, pokud se chystáte na svůj velký den D, rozhodně nedopustěte, aby vám ho někdo znepríjemnil, byť jen zdánlivou maličkostí. Naštěstí je dnes spousta firem a podniků, které vám s vaší svatbou snů pomůžou. Tak hodně štěstí.



Foto: Ivo Hercík

SVATEBNÍ MENU VOLTE OBEZŘETNĚ MŮŽE SVATBU VYLEPŠIT I POKAZIT

Plánujete svatbu, máte vybrané místo, šaty už jsou ve skříni, pozvánky si právě odnáší pošťák ve své brašně a před vámi stojí poslední, zdánlivě jednoduchý úkol. Jaké se bude podávat svatební menu? Klasika nebo moderní pojetí? Obojí má své úskali.

Svatební hostina musí být nezapomenutelná. Jídlo by mělo všem chutnat, a naopak, nemělo by příliš zatížit žaludky. Stojíte-li právě před náročnou volbou, co nabídnout svým hostům, zbystřete. Právě menu totiž může svatbu pozvednout nebo ji způsobit hodně kaněk na kráse. „Byla jsem mladá, chtěla se vdávat a hlavně, mým cílem bylo mít vše úplně jinak, než to měli rodiče,“ vypráví jednačtyřicetiletá Kateřina J. ze Zlína. Se svým někdejší snoubencem se proto rozhodli pro netradiční menu. Předkrm byl topinka s tatarským biftekem, polévka boršč, hlavní chod biftek a hranolky a dezert domácí rakvičky se šlehačkou. „Asi nemusím říkat, jak to dopadlo. U předkrmu se staré tety děsily, že mají jíst syrové maso. Polévka skončila samozřejmě i na mých sněhobílých šatech a způsobila nenapravitelné škody. Biftek nepokousala babička a u rakviček se rozplakala prababička, že už ji to taky brzo čeká. Prostě katastrofa,“ směje se dnes Kateřina. Život ji ale připravil nečekané repete. Rozvedla se, našla nového přítele a byla druhá svatba. „Tentokrát jsme sázeli na klasiku – předkrm šunková rolka, a pak obligátní

vývar, svičková a metrový zákusek. Všem chutnalo, nikdo nereptal, a dokonce i ty šaty to přečkaly bez újmy,“ doplnila dnes šťastně vdaná Kateřina. Gurmánský zážitek to sice nebyl, ale vše se obešlo bez oněch drobných katastrof.

Přes tuto zkušenost by se však lidé moderního pojetí svatební hostiny bát nemuseli. Jen je dobré držet se několika rad. „Předně, volte jídla, která nejsou problémová. Tedy, u kterých se předpokládá, že je většina hostů přivítá. Na ústřice či syrové maso proto raději zapomeňte. Ideálním předkrmem může být třeba salát Caprese, parmská šunka s medovým melounem, filátko ze pstruha s chřestem nebo třeba humrové cappuccino se syrovou sušenkou. Polévka nemusí být nutně vývar, ale raději se vyvarujte červených krémů. Nikoho neurazí kvalitní hovězí nebo třeba bažantí vývar,“ radí odborníci ze svatebních salónů. Hlavním chodem jistě může být ona svičková omáčka s knedlíkem, ale potěší i dobře připravená zvěřina, telecí medailonky, různě upravená vepřová panenka nebo třeba losos či jiná kvalitní ryba. Samozřejmě



nesmí scházet dezert. Vynikající jsou různé ovocné sorbety, lidé ocení klasické tiramisu, panna cotu s horkými jahodami nebo anglické čokoládové brownies. Moderní jsou čokoládové fontánky a hory ovoce, zejména pak jahod a malin.

Ať již se rozhodnete pro klasiku nebo chcete moderní menu, rozhodně vsadte na osvědčený podnik. A nešetřete. Vdáváte se a ženíte přece jednou za život...

PIVOVAR VRANÍK

KOUZELNÉ MÍSTO PRO JEDINĚČNOU SVATBU



Stylově zařízená vesnická stodola v Pivovaru Vraník v Trnavě u Zlína je jedním z jeho lákadel a zároveň i vyhlášeným místem pro konání svateb. Krásné a atraktivní prostředí nabízí přesně to, co nezapomenutelná svatba potřebuje. S majitelkou pivovaru, paní Slávkou Vraníkovou, jsme si povídali o pivovaru a jeho nabídce pro novomanžele.

Nabízíte lidem svatby.

Jaké pro ně máte zázemí?

Náš pivovar je vyhledávaným místem pro svatby díky své lokalitě v blízkosti Zlína, malebnosti prostředí a veškerému komfortu, který můžeme svatebčanům nabídnout. Možnosti výběru prostor je hned několik. Pro menší společnost je k dispozici salónek do 30 osob. Nově zrekonstruovaný klimatizovaný sál s přilehlou terasou je určen až pro 90 lidí. Často vyhledávanou a oblíbenou je stylová stodola, ve které se dobře pobaví až 130 osob. Kolektiv Pivovaru Vraník se snaží svým osobním přístupem splnit veškerá přání svatebčanů, od přípravy satební tabule, možnosti uspořádání satebního obřadu, přes výbornou domácí kuchyni a pivo s možností prohlídky pivovaru, až po ubytování hostů v penzionu. Hostům je k dispozici také uzařené parkoviště.

Může u vás proběhnout

i samotný satební obřad?

Novomanželům připravíme a zorganizujeme satební obřad pořádaný v zahradě Pivovaru

s výhledem na trnavský kostel. Pod rozkvetlými stromy je toto místo pro tak jedinečný zážitek vskutku kouzelné.

Je možné ve vašem penzionu strávit

i satební noc a ubytovat také satební hosty?

Naším hostům poskytujeme komplexní nabídku služeb včetně ubytování v našem penzionu. Kapacita penzionu je 35 lůžek v 8 pokojích a 3 apartmánech. Pokoje jsou vybaveny stylovým dřevěným nábytkem, sociálním zařízením, LCD televizí, lednicí a WiFi. Novomanželé mohou u nás strávit satební noc v apartmánu, a prožít si tak romantické chvíle s příjemným probuzením zvonů blízkého kostela.

Jaké satební menu nabízíte?

Máte nějaké opravdu originální jídlo, které si satebčané rádi objednávají?

Hosté si mohou vybrat z bohatého výběru satebních specialit a rautů, kde si přijdou na své jak milovníci klasiky moravské kuchyně, tak znalci moderní kuchyně. Přes širokou škálu jídel, zůstává nejoblíbenějším jídlem satebního oběda Slavnostní satební svíčková s variací knedlíků.

Volbou pro večerní pohoštění většinou bývá bohatý raut s výběrem masitých pokrmů, grilovaných specialit, různorodých zeleninových salátů, sýrů a příloh. Hosté



tuto variantu občerstvení ocení také v pozdních nočních hodinách. Nabídka pokrmů a specialit je pro hosty pouze inspirací, splníme však jakékoliv jejich gurmánské přání.

Na satebách jsou většinou i děti?

Mají u vás nějaký koutek na hraní?

Prostorná zahrada a dětské hřiště s průlezkami a skluzavkami je ideálním místem pro nejmenší hosty. Tam si mohou celý den vybijet energii za dohledu rodičů bavících se opodál. Při pořádání svatby ve stodole mají hosté k dispozici tenisový kurt, takže jak malí, tak velcí sportovci si přijdou na své.

Děkujeme všem našim hostům a štamgastům za přízeň a důvěru a těšíme se na budoucí novomanžele, kteří se rozhodli pro vstup do společného života u nás v Pivovaru.

Věříme, že budou na svůj nezapomenutelný den s láskou vzpomínat.



UDĚLEJTE SI SVATBU PODLE SVÉHO GUSTA

Svatební trendy se mění. Zatímco ještě před několika lety sázeli lidé na tradiční jistotu, tady na svatbu v kostele či na úřadě a pak oslavu v restauraci, dnes už mají často představy jiné. A často souvisí s jejich vlastním životním stylem.

Když se sejdou dva zapřísalíli rockeři, mohou si dnes úplně v klidu uspořádat rockerskou svatbu. Od obřadu v klubu až po oslavu někde na rockovém festivalu. Nevěsty vymění tradiční romantické šaty za krajkou v kombinaci s koženými bundami. Ženíši si vezmou to, co prostě nosí na koncerty. Místo prstýnků si třeba nechají udělat nové tetování.

Poměrně módní se stávají v dnešní době tzv. eko svatby. Lidem začíná záležet čím dál více na životním prostředí. A tak i jejich svatba probíhá v ryze přírodním prostředí. Obřad je připraven na louce nebo někde u rybníka, čímž se ušetří náklady za pronájem oddací místností. Místo tradičních papírových oznámení se posílají pozvánky jen elektronickou formou nebo se kreativně vytváří na recyklovaném papíře. Dalším klíčovým prvkem eko svateb je luční květinová výzdoba, šaty z přírodních materiálů či doma uvařená hostina z lokálních surovin, která se může skládat i z výhradně vegetariánských nebo dokonce veganských pokrmů. Vynikající tečkou může být satební dort ve stylu raw.



SVATEB JE VÍCE

Počet sňatků uzavřených v roce 2015 byl o 2,6 tisíce vyšší než v roce 2014. Do manželství vstoupilo 48,2 tisíce párů snoubenců, nejvíce za posledních sedm let. Přibýlo jak sňatků svobodných, tak rozvedených a ovdovělých. První manželství uzavřelo celkem 36,9 tisíce mužů a 37,0 tisíce žen. Nejvyšší počet svateb byl uspořádán v srpnu (8,8 tisíce) a červnu (8,4 tisíce).

Zdroj: Český statistický úřad



BLANKA ČERVENÁKOVÁ
SVATEBNÍ KOORDINÁTOR
AGENTURA JULIANA

V roce 2017 bude populární návrat k přírodě, i co se týče svateb a oslav. Neustále stoupá zájem o venkovní obřady i celé hostiny. A pokud se snoubenci bojí mokré varianty, stačí přenést přírodu dovnitř satebního sálu pomocí stromů, keříků, kůry a čehokoli zeleného. Pořád jsou oblíbené svatby ve stodolách a s nimi spojené nahé dorty a sladké bary. Lidé jsou kreativnější i co se týče jídla a neformálního posezení v podobě rautů. V podstatě platí, že čím originálnější a osobnější nápad, tím lepší. Čeká nás mnoho svateb, kde budou satebčané příjemně překvapeni, ať už koblíhovou stanicí místo klasického dortu nebo raw nabídkou v rautech.



IVO HERCÍK
FOTOGRAF

Nevím, jestli je to trend, ale poslední dobou fotím svatby, které se oddávají venku, někdy i na holých loukách nebo někde v lesích. Čím dál více je zájem o fotografování z dronu, které realizujeme včetně video záběrů. Technika tak nabízí neuvěřitelné možnosti zachycení satebního dne a velmi originální záběry. Stále je trendy i předsvatební focení.

Text: red, foto: Ivo Hercík

Inzerce

Interiér by...

KMT mikala
ZAKÁZKOVÉ TRUHLÁŘSTVÍ



U nás svatebčané neprohloupí!

O originální satební hostinu Vám přichystají v restauraci U osla ve Zlíně na Podhoří. Stylová nekuřácká restaurace, která prošla nedávno rekonstrukcí, je zařízena v irském stylu. Své hosty, kromě výborného jídla, láká a vybízí k návštěvě i svými novými interiéry. Dětský koutek i možnost oddělených salonků zde oceníte při satební hostině, firemní akci i rodinných oslavách.



CHYSTÁTE SVATBU, OSLAVU NEBO FIREMNÍ VEČÍREK? VÍTEJTE U VYCHOPŇŮ!



*Hotel a restaurace
U Vychopňů*

www.uvychopnu.com

Dnešní podobu podnik dostal po krátkodobé rekonstrukci. Celý objekt je nekuřácký, rozdělený na pivnici, jídelní část a novou restauraci. K příjemnému posezení slouží dvě prostorné terasy a na přilehlém hřišti si děti dosytosti vyhraji. Nově zrekonstruovaný hotel nabízí 13 krásných pokojů.



Pivnice je zařízená v tradičním venkovském stylu. Velký krb navozuje velmi příjemnou, hřejivou atmosféru. Při konání svateb, rodinných oslav či firemních večírků pivnice slouží jako taneční parket.

Jídelní část se využívá především pro konání rodinných či slavnostních obědů, svateb, školení nebo pracovních schůzí. V této místnosti je možné poskládat tabuli až pro 52 osob. Pro menší sešlosti je určen salónek, který má kapacitu 14 osob.

V nové restauraci dominuje jednoduchý styl s noblesou. Jsou zde dvě kryté prostorné zahrádky. Zahrádku lze využít v teplých měsících i pro uspořádání venkovních akcí s grilováním. Slouží k tomu tak zvaná „bašta“. Tento prostor je určen i k svatebnímu obřadu.



Hotel a restaurace U Vychopňů

Jasenice 596, Vsetín

Tel. +420 571 432 039

www.uvychopnu.com

Text a foto: PR

inzerce



**KVALITA & SPOLEHLIVOST
PERFEKTNÍ DESIGN
KOMPLEXNÍ SLUŽBY**

Zakázka pro nás nejsou dveře, skříně, postele, kuchyně, schodiště nebo pergoly...

Zakázka je proces, který začíná zaměřením, skicou, návrhem, pokračuje výrobou v dílnách a končí dopravou, montáží a úklidem.



Míšovice 168 | tel. 573 387 110 | info@mikala.cz | www.mikala.cz

CO POTŘEBUJETE VĚDĚT, NEŽ BUDETE CHYSTAT SLADKÝ BAR

Na českých svatbách si sladké bary našly už své místo. Někteří snoubenci je považují za zbytečné a servírují cukroví tradičně na stolech po obědě, jiní dávají přednost sladkým barům, kde je vše na jednom místě.



Je dobré ho vyladit nejen sladkostmi, ale myslet i na pozadí baru. Dobře vypadají zavěšená světýlka, pompony, girlandy...zde se fantazii meze nekladou. Sladký bar může být i příběhem snoubenců s fotkami a je možné ho použít i jako odkládací místo na přání a dary. Doporučuje se použít stejný styl jmenovek ze stolů na popis sladkostí na baru, ať vše spolu ladí. Dobře vypadá i kytice nevěsty na sladkém baru pro celkové souznění s výzdobou hostiny a oživení baru.



Centrem sladkého baru je většinou svatební dort a s ním by mělo vše ladit. Není to jen o tom naskládat pár sklenic s bonbóny na stůl a nazvat to sladkým barem. Správný bar by měl lahodit oku až tak, že se ho hosté obávají dotknout, jak je krásný. To pak víte, že jste odvedli dobrou práci. Měl by ladit s celkovou výzdobou svatby a s dortem. Ideální je, když si drobnější cukroví – cupcakes, popcakes, makronky atd. necháte vyrobit tam, kde vám připravují svatební dort. Vy už jen doladíte barevně bonbóny, pendreký, lentilky atd. Nebo jej můžete pojet více po česku a mít na baru frgály, bábovky, trdelníky a další dobroty, které ocení nejen děti, ale i dospělí. Určitě byste měli do něj zakompono-

vat sladkosti, které máte rádi. Sladké bary nejsou jen pro děti. Bývají i na svatbách, kde jsou pouze dospělí. Jsou centrem celé výzdoby. Lidé si je rádi fotí a prohlížejí v době, kdy se novomanželé fotí. A jak se jednou odváží ochutnat, většinou se sní celý.



Je také důležité mít na paměti, v jakém měsíci sladký bar připravujete a kde budou sladkosti po celý den stát. V letních měsících je dobrý bar nachystat předem a jakékoli cukroví, které se rychle kazí, do něj dát až těsně před tím, než přijdou svatební hosté. S tím vám pomohou buď zaměstnanci restaurace nebo váš koordinátor. V létě se hodí více pana cotty s ovocem, citrusové sladkosti a v zimě právě zmiňované frgály a trdelníky. Výborné je požádat i jednoho ze svědků, aby občas na sladký bar dohlédl, aby se z něj v průběhu večera nestal stůl plný nepořádku místo sladkostí.

Hodně je oblíbená i čokoládová fontána. U té ovšem opatrně – často se uspiní jak děti, tak i dospělí hosté, proto mějte na blízku připravené ubrousky. Nebo ji můžete nahradit předem namočeným ovocem v čokoládě na špejích nebo samostatně na talíři.

Pokud se rozhodnete pro sladký bar, mějte ho promyšlený jako zbytek svatebních stolů nebo svěřte přípravu vaší floristce, cukrářce či svatební agentuře a pak už si jen užijte sladkého opojení...





NEJLEPŠÍ SVATEBNÍ DORTY ROKU 2017

Nejlepším svatebním dortem v roce 2017 se může pochlubit Lucie Chlpičková ze studia Dorty od Lucie. V rámci finálového kola soutěže Svatební dort roku, které se v únoru uskutečnilo v brněnském Bobycentru, o tom rozhodla odborná porota v čele s nejlepším českým cukrářem několika posledních let Lukášem Skálou.

Vítězný Svatební dort roku nazvaný Euforia, čtyřpatrový dort zdobený volánky a cukrovými květy v kombinaci oblíbených barev – bílé, šedé a stříbrné. „S porotci jsme se shodli na čistotě provedené práce, vyváženosti chutí a atraktivním vzhledu i po rozkrojení,“ uvedl Lukáš Skála.

1. místo

Euforia

Lucie Chlpičková



2. místo

Alfons

Jana Teperová



4. místo

Poppy seed Madam

Grillmaierová Tereza



3. místo

Svatební romance

Anna Kašparová



5. místo

Anglická láska

Drábková Veronika



Text a foto: archiv Svatební dort roku

Limuzíny Flexáček

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

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

*Svatební hostiny
oslavy*

UBARCUCHŮ
restaurace & bowling

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

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

REKORDY NA ČESKÝCH SVATBÁCH

Svět je plný různých rekordů. A i když je svatba vážným životním krokem, tak se vždy najdou nadšenci, kteří z ní udělají událost velmi neobvyklou. Ve spolupráci s Agenturou Dobrý den z Pelhřimova, která zaznamenává různé české rekordy a kuriozity, vám přinášíme ty svatební.



SVATBA POD VODOU

Michaela Loudová z Liberce a Tomáš Sládek z Prahy vstoupili 4. září 2009 do svazku manželského v hloubce cca 2 m pod hladinou přehradní nádrže Harcov. Pod vodu se s nimi ponořil i oddávající Ivo Palouš s matrikářkou Dagmar Boháčkovou.



ÚPRK ZE SVATBY

Po skončení svatebního obřadu snoubenců Dany Chrbolkové a ultramaratonce Miloše Škorpila, který proběhl 12. září 2012 ve Slavkovském lese, se 44 svatebčanů včetně ženicha, nevěsty i oddávajícího římsko-katolického kněze Petra Hrušky jalo prchat k hotelu Komorní hůrka na svatební raut. Svatební hosté-běžci, jimž se vytrvalostní běh stal nedílnou součástí života a kterým je Miloš Škorpil rádcem a učitelem, poté společně uběhli trasu měřící 10 km.

NEJVĚTŠÍ POČET SVATEBČANŮ TANČÍCÍCH ZUMBU

Lucie a Ivan Dvořákové vymysleli pro své svatebního hosty v rámci jejich svatebního dne rekordní pokus, během kterého se celkem 133 svatebčanů zapojilo do hromadného tančení zumb. Odtancovány byly 2 skladby a předváděla přímo samotná nevěsta. Údaj byl do České databanky rekordů zaregistrován dne 4. října 2014 na nádvoří zámku Lednice.



Zdroj: archiv Muzea rekordů a kuriozit Pelhřimov, www.muzeumrekorduakuriozit.cz

inzerce

SVATBY na zámku



- možnost obřadu na nádvoří zámku
- svatební hostina až pro 120 osob
- catering
- salonky pro 15, 30, 50 osob
- prostory zámeckého sklepa



Přímo v centru Zlína, nedaleko radnice, pro vás uspořádáme svatební hostinu v prostorách zlínského zámku. Kromě výborného jídla a celodenního cateringu zajistíme i výzdobu prostor a svatební tabule dle vašeho přání. K dispozici je také parkoviště přímo před zámkem.

Kafé Zámek | Soudní 1 | Zlín | tel. 608 051 425 | e-mail: info@spiritcatering.cz
www.spiritcatering.cz



HOTEL POHODA

★★★★

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



**U NÁS BUDE
VAŠE SVATBA
V POHODĚ**

Salonky až pro 100 hostů

Pohodové ubytování pro vaši akci

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

BRNO 96,4 FM

OLOMOUC 97,1 FM

VYŠKOV 96,4 FM

PROSTĚJOV 90,0 FM

PŘEROV 95,4 FM

ZLÍN 105,4 FM

KROMĚŘÍŽ 93,1 FM

ŠUMPERK 90,0 FM

POSLOUCHEJTE

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

Tel. 585 05 15 15

facebook.com/radiorubiol

**RÁDIO
RUBI 96,4
FM**



www.radiorubi.cz





Lámecká restaurace
Holesov

VELIKONOČNÍ MENU

13. 4. – 16. 4. 2017

Rezervace na tel.:
775 573 099



OD 12. 4.
ZELENÉ PIVO NA ČEPU

OSLAVY – SVATBY – FIREMNÍ AKCE

JAGUAR ZABÍRÁ.
NA OKOLÍ I NA
VŠECHNA KOLA.



VEŠKERÉ MODELY JAGUAR JSOU NYNÍ
S POHONEM VŠECH KOL ZDARMA.*

K dispozici u vašeho prodejce značky Jaguar.

Roko-Motor, s.r.o.

Sokolská 5613, 760 01 Zlín

Tel.: +420 571 894 710, E-mail: prodej@roko-motor.cz

jaguar-zlin.cz

THE ART OF PERFORMANCE

* Další informace o službě Jaguar Care najdete na adrese jaguar.cz/JaguarCare

* Nabídka platí od 1. 1. 2017 pro nové a předváděcí skladové vozy při uzavření smlouvy a převzetí/registraci vozidla do 31. 3. 2017 u všech participujících prodejců Jaguar. Nelze kombinovat s dalšími akcemi.

Jaguar F-TYPE, F-PACE, XJ, XF a XE s pohonem všech kol – spotřeba paliva v l/100 km: 16,2 – 5,5 (ve městě); 8,5 – 4,2 (mimo město); 11,3 – 4,7 (kombinovaná); emise CO₂ v g/km: 269 – 123; ilustrační fotografie.



limitovaná
edice

VELIKONOČNÍ LEŽÁK
karamelový
12,5%

VELIKONOCE
V PIVOVARU
ochutnejte něco nového

PIVOVAR ♦ RESTAURACE ♦ PENZION

Trnava u Zlína ♦ www.pivovarvranik.cz

Plníme,
co Vám na očích
vidíme.

Horskou 10
si nově můžete dopřát
také v plechovkách.

Je to pivo s jiskrou
horského pramene,
které zalahodí chuti
a výborně zažene žízeň.
Spojuje pivovarnický
fortel s tím nejlepším
z přírody.

Horská 10 je oslavou
chuti a pivem, jak ho
máte rádi.

Loni naplnila první
krýgly a od té doby
slaví úspěch.

Díky Vám.

www.holba.cz

