

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

květen – červenec 2017 • ročník 9 • číslo 2

téma

LÉTO NA GRILU
JAK SI VYBRAT ŘEZNÍKA

aktuálně

PIVNÍ FESTIVALY NA MORAVĚ
JAKÉ JE NAŠE PIVO

akce

GARDEN FOOD FESTIVAL
MORAVIA QUALIVO FOOD FESTIVAL

FESTIVAL POD KOMÍNEM

23.–24. června 2017, ZÁHLINICE U HULÍNA

FOLKOVÉ RADOVÁNÍ U PIVA

na stořáka
23. 6.



 **FESTIVAL POD KOMÍNEM ZÁHLINICE**
www.festivalpodkominem.cz



ZUBR FEST 2017



24.6.

PIVOVAR ZUBR
PŘEROV

WOHNOUT • ANNA K • MICHAL HRŮZA

SUPPORT LESBIENS

GRAND STAGE

FREE STAGE

VSTUPNÉ
100 Kč
V PŘEDPRODEJI
NA MÍSTĚ **150 Kč**
(Předprodej)
+ poděkování prodejce pivovaru
a v KIS Přerov

10:00 OTEVŘENÍ AREÁLU **START AKCE**

12:00 NEBE **INDIE-ROCK**

13:30 STREET 69 **POP-ROCK**

15:00 MICHAL HRŮZA **ROCK-POP**

16:30 **WOHNOUT** **ROCK**

19:00 **ANNA K** **POP-ROCK**

21:00 **SUPPORT LESBIENS** **ROCK-POP**

22:00 OHŇOSTROJ **ZÁVĚR VEČERA**

10:45 KISS MORAVIAN GIRLS **GLAM-HARD-ROCK**

11:45 SPOCENÁ UKLÍZEČKA **BIG-BEAT-ROCK**

12:45 SPLIT BEARING **PROGRESSIVE-EXPERIMENTAL**

14:00 DORO & WARLOCK REVIVAL **HEAVY-HARD-ROCK**

15:15 SARKONIA **METAL-MELODIC**

16:30 STARÁ DOBRÁ RUČNÍ PRÁCE **ROCK-PUNK**

17:45 RISSLA **CZECH-ROCK-SYMPHONY**

19:00 PROJECT F **HARD-ROCK**

EXKURZE V PIVOVARU OD 10 DO 17 HOD.
DĚTI DO 150 CM **VSTUP ZDARMA.**



Hrrr na ně!

Myšleno jako „vzhůru za gastrofestivaly“. Po přečtení tohoto čísla totiž budete bohatší o spousty zajímavých tipů a informací, kde by se dalo něco dobrého ochutnat. Po celé naší Moravě se něco děje.

Období mezi jarem a létem je úžasné právě díky velkému množství akcí spojených s gastronomií. A lidi to stále baví! Zbytečně se neříká, že jíst a pít se bude vždycky.

I když třeba v Brně letos nebudou hned dva velké gastrofestivaly. Jeden s tradicí a druhý, který to loni v Brně „jen zkusil“. Menších a zajímavých akcí je ale v moravské metropoli stále dost. Naopak do Ostravy nově míří oblíbený Garden Food Festival, který už lidé znají v Olomouci a Zlíně.

Zkrátka jaro i přicházející léto budou opět gurmánské, ve znamení dobrého jídla, pití a zábavy. A to je dobře, protože to k životu patří!

Spousty gurmánských zážitků
vám přeje

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu



partner
**ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY**



inzerce

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

**Vašek
Vymětalík, DJ**

e-mail: vasek.vymetalik@seznam.cz

tel.: 723 22 82 92

ANKETA

BLÍŽÍ SE LÉTO A SEZÓNA GRILŮ. CO PODLE VÁS BUDE LETOS HITEM LETNÍCH GRILOVAČEK A CO SI DÁTE NAD ROZŽHAVENÉ UHLÍKY VY?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE

Osobně si myslím, že grilování je hitem samo o sobě. Každý se celý rok těší, až hodí kus masa na rozpálený gril. Určitě budou v kurzu steaky z různých druhů mas, ryby, zelenina, ovoce. Variant, co můžeme grilovat a kombinovat spolu s dalšími surovinami, je nespočet. V naší hotelové restauraci budeme rozjíždět nový koncept menu, kdy se jídelní lístek à la carte bude měnit 5x do roka tak, abychom využili nejčerstvější suroviny přes celou sezonu na plno. Letním grilováním by to mělo vše začít. Tak přijďte prosím ochutnat.



PETR SEDLÁŘ
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE HOTELU
TOMÁŠOV
ZLÍN

Inspirací pro náš gril na Tomášově bude kombinace dobře vyzrálého masa s netradičními omáčkami jako třeba kokosový relish, zázvorové chutney, čili džem či salsa mango mojo. Doporučil bych ochutnat kubánská žebírka, lemongrass kuře, rozmarýnový New York strip steak, grilovaného lososa či tuňáka, ale i trend letošního roku, jakým je burger z trhaných mas.



JITKA BORÁŇOVÁ
ŠÉFKUCHARKA
HOTEL ALEXANDRIA
LUHAČOVICE

Grilování je otázka chutí a preferencí. Více lidí dodržuje zdravější životní styl a vyhledává stře-domořské ryby a zeleninu. Grilované ovoce i netradiční zelenina se do naší letní kuchyně vkrádají pomalu, ale určitě v ní mají své místo. Hitem jsou různé dipy, ať už z lokálních nebo exotických surovin. Já osobně mám ráda flank steak, který budeme grilovat na terase Francouzské restaurace každý červencový víkend.



Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastronomiky 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 17. 5. 2017.
Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.
Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.



FRANTIŠEK PEKAŘ
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE U OSLA
ZLÍN

Letošní léto bude jako vždy hlavně o čerstvých, a ne překořeněných surovinách, aby vynikala chuť daného pokrmu – ideálně čerstvá ryba. Já osobně se těším na marinovanou kačenku v bylinkách, pomalu rožněnou s tuřínovými chipsy na grilu.



FRANTIŠEK RAK
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE HOTELU
AMBRA
LUHAČOVICE

Hitem posledních let jsou určitě hamburgery, ale základem každé dobré grilovačky je bezesporu kvalitní maso. U nás na hotelu jsme teď zkoušeli jehněčí ossobuco. Doporučuji!



DAVID KOCVELDA
ZÁSTUPCE ŠÉFKUCHARA
BOUQUET HOTELU
RADUN
LUHAČOVICE

Podle mého názoru se i do grilování promítnou zdravé trendy a projeví se to hlavně v surovinách. V současnosti jsou již dostupné farmářské potraviny, které jsou všeobecně vnímány jako kvalitnější, bez zbytečné chemie, a tím také zdravější. Bude se tedy grilovat sezónní farmářská zelenina všeho druhu, vynikající je například grilovaný chřest. A pak samozřejmě maso od malých lokálních sedláků, jako je drůbež, hovězí a jehněčí. Já osobně se těším na grilovaná hovězí žebra z rudimovské farmy.



ONDŘEJ RUS
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE U JOHANA
ZLÍN

Grilování na zahrádce má každoročně, nejen u nás, svůj „hit“. V letošní sezóně je tím hitem Iron Flap steak z australského hovězího masa servírovaný s čerstvě zamíchaným salátem a BBQ omáčkou vlastní výroby.

JEDNOHUBKY

GULÁŠ CUP ZLÍN 2017

ZÁBAVA PRO CELOU RODINU

V pořadí už 4. ročník soutěže amatérských týmů ve vaření kotlíkového guláše se uskuteční v sobotu **3. června** na farské louce naproti městského kostela ve Zlíně. Celkem 10 družstev se utká o zlatou vařečku a titul gulášového krále města Zlína. Organizátoři zajistili pro návštěvníky celodenní zábavný program. Pro děti bude připraven skákací hrad, jízda na poníkovi, bazének, trampolína, průlezy, ukázka práce psovodu Městské policie Zlín i oblíbené opékání špekáčků. Ke každému festivalovému guláši (70 Kč) dostanete pivo zdarma.



ORCHESTRION V HOSPODĚ NOVINKY MUZEA V PŘÍRODĚ

Jednou z nových atrakcí Valašského muzea v přírodě (VMP) v Rožnově pod Radhoštěm je restaurovaný Orchestrion Klepetář, který je k vidění v Hospodě ze Zděchova ve Valašské dědině. Byl vyroben po roce 1900, jeho základem je klavírní mechanismus, který interpretuje 8 písní z repertoáru Karla Hašlera. Nejvýznamnější akcí sezóny VMP bude 39. ročník mezinárodního folklorního festivalu Rožnovské slavnosti, který se uskuteční ve dnech **7.–9. července**. v rámci Slavností pod Radhoštěm. Během tří festivalových dnů se v třicítce programů představí na osm set našich i zahraničních účinkujících.

Programová nabídka VMP květen–červenec 2017: 27. 5. – SLABIKÁŘ DEVATERA ŘEMESEL, 28. 5. – KÁCENÍ MÁJE, 3. 6. – MUZEJNÍ NOC, 9. 6. – NOC KOSTELŮ, 18. 6. – VALAŠSKO A JEHO MUZIKANTI, 23. 6. – SVATOJÁNSKÝ VEČER, 1. 7. – MISTRŮVKA HRAJE A ZPÍVÁ, 2. 7. – FOLKLORNÍ ODOPOLEDNE, 5.–6. 7. – ZVONEČKOVÝ JARMARK, 15. 7. – PEKAŘSKÁ SOBOTA, 16. 7. – OZVĚNY VALAŠSKÉHO SLAVÍNA, 22. 7. – ROMSKÁ PÍSEŇ, 23. 7. – ANENSKÁ POUŤ, 29.–30. 7. – DNY ŘEMESEL A SETKÁNÍ KOVÁŘŮ.

Prožijte léto v duchu folkloru a tradic. Více na www.vmp.cz



PAMÁTKOVÉ DOMY S PROGRAMEM TRADIČNÍ GASTRONOMIE ČI ŘEMESEL

Letos již potřetí Region Slovácko, sdružení pro rozvoj cestovního ruchu ve spolupráci s 33 objekty na Slovácku pořádá během prvního červnového víkendu akci na zpřístupnění památkových domků, objektů lidového stavitelství a malých muzeí, aniž by bylo nutné prohlídku předem rezervovat. Objekty budou otevřeny po oba dva dny od 9.00 do 17.00 hod. V téměř všech budou probíhat komentované prohlídky, v části objektů pak doprovodné programy s tématem řemesel či tradiční gastronomie.

Více na www.slovacko.cz



GULÁŠFEST
HOLEŠOV
POZOR
změna
místa konání
areálu firmy
JOSPO
Tovární 1627 (naproti TONu)

27.5.2017
od 9.30 hod. Vstupné: 50 Kč
Děti do 12 let v doprovodu rodičů ZDARMA.

Slevitelné vstupné
O HODNOTNÉ CENY

Dopravní
country
akuplno

TEXAS

Kes
Radio
Příběh



Makalu
Nepálská a indická
restaurace
**NOVĚ
VE ZLÍNĚ!**

Vítejte v indické restauraci Makalu, kterou najdete nově v budově Tržnice, prostorách bývalé restaurace 9evítka ve Zlíně. Nabízíme zde speciality i klasiku indické a nepálské kuchyně. Od pondělí do pátku pro vás připravujeme **MENU o 3 chodech** – jehněčí, kuřecí a bezmasé za 95 Kč. K hlavnímu jídlu je možné objednat **polévku** dle denní nabídky za 16 Kč. Pokud budete chtít všechny chody na jednom talíři, nabízíme **Mix Thali** za 115 Kč. Jako přílohu, která je **v ceně jídla**, si můžete vybrat z nabídky – **indická chlebová placka Tandoori NAN**, **rýže Basmati**, anebo kombinaci obou příloh. Menu podáváme mezi 11.00 a 15.00 hod. Mimo dobu podávání menu si můžete vybírat z našeho jídelního lístku.

Příjďte posedět s přáteli při kávě, dezertu nebo víně...



Navštivte nás a ochutnejte Nepál!

Nepálská a indická restaurace Makalu
náměstí Práce 1099/1, Zlín
Rezervace na tel. 776 024 396, 601 182 385

www.nepalska-restaurace-makalu.cz

ZDRAVÁ GASTRONOMIE NA ZLÍN FILM FESTIVALU



JAK STRAVA OVLIVŇUJE DĚTSKÉ CHOVÁNÍ

Pracovala jsem 25 let jako učitelka na 1. stupni základní školy. Několik posledních let jsem si všímala, jak výživa ovlivňuje chování a prospěch dětí.

Největším problémem současných dětí je obrovské množství skrytého jednoduchého cukru ve stravě.

Celé dětství je provázeno chutí na sladké, je však na nás, jaké sladkosti dětem nabídneme. Potřebují sladkost z ovoce, a ne z průmyslově upravených sladkostí, které v jejich výživě převažují. Nemůžeme však dětem sladkosti zakazovat, musíme jim vždy nabídnout jinou, zdravější alternativu.

Dnešní děti nejsou zdravé, i když se to zatím v plné míře nemusí projevit, ale postupem času se zdravotní stav zhoršuje a bude děti ovlivňovat v dospělosti. Špatná skladba jídelníčku působí na jejich trávení, dochází k poškození střevní výstelky a narušuje se imunita, protože 60 % imunitního systému je v zažívacím traktu. Stav střevní mikroflóry se rovněž odráží na jejich chování – hormon dobré nálady serotonin je produkován ve střevě a ten ovlivňuje naše chování víc, než si dokážeme představit.

Jednoduchý cukr pomáhá zpracovat v těle vitamín B1, sladkosti ho do těla však nepřinášejí, a tak jeho nedostatek způsobuje disbalanci mozkové činnosti, která se může projevit jako hyperaktivita, podrážděnost, neklid a poruchy spánku. Díky nadbytku cukru se u dětí zvyšuje i agresivita. Přebytek cukru se přeměňuje na tuk, což je velmi nepříznivé pro cévní systém. Nedostatek vitamínů B také zhoršuje pozornost dětí. Toto vše pak ovlivňuje i jejich prospěch ve škole. Se správnou výživou jde také ruku v ruce pitný režim. Pozor na sladké limonády, které jsou plné cukru.

Důležité je nemít stres z jídla a doma mít zdravé potraviny – obiloviny, oříšky, semínka, ovoce a zeleninu. Zkusme se znovu naladit na rytmus přírody a jíst sezónní ovoce a zeleninu, a ne to, které k nám cestuje přes půlku světa.

Záleží na tom, co jíme pravidelně každý den, ne náhodně a občas někde na oslavě. Co jíme, ovlivňuje to, jak se cítíme.

Nezapomínejme však, že ta nejdůležitější výživa pro děti je bezpodmínečná láska rodičů.

Text: Mgr. Romana Kempová

Už za několik dní ožije Zlín největší a nejstarší přehlídkou filmů pro děti a mládež na světě. Letošní 57. ročník Zlín Film Festivalu nabídne milovníkům filmu 326 snímků z rekordních 62 zemí světa. Filmový program již tradičně doprovází i bohatý kulturní a společenský program na různých místech Zlína.



řadu tradičních i netradičních ochutnávek a zajímavé workshopy a přednášky.

V rámci tohoto edukativního a interaktivního projektu se tak v zámku a jeho okolí představí renomovaní odborníci Fakulty technologické, aby festivalové hosty seznámili s různými tématy – Jak se stát mistrem kuchyně, Jedlé květy, Zelné koření, Anomálie vody nebo Voda základ života, Hmyz očima třetího tisíciletí, Ovoce, které neznáte, Co takhle dát si řasy, Není sýr jako sýr a dalšími.

V letošním roce si ale úplně poprvé na své přijdou během festivalu i milovníci dobrého jídla a nejen oni. Jeho součástí totiž bude i speciální gastro zóna, která se zaměří na prezentaci moderní gastronomie a trendů v této oblasti. Projekt připravili organizátoři festivalu společně s Fakultou technologickou UTB ve Zlíně.

V průběhu celého festivalu nabídne tato zóna, kromě zajímavých produktů regionálních výrovců a producentů zdravé výživy, také



Cílem organizátorů festivalu je poskytnout návštěvníkům atraktivní formou informace o zdravém životním stylu a zdravém stravování.

Gastro park je součástí nově vytvořené Relax gastro zóny v okolí zlínského zámku a bude k dispozici od **26. května do 3. června** v době od 10.00 do 19.00 hod.

Více o festivalu i programu jednotlivých zón na www.zlínfest.cz

Text a foto: PR



LANÁČEK
OTROKOVICE

**RESTAURACE
DĚTSKÉ HŘIŠTĚ
LANOVÉ CENTRUM**

polední menu
letní jídelní lístek **zahrádka až pro 250 osob**
akce a oslavy



Mánesova 1916, Otrokovice (vedle městského koupaliště „Na Bahňáku“), tel. 773 756 103
www.lanacek-otrokovice.cz

TATRA
GRANDHOTEL

Velké Karlovice

Hledáme posilu na tyto pozice

**ČÍŠNIK/SERVÍRKA/BARMAN
KUCHAŘ
POMOCNÁ SÍLA DO KUCHYNĚ
RECEPČNÍ
POKOJSKÁ
MASÉR/MASÉRKA**

kariera@grandhoteltatra.cz

www.grandhoteltatra.cz



MORAVIA QUALIVO FOOD FESTIVAL ŠPIČKOVÉ PODNIKY NA JEDNOM MÍSTĚ



V dnech 26. – 28. května 2017 se bude konat 7. ročník gastronomického festivalu v areálu hotelu Octárna v Kroměříži za účasti vyhlášených specialistů z oboru gastronomie a hotelnictví. Cílem festivalu je představit a prezentovat špičkové podniky vybraných měst, se kterými se návštěvníci mohou setkat na jednom místě.

Na festivalu budete mít možnost ochutnat degustační předkrmy, polévky, hlavní chody a dezerty. Součástí bude doprovodný program a soutěž o nejchutnější pokrm „Jak vařily naše babičky, tak trochu v moderní úpravě“. Základní surovinou „soutěžního pokrmu“ je prémiové maso Qualivo z českých chovů, které je připravováno podle unikátní technologie krmení a chovu zvířat, respektující jejich přirozené potřeby. Veškerá produkce pochází z farem z jižní Moravy a z lokálních zdrojů je také většina složek speciálního krmiva.

O váru sladkých specialit se bude starat Zdenička z Masterchef Česko, která je vyhlášená svými dezerty. Markéta Hrubešová vám představí něco ze svého kulinářského umění a z nově vydané kuchařky. Večer budeme tak trochu freestylelovat s Barmani Zlín. Bude pro vás také připraven bar s míchanými nápoji, ústřední bar, rybí bar a čerství humři. Pochutnat si budete moci na lahodném pivu z pivovaru Lobkowicz a zazpívat si s cimbálovou muzikou Víti Klabáčky.

PLÁNUJETE SVATBU?

V rámci festivalu budete mít jedinečnou možnost navštívit s průvodcem romantická zákoutí hotelu Octárna vhodná pro svatbu i shlédnout ukázkou svatebních hostin. K dispozici bude také svatební agentka, která vám poradí s všemožnými otázkami ohledně plánování a přípravy svatby.

DENÁRY JAKO PLATIDLO

Systém plateb u stánků bude řešen formou denárů (1 denár = 25 Kč) tak, aby se kuchaři mohli věnovat svému umění a nemuseli se zabírat financemi. Součástí vstupenky v hodnotě 330 Kč (v pátek a neděli) a 370 Kč (v sobotu) je 10 denárů. Denáry se budou prodávat na dvou prodejních místech v areálu hotelu vždy po 10 ks.

KDY NA FESTIVAL

pátek 26. 5. od 16.00 do 21.00 hodin
sobota 27. 5. od 11.00 do 22.00 hodin
neděle 28. 5. od 11.00 do 16.00 hodin



Text a foto: PR



Autorizovaný servis ve Zlíně



přes
25 let
ve Zlíně

AUTO EFEKT Zlín, spol. s r.o.

tel.: +420 608 101 588

www.mazdazlin.cz

INSPIRACE PRO VAŠI SVATBU!

Novinkou letošního Moravia Qualivo Food Festivalu je „svatební sekce“. V rámci festivalu budete mít jedinečnou možnost navštívit s průvodcem romantická zákoutí hotelu Octárna vhodná pro svatbu i shlédnout ukázkou svatebních hostin. V reálu uvidíte obřadní místo. K dispozici bude také svatební koordinátorka z agentury Juliana, která vám poradí s všemožnými otázkami ohledně plánování a přípravy svatby.



Pokud tedy plánujete svatbu, přijďte načerpat inspiraci do areálu Octárna v Kroměříži ve dnech **26. – 28. května**.

Více na www.festivaljidla.cz
a www.svatbysjulianou.cz

inzerce



PLÁNUJETE SVATBU?

Přijďte 28. - 30. 5. 2017 na Moravia Food Festival

JS

JULIANA SALON
JASMINE BRIDAL PREMIUM DEALER

skvělé jídlo, luxusní svatební šaty
ukázkou obřadu i hostiny
soutěž o šaty ZDARMA

www.svatbysjulianou.cz



Svatby v romantickém prostředí

- obřad pod širým nebem
- obřad v kapli sv. Kříže
- svatební hostina
- doprovodný program
- ubytování



restaurace • ubytování • catering

Hotel a restaurace Octárna, Tovačovského 318, Kroměříž
tel. +420 573 505 650, mob. +420 724 505 655

www.octarna.cz

ŠPETKA VALAŠSKA: POHANKU A PUČÁLKU SI DEJTE NA SLANO I NA SLADKO

Další díly gastronomického pořadu Televize TVS Špetka Valašska vznikly začátkem jara ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm. Vařečky se opět ujala Vanda Vrllová a pod dohledem režiséra Jaromíra Šallé vykouzlila ze dvou prostých surovin rovnou čtyři výborné pokrmy.

POHANKA JAKO JÍDLO I LÉK



Pohanka je kouzelná kráska z Bystřice pod Hostýnem. Kdysi ji tam zapomněli Turci, kteří touto bylinou krmili koně. Moc lidí neví, že pohankou lze nahradit rýži nebo brambory a výborná je i v polévce. A když lidé říkávali, že je pohanka nejen sytí, ale i léčí, měli pravdu.

Pohanka na slano

Suroviny:

Celá pohanka, dvojnásobně vody, lžička sádla, špek dle chuti, špetka soli.

Postup dle Vandy Vrllové:

„Do hrnce dejte pohanku krůpu, tedy celou. Je dobré ji před vařením spařit a platí jednoduché pravidlo: na množství pohanky dvojnásobně vody. Dále přidáme kapičku sádla a sůl. Vařit a vařit a sem tam míchat. Jakmile je voda vyvařená, budou se v pohance dělat malé otvůrky – a je hotovo. Rychle do kastrůlka dát na kostičky nakrájený špek, vyškvařit, na pohanku poctivě poházet a pěkně za tepla do břicha dostat.“

Pohanka na sladko

Suroviny:

Pohanka lámanka, dvojnásobek vody, mléko dle potřeby, máslo, cukr krystal, zavařenina.

Postup dle Vandy Vrllové:

„Pohanku lámanku spaříme a dáme do hrnce

– zase dvě vody a jedna pohanka – a vaříme. Je fikané vařit ji nejdřív ve vodě a potom teprve dolít to bílé od krávy. A jak je hotovo, šup na talíř. Lahodné chuti docílí ten, jenž na kaši rozpustí bohaté máslo, posype cukrem a vmíchá do kaše zavařeninu... třeba trnkovou!“

PUČÁLKA ANEB CO VYČARUJETE Z HRACHU



Pučálka je prosté, levné a velmi vydatné jídlo, které má místo hlavně tam, kde se hledá něco nového, kde je hluboko do kapsy a kde stále není mnoho času. Jediné úskalí tvoří časová prodleva mezi naklíčením zeleného, neloupaného hrachu a samotnou přípravou pokrmu. Ta je totiž tři až čtyři dny. Vodu z hrachu každý den slijte a dejte čerstvou, ať máte jistotu, že vás luštěnina nebude pronásledovat svým nevábným plyným efektem. Pučálka svůj název dostala díky schopnosti hrachu ve vodě pučet. A nemyslete si, pučálku chystali kdysi i v Praze, v blízkosti Velikonoce ji připravovaly báby pučálnice, které opražené kuličky hrachu kutálely jen tak na prsto do dlaní kolemjdoucích.



Pučálka na sladko

Suroviny:

Trocha oleje, naklíčený hrách, cukr krystal.

Postup podle Vandy Vrllové:

„Jakmile hrách naklíčí, do rendlíčku nalijeme trošku oleje, prohřejeme, přidáme naklíčený hrách a restujeme. Po chvíli je hotovo a hned můžeme servírovat posypané cukrem. Rozhodně nenecháváme zchladnout, hrách by opět ztvrdl a stal se nelahodným i pro zdatné chrupy.“

Pučálka na slano

Suroviny:

Nakrájený špek, naklíčený hrách, sůl.

Postup:

„Místo oleje použijeme nakrájený špek, který pustí sádlo. V něm se bude naklíčený hrách radostně tetelit do chvíle, než orestovaný i se škvarečky poputuje řádně zasolený do talíře.“



Špetku Valašska vysílá na svých obrazovkách Regionální televize TVS každý poslední víkend v měsíci, poprvé vždy v sobotu v 18.45 a poté každé čtyři hodiny až do nedělní půlnoci (sobota ve 22.45, neděle 02.45, 6.45, 10.45, 14.45, 18.45 a 22.45). Po víkendu je pak pořad k vidění také na webu www.televizetv.cz a na YouTube. Reprízu najdete ve vysílání vždy o víkendu za dva týdny od premiéry.

inzerce

Text a foto: PR

Restaurace
U Tonka

RESTAURACE
U TONKA

DENNÍ MENU, DOMÁCÍ VALAŠSKÁ KUCHYŇ
VÍKENDOVÉ NABÍDKY
ZASTŘEŠENÁ LETNÍ ZAHRÁDKA
RODINNÉ OSLAVY, FIREMNÍ AKCE
CATERING

Grandhotel Tatra Velké Karlovice již brzy!

Velké Karlovice co nevidět přivítají nový přírůstek do své rodiny ubytovacích zařízení. Skupina SYNOT v těchto dnech pracuje na rekonstrukci bývalého hotelu Tatra, který v červenci 2017 otevře své brány veřejnosti pod novým názvem Grandhotel Tatra.

Hotel bude svým stylem kopírovat filozofii i rakouských a švýcarských chaletů – klientovi přinese atmosféru vysokohorského hotelu s individuálním přístupem. Zároveň bude prvním butikovým hotelem ve Velkých Karlovicích. Svým vybavením a vysokým standardem poskytovaných služeb bude připraven převzít roli lídra na trhu. Hlavním posláním hotelu bude nabídnout vyššímu segmentu klientů mimořádný produkt v evropské kvalitě tak, aby si tito hosté odnášeli pozitivní emoce a zážitky.

Z původní budovy hotelu Tatra zůstal pouze skelet. Dispozice interiéru se kompletně mění – rekonstrukce do něj mimo jiné vnese více denního světla. Počet pokojů zůstane stejný (41), zato design bude úplně nový. Vzniká pod taktovkou zkušeného architekta Radovana Valenty z CUBE Design, který už pro skupinu SYNOT realizoval např. interiér oceňovaného hotelu Elizabeth v Trenčíně. Novinkou hotelu bude kongresová místnost s kapacitou 80 osob.

Použity budou zejména přírodní materiály jako kámen, dřevo a kůže, prostor ale dostanou také špičkové technologie. Novou tvář dostane i hotelová restaurace, do které přibude otevřený krb či unikátní vinotéka RAXI vestavěná do podlahy. Budoucí hosté se mohou těšit také třeba na Cigar Lounge a terasu s úchvatným výhledem do údolí. Gastronomie bude orientovaná na lokální kuchyni v moderním provedení s využitím místních dodavatelů. Ponese se v duchu hesla „Od farmáře přímo na stůl“.

Rovněž hotelové wellness prochází kompletní změnou. Hostům bude k dispozici nejen zážitkový bazén, ale také 4 sauny od špičkového německého dodavatele KLAFS či privátní wellness s párovými masážemi, vlastní vířivkou a saunou. Na terase budou celoročně využitelné dvě vířivky s výhledem na Velké Karlovice. Kromě toho budou mít klienti možnost využít fitness cent-

rum a masážní místnosti, kde si budou moci vychutnat rituály s použitím místních bylin.

Kongresové centrum s denním světlem poskytne prostor jak pro firemní akce, tak i pro svatby, rodinné oslavy, bankety a rauty. Kromě interiéru je součástí tohoto střediska venkovní terasa s příjemným posezením. Hotel plánuje vytvořit 40 pracovních míst.



Co se týká managementu, nenechává SYNOT nic náhodě a úlohu koordinátora svěřil zkušenému a oceňovanému hoteliérovi Jánovi Svobodovi, který kromě titulu Hoteliér roku 2015 dosáhl také mnoha evropských a světových ocenění pro Hotel Elizabeth v Trenčíně (World Luxury Award 2017, Best City Historic Hotel of Europe 2016, Best Customare Care Historic Hotel of Europe 2015). Do týmu je zapojeno několik dalších top manažerů, takže je kvalita zaručena, například na gastronomickém konceptu pracuje Tomáš Černý, který šéfoval v kuchyni Four Seasons a La Finestra v Praze.

Jána Svobody jsme se zeptali, v čem je projekt Grandhotel Tatra výjimečný. „Velké Karlovice jsou novodobým fenoménem v rámci celé České republiky. Je tu skvělá infrastruktura a podmínky pro lyžování, běžkování, cyklistiku, golf, turistiku či v neposlední řadě jezdeckví,“ říká Ján Svoboda a dodává: „Grandhotel Tatra přinese do regionu top kvalitu služeb, na jakou jsou klienti zvyklí v zahraničí. Důraz však bude kladen zejména na region Valašsko, a to až už z pohledu gastronomie, tak i srdečnosti



místních lidí. Lokalita je přímo skvělá, projekt nádherný, a proto věříme, že zaujme pro práci v tomto špičkovém zařízení také potenciální zaměstnance.“

Projekt Grandhotelu Tatra není první investicí skupiny SYNOT v oblasti cestovního ruchu. Přímo ve Velkých Karlovicích vybudovala skupina Valašské chalupy s hospodou Kyčerka, lyžařské středisko či bike park. Příchodem nového hotelu tak vzniká nová synergie, která doplní prostor novým produktem.

Text a foto: **-syn-**

Více informací najdete už brzy na www.grandhoteltatra.cz.

TATRA
GRANDHOTEL

ŽIDOVSKÁ GASTRONOMIE

NA 17. ROČNÍKU FESTIVALU ŽIDOVSKÉ KULTURY V HOLEŠOVĚ

ה-מקום

HA-MAKOM

Na tradici jedné z největších a nejvýznamnějších židovských obcí v českých zemích, která se nacházela v moravském Holešově, navázalo již před 17 lety každoroční pořádání Festivalu židovské kultury Ha-Makom Holešov, prvního festivalu tohoto druhu u nás.

Na konci července prezentují organizátoři festivalu nejen unikátní, celosvětově proslulé židovské památky v Holešově, ale také živou židovskou kulturu a vzdělanost.

Kromě řady koncertů, tanečních vystoupení, přednášek, besed a workshopů od doby vzniku festivalu měla nezastupitelné místo židovská kuchyně, přístup k jídlu a specifická pravidla pro přípravu, uchování a konzumaci pokrmů a nápojů v židovském světě (košer). Na toto téma

se pravidelně na festivalu uskutečňují přednášky, názorné ukázky.

Tradici se stala prezentace a ochutnávky košer alkoholických nápojů proslavené vizovické likéry R. Jelínek, která navazuje na tradici svého zakladatele, ostatně pohřbeného na holešovském židovském hřbitově.

Jsou pořádány rovněž ochutnávky košer vín – jak těch vyráběných v českých vinařstích a importovaných do Izraele, tak izraelských.

V posledních letech se festival rozšířil o další tradici – během jeho konání vaří holešovská restaurace Starý pivovar jídla podle nejznámějších židovských receptů – nejsou sice úplně košer, ale při jejich přípravě se dodržují hlavní košer zásady (oddělení masa a mléčných výrobků, nepoužívání „nečistých“ surovin – vepřového masa, plodů moře apod.).



Text: Karel Bartošek



R. JELÍNEK

Original Czech Distilleries



Výjimečné zůstává

Vybrané produkty
R. JELÍNEK
můžete ochutnat
také na Garden
food festivalu.

www.rjelinek.cz

Košer produkty patří do sortimentu společnosti RUDOLF JELÍNEK už od roku 1934, kdy se s úspěchem začaly exportovat do USA.



Garden Food Festival®

KULTURA PITÍ PIVA

PIVNÍ KULTURA

Než se pustíme do dalekosáhlých úvah o pivní kultuře v Českých zemích a jejím úpadku či vzestupu, musíme si definovat, co to vlastně kultura je. Encyklopedie nám říká že:

Kultura (lat. cultura, „co je třeba pěstovat“) označuje v užším slova smyslu soubor vybraných a tvůrčích lidských činností, jako je například literatura, umění, divadlo, náboženství, případně i vzdělávání. V širším smyslu, zejména ve společenských vědách, je to systém všech významů, činností a vzorců chování, které si člověk osvojuje až jako člen společnosti, kde se tato kultura pěstuje a předává.

Kultura tedy zahrnuje všechno to, s čím se člověk nerodí, ale

- co se musí naučit, aby se stal platným členem své společnosti
- co sám většinou nevytváří, nýbrž přejímá od starších
- co je spíše kolektivním a často anonymním, nastřádaným dílem mnoha generací
- co se udržuje tím, že se o to lidé starají a pečují
- co dané společenství spojuje a zároveň odlišuje od jiných.

U piva to tedy znamená mít alespoň základní přehled o všem, co také souvisí s výrobou a konzumací piva. Pivní kultura proto zahrnuje i pěstování ječmene a chmele, na to navazující zpracovávání chmele, výrobu sladu, stavbu pivovarů a výrobu zařízení. Jsou to všechno prastaré historické činnosti navazující na práci našich předků a zahrnující spoustu tradičních činností, které jsme od nich převzali a které formovaly náš vztah k pivu. V Čechách, tradičních to pivních zemích, kde tradice výroby piva trvá více než tisíc let, je to obzvlášť intenzivně cítit ve všech výše zmíněných aspektech. U nás totiž dosáhl vývoj pivovarnictví svého vrcholu přetaveného do českého ležáku. Aby toho vrcholu mohl dosáhnout, musel vypěstovat ten nejkvalitnější sladovnický ječmen, vypěstovat nejlepší chmel, vyrobit průzračné sklo, ve kterém teprve mohl český ležák vyniknout. To vše byly svého času vrcholy zemědělství, průmyslu a tedy i pivní kultury. Korunou všeho byla vlastní výrobní technologie, která byla cízelována dlouhými staletími postupného vývo-

je, a zrodil se sládek. Člověk, který v sobě shrnuje znalosti a tradice výroby piva.

Sládek, završující činnost mnoha řemesel, byl ve své obci váženou osobou pečující o spokojenost svých zákazníků i majitelů pivovarů. Z této vážnosti vyplývala i úcta spoluobčanů k jeho dílu – pivu.

Pivo vždy doprovázelo Čechy celým životem.

Od narození, až po smrt. U piva se slavilo narození dětí, domlouvaly a stvrzovaly svatby i zapíjelo završení života. Pivo lidí spojovalo i smířovalo s jejich odchodem. K tomu sloužily hospody, komunitní centra obcí, jež po staletí vykonávaly funkci medií, divadel a koncertních sálů. V hospodách se odehrával společenský, ekonomický i kulturní život obce v pravém slova smyslu. A hospodský je ten, kdo je poslední v řadě lidí podílejících se na výsledné kvalitě piva. Jde tedy o vskutku kolektivní dílo se spoustou anonymních lidí zúčastňujících práci mnoha generací.

Promiňte obšírný úvod, ale toto vše muselo být vysloveno, neboť je to základem pro vlastní pití piva. Pouze pokud víme, že výroba piva je složitý a náročný proces počínající v loňském roce na polích a končící ve sklenici před námi, teprve potom dokážeme plně ocenit tu lahodně hořkou chuť. A protože tohle všechno teď víme, uctíme pivo tím, že použijeme tu správnou sklenici, dáme mu tu správnou teplotu a pijeme ho v tu správnou chvíli. I když já soudím, že správná chvíle pro pití piva neexistuje, protože pivo se dá pít vždy a při každé příležitosti.

V nedávné minulosti bylo pivo společensky degradováno na levný nápoj k uspokojování dělnické třídy a tomu odpovídala i úroveň jeho podávání. Levné hospody si nedělaly hlavu se správným chlazením, o variabilitě pivního skla nemluvly. Dvanáctka do štku a desítka do půllitru s uchem, vždyť stejně nic jiného na trhu neby-

lo. Pivovary byly hrubě podfinancovány a kvalita servírování piva bylo to poslední, co je trápilo.

Před 28 lety se vše jak mávnutím kouzelného proutku změnilo. Pivovary jsou vystaveny tvrdé konkurenci a starost o kvalitu produktu a zákazníka se dostala na první místo úvah sládků. Zkrátka už není problém vyrobit, je problém prodat. A tak se každý pivovar pyšní svým originálním sklem a každý druh piva má to svoje. Již tady není pouze desítka a dvanáctka, ale pivní rodina se rozrostla na desítky druhů. Pivo se servíruje o patřičné teplotě a v patřičné kvalitě. Toto všechno se změnilo velmi rychle. Co se mění naopak velmi pomalu, je konzument. Stále v povědomí lidí přetrvává názor, že pivo je podřadný nápoj pro zahnání žízně a navození opojení, a jen málokdo si jej spojuje se svátečními chvílemi.

Přesto, pomalu a složitě si pivo hledá cestu i do společnosti luxusních nápojů. Přestává sloužit jenom k zahnání žízně a stává se zážitkovým nápojem. Roste počet restaurací, kde vám nabídnou více než deset druhů piva, jemně hořký ležák, voňavé silné hořké India Pale Ale, ovocné aromatické pšeničné, bohaté komplexní Porter, suchý Stout, lahodně kyselý Lambic, nebo silácký Barley vine. Druhů piv je na světě více než stovka, a to je ta pravá kultura hledat si mezi nimi to svoje. To, které je vhodné pro tuto příležitost a pravou chvíli. Tady můžete objevovat pestrost chutí, vůní a síly, kombinovat pivo s jídlem a zjistíte, že máte více možností, než u vína.



Text: Ing. Jan Šuráň, prezident Českomoravského svazu minipivovarů o.s., foto: Pivovar Záhlnice



PRODEJ PIVA V SUDECH

Na sezónu oslav a grilování jsme připraveni!

KEG sudy		10 l	20 l	30 l	50 l
Vraník 10°	světlé výčepní	300 Kč	600 Kč	900 Kč	1500 Kč
Vraník 11°	světlý ležák	320 Kč	640 Kč	960 Kč	1600 Kč
Vraník 11,5°	(india pale ale)	340 Kč	680 Kč	1020 Kč	1700 Kč
Vraník 12°	polotmavý vídeňský ležák	340 Kč	680 Kč	1020 Kč	1700 Kč

Cena vč. DPH. Půjčujeme výčepy s chlazením.

www.pivovarvranik.cz



+ 420 577 988 210

STYLOVÁ HOSPODA NA KOLEJÍCH ŠALINA PUB



U nikátní tramvaj Starobrna Šalina pub zahájila letos už třetí sezonu otevřených jízd pro nejširší veřejnost v Brně. Jízdy budou probíhat pravidelně každý pátek až do konce října. Šalina pubem se zájemci svezou také na soutěžní ohňostroje Starobrna Ignis Brunensis na Brněnskou přehradu.

Šalina pub je přestavěná tramvaj typu K2R a představuje stylovou hospodu na kolejích. Ojedinelý projekt propojuje dva z řady brněnských fenoménů: pivo Starobrna a tramvaj,

které v Brně málokdo řekne jinak než šalina. Šalina pub nabízí 38 míst k sezení a 17 míst ke stání. Interiér je vybaven klasickým pivním výčepem a nechybí ani splachovací toaleta nebo wifi internet.

Princip veřejných jízd je velmi jednoduchý. Stačí si zakoupit speciální jízdenku na hodinovou jízdu a poté si už na palubě kupujete jednotlivá piva a další nápoje. Jízdenky je možné zakoupit přímo před jízdou u průvodčího při nástupu do Šalina pubu nebo v předprodeji v info kanceláři Dopravního podniku města Brna (DPMB) na Novobranské a v info stánku DPMB na Joštově. Základní jízdné na jeden okruh je 60 Kč na místě, v předprodeji 50 Kč.

SOUTĚŽ O 3 VOUCHERY

na hodinovou jízdu Šalina pubem pro dvě osoby, k využití libovolný pátek v rámci veřejných jízd.

V jakém roce začala v Brně jezdit pivní tramvaj Starobrna Šalina pub?

a) 2000

b) 2010

c) 2013

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 30. května na číslo 777 862 625. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správných odpovědí s pořadovými čísly 10, 20, 30 vyhrávají. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.



Text a foto: PR

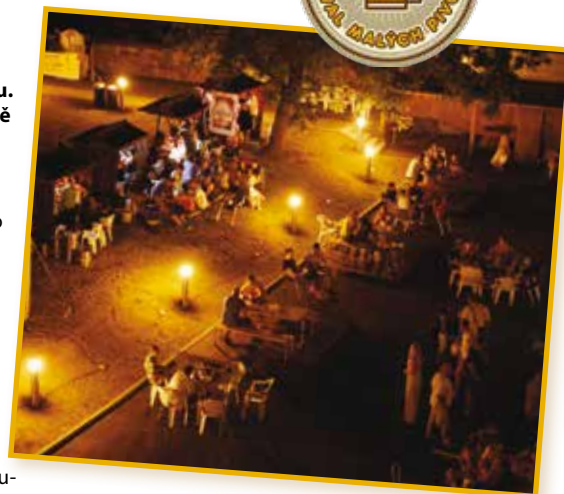
FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ POČTVRTÉ V NAPA JEDLÍCH

N apajedla již počtvrté ožijí přehlídkou malých pivovarů a dobré hudby a zábavy k tomu. Přijďte ochutnat zajímavá a netradiční piva v sobotu 24. června od 15.00 hod. na nově rekonstruovaném nádvoří Nového Kláštera v Napajedlích.

Představí se pivovary Pod Pralesem Velké Karlovice, Velický Bombardák, Otrokovický minipivovar Harleypub, Dobré pivo z Uherského Hradiště, Pivovar Pod Kněží horou v Bzenci, 1. selský pivovár Kroměříž, Minipivovar Valášek Vsetín, Zlínský švec, Syrovar Syrovín a Jarošovský pivovar.

V průběhu dne můžete hlasovat o nejlepší pivo festivalu a zahrát si na některé z pivních soutěží.

Nedílnou součástí festivalu a dobrého piva, je dobrá hudba. Jako první kapela zahraje mladá zrající SKA-punková krev z jihu Čech **Gangsta SKA**. Energická šestičlenná parta vás oslní zajímavou kombinací punku a skáčkových riffů spolu s dechovou sekci – trubkou a saxofonem. Následovat bude kapela **ARRHYTHMIA**, originální hudební seskupení čtyř violoncellistů s bubeníkem. Závěr večera bude patřit rock-popové kapele **Aventis** z Napajedel.



Na své si návštěvníci přijdou i u kavárny Café Klášter a stánku grilovaného občerstvení.

Na Festival malých pivovarů vezmte celou rodinu – děti se zabaví při sportovních aktivitách, pořádaných Domovem dětí a mládeže Matýsek.

Vstupné na celodenní akci je 100 Kč a 150 Kč vstupné i s pivním krýglem s logem festivalu.

Více informací na www.kknajedla.cz nebo www.facebook.com/kknajedla.



Text a foto: PR

VYRAZTE DO ZNOJMA NEJEN ZA VÍNEM

LETOŠNÍM HITEM JE PIVO

Město Znojmo je odjakživa známé jako město vína. V posledních letech se o to zasadili především šikovní vinaři se svými vynikajícími víny, za kterými se sjíždějí návštěvníci z celé republiky, a věhlasné Znojemské historické vinobraní. Od roku 2015 se však Znojmo do podvědomí turistů začíná dostávat opět i jako město piva.

Od roku 2015 se totiž do bývalého areálu pivovaru vrátila výroba piva, když zde provoz zahájil Znojemský městský pivovar. A letos se areál rozrostl o další turisticky atraktivní místo: o zbrusu novou Expozici pivovarnictví.

Ač se vám to nemusí na první pohled zdát, pivo ke Znojmu patří odnepaměti. Vždyť se tu vaří už sedm století! Ať už vezmeme třeba značku



Hostan, která dostala svůj název podle místního sládky s právem várečným, nebo Znojemské pivo, které se v místním pivovaru vaří nyní. A stejně jako umíme vyrobit výborná vína, umíme uvařit i dobré pivo.

Poté, co se do areálu před téměř dvěma lety vrátila výroba piva, se tak atraktivní komplex v centru města s nově otevřenou expozicí pivovarnictví stává pro místní i turisty zase o něco zajímavějším. Expozice je přístupná přímo z ulice Hradní stávkovým vstupem a původní přístupovou chodbou. Odsud návštěvník vstoupí do samotné dvouúrovňové varny.

Další její část je umístěna v prostoru pod varnou. Expozice mapuje nejen historii a tradici zdejšího pivovarnictví, ale návštěvníky seznámí i s hlavními pivovarskými surovinami – vodou, sladem



a chmelem a se způsobem vaření piva od nejstarších dob až po současnost.

Hlavním exponátem je původní technologické zařízení varny z roku 1930, které bylo vyrobeno ve Škodových závodech v Plzni. V roce 2010 bylo prohlášeno kulturní památkou.

Expozice pivovarnictví myslí i na své nejmenší návštěvníky. Pro děti je připraven dětský koutek a zábavný průvodce v podobě pivní kvasinky.

Už 1. května odstartoval standardní provoz, otevřeno bude denně od 9.30 do 17.30 hod. do konce října.

Text a foto: PR

inzerce

**EXPOZICE
PIVOVARNICTVÍ
ZNOJMO**

**NOVĚ
OTEVŘENO**

*areál znojemského pivovaru
denně 9.30 - 17.30
komentovaná prohlídka s průvodcem*

WWW.EXPOZICEPIVOVARNICTVI.CZ

Logos: znojmo, Městský pivovar Znojmo, RESEDA, HOSTAN

FESTIVAL POD KOMÍNEM PŘINESE ZÁBAVU PRO KAŽDÉHO

V Záhlinicích na Kroměřížsku vypukne další ročník festivalu nazvaného Pod komínem. Pořádá jej Záhlinický pivovar a je určen všem bez rozdílu věku či pohlaví. Přijďte se pobavit a také dobře najíst a napít.



Hudební festival Pod komínem se koná **23. až 24. června** v areálu pivovaru Záhlinice. Na dva dny tam vyroste stanové městečko a rozproudí se akce, která má za cíl pobavit malé i velké návštěvníky. Na všechny čeká bohaté občerstvení, na malé dětský koutek, na větší hudební workshopy, na dospělě vynikající pivo, a na všechny pak spousta hudby v podání mnoha kapel.

V pátek 23. června začíná program v 18.00 hod. Vystoupí kapely Otisk, Pouta a Kofe@Vlna. Pak se návštěvníci mohou těšit na humornou talk show Na stojáka v podání Nasty, Daniela Čecha a Arnošta Frauenberga. Sobotní program začne dříve, již v 13.10 hodin. Na pódiu se vystřídají kapely a písničkáři Hrnek, Careta, Passage, Sasaband, Pavel Tabásek & Partyja, Emběčka (koncert sklep), Marien, Jarret a Pozdní sběr. Po ukončení programů noc nekončí a pokračuje se na Jamm Sessionu u táborového ohně. Akci moderuje Blanka Prudilová.

První ročník festivalu Pod komínem se uskutečnil v roce 2011. Navázal na akci Otevírání pivovarských sklepů, která měla velice pozitivní ohlasy. Navíc areál sladovny a pivovaru vybízí k pořádání venkovních akcí, a tak vznikl nápad pořádat každoročně hudební festival, který by obsáhl širokou škálu hudebních žánrů. Následující rok 2012 byl vynechán. „Dali jsme si rok pauzu, abychom se zaměřili na spoustu potřebných zlepšení a zajištění bohatšího programu pro následující ročníky. To se nám podařilo a od roku 2013 festival jenom roste. Díky vám, návštěvníkům, kteří každoročně přibýváte, můžeme dále zajišťovat výborný program v úžasném areálu. Věříme, že si uděláte v kalendáři poznámku – navštívit festival Pod komínem,“ zvou všechny pořadatele.

V roce 2016 byl otevřen Záhlinický pivovar, který je hlavní pořadatel akce.



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR ZÍSKAL CENNOU TROFEJ

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, a to hned ve dvou kategoriích. Vídeňský ležák 11% v kategorii Evropský ležák a Vídeňský ležák a pivo 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.

PROČ BY MĚLI LIDÉ OCHUTNAT VAŠE PIVO?



LUDEK REICHL
SLÁDEK PIVOVARU HOLBA
HANUŠOVICE

Chuťovou výjimečnost a osobitost našemu pivu dává tradiční receptura. Pro všechna naše piva je charakteristická vyšší intenzita hořkosti s delším dozváním a drsnějším charakterem. Je v něm to nejlepší z přírody. Horská voda z hlubinných pramenů, které máme přímo v pivovaru, slad ze světově vyhlášených hanáckých ječmenů a prvotřídní chmel z nedalekého Tršicka. Velmi důležitá je vysoká pitelnost, protože ta se z některých piv takřka vytratila. A dá se říct, že pokud ji pivo nemá, šidí chuťové pohárky konzumenta. A co to vlastně pitelnost je? Každý doušek vzbuzuje chuť k dalšímu napití, takže zvolna popíjíte a povídáte si s přáteli. Pivo by mělo mít stabilní chuť, takže to není o tom, jak se mi daná várka podaří. Stabilní kvalita je pro mě zásadní a dobře vím, jak jsou na ni konzumenti citliví. Zkrátka chtějí to svoje, a tak to má být.



PETR SKŘIČKA
SLÁDEK PIVOVARU
KROMĚŘÍŽ

Každé z našich piv přináší jiné chutě, a proto si je lidé mohou náležitě vychutnat. Jsme v době, kdy přichází vlna svrchně kvašených piv. To přináší nové barvy, vůně i větší variabilitu chutí. V rámci naší nabídky jsme uvařili také taková piva. Třeba Maxmilian SKRYTÝ SATYR, 12 – pivo v barvě zapadajícího slunce, světlé, plné, svrchně kvašené, stylu APA (American Pale Ale), které je charakteristické svým výrazným ovocným aroma po citrusech či tropickém ovoci. A takových „specialit“ vaříme více! Je to jen o tom naučit se vychutnávat pivo. Přemýšlet, co v pivu cítím. Pít očima. Podívat se, jakou má barvu a jestli to všechno harmonizuje třeba s jeho názvem. Je třeba ochutnat i naše piva, a rozšířit si tak chuťové portfolio.



NATAŠA ROUSKOVÁ
SLÁDKOVÁ
PIVOVARU ZUBR

V pivovaru Zubr si zakládáme na tradičních recepturách, kvalitních regionálních surovinách a klasických výrobních postupech a technologiích, kdy hlavní kvašení probíhá v otevřených kvasných kádích a pivo následně dlouho zraje v ležáckém sklepě. Aby vzniklo tradiční české pivo s dobrou pitelností, řízem, příjemnou hořkostí a výraznou chutí, nesmí se jeho výroba uspěchat.



SLÁVKA VRANÍKOVÁ
PIVOVAR VRANÍK

Lidé dnes chtějí ochutnat něco nového, nevšedního. A kde jinde než přímo u zdroje, v zázemí pivovaru. Naše pivo je typické svou hořkostí a plností. Vedle klasických piv se milovníci zlatavého moku těší našim speciálům, kterým je nyní 11% Májový žitný ležák. Pivo vaříme na dva rmuty v klasické dvounádobé měděné varně s objemem 6 hl. Pro výrobu používáme tuzemské suroviny, slad ze Záhlinické sladovny, Žatecký chmel, pivovarské kvasnice a místní pramenitou vodu. Vaříme na původní stupňovitost, bez dodatečného ředění.

Ochutnáte v restauraci Maxmilián U Mincovny v Kroměříži!



PIVOVAR
KROMĚŘÍŽ

WWW.PIVOMAXMILIAN.CZ

SVĚTLÉ PLNÉ PIVO SVRCHNĚ KVAŠENÉ STYLU ALE
NEFILTROVANÉ A NEPASTEROVANÉ

MEZINÁRODNÍ VELETRH VÍNA WINE PRAGUE 2017

VINAŘSKÁ AKCE ROKU JE ZA DVEŘMI

Wine
Prague 2017

Výstaviště „PVA EXPO PRAHA“ Letňany se ve dnech 29. až 31. května 2017 opět stane místem zasvěceným vínu, jeho kulturní propagaci a prostorem pro mnoho obchodních setkání.

Pořadatelé získali pro veletrh poprvé i nejmodernější z letňanských výstavních hal, ve které se nově představí tuzemští vinaři, a na návštěvníky také čeká rozsáhlý a velmi atraktivní doprovodný program. Na Wine Prague 2017 míří i řada hvězdných osobností ze všech oborů vinařského světa. To vše jednoznačně napovídá tomu, že veletrh Wine Prague potvrdí své výsadní postavení největší a nejdůležitější vinařské akce u nás a současně významného veletrhu vína ve střední Evropě. Wine Prague 2017 je událostí, kterou by si žádný profesionál z oboru ani poučený milovník vína neměl nechat ujít.

Pořadatelem Wine Prague 2017 je, podobně jako v předchozích letech, společnost Yacht, s. r. o., s dlouholetými zkušenostmi s pořádáním velmi úspěšných výstav a veletrhů. Hlavním mediálním partnerem a spoluorganizátorem tohoto profesionálního svátku vína se stal časopis WINE & Degustation. Veletrh Wine Prague 2017 se koná za podpory Vinařského fondu ČR a partnery se staly Asociace sommelierů České republiky, soutěž



Oenoforum a společnost Crystalex, která je také hlavním dodavatelem skla, z něž se bude na veletrhu degustovat.

Novinkou letošního roku je uzavření strategického partnerství s minerální vodou Korunní, která bude jako jediná certifikovaná minerálka vhodná k vínu výhradním dodavatelem vody na veletrhu Wine Prague 2017.

DOPROVODNÝ PROGRAM

Součástí veletrhu je rozsáhlý doprovodný program zcela unikátních degustací a prezentací.

Jeho aktuální podobu naleznete na www.wineprague.com.

Text a foto: PR

GRAND WINE CLUB MÁ VLASTNÍ KLUBOVÉ VÍNO



Klub milovníků vína – GWC vybíral v prostorách Galerie slováckých vín v Uherském Hradišti ingredience pro své klubové víno. Z 11 předložených vzorků byly zvoleny 3 jako složky prvního klubového cuvée, které ponese název GRAND. Vyrobeno bude v limitované edici 500 lahví. Zeptali jsme statutárního ředitele společnosti GWC Bohemia a.s. pana Jozefa Kešeláka...

Proč vlastní klubové víno?

Chtěli jsme ho mít od začátku. Líbila se nám myšlenka mít „naše“ víno, jaké nemá nikdo jiný, a hledali jsme partnera, se kterým bychom do projektu šli. Věděli jsme, že chceme víno typicky moravské, tedy bílé, aromatické s výraznou kyselinkou, ale pocitově lehké a ovocité, což se povedlo. Chtěli jsme předem mít co největší jistotu dobrého výsledku, a proto jsme hledali partnera, který má s výrobou cuvée zkušenosti a dokáže nás vhodně směřovat a za výsledkem si spolu s námi pak stát. Pan Libor Zlomek a vůbec celá firma Víno Zlomek a Vávra pro nás jednoznačně jsou takovým partnerem. Jsme v pořadí teprve třetím subjektem, se kterým takový projekt realizovali – po Slováckém divadle Uherské Hradiště a Národním divadle Brno. Toho si také vážíme a obě „divadelní“ vína hodnotíme jako výtečná. Naše je ale stejně nejlepší! Přesvědčit se o tom brzy budou moci návštěvníci našich degustací. Myslím si, že celá šarže GRAND cuvée bude velice rychle rozebrána našimi členy a pár lahví samozřejmě zůstane ve firemním archivu, aby byla otevřena při mimořádných výročních a událostech. Nakonec nás bude asi ten nízký limit mrzet. Nu, uděláme další cuvée!”

Z jakých vín je vlastně cuvée GRAND stvořeno?

Z toho nejlepšího, co se na Slovácku, respektive na vinicích obhospodařovaných vinařstvem Zlomek a Vávra urodilo a následně bylo v jejich sklepech vyrobeno. Členové klubu zvolili tři vína – Rulandské bílé – pozdní sběr 2015, Rulandské šedé – výběr z hroznů 2016 a Sauvignon – výběr z hroznů 2016. Komise složená ze členů klubu pak rozhodla o poměru těchto vín v cuvée ve skladbě 60:15:25 procent. Nyní se víno vyrábí. Určitý čas pak bude zrát v lahvích a naši členové a příznivci se na ně mohou těšit v září 2017.

A co dalšího připravuje GRAND WINE CLUB?

GWC je podnikatelský klub. Některé jiné podobné kluby řeší v rámci své činnosti pouze business a privátní zájmy svých členů, jiné provozují dobročinné aktivity či ještě takovou či onakou společnou zábavu – golf, motorky, bowling, cestování, studium historie... My kromě většiny uvedeného se zajímáme prioritně o svět vína, který společně objevujeme a holdujeme jak pití vína, tak se rádi vzděláváme ve znalostech vín a vinné kultury v širším měřítku. Začali jsme před rokem v Olomouci. Nyní otvíráme nové pobočky klubu v dalších regionech Moravy a Čech, brzy také na Slovensku. Chystáme se s našimi členy také společně

investovat do obchodu s vínem a několika mimořádných vinařských projektů, které v budoucnu podrobněji představíme i na stránkách Štamgast&Gurman.

„Vinařství Zlomek a Vávra pochází ze Slovácké vinařské podoblasti, z Bořic u Blatnice a je skutečným propojením rodin Zlomků a Vávřů. Prvořadou pozornost věnujeme výběru tratí s nejlepší polohou. Pro výrobu vína využíváme hrozny nejvyšší kvality, které jsou sbírány a tříděny ručně. Tyto procházejí šetrným zpracováním, velmi reduktivní metodou, okamžitě po sběru hroznů. Slunce, vláha dešťů a živnost půdy, dodávají našemu vínu specifické vlastnosti. V současnosti sklízíme úrodu z cca 25 ha vinic ležících na jižních a jihozápadních svazích Moravy,” uvedl Tomáš Vávra ze společnosti Víno Zlomek a Vávra s.r.o.

SOUTĚŽ!

Hrajte o dvě vstupenky na ochutnávku vín italského vinařství TENUTA LUISA, která se uskuteční dne 17. června v Olomouci, hotelu Arigone, od 18 hod.

Mezi ingrediencemi cuvée GRAND jsou Rulandské bílé a Rulandské šedé. Jak se tyto odrůdy nazývají ve většině vinařského světa a ze kterého světového regionu pocházejí (kraj a země)?

Správnou odpověď zašlete na tel. 777 862 625.

Více o soutěži na www.StamgastaGurman.cz/soutez

Text a foto: PR

VÍNA

K NIMŽ SE JEN TAK SNADNO NEDOSTANETE

Nečekejte víno, které seženete v každém druhém supermarketu. Nečekejte víno určené pija-nům bez vlastního názoru a vkusu. Co naopak očekávat můžete, jsou kvalitní vína z menších vinařství s mnohaletou a rodinnou tradicí. Vína, k nimž se jen tak snadno nedostanete.



Ideální klimatické podmínky rovná se vyváženost cukrů a kyselin a jedinečná chuť. Právě tím se vyznačují vína, která zrají pod italským sluncem. Ochutnat nápoje, které v Česku nejsou běžně k dostání, výjimečná a prémiová vína střední a vyšší kvality, můžete díky společnosti ZAPA GASTRO.

OCHUTNEJTE NĚCO VÝJIMEČNÉHO

Možná vám připadá, že dovážet víno do České republiky, kde především na Moravě narazíte na vinici téměř na každém kroku, je nošením dříví do lesa. Ale opak je pravdou. Filozofie společnosti ZAPA GASTRO, která provozuje velkoobchod s italskými víny a specializuje se především na velkoobchody a vybranou privátní klientelu, se totiž řídí jednoduchým pravidlem:

„Nejen klimatické podmínky, ale především tisíciletá tradice a vztah místních vinařů k jejich práci je zárukou toho, že víno z Itálie bude vždycky kvalitní. Od velkoobchodců až po malé vinaře by se nikdo z nich takzvaně nepodepsal pod produkt, který není bezchybný.“

KVALITA NA PRVNÍM MÍSTĚ

Cena nejrozumnějších produktů nemusí vždy odpovídat kvalitě, a u vína to platí dvojnásob. Proto v ZAPA GASTRO maximálně dbají na to, aby jejich odběratelé věděli, že za své peníze dostanou vždycky požadovanou kvalitu.

Na většinu vín italských vinařství, především z oblastí Friuli, Veneto, Toskánsko a Valdobbiadene, má tato společnost exkluzivitu nejen pro Českou republiku, ale i Slovensko nebo Polsko. Například z Toskánska pochází velmi oblíbené a žádané odrůdy vín Brunello, Chianti nebo Chianti classico. I ty samozřejmě najdete v nabídce společnosti.

OBCHOD I PŘÁTELSTVÍ S ITALSKÝMI VINAŘI

Společnost ZAPA GASTRO vznikla v roce 2009. Původně se pohybovala v oblasti provozu gastro zařízení, to se ale změnilo v průběhu let 2014 až 2015. Její zakladatelé si totiž uvědomili, že chtějí pracovat s něčím, co je jejich srdcem nejbližší. S něčím, co znají, milují a s čím mohou jít s klidným srdcem na trh.

Do noty jim hrály i přátelské vztahy s italskými vinaři. Díky tomu dnes dováží ZAPA GASTRO z oblasti severovýchodní Itálie unikátní vína, někdy přímo perly tamních vinic, a samozřejmě i tolik oblíbené a také v současnosti velmi žádané Prosecco.

ZAŽIJETE, JAK CHUTNÁ PRAVÁ ITÁLIE!

NEJLEPŠÍ JE OCHUTNAT

Mluvit nebo číst o víně není to samé jako je ochutnat. A ideálně přímo v místě, kde se zrodilo, s průvodcem, který mu skutečně rozumí.

Ochutnávky italských vín jsou tak něčím, co logicky vyplynulo z činnosti společnosti. K vinařům v oblastech, odkud dováží vína, jezdí její zástupci pravidelně, protože, jak říkají, osobní kontakt nic nenahradí. Dopřát tento zážitek i milovníkům dobrého vína, tedy svým zákazníkům a odběratelům, se tak zdálo jako samozřejmost. Zážitek na vlastní kůži je zkrátka víc než jakákoli zprostředkovaná chvála.

PROSECCO S ALKOHOLEM I BEZ, ALE S VYSOKÝM OBSAHEM VINNÉHO MOŠTU

Šumivé víno původem z Itálie je jedním z nejoblíbenějších letních drinků. V posledních letech výrobci začínají myslet i na řidiče nebo maminky, a tak se čím dál oblíbenější stává i jeho nealkoholická varianta. A jak poznáte dobré Prosecco? Přečtěte si nejdříve na etiketě, jaký je v něm podíl vinné šťávy, díky kterému získává tento nápoj svoji výraznou chuť.

Je to stejné, jako když připravíte italské espresso z pěti, nebo deseti gramů kávy. V prvním případě bude chuť nevýrazná, ve druhém silná a pociťvá. Proto je tak důležité, aby správné Prosecco mělo maximum vinné šťávy. Poznáte to při pití jak samotného šumivého vína, tak v míchaných drinkách, v alkoholické i nealko verzi.



FRIULI COLLIO

Žluté logo jako záruka skvělé vůně a chuti!

Severovýchod Itálie je dokonalým místem pro pěstování vína. Sluneční záře se zde snoubí s alpským a mořským větrem. Právě proto je oblast Friuli Collio už tisíce let známá jako ideální místo pro pěstování vína.

Nechte se unést kvalitou v exkluzivní a jedinečné láhvi se žlutou pečeti, kterou jsou označena vína právě z této italské oblasti. Získáte tak dokonalé propojení vůně, chuti a kvality za odpovídající cenu. Aktuální nabídku těchto vín hledejte na www.zapagastro.cz





tel. +420 777 598 989, +420 777 311 716 • e-mail: zapagastro@zapagastro.cz

www.zapagastro.cz

HORECA DNY VE ZLÍNĚ

INSPIRACE NOVÝMI TRENDY
V GASTRONOMII

Ve zlínské prodejně MAKRO se na konci dubna uskutečnily HORECA DNY. Jejich návštěvníci měli možnost se inspirovat aktuálními trendy v gastronomii, ochutnat vybrané speciality na stáncích dodavatelů i TOP restaurací ze zlínského regionu. Po celý den se na pódiu střídali profesionálové MAKRA, kteří návštěvníkům předváděli nové nápady a inspirace. Nechyběla ani kuchařská show s Petrem Stádníkem pod vedením MAKRO Akademie. O zábavu se v průběhu dne starali barmani ze Zlína.



Mečoun vážící 35 kg byl uloven dva dny před akcí a následně rozporcován.



Tým restaurace Koliba u Černého medvěda servíruje grilovanou krkovičku „sous vide“ a krupoto s medvědí česnekem.



Barmani ze Zlína se starali po celý den o zábavu se svojí show.



Lehké pokrmy s ovocem a zeleninou připravovali kuchaři z restaurace FIT FOODIE.



Kuchařská show s Petrem Stádníkem.



A takto vás naučí připravovat jídla v MAKRO Akademii.



Ochutnávka kávy Rioba i alternativní možnosti její přípravy.



Variace pokrmů z bizoního masa v podání kuchařů restaurace Lesní hotel.



Ochutnávka piva z pivovaru – Jarošovský pivovar.

JAK PŘEDCHÁZET DRAHÝM A ZBYTEČNÝM OPRAVÁM? PRAVIDELNÝ SERVIS A ÚDRŽBA ZAŘÍZENÍ SE VYPLÁCÍ

Jak už to tak na světě bývá, každý potřebuje odpočinek a péči. A nejinak je tomu i u spotřebičů a zařízení. Pokud totiž servis a údržbu zanedbáte, a je jedno, jestli je dotyčné zařízení v dobrém stavu, nové nebo staré, můžete zaplatat. Protože většinou přestane fungovat přesně v ten okamžik, když ho potřebujete nejvíce.

Začíná nám pomalu letní sezóna, kdy se zaměřujeme převážně na chladicí zařízení (to ale neznamená, že i ostatní zařízení nepotřebuje údržbu a servis). V našem článku se proto tentokrát budeme věnovat výrobníkům ledu a chladicím vitrínám.

Většina lidí často zapomíná na čištění nejen vnitřní části, ale i míst kolem chlazení, kde je umístěn chladič – výparník. Ten bohužel zůstává často na okraji zájmu vlastníka, většinou se nečistí, a tak dochází k jeho zanešení prachem, ať už suchým nebo mastným. Čím více je výparník zanešený, tím více je namáhán kompresor, a tím se zkracuje jeho životnost. Důležitá je pravidelná kontrola s čištěním. Nikdy nezadělávejte výdechy na zařízení, ba naopak, nechejte raději o kousek místa více než méně, ať může vzduch bez problémů proudit přes výparník.

Důležité je také čistit zásobník na led a samozřejmě i nástřikovou vaničku, ve které je voda s formou na led. Běžnou údržbu zvládne každý,

ale pokud je zařízení v hodně špatném stavu, trpí závápněním a výrazným znečištěním, je lepší jej přenechat servisní firmě. Pokud máte výrobnik zavápněný, doporučujeme namontovat filtr na tvrdou vodu nebo použít změkčovač vody.

Pokud si nevíte rady a chcete mít led i v horkém počasí, doporučujeme si zavčas nechat zkontrolovat jak výrobnik, tak i chladicí vitríny, ještě před sezónou. Udělejte to dříve, než bude pozdě. Až přijde horké léto, servisní technici jen tak k máni nebudou.

Udržujte své zařízení ve stoprocentní kondici, ať vám může sloužit bez problému. Vždyť



i s autem chodíte do servisu. A věřte, že pravidelná údržba i servis se vyplatí. Ve většině případů jimi lze přecházet drahým a úplně zbytečným opravám.

Text: Tomáš Novotný,
majitel společnosti Gastro Novotný

Text a foto: red

inzerce

GASTRO Novotný

PROFESIONÁLNÍ GASTRO ZAŘÍZENÍ A KOMPLEXNÍ SLUŽBY

● SERVIS ● PORADENSTVÍ ● ZAŠKOLENÍ ● INSTALACE

PROFESIONÁLNÍ CHLAZENÍ:

- Výrobníky ledu
- Chladicí a mrazicí lednice a stoly
- Lednice na nápoje
- Mrazicí skříně
- Chladicí a mrazicí boxy
- Cukrářské vitríny
- Šokery
- Servis zařízení



AKCE

Výrobník ledu Barline (výrobní kapacita 20 kg ledu/24 hod.)



- chlazení vzduchem
- bez odpadového čerpadla
- led tvaru kuželu o průměru 27 – 30 mm, výška 30 mm – váha 20 g
- systém rychlého odpadávaní ledu, který zkracuje dobu pro odebrání ledu a tím redukuje spotřebu energie
- regulátor nastavení citlivosti termostatu
- čidlo naplněnosti zásobníku
- snadné otevírání dveří, tlumení zvuků a otřesů při manipulaci s dvířky
- jednoduché čištění
- provozní limity: teplota okolí 10 °C – 43 °C, teplota vody 5 °C – 38 °C, tlak vody min. 0,8 bar, max. 5 bar
- napětí 230 V / 50 Hz / 1 ph

Akce platí do vyprodání zásob.

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



SKANZEN MODRÁ
Modrá 227
Tel. 572 411 450
www.skanzenmodra.cz



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



ZL BOWLINGY

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCŮCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZL GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ
Tel. 542 211 802 pro Zlínský kraj
www.gastronovotny.cz
Prodej a servis gastro zařízení.



HOTELY A PENZIONY

ALEXANDRIA****
Spa & wellness hotel
Masarykova 567, Luhačovice

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavíka 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL ONDŘÁŠ
Kvitková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrt' 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

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

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 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 BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

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



HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

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 TERASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého jablka, 3. p.)

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ R21
třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

CAFFÉ 19. JAMKY
Lorencova 3791, Zlín

CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvitková 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
Kvitková 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.sluncecnicezlin.cz



SEGAFFREDO ESPRESSO
třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice
tel. 774 458 732
www.segafredo.cz



BAR AQUARIUM
Josefa Štandla 154, Uherské Hradiště

CAFE CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ SLUNCE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CUKRÁRNA U BUDARŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA POD VĚŽÍ
Masarykovo náměstí 165, Uherský Brod

JINÉ CAFÉ
Havlíčková 173, Uherské Hradiště
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

CAFE & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFFE CLASSIC
Vodní 92, Kroměříž

CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

ZL PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
třída Osvobození 92, Otrokovice-Kvitkovice

PIZZERIE LA STRADA
třída T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIE ULICE
Tyršovo nábreží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

POTRAVINY A NÁPOJE
BOUTIQUE GURMÁN
 Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE
 Kvítková 540, Zlín

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

LESKO-VELKOBOCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.
 K Rybníkům 326, Zlín
 (areál Svit – Rybníky, budova 326)

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

OXALIS
 OC Zlaté jablko Zlín
 OC Centro Zlín

QUICKDELI.CZ
 OC Centro Zlín
 Prodej chlazených jídel.

Z DĚDINY
 náměstí Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

UH

CHOCOMANIA
 Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA
 Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY
 Stolařská 2338, Uherský Brod
 Malinovského 389, Uherské Hradiště
 www.rojal.cz

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 1/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
 Havlíčkova 1854, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT
 Benešovo nábřeží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
 Spytihněv 473

KEBAB & BURGER
 OC Kvítková 4352, Zlín

KFC CENTRO ZLÍN DT
 třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice

MOTOREST ŽÁDVEŘICE
 Žádveřice 48

NAŠE HOSPODA
 Na Honech 5541, Zlín

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
 Pančava 460, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRAK
 Divadelní 1333, Zlín

POTREFENÁ HUSA ZLÍN
 třída Tomáše Bati 201, Zlín
 Tel. 577 019 555, 724 541 955
 www.potrefenahusazlin.cz

PUOR ZLÍN
PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT
 Vavrečkova 7074, Zlín

RADEGASTOVNA REX
 Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE
 Vršava 679, 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 NOVESTA SPORT
 U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO
 Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE QUICKDELI
 třída 3. května 1198, Zlín-Malenovice
 VO Makro Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV
 U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE TUSKULUM
 K Tuskulu 137, Lukov

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 JELEŇA
 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
 Miškovice 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. Richtra 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 VYCHOPŇŮ
 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

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

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNA
náměstí Míru 9, Zlín

UH 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
Brí 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

RUDOLF JELÍNEK
Jezuitská 582/17, Brno
Podniková prodejna

Staňte se našimi
fanoušky na
Facebooku!

www.facebook.com/StamgastaGurman

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

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

HOTELY

**BEST WESTERN PREMIER HOTEL
INTERNATIONAL BRNO**
Husova 16, Brno

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

MAXIMUS RESORT
Hrázní 4 a, Brno

NOEM ARCH DESIGN HOTEL
Cimbarkova 9, Brno-Královo Pole

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
Cimbarkova 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 LOŽ
nám. Svobody 5, Brno



GASTRO TIP OLOMOUČ

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

GASTRO TIP OSTRAVA

FOOD

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Místecká 280, Ostrava-Hrabová

5.-8. 10. 2017

FOR GASTRO & HOTEL

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

- kvalitní přehlídka nejzajímavějších produktů a služeb pro gastroprovozovny, restaurace a hotely s novinkami a novými inspiracemi
- **KUCHAŘ ROKU 2017/2018** – soutěž Asociace kuchařů a cukrářů ČR
- **GLOBAL CHEFS CHALLENGE** – celoevropské semifinále soutěže kuchařů / Světová asociace kuchařů a cukrářů (World Association of Chefs Societies)
- **GASTRO TOUR** – komponovaný program o nových trendech v gastronomii od T&M CREATIVE
- odborný kongres **FOR GASTRO & HOTEL** – pro profesionály z oboru HoReCa
- **FOOD STREET TRUCK FESTIVAL** – gurmánské lahůdky pestrobarevných chutí z celého světa z mobilních gastrovozů
- projekt **ROK VENKOVA 2017** – Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR)
- interaktivní prezentace, degustace, workshopy a semináře

www.for-gastro.cz

HLAVNÍ PARTNEŘI:



www.gastro-obaly.cz

mediatel

PEKAŘ CUKRÁŘ



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



THE CZECH ASSOCIATION
OF HOTELS
AND RESTAURANTS

GASTRO HOTEL

CULINARY

FOOD EVENT

aramark

PERE G

ZÁŠTÍT:



Ministerstvo financí



OFICIÁLNÍ VOZY



AHR ČR A PREVIO

OPĚT VYHLAŠUJÍ SOUTĚŽ PENZION ROKU 2017

Prestížní soutěž majitelů a provozovatelů penzionů – Penzion roku 2017 pořádá Asociace hotelů a restaurací ČR. Partnerem akce se v loňském roce stal také největší český ubytovací portál HOTEL.CZ s rezervačním systémem PREVIO



HODNOCENÍ A HLASOVÁNÍ

Anketa je postavena na kombinaci recenzí od ubytovaných hostů a hodnocení odborné komise, která navštíví 10 nejlepších penzionů. Komise je složená z 8 osob včetně předsedy, držitele loňského ocenění, zástupce médií, výrazné profesní osobnosti a zástupců odborníků v hotelnictví a gastronomii. Hodnotí se úroveň služeb – kvalita, čistota, rozsah služeb, vybavení a další. Recenze hostů budou sbírány online od 15. května do 30. září a to způsobem, že každému ubytovanému hostu přijde den po odjezdu emailem výzva k zadání recenze. Přihlížet se ale zároveň bude i k recenzím za období od začátku letošního roku. Hodnotí vždy hosté, kteří v penzionu byli reálně ubytováni.

PROPAGACE PENZIONŮ

Na základě hlasování ubytovaných hostů bude sestaven žebříček TOP 20. Seznam TOP 20 penzionů bude zveřejněn na portálech www.cenyahr.cz, www.previo.cz/penzion-roku a www.HOTEL.cz. Z první desítky penzionů vybere odborná komise držitele ocenění PENZION ROKU 2017. Všechna ubytovací zařízení zapojená do soutěže od nás obdrží propagační materiály k anketě v tištěné i elektronické podobě. Penziony mimo jiné získávají možnost vyzkoušet si zdarma po dobu soutěže plnou verzi rezervačního systému Previo s EET, přes který budou sbírány recenze hostů (pokud ho již nemají). Vítěz ankety Penzion roku 2017 převzme ocenění v rámci slavnostního galavečera u příležitosti konání 12. Konference AHR ČR dne 1. prosince 2017 v Clarion Congress Hotelu Olomouc.

VÍTEZ LOŇSKÉHO ROČNÍKU

Do ankety se v loňském roce mělo možnost zapojit přes 300 penzionů. Držitelkou ocenění Penzion roku 2016 se stala paní Gabriela Pelová z Penzionu Podhorní mlýn v Kostelci nad Orlicí, které byl na slavnostním galavečeru AHR ČR v Karlových Varech předán zasloužený titul a soška z dílny novoborského skláře J. Kunce.

Pokud se chcete do ankety zapojit, více informací žádejte u Kláry Hájkové – hajkova@ahrcr.cz.

Text: K. Hájková

BIDFOOD HOTELIER GOLF CUP AHR ČR

I LETOS V KARLOVÝCH VARECH

Stejně jako tomu bylo minulý rok, tak i letos pro vás budeme organizovat golfový turnaj v Karlových Varech. Golf Resort Cihelny bude hostit 6. září golfové nadšence z celé České republiky.

PRO HRÁČE

Přihlašovat se můžete již nyní na www.akceahr.cz. Kolik je FEE? Pro členy AHR ČR je to 1500 Kč, pro nečleny pak 3000 Kč.

PRO PARTNERY

Chcete se stát partnerem našeho letošního BIDFOOD HOTELIER GOLF CUP AHR ČR? Připravili jsme pro vás speciální nabídku propagačních balíčků! Partneri AHR ČR mají zvýhodněné ceny! V případě zájmu kontaktujte peskova@ahrcr.cz

Text: M. Pešková



KUCHAŘ ROKU

SOUTĚŽ O TITUL NEJLEPŠÍHO

Chcete ukázat druhým svou kulinářskou profesionalitu? Přihlaste se do prestižní soutěže kuchařů. Asociace kuchařů a cukrářů ČR vyhlásila soutěž o titul nejlepšího – Kuchař roku 2017/2018. Soutěž je otevřena pro všechny ženy a muže od 21 let, kteří úspěšně absolvovali učební obor kuchař/kuchařka nebo odbornou gastronomickou školu a pracují v oboru. Uzávěrka korespondenčního kola je 31. července 2017.

Propozice, přihlášky a informace o soutěži najdete na www.akc.cz/soutez

HORECA

DNY V OLOMOUCI

Po Zlínu, Ostravě a Brnu se uskuteční HORECA DNY 31. května také v hanácké metropoli Olomouc. V tento den se v olomouckém MAKRO můžete těšit na kuchařskou show profesionálního týmu MAKRO Akademie. Dozvíte se, jak se připravuje americký hotdog nebo jaké budou letošní burger trendy. Jak má správně vypadat espresso či cappuccino, nebo co to je Qualivo a jak se dá využít v kuchyni. Ochutnáte také pálenku Frux i nejlépe hodnocená vína. Uvidíte v akci, jak se čepuje šnyt anebo mléko. Těšit se můžete také na zajímavé obchodní nabídky za speciální ceny.

BRNĚNSKÁ POBOČKA AKC ČR

SOUTĚŽÍME, VZDĚLÁVÁME SE A CESTUJEME



Známe už vítěze gastro soutěží s naší účastí: Podbeskydský Ještěr – Frýdek Místek, Moravský Pohár – Brno, Kuchař Vysočiny – Havlíčkův Brod, Gastro Kroměříž – Kroměříž, Moravský Kuchař Retigo Cup – Přerov.



Aktuálně, **27. – 28. května** se budeme vzdělávat na kurzu Čokoláda – zmrzlina v Brně.

Před ukončením školního roku si ještě v kraji Vysočina zasoutěžíme **15. června** v Třebíči při JUNIOR SHOW.

Za omamnou vůní Provence vyrazíme do Francie **12. července**. Plánovaný návrat je **16. července**. Přidáte se?

Pište na email: akcbrno2015@atlas.cz nebo volejte 602 585 214.

Po prázdninové pauze se můžeme vidět ve Velkých Losinách při akci Čokoládové lázně aneb Čokoláda v pohybu, poslední víkend **v září**.

Více informací najdete na www.akc.cz nebo na facebooku: Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno.

Eliška Dernerová
AKC ČR, pobočka Brno

Navštívíte letos nějaký food festival?

Pokud ano, půjdete tam pracovně nebo se odreagovat?



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL
MAKRO BRNO

Každoročně navštěvují food festivaly po celé republice. Je to pro mě příležitost ochutnat nová a zajímavá jídla a zároveň se nechat inspirovat pro další práci.

SCANBOX ZARUČÍ, ŽE JÍDLO BUDE PŘESNĚ TEPLÉ NEBO STUDENÉ DLE VAŠICH PŘEDSTAV

GASTRO MACH®
Podporujeme Váš úspěch

Jsou situace, kdy nám na jídle opravdu záleží. Kdy chceme dostat čerstvé a svěží dobroty přesně v takovém stavu, jako by je šéfkuchař právě vyprovodil ze své kuchyně. My ale nejsme za stolem v jeho podniku, ale třeba na rozkvetlé louce uprostřed svatebního veselí. Víte, kdo nám pomůže? ScanBox. Kouzelná skříňka, která si s jídlem rozumí...

Je na kolečkách a už na první pohled zaujme. Je na něm vidět, že někdo, kdo jej vyrábí, má pod čepicí. Neotřelý design a funkčnost znatelná na první pohled. Seznamte se, toto je ScanBox, transportní vozík určený pro přepravu jídla. Je úplně jedno, zda v něm převážíte horký guláš, svěží chlebičky či ústřice naložené v ledu. Vše dorazí na místo určení v perfektním stavu. Proč? Protože ScanBox...

TROCHA HISTORIE NEZABIJE

Psal se rok 1992 a v jisté garáži ve městě Olofström na jihu Švédska pracoval zarputilý muž. Měl myšlenku, měl plán, a navíc měl i jasnou představu a vůli vše zrealizovat. O několik let později už se začalo v zasvěcených kruzích hovořit o výhodách myšlení 'zvenčí šesti stěn'. Přesněji řečeno o výhodách vozíků, které se používají na transport jídel, přičemž jsou schopny udržet teplotu studených i teplých pokrmů. Měl je na svědomí onen zarputilý muž, který své ScanBoxy vymyslel a se svou rodinnou firmou je začal i vyrábět. „Není třeba zdůrazňovat, že ScanBox vždy myslí nad rámec pouhých šesti stěn výrobků, které se používají pro transport a udržování studených či teplých pokrmů. Optimalizace nabídky je pro nás vždy na prvním místě a naši zákazníci jsou vždy spokojeni, protože držíme své slovo,“ říká dnes Torbjörn Peltonen, výkonný ředitel rodinné firmy. Není se čemu divit. Klienti této firmy oceňují partnera, který rozumí jejich potřebám, problémům a pracovním postupům. Partnera, který miluje jídlo a který s nadšením vytváří nejlepší řešení pro jakýkoliv provoz, ať už michelinskou restauraci, hotel, cateringovou firmu nebo nemocnici. „My myslíme rámcově mimo rámec šesti stěn. Naše transportní systémy na jídlo můžeme přizpůsobit jakýmkoliv potřebám. Hlavním cílem každého řešení od ScanBoxu je zjednodušit vám pracovní den a vašim hostům vylepšit zážitek z jídla. A to je



přesně ten pravý důvod, proč si zvolit výrobek ScanBox, kdykoliv je k tomu příležitost. Je to držák,“ doplňuje.

PROČ VOZÍKY SCANBOX?

Na jednoduchou otázku stačí jednoduchá odpověď. Protože jsou univerzální a lehké. Umí udržet jídlo teplé po dobu až čtyř hodin. A to bez připojení k elektrické energii. „Rád bych doplnil, že jsou navíc i lehké. Jsou totiž vyrobeny ze speciálního hliníku, díky kterému se pyšní titulem nejlehčí vozík na trhu. Benefitem je pak snadný transport i jednoduchá obsluha, kterou zvládne každý. Myslím tím opravdu každý,“ popisuje projektový manažer firmy Gastro Mach František Chovanec. A co se mu osobně líbí nejvíce na ScanBoxech? „Asi ta naprostá jedinečná možnost kombinování ohřevné a chlazené varianty, nebo kombinace uvedených s neutrální částí, kdy je možné kombinovat vozíky nad sebou. Jednoduše řečeno, s vozíky se dá kouzlit a velice si s nimi zjednodušit život. V hektickém prostředí gastronomie je právě toto neocenitelným plusem,“ zdůraznil František Chovanec. Jak řekl, firma Gastro Mach ScanBoxy nejen prodává, ale také půjčuje. „Stačí jen zavolat nebo napsat a domluvíme se. Je to ideální způsob, jak poznat všechny klady výrobku,“ dodal.

ČÍM JSOU TAK ZVLÁŠTNÍ?

Transportní vozíky ScanBox jsou elegantní, univerzální a lehké. Některé z nich mají poloviční váhu mnohých

konkurenčních produktů. Všechny vozíky, včetně vysokokapacitních Duo, se snadno ovládají a přesunují. „Naše dlouholeté zkušenosti se zákazníky, kteří zajišťují catering například pro školy nebo domovy důchodců, nám pomáhají do detailu porozumět současným požadavkům na design, co se ergonomie týče. Vysoká odolnost proti nárazu je zajištěna díky designu z eloxovaného hliníku v interiérové části a laminátem tvrzeného plastu, který tvoří exteriér vozíku. Kombinace udržování jídla, transportu a nahrazení chladič skříně nebo termoportu, to jsou další důkazy našeho ergonomického myšlení,“ udávají švédští výrobci.

Marek Svoboda: ScanBoxy používáme i na gastronomické olympiádě. Ti nejlepší jsou často nejlepší, protože používají nejlepší pomůcky. Marek Svoboda, vedoucí Gastrostudia Bidfoodu to ví. Proto i on sází na ScanBoxy.

NA CO VLASTNĚ POUŽÍVÁTE VOZÍKY SCANBOX?

Především na transport surovin nebo hotových výrobků na různé akce. Je třeba říct, je mnoho firem, které podobná zařízení vyrábějí také, používají nerez i těžké panely pro ochranu jídla. Ale ScanBoxy jsou z hliníku, tudíž velice účelové a variabilní. Mají fantasticky zvládnutou technologii na chlazení i dohřátí potravin. Když jsem v minulosti používal jiné vozíky, jídlo bývalo trochu vysušené a nevypadalo nejlépe. U ScanBoxu se mi toto nestalo.





MŮŽETE PROZRADIT, KDE TŘEBA JSTE SCANBOX POUŽILI?

Využíváme je při všech akcích, tedy třeba na cateringy či školení týmu. Nejvíce se nám ale asi vyplatily při přepravě surovin na gastronomickou Olympiádu. Náš tým tam přepravoval potraviny a vše dopadlo výborně.

MŮŽETE TO TROCHU ROZVŠT?

Náš Gastro Team Bidfood se loni zúčastnil IKA kuchařské olympiády v kategorii veřejné stravování. Tato nejvýznamnější soutěžní akce v oboru se koná jednou za čtyři roky již od roku 1900. Do německého Erfurtu se sjelo přes 2000 kuchařů z více než 50 zemí světa. V 18 prosklených kuchyních připravili na 7000 menu, čímž erfurtské výstaviště proměnili v největší restauraci na světě. Týmy v kategorii veřejného stravování měly za úkol připravit typické národní menu s 10 chody pro 150 hostů. Týmy musely výborně zvládnout i přípravu včetně kalkulace, objednání zboží, vytvoření receptů a jídelních lístků. Bodový zisk Gastro Teamu Bidfood vystačil na bronz.

TO JE KRÁSNÝ VÝSLEDEK. CO SE VÁM JEŠTĚ LÍBÍ NA SCANBOXU?

Určitě fakt, že jde navolit velikost vozíků, jedna část je chlazená, druhá ohřívána. Jsou neskutečně variabilní. Při logistice se s tím pracuje velmi

dobře. Je pravda, že tyto vozíky nejsou nejlevnější. Ale jsou velmi kvalitní, o čemž svědčí právě fakt, že je s oblibou používají právě účastníci kuchařských olympiád. A to není náhoda. I my je máme už dva roky. Mám dokonce pocit, že jsme první Češi, kteří si je pořídili. Používáme je denně, i při běžném grilování před studiem. Vypadají totiž opravdu profesionálně."



KLUK V AKCI ONDRA SLANINA JE SE SCANBOXEM JEŠTĚ AKČNĚJŠÍ

Jsou dva. Jsou v akci. A minimálně jeden z nich používá ScanBox. Poznáváte Ondřeje Slaninu? Kluka, který se svým vařením proslavil nejen v televizi a nyní provozuje restauraci pod názvem Chateau St. Havel.

PŘI JAKÝCH PŘÍLEŽITOSTECH POUŽÍVÁTE SCANBOXY?

ScanBox je úžasný produkt, který nám v restauraci Chateau St. Havel velmi ulehčuje práci, ze-

jména s uchováváním a transportem velkého počtu pokrmů. U nás na zámku jej používáme při společenských akcích všeho druhu. Jejich využití je vhodné na akce typu svatby, bankety, rauty a catering.

JAK DLOUHO TOTO PŘEPRAVNÍ ZAŘÍZENÍ MÁTE A V ČEM SPATŘUJETE NEJVĚTŠÍ VÝHODY?

Hlavní výhodou je jeho perfektní spolehlivost, velikost a mobilita. ScanBox perfektně udržuje nastavenou teplotu při zapojení do elektrické sítě a zároveň dlouhou dobu udrží pokrmy v perfektní kondici i při odpojení z elektřiny. Samozřejmě lze do jisté míry použít i při nízkoteplotních tepelných úpravách. Jeho předností je i design, takže se kuchaři za jeho umístění kdekoli na akci nemusí stydět.

DÁ SE V NĚM PŘEPRAVIT JAKÉKOLIV JÍDLO?

Ve ScanBoxu lze přepravit téměř cokoliv. Vedle teploty se dá celkem snadno udržovat i požadovaná vlhkost, takže není problém i například se smaženým jidlem.

DĚLÁTE CATERING. VZPOMENETE SI NA NĚJAKÝ NETRADIČNÍ, NA KTERÉM JSTE VYUŽIL SCANBOXY?

Scanbox využívám zatím krátce, ale vždy mi byl perfektním pomocníkem, a nemohu si jej opravdu vynachválit. Jeho pořízení vřele doporučuji a jsem přesvědčen, že s ním zákazník bude spokojen stejně jako já. Jeho velkou výhodou je velký objem, takže kromě velkého množství jídla se do něj po akci vejde i hodně špinavého nádobí. A manipulaci se ScanBoxem zvládne také každý.

PROFESIONÁLOVÉ VAŘÍ PROFESIONÁLNĚ, PŘIJĎTE SE PŘESVĚDČIT NA GARDEN FOOD FESTIVAL

Firma Gastro Mach, která se zaměřuje i na prodej přepravních vozíků ScanBox, nebude ani tento rok chybět na Garden Food Festivalu. Za sebou má olomoucký festival, před sebou ten ostravský a zlínský. Na všech třech se stará o kompletní vybavení hlavního pódia, to znamená, že dodává Scanbox i varné bloky a dále zázemí s mým centrem švédského výrobce Wexiödisk.



Text a foto: PR

RADEK KAŠPÁREK

NEJDE JEN SEDĚT A PODEZÍRAT LIDI,
ŽE JSOU MICHELINŠTÍ AGENTI

Garden Food Festival bude mít letos zářného hosta. Šéfkuchaře Radka Kašpárka, který jako jeden z mála v Česku získal se svou restaurací Field michelinskou hvězdu, nejprestižnější gastronomické ocenění, a to dokonce dvakrát po sobě. Jak se těší na vaření před davy lidí?

Jste jednou z hlavních hvězd Garden Food Festivalu, jak se těšíte na vaření před publikem?

Pravda je, že už jsem několik živých kuchařských vystoupení zažil. Loni jsem byl například skoro doma, vařil jsem na Karlovském gastrofestivalu, a musím říct, že jsem si to tam docela užil. Vaření před lidmi mě baví. Je to oproti běžnému provozu v restauraci úžasná změna. Takže ano, těším se moc. O to více, že to bude i v Ostravě.

Budete tedy na pódiu v Olomouci, ve Zlíně a v Ostravě. Jste rodák z Ostravy, bude to tedy jakýsi návrat domů?

Přesně tak. Doufám, že se to trochu rozkřikne, a že se na mě přijdou podívat lidé, které znám a které mám moc rád. V Ostravě jsem takto před lidmi nikdy nevystupoval, takže doufám, že návštěvníci přijdou a budou se bavit.

Kdy jste se vlastně rozhodl, že byste chtěl být kuchař?

Kolem vaření jsem se motal už jako malý kluk. Co jen si dokážu vzpomenout, vidím se někde v kuchyni, jak něco míchám. Můj dědeček byl vyhlášený řezník, za kterým se sjížděli lidé z širokého kraje. Je možné, že mám geny po něm, i když nosím místo řeznické zástěry tu kuchař-

skou. Když jsem se pak rozhodoval, na jakou školu půjdu, tak vlastně ani nebylo moc co řešit.

Do školy jste chodil v Ostravě, ale pak jste jí dal vale a šel hned do Prahy?

Po vojně jsem mířil na stáž do zahraničí. Ale nakonec to nevyšlo. Řekl jsem si, že když ne do světa, vyrazím aspoň do Prahy. Skončil jsem v pětihvězdičkovém hotelu a pracoval tam. Pak po několika letech přišla zajímavá nabídka z televize, abych měl svou vlastní show. Byla to výzva, která nešla odmítnout. A tak jsem měl pět let svůj pořad.

A pak jste si splnil svůj sen a pořídil si vlastní restauraci Field. A hned po roce přišel ten šok.

Získal jste michelinskou hvězdu...

Jak správně říkáte, byl to šok pro mne i ostatní. Po vlastní restauraci jsem vždy toužil. Chtěl jsem nabízet kvalitní degustační menu. Podnikání jsem rozjel s týmem skvělých lidí. Měl jsem obavy, že po roce skončím a všechny zklamau. Ale že bych měl dostat hvězdu, mě nenapadlo ani ve snu. Není to totiž obvyklé, aby ji dostala restaurace se zhruba ročním provozem.

Jak na tu hvězdu reagovali kolegové z branže, přece jen, nová restaurace, šéfkuchař z Ostravy...

Už to tady zaznělo. Byl to šok. Mnozí mi gratulovali, ale zaznamenal jsem i uštěpačné poznámky. Nová restaurace, ostravský původ. Úspěch se u nás v Česku prostě neodpouští. Ale víte co? Bylo mi to jedno. Měl jsem šílenou radost a celý můj tým včetně mých blízkých taky.

V jednom rozhovoru jste řekl - největší sen každého kuchaře je získat michelinskou hvězdu a největší noční můra je o ni přijít.

Jak to vnímáte nyní?

A jak jste oslavil její obhajobu?

Jako velkou pravdu. Je to už více než rok, co jsme ocenění dostali poprvé. Když jsme letos v březnu čekali, jak to



dopadne, tak jsem si občas prohlížel fotky jídel, které jsme během roku uvařili. Musím zcela objektivně říct, že jsme zase udělali kus práce a posunuli jsme se dopředu. Říkal jsem si proto, že když nám dali hvězdu tenkrát, je velká šance, že si ji udržíme i nyní. A nakonec to dopadlo dobře. Hvězdu jsme získali zase. A jak jsme ji oslavili? Spíš poklidně, nebylo to tak bujaré jako před rokem. Za ohodnocení jsme vděční, určitě ubyla nervozita, ale jedeme dál.

Jak to vlastně chodí? Poznáte michelinské komisaře? Vyhlížíte je? Míváte třeba planý poplach, kdy se vám zdá, že je to on, ale pak se ukáže, že šlo o běžného hosta?

Je jasné, že když něco opravdu chcete, jdete si za tím. Je pravda, že ty tendence máme. Občas někdo přijde, nějaký cizinec, více se vypyřádá, zajímá ho degustační menu v kombinaci s vínem. A v tu chvíli vám to probleskne hlavou. Je to on? Ne? Doslechli jsme se, že komisaři už nechodí sami, ale obvykle v páru. A samozřejmě nepřijdou jen jednou za rok, ale hlídají si kvalitu celoročně. Právě proto nesmíme polevit ani na jediný den. Samozřejmě, nejde jen sedět a podezírat lidi, že jsou michelinští agenti. To by se z toho člověk zbláznil. Naštěstí na to máme jedinečný a zaručený recept. A to, chovat se ke každému tak, jako by právě on byl onen komisař. Je to ta jediná správná cesta.

Hvězdu jste tedy obhájil. Co bude dál?

Po obhajobě michelinské hvězdy jsem si řekl, že nemusím hned všechny svoje plány prozrazovat. Možná, časem, zatím je to opravdu ve hvězdách. Třeba bych si rád otevřel ještě jeden podnik. Kdo ví? Každopádně by to mělo být v Praze, nejlépe někde v centru.

Proč jen v Praze? Opravdu se dobrá gastronomie děje jen tam?

To rozhodně ne, třeba v Brně a Olomouci se už najdou restaurace, které jsou skutečně na vysoké úrovni. Stále ale cítím, že Praha má největší potenciál. Není to jen tím, že lidé zde mají vyšší životní úroveň, ale mají i jiný pohled na gastronomii. Vnímají ji jako zážitek, přijdou, rádi si vychutnají tříchodové menu, vyberou si k němu víno. Těší se na nové zážitky. To bohužel ještě není



všude obvyklé. Mám pocit, že stále velmi mnoho lidí u nás preferuje spíše plné talíře. Svičková s osmi, nacpat si břicho, to je to pravé. Nechci, aby to vyznělo vychloubačně nebo že se nad někoho povyšuju, protože tak to rozhodně není. Ale v Praze je zatím stále nejvíce lidí, kteří ocení kvalitu a jsou za ni ochotní i zaplatit. Pevně věřím, že se toto brzy rozšíří i do jiných měst.

Jak se díváte na rozvoj gastronomie na Ostravsku? Nepřemýšlel jste spíše si otevřít restauraci třeba v centru Ostravy?

Když to přeženu, tak až budu mít pět fungujících



restaurací v Praze, otevřu si jednu i v Ostravě. Zatím ale o tomto neuvažuju. Není to tím, že bych Ostravu neměl rád. Ale obávám se, že ještě nenastal ten pravý čas.

Umíte si představit, že někdy získá nějaká ostravská restaurace michelinskou hvězdu?

Vzhledem k tomu, že jsou hodnoceny restaurace pouze v hlavních městech střední a východní Evropy, to zatím není možné.

Pokud byste měl společně vařit, třeba na pódiu Garden Food Festivalu, s nějakým vaším kuchařským idolem, kdo by to byl?

Asi se nedá říct, že bych tady v Čechách měl nějakého idola. Mnoha šéfkuchařů si moc vážím, ale že bych chtěl přímo někomu koukat pod ruce, tak to asi ne. Takže pokud bych si mohl vybrat, bral bych někoho ze Skandinávie. Moc se mi líbí severský styl vaření, třeba by to mohl být nějaký michelinský šéfkuchař z Norska či Dánska.

Jak se vlastně dá charakterizovat vaše kuchyně?

Vycházím ze starých českých receptů. Podstata mé kuchyně ale tkví v tom, že se staré české recepty snažím dávat do moderní úpravy.



Radek je fanouškem moderní kuchyně s důrazem na přímočarou a nepřikrášlovanou prezentaci surovin. Bez zbytečných okolků servíruje silné chutě, a jeho pojetí pokrmů jsou často velmi neočekávaná. Vystudoval Střední školu společného stravování v Ostravě. Absolvoval stáž v Hotelu Swissotel the Bhosphorus. Několik let pracoval v hotelu Savoy a hotelu Aria jako zástupce šéfkuchaře restaurace Coda. Působil také jako lektor kurzů školy vaření. Na televizních obrazovkách dlouho působil v úspěšných pořadech Kašpárku vaří a Co bude dnes k večeři. Od roku 2014 je spolujednatel Field Restaurantu.

Text a foto: GFF

inzerce

GURMÁNSKÝ GASTRO KALENDÁŘ



17. – 24. května
BURGERS
A TRHANÁ MASA



Poctivé jídlo z kvalitních surovin – šťavnaté burgery v křehké housce, hovězí, jehněčí či burger z norského lososa, trhaný vepřový sandwich, mini burger „sliders“, pikantní kuřecí „cajun“ je jen zlomek toho, co lze připravit stylem burger.

červen
TAPAS



Tapas – malé barevné pokrmy plné chutí a překvapivých kombinací. Přijměte pozvání k ochutnávce španělské tortilly s chorizem, sýru manchego, patatas bravas a krevet ochucených česnekem, grilované cibulky calcot se salsou romesco a katalánským chlebem.

červen – červenec

JAHODY & GRILL



Čas dozrávajících jahod je jakýmsi nepsaným pravidlem pro začínající svěží letní pohodu, kterou si nikdo z nás nedokáže představit bez šťavnatého, dorůžova propečeného steaku v krásném prostředí letní terasy hotelu Tomášov...

O konkrétní podobě aktuálně konané gastro akce budete předem informováni formou upoutávky, kterou naleznete na www.hotel-tomasov.cz
Rezervace: +420 577 005 929, rezervace@tomasov.cz



Přidejte si náš facebook profil „Hotel Tomášov“ a buďte informováni mezi prvními o právě probíhajících akcích.

GARDEN FOOD FESTIVAL

BUDE PLNÝ ZAJÍMAVÝCH OSOBNOSTÍ

Pokud se rozhodnete navštívit Garden Food Festival Ostrava nebo Zlín, můžete se těšit na živá vystoupení mnoha osobností. Je mezi nimi Markéta Hruběšová, cukrářka Iveta Fabešová, cestovatelka Kamu nebo třeba Chilliman Tomáš Nový. Hlavní tváří je ovšem opět Zdeněk Pohlreich.



Hlavní tváří Garden Food Festivalu je tento rok opět šéfkuchař, majitel restaurací, podnikatel, moderátor televizních show a autor několika kuchařských knih **Zdeněk Pohlreich**. Na festivalu představí lidem nejen gastronomické speciality a delikatesy, ale také neobvyklé nebo méně dostupné suroviny, které lidé běžně ochutnat nemohou. A co na sebe kuchařský mág prozradil? „Mně moc nejde cukrařina, takže tomu se příliš nevěnuju. Jinak se nevyhýbám ničemu, zvládnout se dá všechno, jen záleží na tom, jak to dopadne, že?“ zeptal se s úsměvem. Kdyby si mohl vybrat, na pódiu před lidmi by nejraději vařil s Joëlem Robuchonem nebo Gordonem Ramsay. „Ti toho umějí opravdu dost. Gordon by byla asi podstatně větší show,“ řekl Pohlreich.

Příjemnou hvězdou festivalu je i **Iveta Fabešová**. Život jí radikálně změnila účast v reality show Na nože. Finalistka sledované soutěže, v níž amatéři i profesionálové pod dohledem Zdeňka Pohlreicha předváděli své znalosti a dovednosti, si v Praze otevřela v roce 2013 vlastní cukrárnu

a o rok později druhou. Recepty na sladkosti už vydala ve čtyřech knihách. Na Garden Food Festival přijede známá cukrářka poprvé. A co že si pro návštěvníky připraví?

„Upečeme si francouzské macarons a eclairs. Macarons, křehké pusinky spojené lahodnou ganache, tedy krémem. Já připravím malinové a z mléčné čokolády s passion fruitem. Eclairs jsou banánky z odpalovaného těsta naplněné kávovým krémem,“ slíbila.

Nádech exotiky přiveze na Garden Food Festival šéfkuchařka a blogerka **Kamila „Kamu“ Rundusová**, která procestovala jihovýchodní Asii, jižní Ameriku i Nový Zéland. Před nedávnem byla na Srí Lance a momentálně je na Bali. Píše knihy, vede kurzy, její FB profil sleduje bezmála sedmatřicet tisíc lidí. „Považujeme téměř za zážrak, že našla ve svém nabitěm diáři mezery a její kuchařskou show budeme moci vidět na všech třech Garden Food Festivelech,“ řekl před olomouckým festivalem pořadatel Pavel Vyslouzil. Kamu rozhodně s žádnou klasikou nebude ztrácet čas. „Baví mě výrazné chutě, čerstvé bylinky a voňavé koření. Takže ráda vždycky připravím to, co se rozvozní po celé kuchyni. Zaměřuji se na dostupnější druhy masa, ale i jiné suroviny, které ráda doplním o něco exotického. Takže ideálně bůček, spousta chilli, citronové trávy a koriandru. Humra nebo kaviár s omáčkou beurre blanc ode mě určitě nečekejte,“ zdůraznila.



Pekelně ostrou show předvede na Garden Food Festivalu **Chilliman Tomáš Nový**. Nejen, že chilli a další delikatesy prodává ve svém obchodě Pohutnej síl, ale jako Chilliman jezdí po celé republice.



Garden Food Festival



ce. Jeho doslova „ostré soutěže pro drsnáky a drsnáčky“ se budete moci zúčastnit i vy na Garden Food Festivelech. „Mou doménou je především chilli. Stejně jako loni se budu snažit návštěvníkům ukázat, že chilli není jenom o enormní pálivosti, což je, bohužel, mezi lidmi velmi rozšířený mýtus. Chilli je hlavně o skvělé chuti a ta pálivost je její zajímavá nuance. Svým zákazníkům vždy říkám, že když cítí jenom pálivost, je to buď výběrem špatného chilli, což je problém hlavně českých hypermarketů, anebo si latku nastavili moc vysoko. Není totiž dobré začínat na omáčce s chilli nazvané Satanova pomsta, ale je třeba sáhnout po menší síle a pomalinku své chuťové pohárky cvičit. Až si po čase zvyknou, najdou úžasné tajemství chuti i v tom pálivějším chilli,“ šíří chilli osvětu Tomáš.



OSTRAVA 10.–11. června
ZLÍN 2.–3. září

www.gardenfoodfestival.cz



V PRÁCI SE BUDETE CÍTIT DOBŘE



Dobré jídlo, pití a zábava. To je přesně to, co najdete v restauraci V Práci. Stačí sejít několik schodů do suterénu hotelu Ondráš v centru Zlína a ocitnete se zcela mimo ruch města. Dřevěný interiér podniku navozuje atmosféru anglického pubu.

PUB & RESTAURACE

Do „Práce“ si můžete zajít už v poledne na meníčko. Podávají je zde od 11 do 14 hodin. Na kartě je výběr z pěti jídel, který se však s přibývajícím časem zmenšuje. Po celý den vám zde načepují vychlazené Starobrno, Krušovice, zkrátka podle vaší chuti. Z jídelního lístku si vybere snad každý a jídla jsou za rozumnou cenu.

A když dostanete u piva hlad, tak vám kuchař připraví klasiky jako jsou topinky, tatarák, utopenci, křídla nebo pořádný burger.

ROZVOZ JÍDEL, AKCE A RAUTY

Když se vám zrovna nechce nebo nemůžete přijít do restaurace, tak je možné jídlo objednat domů i do firmy formou rozvozu, pokud se nacházíte někde v blízkém okolí. A jestli připravujete nějakou akci či oslavu, pak veškerou starost můžete nechat také na místních kuchařích, kteří vám připraví raut, hostinu a zajistí kompletní cateringové služby.

HRY I SPORTOVNÍ PŘENOSY

V Práci si užijete se svými přáteli také zábavu... Kulečnický, fotbalový, jukebox, to všechno můžete hrát, pokud vás neuspokojí sledování televizí s velkoplošnou obrazovkou, kterých je v restauraci hned několik.

**Zkrátka v této „Práci“
se budete cítit dobře.**



TIP

Přijďte zažít přenosy z hokejového mistrovství světa do „Práce“. Velkoplošné obrazovky a dobře natočené pivo jsou spolu s přáteli tou pravou atmosférou!

ORIGINAL CZECH PUB V PRÁCI, restaurace & bar

Kvítková 4323 (pod hotelem Ondráš), Zlín
Rezervace na tel. +420 725 605 725
Rozvoz jídel na tel. +420 724 827 258

www.vpraci.eu

Text a foto: PR

KDYŽ JSOU HOSTÉ SPOKOJENI RESTAURACE BRAZILEIRO



Spokojenost hostů je tím, o co jde většině majitelů restaurací. Když host pochválí jídlo kuchaře a ještě doporučí i podnik, není snad už vyššího uznání. A takto se to daří i v restauraci Brazileiro ve Zlíně. Proč sem lidé chodí a co by vám doporučili? Na to jsme se jich zeptali...



Jaroslav Mejta

Musím říct, že za rok a půl, co do Brazileira chodím, jsem ještě nenašel nic, co by mně nechutnalo! Upřednostňuji poctivě připravené jídlo z čerstvých surovin, a to zde všechno mají. A ten skvělý karamelový pudink bych do sebe mohl ládovat lopatou! Můj tip v Brazileiro? Vepřová nebo skopová pečeně, sladké brambory nebo třeba fantastická rýže.

Ing. Dana Javoříková

Jsou místa, která máme v oblíbě a rádi se tam vracíme. Jsou místa, kde skvěle vaří a my je oceňujeme. A jsou místa, kde to všechno předčí, protože vás k tomu všemu pohladí na duši. A takové je pro mě Brazileiro. Proto vejďte, vezměte talíř, zavřete oči, a naložte si cokoliv... odcházet budete nadšení!



Dušan Lečbych

Brazileiro mám rád, protože tam vaří kvalitně, chutně, je tam moc milá obsluha a velký výběr jídel. Potkávám tam fajn lidi a při mé pracovní vytíženosti oceňuji rychlost servisu. Naberu – sním a do 10 minut odcházím nebo si vezmu jídlo s sebou. Můj tip? Doporučuji ochutnat přírodní kuřecí řízek a bramborový salát. V tom salátu jsou jablka a to je prostě mňamka.

TIP

Přijďte i ráno na lahodnou kávu, mrkvový koláč nebo vynikající sendvič. Snídaně v Brazileiru jsou od 7.00 do 10.00 hod.

BRAZILEIRO RESTAURANT & CAFE

Kvítková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361

Text a foto: PR

KVALITNÍ MASO NA GRIL JAK SI VYBRAT ŘEZNÍKA

Mít „svého“ řezníka, stejně jako pekaře, krejčího nebo kadeřníka, patřilo kdysi v městánské společnosti k základním zvyklostem. Kvalitní maso od lokálních farmářů, ale vystřídal později socialistický nedostatek a následně supermarketová touha po co nejlevnějších produktech, mnohdy na úkor kvality.

Přítom dobrý řezník je přímo spásou pro přípravu jakéhokoliv pokrmu z masa. Umí totiž skvěle poradit, doporučí, co se hodí na guláš, řízek nebo pro křehký a šťavnatý steak. A co víc, začne se zaslíbeně vyptávat na co maso potřebujete, začne jmenovat možnosti a ukazovat konkrétní kousky ve vitrině, vychvalovat jejich přednosti a klást vám dodatečné kuchařské otázky. Zatímco ten špatný se zeptá, co přesně si představujete a nezajímá se, zda jste vybrali vhodný kousek, na to, co potřebujete. Hledání správného řezníka, který doporučí kvalitní maso, může být běh na dlouhou trať, ale je to investice, která se určitě vyplatí. Chcete si ušetřit čas a vědět, kam se pro kvalitní maso vydat? Pak je tento článek určen právě vám.

JAK VYBRAT DOBRÉHO ŘEZNÍKA

Když si dáte za cíl najít dobrého místního řezníka, v první řadě se s ním pokuste navázat osobní vztah. Pokud jste stálí zákazníci a s řez-

níkem si popovídáte o tom, co chcete z jeho masa uvařit, nebo mu vysvětlíte, že máte jen určité množství peněz a musíte nakrmit víc lidí, uvidíte že vám pomůže nakoupit šikovně, vařit s rozumem a plýtvat méně. Supermarkety jsou velmi pohodlné, leckdy nabízí i kvalitní maso, ale těžko se mohou srovnávat s pořádným lokálním řezníkem. Vyberte si raději svého mistra a neváhejte se s ním seznámit. Shrnutí jsme několik rad, které vám ve výběru pomohou.

- Pýcha řezníka je základní předpoklad, podle kterého poznáte toho dobrého. Své maso se nebojí ukázkově vystavit, maso vypadá svěže, voní a neváří se v krvavé louži. Obchod je čistý, uklizený

a za chladícím pultem na vás čeká ochotný personál.

- Znalost produktů ukazuje profesionalitu. Řezníci by měli přesně vědět, odkud jejich maso pochází, znát masná plemena a způsob, jakým byla zvířata chována. Nebojte se zeptat a svého řezníka si vyzkoušejte. Pokud nezkame, připište si bod.

- Lokální farmy hrají prim. Maso u vašeho řez-



inzerce

TERNO

coop TERNO

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 kytici nebo sýrovou panenku**. Jako novinku zde najdete **čokoládové cukrovinky** (figurky).

Objednávejte na tel. **577 110 517**.



Jste milovníky sýrů? Nyní si můžete vybrat z více jak **20 druhů speciálních sýrů z Holandska, Španělska, Francie, Itálie, Řecka** atd. Tyto speciality najdete v sýrovém centru.

V našem supermarketu si také můžete objednat skvělé a **chutné chlebičky, slané dorty a obložené mísy** na oslavu.

Objednat si můžete na tel. **577 110 511**



KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.



Grilovací sezóna je tu!

Pro neopakovatelné okamžiky strávené s rodinou a přáteli při grilování Vám nabízíme **široký sortiment kvalitního čerstvého masa**. Hovězí a vepřové maso od firmy Zdeněk Ritter, kuřecí a krůtí maso z certifikovaných českých chovů. Tóny grilovaných mas podrhne **vhodně vybrané koření**, jehož nabídka je u nás také rozsáhlá.

Vítanou přílohou k masu jsou **chutné zeleninové saláty**. Denně dovážíme svěží plody v té nejvyšší kvalitě. Samozřejmě součástí našeho sortimentu jsou také **čerstvé bylinky**.



Ke grilování patří také sklenka **dobrého vína**, s jehož výběrem Vám rádi pomůžeme. V naší vinotéce si můžete zakoupit stáčená vína z více jak 8 druhů. Máte raději pivo? U nás si určitě vyberete z **bohaté nabídky piv**, včetně sudového (více jak 10 druhů).

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

www.terno.cz





PROČ JÍST BIO MASO?

Ekologické hospodářství nabízí rozhodně mnohem víc pozitiv než klasický velkochov, a to především proto, že se řídí přísnými pravidly.

Prvním z nich je prostor, ve kterém zvířata žijí a kde mají možnost pohybu, což se poté projeví na objemu svalové hmoty a samozřejmě tak zvýší kvalitu masa. Zvířata nejsou stresována, nemusí stát na místě a mohou se volně pást. Vyžadují proto větší část půdy, ale díky tomu nejsou tolik náchylná k případným nemocem.

Hospodářská zvířata ve velkochovech jsou kvůli nemocem často krmena léky, dále prášky proti parazitům, růstovými hormony a dalšími léčivy. Vše zmíněné se odráží v kvalitě masa, které konzumujeme. Vzhledem k péči, které se dostává zvířatům v ekologickém hospodářství nejen ze strany hospodářů, ale i ze strany veterinářů, bývají zvířata mnohem zdravější. Častá „vodnatost“ masa, kterou znáte ze supermarketů, bývá způsobena především stresovým hormonem.

Pokud je zvíře chováno v nepřiměřených podmínkách, mnohem víc se stresuje, proto nepodceňujte původ vašeho budoucího steaku. Maso, které pochází z ekofarmy, je mnohem pevnější, šťavnatější a má výraznější chuť. To už za ten kvalitní steak stojí, ne?

by být v pravých střívkách. Opět je v pořádku, když se na to zeptáte.

níka by mělo většinou pocházet z vaší země a ideálně z nějaké blízké farmy. Vždycky je lepší kupovat maso z domácích chovů, a je-li to možné, kupujte maso zvířat krmených trávou, které je zdravější, a tak i vám poskytnete zdravější výživu.

- Zeptejte se na klobásy. Zvláštní poznávací znamení, říkáte si? Není, dobří řezníci jsou hrdí na ty, které si dělají sami, a velice se těší si s vámi popovídat o tom, co do nich dávají a kdy je vyrobili. To by mělo proběhnout během posledních 24 hodin nebo dokonce v ten samý den, mělo by v nich být hodně masa a měly

- Rád vám namele vybrané kvalitní maso, takže budete vědět, z čeho je, a můžete si objednat množství, jaké potřebujete.

Dobrého řezníka, který nabízí kvalitní maso, poznáte také podle toho, že se k němu jeho zákazníci opakovaně vrací. Ke špatnému se otočí zády, dokonce i ti, kteří ho mají v ulici. Raději si kousek pro kvalitní maso popojdou. Pátrejte a zkoušejte, za kvalitním masem nemusíte jezdit přes celou republiku, třeba je ten správný řezník za rohem a ani o tom nevíte.

Text: milujusteak.cz

inzerce

Špekáčky

TRADIČNÍ RECEPTURA

Š hrdostí představujeme náš tradiční, poctivý špekáček. Lahodnou, českou specialitu pro vás plníme 75 % masa. Protože jediné tak víme, že si grilovací sezónu skutečně poctivě vychutnáte.



**maso
uzeniny**

www.vomaub.cz

NEJČASTĚJŠÍ CHYBY PŘI PŘÍPRAVĚ STEAKŮ

Příprava steaků vypadá jako jednoduchá záležitost, zdání ovšem klame. Prvotním předpokladem sice je správné a dlouze uleželé maso, neméně důležité je však i dodržování správného postupu, neporušování základních pravidel a v neposlední řadě vytrvalý trénink. Pokud toužíte po bezkonkurenčním steaku, vyvarujte se při přípravě zbytečných chyb.



Chyba č. 1: Koupím nějaké maso, jedno jaké.

Lahodný steak můžete připravit prakticky z jakéhokoliv masa, ať už je to drůbeží, vepřové, jehněčí, losos nebo tuňák. Výhradně z hovězího se připravuje ale steak v pravém slova smyslu, jehož název vznikl zkrácením anglického beef (hovězí) steak. O něm bude právě řeč. Hovězí se pochopitelně neskládá pouze z jednoho druhu masa, a proto je důležitá správná volba. **Jednotlivé části se liší vzhledem, strukturou a typem úpravy, a ne všechny se hodí pro grilování na pánvi či grilu.** Pokud vsadíte na svíčkovou, vysoký nebo nízký roštěnec, pupek nebo malý ořech, máte částečně vyhráno.

Chyba č. 2: Z lednice rychle na pánvi!

I když si koupíme kvalitní maso, můžeme ho špatnou přípravou zkazit. Prvním krokem ke znehodnocení je, že maso z lednice dáme rovnou na rozehřátou grilovací pánev nebo gril. **Ideální doba zahřátí masa na pokojovou teplotu je jedna hodina.** Záleží ale na velikosti plátku masa, například ty tenké typu filet mignon stačí nechat odležet pouze 30 minut. V mezidobě opatrně odstraňte ostrým nožem tuhé blány. Dejte si ale pozor, abyste neporušili svalovinu, z níž by při tepelné úpravě vytekla šťáva. **Tuk neodstraňujte,** dodává masu chuť a brání jeho vysušení. Pokud se budete držet naší rady, **steaky budou šťavnaté,** s pěknou barvou uvnitř i na povrchu a zachovají si lahodnou chuť.

Chyba č. 3: Spousta koření dodá masu tu správnou chuť.

Kdyby vás slyšeli šéfkuchaři ze špičkových restaurací, lekli by se a utekli. Na veškeré **koření směsi raději zapomeňte,** masu akorát ublíží. Steaky se těší velké oblibě právě pro svou fantastickou chuť masa, a tak zpravidla postačí **pouze sůl a pepř, případně čerstvé bylinky.** Doporučujeme používat kvalitní sůl a čerstvě udcený pepř v hmoždíři. Pokud je vám takto dochucené maso málo a máte rádi více chutí, doplnit jej můžete samostatně připravenou omáčkou nebo studeným dipem.

Chyba č. 4: Ať se mi to hlavně nepřipálí!

Nebojte se gril nebo pánev pořádně rozpálit. Aby zůstalo maso šťavnaté, je potřeba ho nejdříve zprudka opéct z obou stran. Tím se nám maso zatahne a vytvoří zároveň pěknou křustu. K otáčení doporučujeme použít speciální kleště, s jejichž pomocí můžete pohodlně opéct i boky masa. Otočený steak nevracejte na stejné místo, má totiž nižší teplotu než zbytek pánve. **Optimální teplota na přípravu steaků je mezi 200–230 °C.** Použijte pánev se silným dnem nebo gril s litinovým roštem, jedině ty udrží správnou teplotu po celou dobu přípravy!

Chyba č. 5: Máme hotovo, můžeme krájet a pustit se rovnou do toho!

Došli jste už tak daleko, tak by byla škoda pokazit lahodný steak finálním krájením. **Nechte ho chvíli odpočinout,** aby vám nevytekla veškerá šťáva a tím neunikla nejlepší chuť. Pokud máte obavy, že vám steak vystydne, můžete ho přikrýt alobalem a nechat odpočívat až 10 minut. Vyplatí se to, uvidíte sami.

CO SE STEAKY NIKDY NEDĚLEJTE!

- nenaklepávejte
- do masa nepíchejte nožem ani vidličkou
- kvalitní maso nenakládejte do oleje
- nesolte v průběhu pečení



Pokud se vám steak nepodaří a máte ho tvrdý jako kus dřeva, nevěste hlavu. Profesionální kuchaři se připravě steaků učí i několik měsíců. Improvizujte a tuhé maso zachraňte dušením v omáčce, dokud se nebude pěkně rozpadat.

7 TIPŮ JAK VYBRAT TEN SPRÁVNÝ GRIL

Aspektů, na které musíte dávat pozor při výběru grilu je celá řada. Dokonce by se dalo říci, že několik řad. Záleží na tom, z jakého úhlu pohledu se na výběr díváte. Nejlepší tedy je vybrat si z každého pohledu to nejdůležitější a zkombinovat to všechno dohromady. Výsledný seznam požadavků by tedy mohl vypadat asi takto:



- **Uvědomím si, za jakým účelem gril pořízují** – zapřemýšlejte, proč jej pořizujete a jak často ho hodláte používat. Určitě bude volit jiný gril ten, kdo chce jednou, dvakrát ročně udělat grilovačku na oslavu narozenin a ten, kdo chce grilovat třeba každý víkend.
- **Bezpečnost** – pokud máte děti nebo psa, bude pro vás právě bezpečí těchto drobečků klíčová. Je určitě dobré vyzkoušet **stabilitu** (záleží také, na jaký povrch jej budete stavět), ale také se informovat, jestli se vnější obal grilu zahřívá atp.
- **Jak zdatný jsem kuchtík?** – velmi podstatné také je, jak moc jste náročný na funkce a vybavení grilu. Pokud negrilujete příliš často a moc to neumíte, bude vám stačit třeba levnější nebo minimálně jednodušší gril než někomu, kdo je téměř profesionál.
- **Vybavení** – bylo by dobré si také ujasnit, zda lpíme na nějakých **odkládacích plochách**, jestli požadujeme nějaké speciální vymoženosti atd.
- **Pro kolik lidí budete průměrně grilovat** – pokud máte velkou rodinu nebo počítáte s početnými návštěvami přátel, je určitě výhodné přizpůsobit tomu výběr grilu. Existují různé velikosti ploch, různé výkonnosti, proto je potřeba si to pořádně promyslet.
- **Cena** – měli byste si uvědomit, zda raději investujete za pořízení a ušetříte následně na provozu, nebo se vám drahý gril nevyplatí a i za cenu dražšího provozu si pořídíte levnější. To se hodně odvíjí od toho, **jak často** plánujete grilovat.

- **Vizuální stránka** – tohle není příliš rozhodující faktor, ale také má svou roli. Přece jen je to něco, co vám bude stát na zahradě, tak by to nemělo být něco, na co se nebudete chtít ani podívat.

Zdroj: milujusteak.cz



POHÁREK NECTARIUM SYMBOL LÁZEŇSKÉ SEZONY V LUHAČOVICÍCH

Pohárek Nectarium – jednoduchý, bílý, s netypicky vsazeným brčkem se stal v loňském roce symbolem lázeňské sezony v Luhačovicích. Adéle Choré, autorce a vítězce designérské soutěže, kterou vyhlásila akciová společnost Lázně Luhačovice, se v něm nejlépe podařilo propojit tradice s moderními trendy.

Základem lázeňské léčby v Luhačovicích je pitná kúra zdejších přírodních léčivých pramenů, z nichž nejznámější je Vincentka. Minerální vody se pijí nalačno nejlépe ráno před snídaní a odpoledne před večerí. Pít z lázeňského pohárku není jen záležitostí módy, ale umožňuje kontrolovat vypité množství a zároveň užívat vodu v malých dávkách, což je pro její vstřebávání velice důležité.

Pohárek Nectarium stylizovala jeho autorka do podoby lučního kvítku. Nectarium je místem, kudy se na povrch rostlin dostává nektar, v případě pohárku neméně vzácná minerální voda. Pohárek má jednoduchý tvar, a přesto je hravý a originální. Do jeho středu je vsazeno brčko, které napodobuje pes-



tík květu. Tvar nádoby je čistý a příjemně se drží. Je vyroben z vysoce kvalitního porcelánu.

Výrobce Nectarium je rodinná manufaktura Queens Crown z městečka Chodov u Karlových



Varů. Výjimečné postavení na trhu si udržuje výrobou historických replik, tradičním rukodělným zpracováním a používáním surovin výhradně českého původu. Jejich nejdražší ručně dekorované výrobky vlastní i jordánská princezna nebo prezident Kazachstánu.

Základní provedení pohárku Nectarium v čistě bílé barvě s označením Pure Line se v letošním roce rozšířilo o dvojici pohárků z exkluzivní řady Decor Line.

TIP

Pořídte si kvalitní pohárek (pítko) a vydejte se ochutnávat přírodní léčivé prameny v Luhačovicích!

ZA POCTIVÝ VÝŠLAP, POCTIVÝ BURGER!

Vyhlašené hamburgery různých chutí připravují nedaleko lázeňského centra **Luhačovic** na kopci nad Městskou plovárnou. Bowling U Solného pramene v areálu Hotelu Ambra je velmi oblíbenou a navštěvovanou lokalitou. Přijďte a uvidíte proč.

VYNIKAJÍCÍ HAMBURGERY V DOMÁCÍCH BULKÁCH

V krásném klidném prostředí u lesa s dětským hřištěm, paloučkem U tří kozlíků a venkovní zahrádkou si můžete pochutnat na **vynikajících burgerech v domácích bulkách** připravovaných **kuchařem Honzou Vařákem**. Všechny burgery z naší nabídky lze připravit i v bezlepkové variantě.



„Základem všeho jsou kvalitní suroviny. Hovězí maso nakupujeme z nedaleké biofarmy Rudimov, bylinky a jedlé květy pro nás pěstují v Ecofarmě Bylinná valašská sušárna svatého Františka ve Vlachovicích. Naší specialitou je Zauzený hamburger, kdy si maso sami udíme ve studeném kouři.“

Útulné vnitřní prostory jsou často využívány k rodinným oslavám i firemním večírkům spojených s hrou bowlingu či hudební produkcí. Oblíbené jsou také degustace moravských vín v našem vinném sklípku.

TIP: Komu zůstane po burgeru místo na dezert, může ochutnat z široké nabídky naší cukrářky Zdenky Krajčové.

Milovníci gastronomie mohou využít služeb přílehlé **hotelové restaurace – Ambra**. Šéfkuchař František Rak se inspiroval v klasických místních receptech, které prezentuje v moderním pojetí. V degustačním menu Luhačovického zálesí Vás čekají například „gratinovaný šneci, krém z říčních ráčků“ a další speciality hotelové kuchyně. **Kuchařské umění Františka Raka patří mezi nejvyhlášenější v Luhačovicích.**



BOWLING
.....
**U SOLNÉHO
PRAMENE**

Hotel Ambra a Bowling U Solného pramene
Solné 1055, 763 26 Luhačovice
+420 577 154 111
www.solnypramen.cz
www.hotel-ambra.cz



LETNÍ OSVĚŽENÍ LUHAČOVICKÉ MINERÁLNÍ PRAMENY

Nejen míchané nápoje, ale také minerální prameny nás mohou v létě osvěžit. A v Luhačovicích jste tak „přímo u zdroje“. Ochutnávku pramenů pak můžeme spojit s návštěvou kvalitní restaurace, kde si vše náležitě užijeme.

Luhačovické lázně vděčí za svůj vznik a rozvoj především zdejšímu minerálnímu prameni. Tyto vody jsou považovány za jedny z nejúčinnějších v Evropě nejenom pro vysoký obsah minerálních látek, ale také pro vynikající proplytnutí.

NEJZNÁMĚJŠÍ PRAMEN

Lázeňská kolonáda vás dovede k nejznámějšímu a nejproslulejšímu prameni Vincentka. Byl znám již v roce 1680 pod názvem „Hlavní pramen“. Koncem 18. století byl pojmenován Vincentka podle hraběte Vincence Serényiho – majitele zdejšího panství (1752–1810). Současná podoba pramene je z období 1947–1948, kdy byla postavena dnešní hala Vincentky. Vincentku zde můžete ochutnat jako studený či ohříváný nápoj, používá se k pitné léčbě a inhalacím.



NEJSTARŠÍ PRAMEN

Parkem nad Bílou čtvrtí přicházíte k nejstaršímu prameni Aloiska. Původně dřevěná studánka byla známa pod názvem Luisin pramen, Lesní pramen nebo také Pramen v hoře. Svůj nynější název získal v roce 1830 podle hraběnky Aloisie Serényiové (1791–1862). Současný dřevěný pavilon nad pramenem pochází z roku 1963.

NEJLIDOVĚJŠÍ PRAMEN

Dalším účinným a dobře známým pramenem je Ottovka. Původně vytékal volně, v roce 1905 byl zachycen v kamenném sklepení. Název dostal podle hraběte Otty Serényiho (1855–1927). Ottovka Vás zve do kruhového pavilonu, který byl postaven roku 1929 a navrhl jej architekt Skřivánek.

NEJZAJÍMAVĚJŠÍ PRAMEN

Pramen MUDr. Františka Šťastného byl původně upraven jako studna Janovka. Později, v roce 1929 došlo při hloubení vrtu v hloubce 37 metrů k erupci silně proplytnuté minerální vody, která stříkala do výše téměř 20 metrů. Pramen byl utěsněn, zregulován jeho výtok a dostal název Gejzír. Dnešní podoba kašny z roku 1967 vás láká k osvěžení a ochutnávání pramene. Na počest luhačovického rodáka, umučeného za 2. světové války, byl pramen nazván Pramenem MUDr. Františka Šťastného. Pramen se využívá k pitné léčbě a má nejvýraznější chuť.



Mezi další prameny, které můžete v Luhačovicích ochutnat, patří Pramen svatého Josefa, Nový Jubilejní a Pramen Viola. Další prameny nejsou volně přístupny veřejnosti.

Podle písemných zpráv je nejstarším pramenem luhačovických lázní Amandka. Vybývá na Lázeňském náměstí uprostřed kolonády s pro svou velmi slanou chuť se mu říkalo Slaný, případně Bublavý. V roce 1792 byl nově upraven a přejmenován na Amandku podle hraběte Amanta Serényiho (1715–1770). V současné době nevybývá na povrch, připomíná jej pouze kašna na Velké kolonádě.

KDE A CO OCHUTNAT V LUHAČOVICÍCH? TIPY OD ŠEFKUCHAŘŮ



MIROSLAV JANČA
RESTAURACE HOTELU
POHODA

Naším hostům bych určitě doporučil z nově připravovaného menu Pražmu královskou s růžovým pepřem, gratinovanou cuketou s parmazánem a pěnou z listové petržele a k tomu osvěžující lehké bílé víno.



DAVID PAVLAČKA
BOUTIQUE HOTEL RADUN

Určitě bych doporučil přijít do našeho restaurantu REPUBLIKA na zážitkovou večeři a vyzkoušet některé z našich čtyřchodových gurmánských menu. Teď aktuálně nabízíme vykostěné kukuřičné kuře pečené na seně se žemlovou nádivkou s kopřivou, k tomu fialové brambory a černý kořen. Celé naše čtyřchodové menu je vždy doplněno snoubeným vínem a jako digestiv můžete zažít rumový rituál.



FRANTIŠEK RAK
HOTEL AMBRA

Jako typické krajové jídlo bych návštěvníkům Luhačovic z našeho jídelního lístku doporučil ochutnat krém z říčních ráčků s račí krocketou a nadívanou křepelku s hráškovým pyré, gnocchi Vitelotte a omáčkou ze sušených smržů.



JITKA BORÁŇOVÁ
HOTEL ALEXANDRIA

Hosty bych určitě pozvala na Chateaubriand s grilovanou zeleninou nebo na úžasný dezert, flambované palačinky s kalifornskou broskví, které dohotovují číšníci před zraky hostů, přímo ve Francouzské restauraci. Vaříme pokrmy mezinárodní kuchyně i krajové speciality. Stálou nabídku doplňují i menu ze sezónních surovin. Na léto připravujeme i nové osvěžující nápoje, které budou podávány na terase Francouzské restaurace i v prostředí klimatizovaného lobby baru.

ALEXANDRIA Spa & Wellness hotel

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE

- gastronomický zážitek
- krajové speciality
- sezónní menu
- dohotovování jídel u stolu
- flambování
- moravská a zahraniční vína
- víkendové večery s klavírními melodiemi

BRONISLAV RAK: HOST MUSÍ BÝT V POHODĚ

Restaurace hotelu Pohoda se svým charakterem a nabízeným standardem služeb v oblasti moderní gastronomie řadí mezi prémiové podniky v Luhačovicích a jejich okolí. Manažerem hotelové restaurace a kuchyně je už několik let Bronislav Rak, kterého jsme se ptali...

Co vy a vaření? Jaká jsou vaše oblíbená jídla?

Jelikož jsem absolventem Střední hotelové školy ve Velkém Meziříčí, jsem schopen sám sobě i své rodině (když se občas objevím doma) připravit nějaké speciality. Takže mě manželka nepotrestá tím, že nenavaří. Rád připravuji vepřovou panenku na medium a šťouchané brambory s cibulkou a slaninou.

Váš hotel prošel před šesti lety rekonstrukcí.

Jak se to projevilo na kvalitě gastronomických služeb?

Stejně jako ostatní gastronomické podniky i my se potýkáme s nedostatkem kvalifikovaného personálu. Přesto se nám celkem v uspokojivé míře podařilo v poslední době stabilizovat personál stravovacího úseku a vytvořit ten pravý pohodový tým. Klademe neustálý důraz na odborné vzdělávání zaměstnanců. Absolvovali jsme kurz baristický – takže dokážeme připravit kvalitní kávový servis, hostům vysvětlit, jak by se měla káva připravovat, jak kávové nápoje nazývat i něco o pěstování kávy a druhích kávy, a kurz sommeliérský – odborně poradíme hostovi s výběrem vín snoubících se s pokrmy a profesionálně víno otevřít a naservírovat.

Jaká je úroveň gastronomických služeb a preference hostů dříve a dnes, je v nich rozdíl?

V nabídce à la carte naší hotelové restaurace je široká škála specialit moderní gastronomie, kterou připravuje kolektiv pod vedením šéfkuchaře Miroslava Jančí. Pan Janča dokáže předat svým kolegům zkušenosti, které získal ze svých předchozích zaměstnání a je pro ně vzorem. Hotelovým hostům podáváme polopenzi formou bohatého hotelového rautu. Nejvíce hosté stále preferují klasickou českou kuchyni, jako je pečená kachna na pomerančích, tradiční omáčky svíčková, rajska, koprová s knedlíkem a nepohrdnou ani klasickým smaženým řízkem s bramborovým salátem.

Spokojená dovolená a relaxace znamená i dobře se najíst a napít. Vracejí se k vám hosté?

Za uplynulých pět let provozu hotelu se nám podařilo vybudovat si stálou klientelu nejvíce z řad seniorů, kteří se k nám rádi vrací i několikrát do roka. Kratší i víkendové pobyty si oblíbily spíše mladší páry a taky rodiny s dětmi. Hotel navštěvují i hosté z Rakouska a Německa. Nabízíme nejlepší české pivo Pilsner Urquell a polotmavý Master. Pro

milovníky vína máme širokou nabídku kvalitních jakostních i přívlaskových moravských vín z produkce BM Tvrdonice. V nabídce nechybí ani vína z Francie, Chile a Austrálie.

Co je chloubou vašeho stravovacího úseku? Co bych měl jako host určitě vyzkoušet?

V našich saloncích pořádáme svatební hostiny, kdy jsme připraveni novomanželům a svatebním hostům vytvořit nezapomenutelné zážitky včetně možnosti obřadu v prostorách hotelové terasy. Manželům nabízíme strávit svatební noc v luxusním hotelovém apartmánu s první manželskou snídaní. O velké oblibě těchto akcí svědčí fakt, že další volný termín k pořádání svatební hostiny je až v měsíci říjnu.

Připravujete na léto nějaké novinky?

Dne 1. 6. 2017 budeme otevírat nové dětské hřiště s velkým množstvím různých atrakcí pro děti pod názvem „Dětský ráj“. Jeho součástí bude i kavárna s možností menšího občerstvení, a tímto bych chtěl hosty ze širokého okolí Luhačovic pozvat k návštěvě tohoto zařízení.



DĚTSKÝ RÁJ NOVÉ HŘIŠTĚ I ZÁBAVA PRO DĚTI

Užít si volný den se svými dětmi, vnoučky i pravnoučkami můžete nově v areálu Dětský ráj nad hotelem Pohoda v Luhačovicích – Pozlovicích. Na Den dětí – ve čtvrtek 1. června se otevrou brány nového hřiště s mnoha dětskými atrakcemi, odpočinkovou zónou i občerstvením v podobě Pohodové osvěžovny.

Po vstupu do Dětského ráje Vás upoutá relaxační terasa „Pohodové osvěžovny“, kde najdete dostatek prostoru pro posezení s občerstvením. Samozřejmostí je přehled o všech aktivitách Vaší ratolesti, jelikož z každého místa relaxační terasy je výhled na každou atrakci. Zároveň si můžete vychutnat výtečnou kávu, svažit hrdlo plzeňským pivem, limonádou nebo hitem krásného vína z produkce BMV vinařství. Ani Váš žaludek nepřijde zkrátka, připraveny budou tzv. rychlovky



jako párek v rohlíku nebo oblíbené hranolky a chybět nemůže také pořádná porce zmrzliny.

A co všechno si mohou užít vaše děti? Třeba veliké pískoviště s mechanickými výtahem. Bohatou herní sestavu se skluzavkami, průlezkami a houpačkou, ale také třeba pružinová houpátka nebo šikmý lanový most. A sladkou odměnou pro ně může být strom s ptačími hnízdy, na který mohou děti vylézt. A pokud je ptačí hnízda unaví, mohou ještě využít trojúhelníkovou houpačku nebo prolézt podzemním potrubím.



V případě nepříznivého počasí se můžete „schovat“ do vnitřních prostor Pohodové osvěžovny, kde mimo veškeré občerstvení najdete také útulný dětský koutek s miniaturní kuchýňkou a nej-různějšími pohádkami.



Více na
www.pohoda-luhacovice.cz



SLAVNÍ NÁVŠTĚVNÍCI LUHAČOVIC SPISOVATELÉ, BÁSNÍCI I HUDEBNÍ SKLADATELÉ

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



BRATŘI MRŠTÍKOVÉ

Spisovatelé bratři Mrštíkové (Alois 1861–1925, Vilém 1863–1912) patřili ke skupině umělců a intelektuálů, kteří byli u zrodu myšlenky moderních luhačovických lázní coby kulturního a společenského salonu. Navštěvovali Slovenskou budo a na podporu myšlenky národních lázní publikovali řadu článků. Stáli za ředitelem Veselým a architektem Jurkovičem ve sporech s opozicí o budoucnosti Luhačovic.



KAREL ČAPEK

Jeden z nejslavnějších českých spisovatelů Karel Čapek (1890–1938) pobýval v Luhačovicích s herečkou Olgou Scheinpflugovou, která se zde na počátku dvacátých let léčila s nemocnými hlasivkami. Ubytoval se ve vile Kriván a s přáteli výtvarníky Františkem a Emilem Hlavicovými procestoval lázně a jejich okolí. Přání napsat Listy z domova, které zde pojal, již nestihl uskutečnit.

ADOLF HEYDUK

Lyrický básník, pedagog a školní rada Adolf Heyduk (1835–1923) působil v Písku. Často zajížděl na Slovensko, kterému věnoval sbírku Cimbál a husle. Luhačovice navštěvoval coby účastník porad Československé jednoty, její čestný předseda a významný propagátor česko-slovenské vzájemnosti před první světovou válkou. V jeho verších se ožívají luhačovické motivy.



ALOIS JIRÁSEK

Spisovatel, pedagog a politik Alois Jirásek (1851–1930) působil v Litomyšli a v Praze. Jeho angažmá na poli česko-slovenské spolupráce ho přivedlo před první válkou do Luhačovic, kde se účastnil porad Československé jednoty a dění na Slovenské budo. Byl zastáncem samostatného Československa a jako jeden z prvních podepsal Manifest českých spisovatelů roku 1917.



OTOKAR BŘEZINA

Pedagog, básník a spisovatel, představitel českého symbolismu Otokar Březina (1868–1929) byl osmkrát navržen na Nobelovu cenu za literaturu. V Luhačovicích pobýval ve vile Čechii pod Lužným, kde byl hostem slavného geografa Klementa Urbana. Tragické, tajemné a mystické tóny jeho poezie našly vrchol ve sbírkách Stavitele chrámů a Hudba pramenů.



LEOŠ JANÁČEK

Hudební skladatel Leoš Janáček (1854–1928) navštěvoval Luhačovice zpočátku jako sběratel lidových písní, od roku 1903 zde strávil 23 léčebných pobytů. Luhačovice mu byly inspirací a místem odpočinku i setkávání s přáteli. První jednání jeho opery Osud se odehrává na Lázeňském náměstí. Roku 1927 zde komponoval Glagolskou mši, jedno z vrcholných duchovních děl 20. století.

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

JE LIBO DOBROU KÁVU? VÝSTAVA O HISTORII KÁVY A KÁVOVÝCH NÁHRAŽEK

Včasech nedostatku či vysokých cen zrnkové kávy, zejména v obdobích válek, se ze sušených, pražených a mletých obilí, semen, plodů a kořenů vařily nápoje podobné kávě. Jako náhradka kávy se v minulosti využíval ječmen, pšenice a žito, čekanka, žaludy či bukvice a řada dalších plodin. K nejoblíbenějším náhražkám kávy u nás patřila cikorka a melta. Cikorka se vyráběla ze sušeného praženého kořene čekanky. Používala se samostatně nebo jako příměs do jiné kávoviny či kávy. Populární melta je vlastně cikorka obohacená obilovinami a cukrovou řepou. V nejrůznějších recepturách na přípravu kávy se objevovaly příměsi, jimiž se zrnková káva dochucovala, jako ječmenný slad, fíky či jádérka z vinných hroznů, pecky planých třešní, mrkev, mandle i bramborové slupky.

Autorská výstava ze sbírky Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně má historickou a botanickou část. Botanická část se zabývá nejrůznějšími druhy plodin, z nichž se vyráběly náhražky kávy a kávovinové směsi, kterých výstava představí více než 30 různých druhů. Část historická se věnuje přípravě kávy a kávových náhražek v domácnosti, jejich úpravou i servírováním. Představuje náčiní k podomáckému pražení a vaření kávy, staré i moderní receptury, reklamy na náhražkové směsi i způsoby svátečního stolování.

Výstava v Muzeu luhačovického Zálesí bude otevřena 8. června a potrvá do 12. listopadu 2017.

MINIFESTIVAL NÁHRAŽKOVÉ KÁVY

Jedním z doprovodných programů k výstavě je CAFÉ CALMA – historický minifestival náhražkové kávy, který ve spolupráci s muzeem pořádá Luhačovický okrašlovací spolek Calma na lázeňské kolonádě v Luhačovicích **v neděli 11. června od 14.00 do 17.00 hodin.**

Text: Blanka Petrůvá, foto: Marek Malůšek



Je mnoho krásných hotelů, v nádherných budovách nových i historických. Majitelé Boutique hotelu RADUN si myslí, že hotel nedělá krásným jen budova, ale hlavně lidé, kteří ji naplňují. A to nejen lidé, kteří v hotelu pracují, ale také lidé, kteří do hotelu přijíždějí. Souznění a harmonii lidí v Radunu cítíte okamžitě, když vstoupíte. Uchopí vás a máte pocit, jako by vás někdo velký a jemný pochoval a konejšil v náručí. Nastupuje pocit bezpečí, uvolnění a najednou zjistíte, že se usmíváte a vaše mysl vplouvá do odpočinku. A jak to vnímá samotný personál hotelu?

Dobrý hotel dělají Lidé...



„Baví mě, když můžu vstoupit na pódium a zahrát si toho prvorepublikového číšníka. Je to fakt paráda! Kontakt s lidmi mě naplňuje a zároveň vyčerpává. Ale já se nechám rád vyčerpat.“ (smích)

Vojta Tomi – vrchní číšník

„Na mé práci se mi nejvíce líbí ten konečný výsledek, a to je spokojený host. Hosté oceňují hlavně úsměv, milé vystupování a vstřícnost. Potom je i host k nám milý a laskavý.“

Simona Vrbová – vrchní servírka

„Hosté nejvíce ocení náš úsměv. Často se stane, že přijedou se špatnou náladou a od nás odjdě veselí a rozsvícení jako sluníčko. No není to nádherna?“

Zdeňka Mahdalová – servírka



„Jako šéfkuchař mám velkou volnost od majitelů a mohu s celým svým týmem tvořit, co chci. To je velká výhoda, protože hosté z našich jídel cítí tu radostnou energii, se kterou byla připravována. Stává se mi, že mě hosté třeba i obejmou a děkují. A to je nejvíc.“

David Pavlačka – šéfkuchař

„Kreativní vaření, jaké je tady u nás v hotelu, mne baví. Je příjemné setkávat se s hosty, ptát se, jak jim chutnalo, slyšet chválu a mluvit s nimi třeba o receptech.“

David Kocvelda – zástupce šéfkuchaře



„Vynikající recenze máme proto, že pracujeme s nadšením jako tým lidí, kteří se mají rádi, kteří jsou kamarádi a hosté tu atmosféru poznají. Naši majitelé nás rozvíjejí, sblíží, organizují akce pro naše děti, což jsem nikde předtím nezažila. A hosté? S hosty se obohacujeme navzájem, my se rozdáváme, ale též přijímáme, jsou to mnohdy velmi zajímaví lidé.“

Maruška Kuželová – vedoucí recepce

„Mám takový malý osobní rituál. Když přijdu do práce, tak si v duchu řeknu: „Děkuji“. Dveře do Radunu pro mě totiž znamenají vstup do mého druhého domova. Jsem tady mezi svými lidmi, mám možnost tady na sobě pracovat, rozvíjet se a mít se ráda. A to pak předávám hostům. Většina našich hostů jede cíleně do Radunu do klidu, za naším osobním lidským přístupem a empatií, do rodinného místa. To je, myslím, přidaná hodnota našeho hotelu a naše největší konkurenční výhoda.“

Jitka Skovajsová – recepční

„Nejvíce mě baví personál. Fakticky se vždy těším na lidi, kteří tu se mnou pracují. A hosté? Ti jsou skvělí, protože my jsme skvělí!“

Jakub Šik – recepční



„Naši hosté jsou nároční, ale zároveň velmi přemírní a vstřícní. Pro jejich relaxaci vytváříme krásné čisté prostředí plné detailů a také naší osobní pozornosti, říkájí, že je u nás vždy něco nového překvapí. Zároveň oceňují rodinnou a lidskou atmosféru Radunu.“

Pavla Vaškůvová – pokojská

„V dotaznících spokojenosti našich hostů se často objevuje precizní čistota, myslím, že jsme pro hosty takový poctivý hotel. Jsem ráda, že velikost našeho hotelu mi umožňuje být s hosty v blízkém kontaktu a občas si s nimi i popovídat o běžných věcech, mluvíme navzájem o sobě, o rodině, o životě“

Lucie Pavlačková – pokojská



„Přiznejme si, že profese jako číšník, pokojská, recepční jsou v Česku společensky podceňovány a v hotelech chybí kvalifikovaní nadšení lidé. A přitom je to tak krásná a smysluplná práce! My se snažíme o své zaměstnance upřímně starat, rozvíjet je a dávat jim prostor pro seberealizaci. Jsme přesvědčeni, že v každém člověku je skrytý nějaký jedinečný potenciál. Je to důležité, protože hosté našeho butikového hotelu očekávají výjimečné služby a osobní přístup. A také vnímáme tuto profesi jako poslání. U nás v hotelu jako poslání pokračovat v prvorepublikové tradici měnit tento svět k lepšímu.“

Jana a Marek Nesázalovi – majitelé Boutique hotelu RADUN****

ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE

OCENILA TY NEJLEPŠÍ



Inspirativní soutěžní výkony, přítomnost velkých osobností oboru, hledání národního koktejlu i interní změny v organizaci. Taková byla výroční konference České barmanské asociace, která se o víkendu 29. a 30. dubna 2017 uskutečnila v brněnském hotelu Voroněž.

Dvoudenní akci zahájila sobotní členská schůze CBA, na níž si členové organizace zvolili nového viceprezidenta. Mojmir Prokeš se rozhodl na funkci znova nekandidovat, valná hromada si místo něj zvolila Moniku Mecovou.

„Mojmir Prokeš za ta léta ve funkci nezištně odvedl obrovské množství práce, především co se vzdělávacích aktivit týče. Zaslouženě tak v závěru konference sklidil dlouhotrvající standing ovations,“ uvedl prezident CBA Aleš Svojanovský.

Zasedání členské základny se poprvé uskutečnilo v prostorách stále ještě nedobudovaného Národního vzdělávacího centra CBA při příležitosti kontrolního dne stavby. Plénium odsouhlasilo, že nejzazším termínem otevření objektu bude konec roku 2017. To by neměl být problém, protože již nyní byla většina prostor pro konání schůze funkčních, včetně digitální projekce, cateringu či toalet.



„Všichni hodnotitelé se shodli na vysoké úrovni předvedených výkonů. Alex Kratěna dokonce prohlásil, že se zde dozvěděl mnoho nových věcí a inspiroval se. V zaplněném sále navíc vládla prakticky od rána perfektní atmosféra, celkem přišlo 1.300 lidí, tedy ještě více než loni,“ pochvaloval si Aleš Svojanovský hladký průběh nedělního programu, jehož bonbónkem byla performance Alexe Kratěny na téma Proč je důležité mít nervy. Pozitivní stres podle univerzitních výzkumů lidi posiluje a posouvá je dál. Světoznámý barman také promluvil o budování svého nového londýnského podniku a nadaci P(our), které je Kratěna spoluzakladatelem.

Celou konferenci protnul jedno atraktivní téma, a to hledání českého národního koktejlu. Návštěvníci prostřednictvím žetonů vybírali jednu ze dvou variant, kterými byly Moravský kohout a Beton. V zapečetěných urnách se odhadem sešla bezmála tisícovka lístků, kterou zástupci asociace v nejbližších dnech za notářského dohledu přepočítají a poté vyhlásí výsledek.



VYHLÁŠENÍ POHÁŘŮ:

Barman roku 2016,
kategorie Flair Professional
Martin Vogeltanz
(reprezentuje ČR a CBA na World Cocktail Championship 2017 v Kodani)

Barman roku 2016,
kategorie Classic Professional
Jan Teska
(reprezentuje ČR a CBA na World Cocktail Championship 2017 v Kodani)

Barista roku 2016,
kategorie Mistr kávy Professional
Kamil Hégr

OCENĚNÉ OSOBNOSTI:

Poděkování za přínos oboru barmanství
Iveta Švédová – pedagožka Soukromé střední školy gastronomie s.r.o. Svidnická Praha. Za svou učitelskou kariéru výborně připravila řadu studentů na barmanské soutěže, z nichž někteří se stali juniorskými barmany roku (Jaroslav Modlík, Hana Karpatská, Petr Špák, Filip Jung, Kateřina Luňáková, Jakub Luhan, Tomáš Mucha)

GASTRONOMICKÁ OSOBNOSTI

Ing. Bc. Vratislav Minár, MBA – vyhlášený gurmán a gastronom, ředitel divize konferenčních a hotelových zařízení Akademie věd ČR. Cena je udělována za mimořádný životní přínos v oblasti nápojové gastronomie.



Sobota pokračovala dvacátým ročníkem soutěže Mattoni Grand Drink, jehož vítězem se stal Jan Lukas s drinkem Eco-tni. Českokrumlovský barman tak bude reprezentovat ČR na letošním mistrovství světa v míchání nealkoholických drinků.

V nedělním exhibičním vystoupení baristů Captain Bucanero Professional Mistr Kávy se představilo pět soutěžících, z nichž nejlépe se u kávovaru vedlo Adamu Troubilovi.

V tuzemském prostředí zcela novou disciplínu – párování čaje s jídlem – pak nabídla soutěž sekce Czech Teatenders, která byla národním nominacím kolem na čajové mistrovství světa. Ve velmi těsném souboji nakonec nejlépe uspěl Karel Veverka s kombinací japonského zeleného čaje Gyokuro a marinovaného lososa s koprem.

Odpoledně-večerní program gradoval exhibiční soutěží dvacítky top tuzemských barmanů – Grand Prix CBA. Absolutním vítězem se stal Tomáš Ricciardi z pražského Black Angel's, který porotě v legendárním složení Alex Kratěna, Jiří Němec, Miloš Danihelka servíroval signature drinky Womanizer a Pepper Journey.



GENERÁLNÍ PARTNER



Volkswagen

ROS, a.s.

HLAVNÍ PARTNEŘI



MATTONI

GASTRONOMICKÝ PARTNER



EXKLUZIVNÍ PARTNEŘI



PARTNEŘI



BRŇANÉ SE SVEZOU NA DALŠÍ VLNĚ TSUNAMI

NA KRAVÍ HOŘE SE BUDOU GRILOVAT MOŘSKÉ SPECIALITY

Park na Kraví hoře bude ve dnech 10. – 11. června ve znamení rybích specialit. Již 7. vlna Tsunami nabídne spousty rybích pokrmů od významných brněnských kuchařů, kteří účastníkům připraví jedinečný gurmánský zážitek.

Ve dnech 10. – 11. června si na své přijdou brněnští milovníci rybích specialit. Stejně jako loni budou moci v parku na Kraví hoře ochutnat celou řadu grilovaných mořských ryb. Tým z Ocean48 doplní rovněž stánky dalších známých brněnských restaurací.

„Připravujeme rekordní nabídku specialit, tolik druhů ještě nikdy na této akci nebylo. Na Slavnostech moře nebude chybět ani ústíkový bar a pestrá nabídka nápojů – od italského Prosecca či Aperolu přes moravská vína až po lokální pivo

nebo kvalitní kávu. Úplnou novinkou bude zastřešená lounge zóna, která bude situovaná v samém centru dění na trávníku. Celou akci doprovodí latinské rytmy a electro jazz. Nudit se nebudou ani nejmenší návštěvníci, pro něž bude připraven doprovodný program,” uvedl Martin Baráček, spolumajitel rodinné firmy Ocean48.

Pořadatelé na červnových sedmých rybích slavnostech očekávají účast přes 13 tisíc návštěvníků. Vzhledem k velkému zájmu další „vlnu tsunami“ plánují už na počátek září letošního roku. „Na gastronomické mořské vlně jede Brno díky otevření první prodejny mořských ryb Ocean48, kdy v roce 2012 začala tradice pátečních grilování na Minské. Velký zájem návštěvníků si v následujících letech vyžádal uspořádání celodenních akcí pod značkou Slavnosti moře,” vysvětlil Baráček.

Vstup na akci je zdarma, platit za pokrmy se dá pomocí speciálních předem nabitých karet, které je možno pořídit ve všech provozech Ocean48.



Náramky lze dobít kdykoli v uvedeném období před akcí přes webové stránky pomocí online platby kartou. Přímo na akci je nabití možné kartou i hotovostí, z kapacitních důvodů však pořadatelé doporučují tak učinit již předem. Ceny jednotlivých jídel se budou pohybovat okolo 130 korun. Všechny pokrmy si bude moci nechat zabalit s sebou.

Více informací o události můžete nalézt na **FB události: bit.ly/SLAVNOSTIMOŘE** anebo přímo na webových stránkách akce www.slavnostimore.cz.



Text a foto: PR

BRNO 96,4 FM
OLMOUC 97,1 FM
VYŠKOV 96,4 FM
PROSTĚJOV 90,0 FM
PŘEROV 95,4 FM
ZLÍN 105,4 FM
KROMĚŘÍŽ 93,1 FM
ŠUMPERK 90,0 FM

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

Tel. 585 05 15 15
facebook.com/radiorubiol



www.radiorubi.cz

NOVINKA

HOLBA HORSKÉ BYLINY

Osvěžující chuť Jeseníků



Nová Holba Horské byliny Nealko

Osvěžte se nealkoholickým nápojem s příchutí horských bylin. Holba Horské byliny Nealko v sobě mísí ryzí pivo, mátu, heřmánek, koriandr, řebříček, šalvěj, tomku vonnou a mateřídoušku. Neobsahuje žádná umělá sladidla, konzervanty ani barviva.

2. ROČNÍK
HUDEBNÍHO FESTIVALU
PRO CELOU RODINU

OPEN AIR

KROMFEST

KROMĚŘÍŽ
PIONÝRSKÁ LOUKA
ZAHÁJENÍ: 12.00 hod.

SOBOTA 2017

15/7

VOXEL SLZA

ZRNÍ GIPSY.CZ

LENKA DUSILOVÁ

LOS PERDIDOS ROZVĚTVENÍ



AKCE PRO VŠECHNY
VĚKOVÉ SKUPINY
RODINY S DĚTMI VÍTÁNY



PESTRÝ VÝBĚR
OČERSTVENÍ

CELODENNÍ VSTUPNÉ V PŘEDPRODEJ

dospělí **300 Kč** / děti **100 Kč**

DOPROVODNÝ PROGRAM PRO DĚTI:

• SKÁKACÍ ATRAKCE • POHYBOVÉ HRY
• TVOŘIVÉ DÍLNIČKY • MOŽNOST HLÍDÁNÍ

Prodej vstupenek na pokladnách DK a on-line

www.kromfest.cz

Polad

MĚSTO
KROMĚŘÍŽ

DŮM KULTURY
V KROMĚŘÍŽI
www.dumkromeriz.cz

Hlavní partner:



Mediální partner:

tydeník



SPRIZZ

NEALKO 0,0 % ALK.

LETNÍ TIP

Aperitif Sprizz

- 3 díly Bella Zero
- 2 díly Aperitif Zero
- 1 díl sody
- kostky ledu
- plátek pomeranče

SambHugo Sprizz

- 3 díly Bella Zero
- 2 díly Samb Hugo
- 1 díl sody
- kostky ledu
- máta

1 díl = 2 cl



www.zapagastro.cz