

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

březen–duben 2018 • ročník 10 • číslo 1

téma

SVATEBNÍ INSPIRACE
ZDRAVÝ TALÍŘ

aktuálně

JARNÍ GASTROTIPY
NOVINKY V „JÍDELÁKU“

akce

KAM ZA DOBRÝM JÍDLEM?
GARDEN FOOD FESTIVAL



inzerce



Jedinečný ležák s horským chmelem.
Už brzy.

HOLBA
RYZÍ PIVO Z HOR

HOTELIÉR ROKU PETR BORÁK

„PŘIJĎTE K NÁM NA KÁVU
A DEZERT OD NAŠEHO CUKRÁŘE!“

U příležitosti výročních cen Asociace hotelů a restaurací České republiky získal prestižní ocenění Hoteliér roku 2017 v kategorii nezávislé hotely generální manažer Wellness & Spa hotelu Augustiniánský dům ****s Ing. Petr Borák. Zeptali jsme se, jak on vnímá toto ocenění a kam aktuálně směřuje nabídku služeb hotelu?



Jaký význam má pro vás ocenění Hoteliér roku 2017?

Moc si ho vážím, je to poděkování za naši práci. Vždy jsme se snažili spíše než kopírovat, „dělat to jinak“ než ostatní. Nevnímám to tak, že bych si na tom stavěl svou identitu, ale každé ocenění je samozřejmě příjemné. Titul Hoteliér roku vnímám jako velký úspěch nejen můj, ale i celého týmu Augustiniánského domu a TEKOO REALITY, s.r.o.

Jaká byla cesta k jeho získání?

Byla to 10 letá cesta, od zakoupení Augustiniánského domu jako ruiny, plánování projektu, určení vizí, cílů, strategie. Byl to „boj“ s architekty, projektanty, ekonomickou situací na trhu. Zkoušeli nové věci, učili se z chyb a hledali optimální tvář Augustiniánského domu. Od otevření hotelu to bude 19. března osm let.

Jaké jsou vaše nejbližší mety?

Konkrétní metu nemám, ale představy, co budeme dělat, ano. Chceme jít cestou rozvoje v oblasti wellness, které se netýká jen relaxace, ale např. zdravějšího jídla a obecně životního stylu. Posílujeme aktivity v našem SPA, a Zahradě 6 smyslů. Směr, kterým chceme jít, je návrat k duchovní a životní rovnováze.

Má hotelová restaurace ambici oslovit i neubytované hosty?

Určitě ano, připravili jsme zvýhodněnou obědovou nabídku v čase od 12.00 do 15.00 hod. pondělí – pátek, nově a la carte doplněný o večerní 3 chodové

menu, které je zajímavé tím, že je každý večer jiné. Hosté se dále mohou těšit na letní grilování, GRILL, MUSIC & GARDEN, které bude probíhat na terase s výhledem do zahrady. Program poběží od července do srpna, vždy ve středu a v sobotu za doprovodu živé hudby! Doporučuji sledovat naše stránky, sekci GASTRO ZÁŽITKY 2018 na www.augustian.cz.

Na co se mohou hosté ještě těšit?

Chtěl bych do Augustianu pozvat zejména milovníky dezertů a dobré kávy! Pokud máte chuť na nevšední pojetí dezertů, tak „augustiánský cukrář“ Vás jistě uspokojí. Připravili jsme speciální nabídku, která se jmenuje „Augustian Dessert, Coffee & Prosecco“. Součástí je i voda z ledovce, která podtrhne kombinaci uvedených chutí.

Je třeba mít u vás rezervovaný stůl?

Od 12.00 do 15.00 hod. k nám můžete přijít bez rezervace. Budete-li si chtít užít večeri, prosím rezervujte si stůl předem na tel. 577 113 673.

www.augustian.cz

Text a foto: PR



mazda

Autorizovaný servis ve Zlíně



přes
25 let
ve Zlíně

AUTO EFEKT Zlín, spol. s r.o.

tel.: +420 608 101 588

www.mazdazlin.cz



Tak se mi zdá,

že ke změnám společenským nedochází vůbec tak samozřejmě a logicky, jako ke změnám v jídelních lístcích našich restaurací... Je tu ale jaro a s ním i spousta gurmánských specialit, které k tomuto období prostě patří. Proto vám doporučuji si přečíst anketu našich kuchařů a šéfkuchařů, co pro vás na jaro vymysleli. A se svou troškou do varny přišli i pivovarníci s velikonočními specialitami!

Jaro je také ale specifické v počátečním nadšení mnoha lidí (tak na ššš...ššš...60 procent) stát se štíhlejšími, krásnějšími a cítit se tak nějak zdravě. Vždyť se blíží léto a musíme se vlézt do čehokoliv! Nechceme vás trápit žádnými zázračnými dietami, což zcela odporuje našim základním hodnotám a myšlenkám gurmánství, ale lehce se zamyslet nad svým jídelníčkem i vztahem k základnímu pohybu. Inspirovat se můžete v článku Zdravý talíř.

V rámci jarní osvěty musím také připomenout článek pana docenta Valáška ze Zlínské univerzity o ěčkách v potravinách. Ono hamletovské „Škodí, či neškodí? To je to, oč tu běží!“ je informací k nezaplacení.

Přátelé, gurmáni, přijďte a chodte do našich krásných hospod, restaurací, kaváren, zkrátka všude tam, kde na vás čekají pohostinní lidé a družte se se svými přáteli u talíře a sklenky čehokoliv dobrého.

Pohodové jaro plné gurmánských zážitků
vám přeje

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

inzerce

iceCafé

Bonjour Caffe

**Přijmeme
brigádníky
do kavárny-cukrárny**

**na období 06-09/2018.
Mzda 90-100/hod.**

**Kontaktujte nás
na tel.: 777 014 705,
777 244 260,
732 974 012.**

www.icecafe.cz

ANKETA

**CHYSTÁTE S PŘÍCHÁZEJÍCÍM JAREM NĚJAKÉ ZMĚNY V JÍDELNÍM LÍSTKU?
CO JARNÍHO (VELIKONOČNÍHO) BYSTE HOSTŮM DOPORUČILI?**



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR
WELLNESS
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE

Koncem měsíce března chystáme nové menu, které bude zaměřeno na jarní sezónu – mladé maso a čerstvou zeleninu. Jako záminku k ochutnávce přidávám ukázkou předkrmu a hlavního chodu. Carpaccio z lososa s mořskou řasou, citrusovými plody a mraženým hráškem s wasabi křenem. Jako hlavní chod jsem vybral jehněčí kolínko na rozmarýnu s bramborovým pyré, restovanou zeleninou a petrželovým olejem.



PETR SEDLÁŘ
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE TOMÁŠOV
ZLÍN

Letošní svátky jara si u nás „okořeníme“ trochu exotiky. V průběhu Velikonoc bych rád našim hostům nabídl nejen klasiku v podobě konfitovaného jehněčího kolínka s rozmarýnem, ale i marocký jehněčí tajine – lahodný a hojně kořeněný pokrm v hedvábné omáčce, a nemohu též opomenout i můj oblíbený Rogan Josh z jehněčího se zeleným kardamonem a mandlemi. Určitě využiji i naši čím dál více populární jarní bylinky – medvědí česnek, jenž díky své zřetelné chuti a vůni bude znamenitým doplňkem k mnoha specialitám na Tomášově.



TOMÁŠ KUCHAR
KUCHAR & CUKRÁŘ
WELLNESS & SPA HOTEL
AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
LUHAČOVICE

Kromě sezónní karty jsme se letos více zaměřili na obědové menu a nabídku dezertů. Doporučuji ochutnat jarní zeleninový salát s marinovanými ředkvičkami v uměle octu a hráškovými lusky, zdobený vejcem 63 °C. Chtěl bych vás určitě pozvat na Augustiniánský malinový krém na müsli korpusu s konopným crumble a černou zmrzlinou z kozího mléka.



BRONISLAV HÁNA
ŠÉFKUCHAR
PENZION NA KRAJI LESA
VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ

U nás Na kraji lesa měníme menu každý měsíc tak, abychom připravili kvalitní a chutná jídla podle sezónní nabídky. Pro nadcházející období jara určitě nebudou chybět pokrmy z jehněčího a telecího masa. V našem menu najdete také ryby nebo jarní lehké saláty. Nicméně chystáme také tematické víkendy zaměřené třeba na valašskou, italskou nebo slovenskou gastronomii.



PETR STIBORA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE BRUSENKA
BRUSNÉ

V naší restauraci měníme stálý jídelníček dvakrát ročně, začátkem léta a podzimu. Během roku připravujeme víkendová menu a speciální akce, které obsahují dostupné sezónní suroviny. S Velikonocemi a jarním obdobím mám spojené využití mladých rostlin a bylin. Rád pracuji s medvědí česnekem. Vyrábím z něj pesto jako základ pro různé pokrmy. Stačí jej vyšlehat s máslem nebo tvarohem do chutné pomazánky. Také se dá přidat do risotta či těstovin. Skvělé jsou také mladé kopřivy a hluchavky, hodí se do nádivek, špenátu, salátu nebo jako ozdoba pokrmu.



ONDŘEJ URBANOVSKÝ
ŠÉFKUCHAR
LA FARFALLA
RESTAURANT
ZLÍN

Jídelní lístek obměňujeme v závislosti na sezóně a ročním období. Takže ano, budeme dělat změny v jídelním lístku a už se na ně moc těším. Čeká nás tedy příjemná povinnost vybrat z několika verzí přípravy čerstvého tuňáka. Na jaře se těším na čerstvé saláty, například mangold, špenát, ale také na medvědí česnek. Nejvíce bych však hostům doporučil chřest, který pěstují čeští zemědělci a my jej budeme připravovat v několika podobách.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



partner

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastronomickými podniky 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 21. 3. 2018.

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

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák. Foto na titulní straně: Shutterstock.com, ostatní fotografie: Samphotostock.cz

JEDNOHUBKY

KUCHAŘKA ŽIVOT Z PÁNVE

Culinary Club ČR zve na křest kuchařky Život z pánve a recepty, který se koná v rámci festivalu Ochutnej Svět **28. dubna** ve 13.00 hod. na Malé Americe v Brně. Autorem kuchařky a současně moderátorem televizního pořadu Život z pánve je profesionální kuchař Petr Erin Kováč. Kuchařku pokřtí ministr zdravotnictví Adam Vojtěch a osobně se křestu zúčastní i zajímavé osobnosti z televizního pořadu. Část výtěžku bude věnována na podporu mateřské školy při Thomaerově nemocnici v Praze.



SVATEBNÍ INSPIRACE EXTRAVAGANT WEDDING SHOW

Na zdraví a zdárný průběh akce si pivem Vraník připily nevěsty – modelky při první Extravagant Wedding Show, která se v únoru konala ve Zlíně. Foto-reportáž z této události, jejímž mediálním partnerem byl také náš časopis, vám přinášíme na straně 26 v rámci přílohy Svatby.

NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA

Iletos zveme všechny zájemce o cyklistiku i pěší turistiku na 13. ročník akce Na kole vinohrady Uherskohradištska. Symbolické otevírání cyklistických stezek začne v sobotu **28. dubna** v 8.15 hod. na Masarykově náměstí v Uh. Hradišti. Kromě vinných sklípků mohou registrovaní účastníci akce na jednotlivých trasách navštívit řadu zajímavých míst a pamětihodností. Registrace účastníků bude na Masarykově náměstí probíhat od 8.15 do 9.15 hod., poté bude následovat slavnostní zahájení a starty jednotlivých stezek. Registrační poplatek na akci je 50 Kč, děti a mládež do 15 let mají účast zdarma. Od 15.15 hod. bude na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti připraven pro účastníky akce i širokou veřejnost kulturní program. Více na www.uherske-hradiste.cz.



AUTOGRAMIÁDA LADISLAVA ŠPAČKA

Čtenáři a fanoušci knih Ladislava Špačka se mohou těšit na jeho autogramiádu. Autor bude podepisovat své knihy v knihkupectví Luxor v Obchodním a zábavním centru Zlaté jablko ve Zlíně, ve středu **2. května** od 16.00 do 18.00 hod.



MINIVELETRH CESTOVNÍHO RUCHU A GASTRONOMIE SLOVÁCKA

Ve čtvrtek **5. dubna** se uskuteční v Redutě v Uherském Hradišti osmý ročník Miniveletrhu cestovního ruchu a gastronomie Slovácka. Tato akce je určená pro širokou veřejnost se zájmem o cestovní ruch a gastronomii. Při této příležitosti bude pokřtěn Moravia magazín Slovácko 2018, dále se návštěvníci mohou těšit například na prezentace o Baťově kanálu a dalších atraktivitách regionu. Mezi vystavovateli budou odborníci z oblasti cestovního ruchu, provozovatelé ubytovacích a volnočasových zařízení a restaurací. Na své si přijdou i milovníci gastronomických specialit, piva či vína. Návštěvníci mohou zavítat do hradištské Reduty od 10.00 do 17.00 hod. Více na www.slovacko.cz nebo na [Facebook Region Slovácko](https://www.facebook.com/RegionSlovacko).



ZLATÁ PIVNÍ PEČET PRO ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Největší pivovarská degustační soutěž v České republice – XXVIII. Mezinárodní pивní festival 2018, se v únoru uskutečnila v Českých Budějovicích. Záhlinský pivovar zde obhájil nejvyšší ocenění – Zlatou pивní pečeť v kategorii Evropský ležák s pivem Procházka – Vídeňský nefiltrovaný, polotmavý ležák. Ocenění převzal osobně sládek pivovaru František Šmíd (na fotografii vlevo). Více na www.zahlinickypivovar.cz.



NA VELIKONOČNÍ MENU DO RESTAURACE OCTÁRNA

Králičí maso, medvědí česnek, kořivky, to jsou jen některé ingredience velikonočního menu restaurace Hotelu Octárna v Kroměříži. Ochutnat tak budete moci třeba Králičí hřbet ve Schwarzwaldské šunce s domácími noky a restovaným medvědí česnekem, jarní dezerty nebo domácí zmrzlinu z kožího mléka.

Více na www.octarna.cz.



OCHUTNEJ SVĚT

Třetí ročník festivalu Ochutnej Svět, který se koná ve dnech **28.–29. dubna**, se ponese v tradičním duchu chutí a vůní z celého světa. Návštěvníky čeká více než 25 zástupců identické kuchyně z různých kontinentů. Hlavní sobotní program odstartuje křest kuchařky televizního pořadu Život z Pánve. Hlavní hvězdou letošního ročníku je oblíbená kuchařka Kamu, která vydala knižní hit „Nejbarevnější kuchařka“. Celé dva dny nás čekají i další show v podobě ústřic, benefiční cooking show věnované na pomoc Honzíkovi, vystoupení party Hmyz na talíři a souboj známých tváří ve vaření. Více na FoodPark – food events, [Facebook foodparkbrno](https://www.facebook.com/foodparkbrno).



La Farfalla *slaví 1. narozeniny*

Již rok si mohou užívat atmosféru Středomoří hosté rodinné restaurace La Farfalla ve Zlíně, prakticky v centru města na Lešetíně I. Klid, pohoda, profesionální a milý přístup personálu, ale i skvělá středomořská kuchyně – to je důvod, proč se sem hosté rádi vrací.

„Klademe důraz na kvalitu a čerstvost potravin. Snažíme se, aby si naši hosté mohli v klidu vychutnat naši středomořskou kuchyni a přitom si užít naši péči, servis a doufám, že i příjemnou atmosféru naší restaurace,“ sdělil majitel Pavol Zeman.

Premýšlel o své restauraci dlouho předtím, než ji zřídil. „Jsem docela náročný návštěvník restaurací a mám rád komunikativní personál, to mám hned lepší náladu. V dnešní době jsou hosté náročnější a my se snažíme dělat maximum pro jejich spokojenost. Nechci, aby byla má restaurace výjimečná, udělal jsem ji tak, jak bych očekával také já.“

V restauraci La Farfalla dbají na to, aby zde bylo chutné a dobře vypadající jídlo, což se jim daří, a za to by chtěl její majitel velmi poděkovat dvojici kuchařů Ondřeji Urbanovskému a Romanu Ondráčkovi. Také milému a usměvavému personálu.

„Hosté jsou dnes náročnější a my se snažíme dělat maximum pro jejich spokojenost.“

La Farfalla nabízí i venkovní zahrádku ve dvoře s dětským hřištěm. Je tak ideálním místem pro návštěvu restaurace rodinami s dětmi. Příjemně zde posedíte při poledním menu či setkání s přáteli i obchodními partnery. Výhodou pro návštěvníky je i dostatek parkovacích míst.

Pokud přijдете na meníčko na La Farfallu, udělejte si více času. Kromě denního menu si můžete užít z předkrmů třeba „Piadinu“ udělanou dle staré zapomenuté italské receptury, po jídle si můžete dát dortík s kávou a k jídlu vychutnat skleničku lahodného italského vína. **Kdo má rád ryby, už nemusí hledat,** na La Farfalle vždy najde v poledním menu pražma, mořského vlka, lososa nebo krevetové risotto.

A co dodat na závěr? Snad jen odpověď na otázku zda se obává La Farfalla konkurence? Pavol Zeman nám odpověděl: „Není důležité jestli jsi mezi 10–20 hospodami, důležité je jaká hospoda jsi ty!“



La Farfalla Restaurant | Lešetín I/355, Zlín
tel. +420 730 519 576

www.lafarfalla-zlin.cz | [LaFarfallaZlin](#)
Sledujte a sdílejte nás!

Text a foto: PR



RESTAURANT
PENZION

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

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



„Brána do Hostýnských vrchů“

ZAŽIJTE FOOD FESTIVAL PLNÝ MANDLÍ A OBJEVTE NEJVĚTŠÍ MANDLOŇOVÝ SAD VE STŘEDNÍ EVROPE

První jarní sobotu 24. března 2018 proběhnou v jihomoravských Hustopečích od 9.00 do 17.00 hod. Slavnosti mandloní a vína, gastronomický festival s bohatým doprovodným programem. Návštěvníci festivalu se mohou těšit na mandle a sladké i slané pokrmy z nich, Hustopečskou mandlovici, otevřené vinné sklepy s nejlepším vínem od zdejších vinařů anebo procházku do jediných mandloňových sadů v celé střední Evropě.

Novinkou letošního ročníku Slavností mandloní a vína bude rozšířená nabídka tradičních i neobvyklých jídel připravených s mandlemi. Na Dukelském náměstí vyroste gastro zóna se stánky s mandlovými produkty a k ochutnání bude kromě jiného **mandlové pečivo, mandlové mléko** nebo místní **Hustopečská mandlovice**. Milovníci jídla se mohou těšit na čtyři restaurace přímo na náměstí, jejichž kuchaři právě pro Slavnosti mandloní a vína vytvořili speciální mandlové menu. Kuchaři z organizace **Culinary Club v čele s šéfkuchařem Petrem Erinem Kováčem** známým z pořadů Dobré ráno České televize nebo Život z pánve připraví například hamburger v domácí mandlové housce a ukáží v rámci kuchařského show, jak si lehce připravit pokrmy s mandlemi také doma. „Během show máme v plánu předvádět jednodušší recepty z dostupných surovin jako jsou třeba krutí prsa na kari s mandlemi. Chceme lidi především inspirovat a ukázat jim, že mandlemi se dají hezky obohatit české i zahraniční recepty,“ láká návštěvníky na program slavností Petr Erin Kováč.

Na ulici Na Hradbách budou pro návštěvníky otevřeny také hustopečské vinné sklepy, kde stejně tak jako na náměstí mohou lidé ochutnat desítky odrůd místního vína i vína z okolních vinic a setkat se s vinaři. V historickém renesančním domě U Synků bude po celý den veřejnosti zpřístupněna stálá vinařská expozice odhalující historii vinařství a celoroční průběh práce na vinici.

Kromě kulinářských zážitků čeká návštěvníky slavností také bohatý kulturní program s hudbou od slovenské **folkové skupiny Hrdza a kapely Red Socks Orchestra**. Zábavu si lidé užijí mimo jiné i při soutěži jedlíků, do které se mohou sami zapojit. Čím se budou jedlíci cpát, se teprve uvidí. Na facebookové stránce dorazilo od fanoušků více než 40 nápadů a nyní pořadatelé vybírají ten nejlepší. Soutěžit přij-

de i známý **maxi jedlík Jarda Němec**, kterého zatím skoro nikdo neporazil. Na Slavnostech mandloní a vína nebude chybět ani **řemeslný trh a jarmark**. Po všem tom hodování přijde vhod i krásná **procházka mandloňovou naučnou stezkou** vedoucí až do mandloňového sadu, který se rozprostírá na svazích jihomoravských Hustopečí. Právě zde se nachází Mandloňová rozhledna s úchvatným výhledem na moravskou krajinu. Zájemci mohou během vycházky plnit různé úkoly, na jejím konci pak všichni obdrží zaslouženou odměnu.

www.slavnosti-mandloni.cz



Text a foto: PR

TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

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. Také zde můžete **každý týden ochutnat speciální sýr**, který je vždy v akci jen pro supermarket Terno Zlín.



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).**

Objednat si můžete na **577 110 517**.



Nyní se zaměřujeme na **zdravou stravu**, na potraviny BIO, výrobky pro vegetariány, pro diabetiky a bezlepkovou dietu.



V naší vinotéce si také můžete zakoupit **stáčená vína z více jak 8 druhů**. Máte raději pivo? U nás si také můžete vybrat z **bohaté nabídky piv**. Objednat si také můžete **sudová piva z více jak 10 druhů**.

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

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



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



Každý víkend pro Vás máme přichystanou akci pod názvem Víkendová akce s platností od čtvrtku do soboty, kde najdete přes 10 lákavých položek.

Více informací a přehled o akcích, které pořádáme, naleznete na webových stránkách

www.terno.cz

SUŠENÉ RYBY ČI DOMÁCÍ NEPÁLSKÝ CHLÉB? TO VŠE NA FESTIVALU CULTUREA!

Festival Culturea každý rok představuje kultury dvou zemí. Letos bude festival plný chutí Nepálu a Norska. A nejen to! Zlínský zámek se 7. dubna 2018 v 10.00 promění v živý organismus plný workshopů, přednášek, ochutnávek či filmů. Celá akce je pořádána studenty Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně.

Smørrebrød



Norsko je známé především svým rybolovem, proto Norové rádi konzumují různé druhy ryb a mořské plody. Mezi jejich tradiční pokrmy z ryb patří například tzv. gravlaks – losos marinovaný v soli, cukru, kopru a brandy. A znáte norský pokrm Tørrfisk? Jedná se o tresky sušené na vzduchu bez přidání soli, v minulosti byly jedním z hlavních zdrojů obživy,

protože je Norové vyváželi do celého světa. A když všechny tyto rybí speciality položíte na chleba, vznikne Smørrebrød – klasický obložený chlebiček.

Velmi oblíbená je také zvěřina, a to konkrétně sobi, losi nebo zajáci. Za norské národní jídlo se považuje pokrm Fårikål, což znamená v překladu „ovce v zelí“. Jedná se o skopové maso s dušeným zelím a černým pepřem vařené po dobu několika hodin. Podává se s bramborem.

Nepál je naopak plný pokrmů různých barev a chutí, jelikož se zde střetávají kultury Číny, Indie a Tibetu. Jídla jsou většinou bezmasá a velmi ostrá. Tradiční a zároveň nejčastější nepálský pokrm je Dal bhat. Základem je hromada ryže, pálinka čočka nebo fazole a hodně okořeněná zelenina. Pokrm se servíruje na plechových talířích se speciálními příhrádkami pro jednotlivé přílohy a Nepálci ho jedí pouze jednou rukou. Pokud vám Nepálec po jídle řekne „Dalbhat mito ccha!“ znamená to, že mu jídlo velmi chutnalo. Chutné jsou také knedlíčky plněné zeleninou Veg Momo.

Veg Momo



Mimo národní kuchyni na festivalu Culturea zažijete také vystoupení Vikingů či scénické čtení. V živé kuchyňské show se můžete naučit jak vykuchat tresku nebo upéct tradiční nepálský chléb. Bude tam na vás také čekat spousta cestovatelů, kteří si s vámi rádi popovídají. Pokud by vám náhodou byla zima, můžete si u nás uplést něco teplého na sebe.

Přijďte se přesvědčit na vlastní oči, že dokážete navštívit dva tisíce kilometrů vzdálené země za jeden den! A navíc bez letenky, to je přeci nabídka, která se neodmítá!

Zapište si datum 7. dubna 2018, protože se opravdu máte na co těšit!



inzerce

Text a foto: PR



zveme vás na:

snídaňové menu i přes oběd

pečená šunka s vejci
míchaná vejce
müsli s jogurtem
chia pudink

obědové menu od 11 hod.

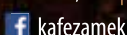
saláty
bezlepkové těstoviny
domácí pečivo

**celodenní nabídka
svačinových polévek**

francouzské slané koláče
dezerty
káva

KAFÉ ZÁMEK

Soudní 1, Zlín | tel. 608 227 189





**NAVŠTIVTE NÁS
A OCHUTNEJTE NEPÁL!**

ZLÍN | BRNO | OSTRAVA | OLOMOUČ



náměstí Práce 1099/1, Zlín
tel. 601 182 385

Sokolská třída 23, Ostrava
tel. 773 914 513

Kamenná 1, Brno
tel. 773 971 463

Od dubna **NOVĚ OTEVŘEME** Horní náměstí 424/23, Olomouc, tel. 702 004 600

www.nepalska-restaurace-makalu.cz

DOBŘÉ JÍDLO, PITÍ, KUCHARŠKÉ SHOW A RŮZNÉ GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY TO JE KARNEVAL CHUTÍ OSTRAVA 2018

Oblíbená akce se koná již šestým rokem na výstavišti Černá louka v Ostravě a těší se veliké oblibě, a to dokazuje i návštěvnost bezmála 9 000 návštěvníků.

Karneval chutí 2018 je pestrá nabídka výborného jídla, pití, různých ochutnávek, koštu vína, kávy, kuchařské show a různých gastronomických lahůdek, které potěší všechny milovníky dobrého jídla ve dnech **20.–22. dubna 2018** na Výstavišti Černá louka v Ostravě.

Opět se uskuteční soutěž „Milujeme jídlo“. Návštěvníci, kteří rádi vaří, se mohou přihlásit. Letos vám také předvedou kuchařskou show v soutěži

„Milujeme jídlo“ i moderátoři **Hit rádia Orion!**

Tradičně se budou také prezentovat školy se svými provozy a prostrou slavností tabulí. Letos bude výběr ze tří témat, které si škola zvolí, se dozvíte přímo na výstavě.

Budete mít možnost navštívit třeba **Chilli bistro**, kde vám nabídne chilli točenou zmrzlinu, chilli pivo, limonádu, chilli omáčky a další chilli dobroty. Můžete ochutnat cvrčky, šváby, štíra, šneky nebo také šnečí kaviár.

Na letošní kuchařské show vám předvede, jak dovede kouzlit v kuchyni

Jan Punčochář – jeden z nejlepších šéfkuchařů.

Milovníci dobrého vína budou mít příležitost ochutnat vynikající kvalitní moravská i zahraniční vína z nabídky vinařů a vinoték – už jste měli modré víno?

Prostor k prezentaci i k prodeji dostanou rovněž dodavatelské firmy a drobní prodejci s mnoha specialitami, regionálními surovinami, masných, pekařských a jiných produktů pro přípravu pokrmů.

Karneval chutí Ostrava 2018 bude opravdu pestrý nejen dobrotami, ale i zážitky, přijďte!

www.cerna-louka.cz



Olomoucký tvarůžkový festival 2018

3. ročník spojený s ochutnávkou tvarůžkových specialit

21.–22. 4. | 10:00–18:00
Horní a Dolní náměstí

- Ochutnávka tvarůžkových specialit a piv z minipivovarů a pivovarů
- Cimbálová muzika
- Hudební kapely „The Tap Tap“ a „BUTY“
- Divadlo, soutěže, vědecké dílničky pro děti

Velké setkání nositelů příjmení „Tvarůžek – Tvarůžková“ 21. 4. 2018.

Nabídka zvýhodněných pobytových balíčků „Tvarůžková Olomouc“ již od 2.660 Kč pro dvě osoby!

tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

OLOMOUC

OLOMOUCKÝ
TVARŮŽKOVÝ FESTIVAL

AW
olomoucké
tvarůžky

Ochutnejte
Hraná

Garden Food Festival®

HANÁ®
regionální
produkt



PUGÉT
PRO
FLORU

60. VÝROČÍ
FLORY
OLOMOUC

**FLORA
OLOMOUC**

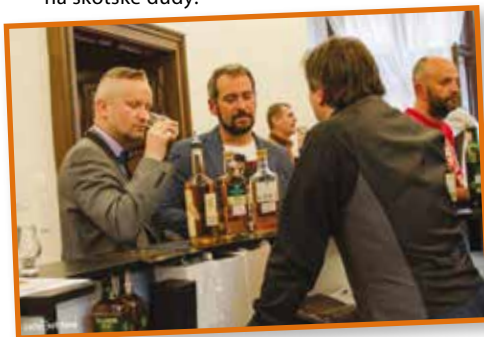
26 - 29/4 2018

WHISKY FEST KAŽDÝ SI ZDE PŘIJDE NA SVÉ

Už čtvrtý ročník úspěšného festivalu Whisky Fest Bratislava 2018 se uskuteční ve dnech 12.–13. dubna v prostorách Pálffyho paláce. Pokud jste opravdovým milovníkem whisky nebo jste ji ještě nikdy neochutnal, nevádí. Každý si zde přijde na své.

Jako návštěvník si budete moci vybrat z více než 150 různých druhů whisky – včetně rarit, které v Česku a na Slovensku ještě nejsou známy. Není to pouze o tom přijít a ochutnávat, ale i zažít tu atmosféru, kde každý se může bavit s každým nad sklenkou whisky a debatovat o její vůni i chuti.

Na festivalu je také bohatý doprovodný program s hudbou, dobrým jídlem a oblíbenou tombolou o láhev whisky. Těšit se můžete také na skotské dudy!



K zakoupené vstupence dostanete vlastní originální degustační skleničku na whisky – Glencairn, která vás bude provázet večerem a poté vám také zůstane jako památka na festival. Samozřejmě je i festivalová brožurka s propiskou, do které si budete moci zapisovat vaše degustační poznámky.

Přijďte na některý z Masterclass, na kterém vás přední odborníci uvedou svojí ochutnávkou do světa jimi vybraných whisek. Masterclasses jsou řízené degustace pod vedením zkušeného odborníka – ambasadora dané značky, který vás provede jejími chutěmi a vůněmi. Masterclass nejsou součástí vstupného. Je nutné je předem rezervovat a zaplatit on-line. Některé Masterclass jsou zdarma, ale i na tyto je potřeba si předem rezervovat místo.

Festivalovou měnou, za kterou se kupují na pokladně degustace whisky, je DRAM a jeho násobky (1 Dram = 1 Euro). V ceně vstupenky je ale i omezený počet degustací zdarma.

Více informací o festivalu na www.whiskyfest.sk.



HLAVNÍ HOST FESTIVALU STANISLAV VADRNA

Ambassador of Heartfelt Service & Headless Hospitality. Začínal v Nových Zámčích, ale postupně se vypracoval na jednoho z nejrespektovanějších světových barmanů. Je držitelem několika prestižních ocenění. Založil školu Analog Bartending Institute, která školí barmany na všech kontinentech. Je Nikka Whisky Hospitality Advocate a samotní Japonci ho vnímají jako člověka, který spojuje východ se západem. Ze slovenských nápojů považuje za nejlepší borovičku. Sám nejraději pije vodu a čerstvé šťávy z organického ovoce a zeleniny.



**WHISKY LIFE! PRAGUE,
2.–3. 11. 2018, Praha**

inzerce

**PŘIJĎTE
OCHUTNAT!**

OBĚDVALI JSTE UŽ V BRAZILEIRO?

OSLAVY | VEČÍRKY | PRONÁJEM RESTAURACE

vaří brazilský kuchař

obědy formou rautu | lehká kuchyně

snídaně | jídlo s sebou | saláty

domácí dezerty a limonády

Restaurant & Cafe Brasileiro | Hotel Ondráš | Kvítková 4323, Zlín | tel. 773 071 361 | www.brazileiro.cz



GARDEN FOOD FESTIVAL

LETOS OTEVŘE SVÉ BRÁNY GURMÁNŮM
UŽ VE ČTYŘECH MĚSTECH



Úspěšný gastronomický festival zámíří v roce 2018 kromě svých tradičních zastávek v Olomouci, Zlíně a Ostravě nově také na Valašsko. Přehlídka dobrého jídla a pití pod širým nebem se tak poprvé představí v Rožnově pod Radhoštěm. Tváří festivalu bude opět známý televizní šéfkuchař Zdeněk Pohlreich. Vstupenky na jednotlivé akce jsou v předprodeji od 15. ledna.

I letos přinese Garden Food Festival návštěvníkům vybrané lahůdky od nejlepších lokálních restaurací, pokrmy špičkových tuzemských šéfkuchařů i netradiční delikatesy a regionální i zahraniční speciality. Seriál festivalů odstartuje o víkendu 5. a 6. května v Ostravě v industriálním prostředí areálu Dolních Vítkovic. Poté o prvním červnovém víkendu zavítá do Smetanových sadů v Olomouci. Na přelomu června a července se v premiéře představí v Městském parku v Rožnově pod Radhoštěm. Svoji tour pak zakončí 1.–2. září ve Zlíně, kde se po předchozích dvou ročnících přestěhuje ze zámeckého parku do areálu Filmových ateliérů na Kudlově. „Chceme lidem nabídnout nejen gurmánský zážitek, ale také unikátní atmosféru danou jedinečností jednotlivých lokalit. Takže ať už se vypraví na jakékoli z festivalových míst nebo třeba na všechna, čeká je pokaždé jiný, originální prožitek,“ říká za organizátory Pavel Vysloužil.



Na Garden Food Festivalu si přijdou na své milovníci vybraných delikates, ale i příznivci tradiční české kuchyně. „Návštěvníci se zde mohou seznámit se zajímavými gastro koncepty z celé republiky i ze zahraničí,“ uvádí za organizátory Pavel Vysloužil a dodává: „Ochutnat budou mít možnost i exotické pokrmy, hmyzí delikatesy, lanýž, ústřice, foie gras a další speciality z jater kachen a hus, farmářské a regionální produkty, destiláty, tuzemská i zahraniční vína či pivo z minipivovarů.“

Stejně jako v předchozích letech nabídne Garden Food Festival i velké kuchařské hvězdy. Kromě Zdeňka Pohlreicha, který své umění předsta-

ví živě na všech čtyřech akcích, mohou návštěvníci potkat na festivalech i další osobnosti české gastronomické scény z regionálních i známých tuzemských restaurací. Objeví se zde také například herečka a spisovatelka Markéta Hrubá, která bude letos nejen v roli kuchařky, ale i průvodkyní festivalovým programem. Po oba festivalové dny bude na jednotlivých místech připravený i další gastronomický program včetně porcování obřích ryb, papírkové ohně show a dalších zajímavých kulinárních prezentací.

Vstupenky na jednotlivé akce jsou již nyní v předprodeji v síti TicketPortal. Ve všech festivalových areálech bude opět platit jednotná festivalová měna – greše. „Letos jsme ale připravili novinku v podobě moderního elektronického systému, díky kterému bude placení komfortnější, jak pro vystavovatele, tak pro návštěvníky,“ řekl Pavel Vysloužil.

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



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

5.–6. 5.
Ostrava
areál Dolní Vítkovice

2.–3. 6.
Olomouc
Smetanovy sady

30. 6.–1. 7.
Rožnov p.R.
Městský park

1.–2. 9.
Zlín
Filmové ateliéry

#ZNOJMOCHUTNA

ZVEME VÁS ZA GURMÁNSKÝMI ZÁŽITKY 2018

4.–5. Dny partnerských měst

Dva dny bude Horní náměstí patřit kultuře a gastronomii našich partnerských měst – slovenským Novým Zámkům a Bratislavě-Ružinov, italským Trento-Povo, Trento-Villazano a Pontassieve, rakouskému Retzu, německému Torgau a polské Strzegomi.

Horní nám., Znojmo, www.znojmskabeseda.cz

8. 5. Festival VOC Znojmo

Devátý ročník festivalu navazuje na tradici znojemského snoubení kultury s vínem a představí nově zaříděná vína VOC Znojmo, která budete moci ochutnat. Chybět nebudou gastronomické speciality a pestrý hudební program.

Horní nám., Václavské nám., Slepíčí trh, ulice Obroková, Znojmo, www.vocznojmo.cz

9. 6. Pivní slavnosti

Pestrou nabídku piv ze znojemských pivovarů doplní bohatý hudební program na dvou scénách.

Horní a Václavské nám., Znojmo, www.znojmskabeseda.cz

12.–29. 7. Hudební festival Znojmo

Podtitulem 14. ročníku hudebního festivalu bude svár duše s tělem. Jako každoročně propojí místní vinaře a gastronomii s hudbou.

Znojmo a okolí, www.hudbaznojmo.cz

3. 8. Slavnosti okurek

Tradiční okurkový trh, soutěž o nejlepší okurku a rychlokvašku nebo v plnění zavařovacích sklenic, gastroshow. Masarykovo a Horní nám., Znojmo, www.znojmskabeseda.cz

14.–16. 9. Znojemské historické vinobraní

Velkolepá historická slavnost, rytířské turnaje, historické tržnice s ukázkami řemesel, vojenská ležení, ulička chudiny, středověká krčma, bohatý kulturní program na 13 scénách. Dominantou slavnosti je historický průvod městem. Ochutnávky vín a burčáku.

Znojmo, www.znojmskabeseda.cz

28.–29. 9. Burčákfest 2018

Slavnost patřící ochutnávkám burčáků Znojemské vinařské podoblasti, šlapání hroznů, snoubení vína, hudby a kulinářských specialit.

Loucký klášter, Znojmo, www.burcakfest.cz

11. 11. Slavnosti Svatomartinského a mladého vína

Čtvrtý ročník ochutnávek nových vín znojemských vinařů v romantických prostorách.

Klášter Dominikánů, Znojmo, www.znojmskabeseda.cz



Znojemské

VELIKONOCE

24. 3. — 1. 4. 2018

Historické řemeslné dílny

Pletení pomlázky, Malování kachních vajec, Výroba slaměných zajíců, Ruční tisk
Zkouška na velikonočního koledníka

Ohrada se zvířátky

Jáiny dílničky

Velikonoční vláček

Michal Šindelář

Pokáč

Nebe

www.znojmskabeseda.cz
#znojmochnutna



inzerce



#znojmochnutna



www.znojmochnutna.cz

VELIKONOCE NA VALAŠSKU



**PRO JARNÍ SEZONU ČASTO MĚNÍ
RESTAURACE SVOJI NABÍDKU
V JÍDELNÍM LÍSTKU.**

**DAL BYSTE JIM TIP
NA NĚCO Z VAŠEHO
AKTUÁLNÍHO SORTIMENTU?**



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO

Po období zimy, kdy si přirozeně vybíráme spíše těžší jídla, je jaro odlehčující období, kdy naopak preferujeme jídla lehká. Čerstvá a lahodná zelenina je základem pro nadcházející období a zařadit ji můžeme prakticky do čehokoli. Funguje totiž jako příloha k masu, samostatně nebo i jako přísada do různých dezertů a limonád. V tomto období nabízíme i jarní zeleninu jako je medvědí česnek, kopřivy, bílou ředkev, rebarboru, rukolu, artyčoky, chřest, smrž. Každá surovina má svá nezměnitelná specifika.

A kromě zeleniny doporučíme i masa – jako je kůzlečí, králík, kuře nebo telecí, pro jejich lehkou stravitelnost. Tato masa patří na jaře k velmi populárním a je vhodné je kombinovat i s výše zmíněnou zeleninou. Stejně dobře jako lehká masa fungují i ryby a mořské plody. Z naší nabídky třeba losos, pstruh, platýs, mušle, ústřice.

inzerce

Tradiční velikonoční a jarní zvyky v podání folklorních souborů, velikonoční jarmark s řemeslnými ukázkami a šmigrust s programem. Tak vypadají Velikonoce na Valašsku. Přijďte přivítat svátky jara a prožít neopakovatelnou sváteční atmosféru!



Na prodloužený velikonoční víkend připravuje Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm již řadu let tradiční třídní pořad Velikonoce na Valašsku.

Bílá sobota bývá vyhrazena jarmarku lidových řemesel s bohatou nabídkou velikonočního zboží. Jsou to zejména nejrůznějšími technikami zdobené kraslice, pomlázky, keramika, košíkářské zboží, vizovické pečivo, dřevěné a textilní výrobky, nechybějí ani tradiční velikonoční pokrmy – mazance, beránci, zapečené klobásky. K dobré pohodě budou vyhrávat Kubalovci a cimbálová muzika Javořina. Návštěvníci z blízkého okolí se mohou do Rožnova i zpět svézt parním vlakem.

Jarní a velikonoční zvykosloví, od magického obřadu vynášení Mařenky a průvodu s májčkem, přes obchůzky rapačářů, velkopáteční umývání, malování vajec až po šmigrust, předvedou ve svých vystoupeních na Hod boží velikonoční i o Červeném pondělí folklorní soubory Vsacan a Vsacánek, Radost Trenčín a Sedmikvítek. K dobré pohodě budou vyhrávat cimbálové muziky Fojt, Soláš a Radegast. V Billově chalupě nabídnou hospodyně jarní polévku.



**Přijďte přivítat
do muzea svátky jara, jste srdečně zváni.**

**VELIKONOČNÍ
TMAVÝ SPECIÁL
13%**

**SPECIÁLNÍ
LIMITOVANÁ
EDICE**

www.zubr.cz

RECEPT

NA VELIKONOČNÍ NÁDIVKU

K Velikonocům patří bohatě prostřená tabule. Na té se v Česku nejčastěji objevuje beránek, mazanec, obarvená vejce a nádivka. Velikonoční pokrmy mají v Česku více podob a zejména nádivka se objevuje hned v několika variacích. Některé nádivky obsahují houby, jiné uzené maso nebo slaninu. Snad každý do nádivky ale přidává zelené bylinky – ty symbolizují příchod jara. Nejčastěji se přidávají kopřivy, těch je ale v posledních letech nedostatek, a proto je Češi v receptech různě nahrazují. Oblíbenou náhražkou se stala petržel, pažitka nebo špenát.

NÁŠ TIP

ŠPENÁTOVÁ VELIKONOČNÍ NÁDIVKA

Ingredience: 10 rohlíků, 7 vajec, 200 ml mléka, sůl, pepř, muškátový oříšek, 350 g hovězího salámu, 1–2 lžice sádla, 1 lžice pažitky, 1 lžice petrželky, 5 lžic čerstvého špenátu, ½ lžičky prášku do pečiva, 1 větší lžice másla

Postup: rohlíky nakrájíme nadrobno, žloutky smícháme s mlékem a nalijeme na rohlíky. Přidáme koření, na kostičky nakrájený hovězí salám a rozpuštěné sádlo. Natrháme na malé kousky bylinky, špenát na větší kousky a přidáme ke směsi. Promícháme s práškem do pečiva a přidáme sníh z bílků. Pečeme v troubě zhruba 45 minut na 180 °C.



JAKÉ JÍDLO BYSTE DOPORUČILA

K VAŠEMU VELIKONOČNÍMU SPECIÁLU?



NATAŠA ROUSKOVÁ
SLÁDKOVÁ PIVOVARU ZUBR

Naše letošní novinka – ZUBR Velikonoční speciál 13%, je tmavé pivo, které si můžete vychutnat čepované v pivnicích a restauracích zejména na střední Moravě. Kombinace Žateckého polo-raného červeňáku a dalších dvou odrůd středně hořkého českého chmele spolu se speciálními slady vytváří charakteristickou, harmonickou hořkost tohoto piva, které si rozumí s těžšími pokrmy nebo pečenými masy. Někoho možná překvapí, že tmavé pivo se skvěle doplňuje i se sladkými pokrmy nebo čokoládou.



SLÁVKA VRANÍKOVÁ
PIVOVAR VRANÍK
TRNAVA U ZLÍNA

Náš Velikonoční ležák 12,5% je světlý ležák s příjemně hořkou chutí a karamelovým nádechem, který pocítíte v každém doušku. Svátky jara již tradičně oslavíme v naší pivovarské restauraci lahodným mokem a svátečními dobrotami našich kuchařů. Čeká na vás jehněčí kolínko pečené na rozmarýnu a česneku, tatarák z hovězí svíčkové a jedinečné sladové speciality. Přijďte ochutnat, těšíme se na vás s celým kolektivem pivovaru.

Zdroj text a foto: Katarína Prokopová, zfarmydomu.cz

Povinné údaje na skořápkách

Na vejci najdete např. značení 1 CZ 1234

označení způsobu chovu nosnic

- 0 – vejce nosnic v ekologickém zemědělství (BIO)
- 1 – vejce nosnic ve volném výběhu
- 2 – vejce nosnic v halách (na podestýlce)
- 3 – vejce nosnic v klecích

země chovu

- CZ – Česká republika
- SK – Slovensko
- LT – Litva
- PL – Polsko
- DE – Německo
- NL – Nizozemsko
- ES – Španělsko

identifikace chovu

Např. **1234** – znamená registrační číslo hospodářství



Zdroj: Česká vejce, ČSÚ

© OpenClipart-Vectors / Pixabay

*Dej Bůh štěstí,
přejeme Vám
veselé Velikonoce
plné klidu,
pohody a radosti.*



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlínice 67
tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



WINE PRAGUE 2018

NEJVĚTŠÍ VELETRH VÍNA V ČESKÉ REPUBLICE A NA SLOVENSKU
FINIŠUJE S PŘÍPRAVAMI



Přípravy na největší tuzemskou vinařskou akci roku – veletrh Wine Prague 2018 – jsou v plném proudu. Veletrh proběhne ve dnech 21. až 23. května tradičně na výstavišti PVA EXPO v pražských Letňanech a naváže na velký úspěch předchozích ročníků u vystavovatelů i návštěvníků. Je určen především profesionálům z oboru vína a gastronomie a všichni ti, kteří s vínem při svém podnikání pracují by si neměli nechat ujít tuto jedinečnou příležitost seznámit se s rozsáhlou nabídkou produktů i služeb, ale také se současnými trendy v oboru.

V tuto chvíli vrcholí registrace vystavovatelů z řad tuzemských i zahraničních vinařů a samozřejmě i dovozců vín a poskytovatelů nejrůznějších služeb s vínem spojených. Návštěvníci se tak mohou opět těšit na mnoho slavných vinařských jmen prezentovaných samostatně, ale i na širokou škálu VOC a sdružení vinařů, kteří se rozhodli ukázat sílu

a styl svých apelací ve společných prezentacích. A do Prahy již tradičně míří i mnoho zahraničních hostů. Velmi bohatá bude letos prezentace italských vín, která se u nás těší obrovské popularitě.

Na veletrhu bude již tradičně probíhat i rozsáhlý program doprovodných degustací a seminářů ve dvou samostatných degustačních sálech. Návštěvníci se tak mohou opět těšit na celou řadu nesmírně zajímavých prezentací vinařů z tuzemska i ze zahraničí. Skutečně exkluzivní degustaci potvrdili, mimo jiných vinařů, importérů a sdružení, například i zástupci Austrian Wine Marketing Board.

Pro návštěvníky je již spuštěna registrace a již nyní je tedy možné si zajistit vstupenky na webových stránkách www.wineprague.com. Zde je postupně zveřejňován i seznam vystavovatelů a brzy bude publikován i program doprovodných akcí s možností se na ně přihlásit.



S přihláškami na semináře a prezentace opravdu neváhejte, kapacita sálů je omezená a organizátoři po zkušenostech z minulých ročníků očekávají opravdu velký zájem o mnoho z těchto velmi prestižních degustací.

Mezinárodní veletrh vína Wine Prague 2018 je za dveřmi. Aktuality z příprav veletrhu a praktické informace pro návštěvníky i vystavovatele jsou k dispozici na webových stránkách www.wineprague.com. Organizační tým se těší na shledání se všemi profesionály z oboru vína a gastronomie v pražských Letňanech od 21. do 23. května 2018.

inzerce

REGION SLOVÁCKO / MĚSTSKÉ INFORMAČNÍ CENTRUM UHERSKÉ HRADIŠTĚ
pořádá (za každého počasí)



NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠTŠKA

13. ročník
symbolického otevírání cyklostezek
pro všechny velké i malé jezdce
součást seriálu KRAJEM VÍNA 2018

sobota 28. dubna 2018
na kole / koloběžce / pěšky

Uherské Hradiště – Masarykovo náměstí

8.15 – 9.15 registrace účastníků
9.15 – 9.45 zahájení akce a starty jednotlivých stezek
15.15 – 17.15 vystoupení CM Bálašáci a SPT Dolina St. Město
losování tomboly
vyhlášení výsledků soutěže na FB
malý vinný trh

MIC Uherské Hradiště: Masarykovo nám. 21 | tel.: 572 525 525, 572 525 529
www.uherske-hradieste.cz

Festival vína VOC Znojmo

víno | folklor | gastronomie

8. 5. 2018, 10.00–20.50
Horní náměstí, Znojmo



V rámci festivalu se jako každoročně představí nově certifikovaná vína VOC Znojmo (vína originální certifikace). I v tomto roce na vás čeká bohatý program. Programem provází Ivo Dvořák.
Těšíme se na vaši návštěvu!

10.00–20.50 **OCHUTNÁVKA VÍN VOC ZNOJMO**

10.00 **FOLKLORNÍ SOUBOR DYJAVÁNEK**

11.15 **FOLKLORNÍ SOUBOR PODJAVOŘIČAN**

12.30 **RUKY NA DUDY**

14.30 **FOLKLORNÍ SOUBOR FOGÁŠ**

15.45 **JABLKOŇ**

17.30 **ROBERT KŘEŠTAN & DRUHÁ TRÁVA**

19.30 **CIMBÁLOVÁ MUZIKA ANTONÍNA STEHLÍKA**

20.50 **Závěr programu**

LOSOVÁNÍ NÁVŠTĚVNICKÝCH KUPONŮ – 14.00, 17.00, 19.00

Odrůdové ulice:

Sauvignonová ulice (Obroková ulice), Veltlínské náměstí (Václavské náměstí), Ryzlinkový trh (Slepíčí trh)

MIMOŘÁDNĚ: Prodej archivních vín VOC Znojmo!

Pro více informací sledujte náš web a facebook.

Během festivalu můžete navštívit Informační centrum VOC Znojmo ve Vlkově věži na ulici Kollárova. Otevřen bude i ochoz věže s vyhlídkou.

www.vocznojmo.cz, [VOC Znojmo](https://www.facebook.com/vocznojmo), [#vocznojmo](https://www.instagram.com/vocznojmo) [#znojmo](https://www.youtube.com/vocznojmo)

Gastrofest[®] Jaro

České Budějovice
12.–14. duben 2018

Letos již pod společným názvem

Travel  Gastro

Jarní veletrh gastronomie a turismu

TRAVEL  CON
FEST



VÝSTAVIŠTĚ
ČESKÉ BUDĚJOVICE


**Gastro[®]
fest**
České Budějovice

INSPIRACE pro letní sezónu

Organizuje: Vladimír Tůma, Gastrofest, tel. 777 192 712-3, tuma@gastrofest.cz



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

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK



ADRESÁŘ PRŮVODCE

ZL

ATRAKCE

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



UH

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



VS

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



ZL

BOWLINGY

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING MAKALU
nám. Práce 1099/1, Zlín

BOWLING U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

KM

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZL

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

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



HOTELY A PENZIONY

UH

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

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

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
nám. T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ
Kvitková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrt' 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábreží 487, Zlín

HOTEL TOMAŠOV
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 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

GRANDHOTEL TATRA
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL

BARY A 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

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

EISCAFÉ 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 Dr. Veselého 177, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábreží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÉ ZÁMEK
Soudní 1, Zlín
Tel. 608 051 425



KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvitková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
nám. 3. května 1302, Otrokovice

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

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



RETRO
třída T. Bati 200, Zlín

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



BAR AQUARIUM
Josefa Stancla 154, Uherské Hradiště

CAFE 21
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

CAFE CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ SLUNCE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA POD VĚŽÍ
Masarykovo náměstí 165, Uherský Brod

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

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

NINO ESPRESSO
Hradištská, Staré Město

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

KM



CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž

CUKRÁRNA AMADEUS
Kovářská 2, Kroměříž

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

Café TUCAN
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
třída Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIE LA STRADA
třída T. Bati, 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN
Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE
Kvítková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín
Special. prodejny. Čerstvě pražená káva.

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
nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

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

KÁVA – ČAJ
Ztracená 73, Kroměříž

PIVOVAR KROMĚŘÍŽ
Na Sádkách 2798/9, Kroměříž

ROJAL CASH & CARRY
Hulínská 2322, Kroměříž

BOUTIQUE GURMÁN
Dolní náměstí 1356, Vsetín

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



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

ZL

RESTAURACE

BALTICI ORIGINAL RESTAURANT
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD
nám. 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
nám. Míru 12, Zlín

HARLEY PUB
Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ
Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PRÍVOZU
Spytihněv 473

KEBAB & BURGER
OC Kvítková 4352, Zlín

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

MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDICKÁ RESTAURACE
nám. Práce 1099/1, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

NAŠE HOSPODA
Na Honech 5541, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRAK
Divadelní 1333, Zlín

POTREFENÁ HUSA ZLÍN
třída T. Bati 201, Zlín

PUOR ZLÍN
PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT
Vavrečkova 7074, Zlín

RADEGASTOVNA REX
Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE
Vršava 679, Zlín



RESTAURACE DELICATE
Sazovice 222

RESTAURACE MYSLIVNA
třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín



RESTAURACE NOVOSTA SPORT
U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučkova 5240, Zlín

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

RESTAURACE TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE TUSKULUM
K Tuskulu 137, Lukov

RESTAURACE U BARCŮCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍC
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
nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
třída 2. května 1036, Zlín

UBRELLA PIZZA A RESTAURANT
Štefánikova 159, 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

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

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

KM

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Mířkovic 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147



KOZLOVNA U KOZLA
Školní 1583, Holešov

POD STAROU KNIHOVNOU
Kollárova 528/1, Kroměříž

R – CLUB
Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL
Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE 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 – PANSKÝ MLÝN
Brsné 3, Bystřice pod Hostýnem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

VS

HOSPODA KYČERKA
Pluskovce 774, Velké Karlovice

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

LAVITE
Lešetín II/7147, Zlín
tel. 777 598 989
www.lavite.cz
Wine & Food Shop

lavite

PĚKNÁ VÍNA
Masarykovo náměstí 205, Napajedla

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
nám. 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**
Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601**BR GASTRO TIP BRNO****FOOD & DRINK****ATELIER COCKTAIL BAR & BISTRO**
Kobližná 2, Brno**CUBANA**
Jezuitská 3, Brno**MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.**
Kaštanová 506/50, Brno**RUDOLF JELÍNEK**
Jezuitská 582/17, Brno
Podniková prodejna**ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!**
Tel. 777 862 625**GASTRO ZAŘÍZENÍ
A VYBAVENÍ****GASTRO NOVOTNÝ**
Selská 58, Brno**CS GOSTOL TRADING**
Žabrdovická 16, Brno**HOTELY****BEST WESTERN PREMIER HOTEL
INTERNATIONAL BRNO**
Husova 16, Brno**HOTEL BOBYCENTRUM ******
Sportovní 559/2A, Brno-Královo Pole**MAXIMUS RESORT**
Hrázní 4a, Brno**NOEM ARCH DESIGN HOTEL**
Cimbarkova 9, Brno-Královo Pole**KAVÁRNY****BUKOVSKÝ KAVÁRNA A CUKRÁŘSTVÍ**
Minská 878/2, Brno-Zabovřesky**KAFEC**
Orlí 16, Brno**RESTAURACE****4POKOJE**
Vachova 6, Brno**ATELIER COCKTAIL BAR & BISTRO**
Kobližná 2, Brno**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**SUNSET RESTAURACE**
Příkop 4, Brno
IBC Centrum, 9. patro**TRIPOLI RESTAURANT**
Starobrněnská 1, Brno**ZLATÁ LOŽ**
nám. Svobody 5, Brno**OL GASTRO TIP OLOMOUC
RESTAURACE****BOUNTY ROCK CAFE**
Háčkova 2, Olomouc (vstup z ul. Kosmonautů)**LOBSTER ATMOSPHERE**
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc**LOBSTER, FAMILY RESTAURANT**
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc**PIVOVARSKÉ MUZEUM HANUŠOVICE**
Pivovarská 265, Hanušovice
www.pivovarskemuzeum.cz**SAL DE MAR**
Legionářská 1311/21, Olomouc**FOOD & DRINK****MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.**
Olomoucká 791, Velká Bystřice u Olomouce**OT GASTRO TIP OSTRAVA****MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.**
Mistecká 280, Ostrava-Hrabová

inzerce

Víno v srdci Evropy4. ročník mezinárodního
veletrhu vína pro profesionály
a odbornou veřejnost**Wine**
Prague 2018**21. – 23. 5. 2018**

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com



ROADSHOWS AHR ČR 2018 STARTUJÍ V BŘEZNU



Naše akce jsou zaměřeny na majitele a provozovatele restaurací a ubytovacích zařízení. Každoročně vyjíždíme do několika krajských měst s přednáškami, které jsou věnovány aktuálním tématům a novinkám z oboru. Proč se našich akcí zúčastnit? Kromě kolegů z oboru potkáte i přednášející, kteří jsou jedničkami ve svém oboru. Můžete se tak zapojit do diskuse a získat relevantní a hlavně aktuální informace k uvedeným tématům.

ROADSHOW 2018

Nevyznáte se v neustálých legislativních změnách? Zaujímá vás, jak přispíváme ke zlepšení podnikatelských podmínek v oboru? Přijďte na naši Roadshow! Dobrou zprávu je, že účast je zdarma.

TÉMATY ROADSHOW

- GDPR PRO HOTELY A RESTAURACE
- CO STOJÍ ZA ÚSPĚCHEM RESTAURACÍ?
- TRENDY V POHOSTINSTVÍ
- JSTE NA INTERNETU VIDĚT?
- ZÁKONNÉ PODMÍNKY ZAMĚSTNÁVÁNÍ CIZINCŮ
- DISKUSNÍ PANEĽ SE ZÁSTUPCI STÁTNÍHO ÚŘADU INSPEKCE PRÁCE A ŘEDITELSTVÍ SLUŽBY CIZINECKÉ POLICIE

KALENDRÁŘ ROADSHOW 2018

- | | |
|-------------|---------------------------------|
| 28. 3. | HRDEC KRÁLOVÉ |
| 12. 4. | ČESKÉ BUDĚJOVICE |
| 16. 5. | KARLOVY VARY |
| 5. 6. | OLOMOUC |
| 5. 9. | KARLOVY VARY – BIDFOOD HOTELIER |
| | GOLF CUP AHR ČR |
| 19. 9. | BRNO |
| 10. 10. | PRAHA |
| 22.–23. 11. | OSTRAVA – KONFERENCE |

Více informací naleznete na: www.akceahr.cz.

Text: Michaela Pešková

EXKLUZIVNÍ GASTRONOMICKÝ SEMINÁŘ

Navazujeme na tradici seminářů s úspěšnými osobnostmi (etiqueta Ladislava Špačka, leadership Jana Mühlheita), na měsíc květen pro vás připravujeme setkání restaurátorů, kteří se s námi podělí o to, jak zvládnout cestu k úspěšné restauraci. Přijďte načerpat inspiraci a projít se krok za krokem směrem k efektivnímu gastronomickému provozu. Jakmile bude vše připraveno, zašleme informace hromadným emailem a zveřejníme na našem webu. Těšíme se na setkání.

Text: Jana Šturmová



BRNĚNSKÁ POBOČKA AKC ČR CO SE UDÁLO A CO JE V PLÁNU?



Valná hromada AKC ČR - Brno, se konala v úterý 20. února 2018 v Brně. Jedním z bodů valné hromady byla volba jejího představenstva pro další období. Výsledkem hlasování je současné představenstvo ve složení:

Eliška Dernerová

předsedkyně představenstva AKC ČR – Brno

Ing. Pavlína Permedlová

místopředsedkyně představenstva AKC ČR – Brno

Michal Černý

člen představenstva AKC ČR – Brno



Akce, na kterých se můžeme setkat v první polovině roku 2018:

- 22.–23. 3., Gastro Kroměříž, soutěž v Kroměříži
- 5. 4., Kuchař Vysočiny Junior 2018 open, soutěž v Havlíčkově Brodě
- 15. 4., Gastro Makro Cup 2018, soutěž v Přerově
- 17.–19. 4., Moravský pohár 2018, soutěž v Kroměříži
- 24. 4., Marlenka Cup 2018, soutěž v Opavě
- červen, Junior show 2018, soutěž v Třebíči

Zajímají nás vaše nápady, náměty a představy vhodné pro činnost AKC ČR. Napište nám, buďte s námi v kontaktu, e-mail: akcbrno2015@atlas.cz.

Děkujeme a těšíme se na spolupráci s vámi! Jsme jeden tým.

Eliška Dernerová

předsedkyně představenstva AKC ČR – Brno

Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno

BARMANI MÍŘÍ DO NORMANDIE MÍCHAT Z CALVADOSU

Rumové, whisky, ginové, vodkové, popřípadě nealkoholické. Takové jsou v naprosté většině barmanské soutěže v České republice. Jde totiž o nejrozšířenější koktejlové báze, které barmani při své každodenní práci používají.

Na začátku tohoto roku se ale v pražském baru Cloud 9 uskutečnilo národní kolo netradiční calvadosové soutěže Calvados Nouvelle Vogue International Trophies, v Česku to bylo vůbec poprvé. Pořádaly ji Česká barmanská asociace a francouzská organizace Interprofession des Appellations Cidricoles. Úkolem juniorských i profesionálních barmanů bylo namíchat koktejl obsahující minimálně tři centilitry francouzské jablečné pálenky calvados a zároveň alespoň jednu zeleninovou ingredienci.

S tímto netradičním zadáním se barmani dokázali vypořádat v kreativním duchu. Například vítěz profesionální kategorie Jan Lukas z pražského baru L'Fleur svůj drink Normandy namíchal z osmiletého calvadosu značky Roger Groult, petrželového freshe, celerového cordialu, solného roztoku a jablečné sody.

Světové finále calvadosové soutěže se uskuteční na konci března v normandském městě Caen, kromě Jana Lukase budou Českou republiku reprezentovat v juniorské kategorii Kateřina Vymazalová ze SOŠ a SOU Polička a v novinářské kategorii PR manažer České barmanské asociace Michael Lapčík.

Možná, že i vy, nebo někdo z vašeho okolí, doma kromě slivovice vyrábíte také jablečnou pálenku a nazýváte ji calvadosem. Věřte, že calvados je destilát vyráběný výlučně v Normandii z „ciderových“ jablek, jejichž charakteristikami jsou vyšší obsah taninů a menší rozměr ve srovnání s těmi, které si běžně dáváte ke svačině. Tento typ jablek se v Normandii poprvé objevil ve 13. století, kdy se sem dostal z Baskicka. Díky tomu se mohl už v 16. století stát nejoblíbenějším normandským nápojem cider, který v popularitě překonal i pivo. V polovině 16. století se pak objevuje první písem-



ný zápis o destilaci cideru na brandy určenou ke konzumaci a v roce 1606 si už místní destilerie ustanovily vlastní profesní organizaci. Když byla v roce 1790 Francie rozčleněna na departementy, jeden z nich dostal jméno Calvados – podle slova, jímž tamní obyvatelé říkali své jablečné pálenice.

Dle zákona musí calvados zrát v dubových sudcích minimálně dva roky (ten s označením Calvados Domfrontais AOC tři roky). Některé calvadosy v nich však leží i po mnoho desítek let. Postupem času aroma pálenky nabírá na intenzitě, barva se mění ze zlaté na tmavě jantarovou, a svěží chuť jablek, tak charakteristická pro mladý destilát, se obohacují o tóny pečeného ovoce, máslového karamelu, koření a oříšků.

NEJLEPŠÍ LAHVOVÁ A SUDOVÁ PIVA V SOUTĚŽÍCH PIVEX 2018!



Oфициální vyhlášení výsledků pivovarských soutěží PIVEX 2018 se uskutečnilo na konci února v hotelu Voroněž v Brně v úvodu 26. Galavečera pivovarníků a sladovníků České republiky. Soutěže pod značkou PIVEX více než čtvrtstoletí uznávají pivovarské odborníci v kategorii nejprestižnějších a nejvýznamnějších degustačních hodnocení piva v České republice.

Odborným a produkčním garantem degustací je po celou dobu soutěží Výzkumný ústav pivovarský a sladařský v Praze (VÚPS) a jeho sladařské pracoviště v Brně. Hlavními hodnotícími kritérii při degustaci jsou chuť, plnost, vůně, říz, hořkost i jiné vlastnosti piva nebo příznaky podle dalších chuťových, čichových i vizuálních zjištění odborných degustátorů. V obou kolech soutěže jsou u všech vzorků piva prováděny laboratorní rozborů a senzorická hodnocení v laboratořích VÚPS. Konečný výsledek je určen součtem hodnot z obou kol a laboratorními rozborů potvrzujícími deklarované hodnoty přihlašovaných piva.

Letošní 26. ročník soutěží PIVEX se celkovým počtem více než sto přihlášených pivních značek (ve všech vyhlášených kategoriích) – 53 lahvo- vých a 49 sudových – řadil mezi nejpočetněji obsa- žené.

Na pivním trhu citelně pociťují úbytek konzumentů nejen pivovary, ale hlavně provozovatelé restaurací a tradičních hospod. Stále ubývá konzumentů, a to i pod vlivem tvrdého protikuřá- kého zákona. Pozitivním trendem je v soutěži stále více malovýrobců z minipivovarů a restau- račních pivovarů.

SOUTĚŽ LAHVOVÝCH PIV

Do pěti kategorií odborné soutěže lahvo- vých piva (včetně balení PET/plechovka) se přihlásilo cel- kem 53 značek piva z 13 průmyslových pivovarů z České republiky. V jednotlivých kategoriích zís- kali vítězové **ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2018**. Absolutní vítěz soutěžního ročníku pak získal titul **CHAMPION ZLATÝ POHÁR PIVEX 2018**. Odborné degustace proběhly 30. listopadu 2017 a 31. ledna 2018.

CHAMPION - ZLATÝ POHÁR PIVEX 2018

ZUBR GRAND • Pivovar ZUBR, a.s.

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **ZUBR GRAND** • Pivovar ZUBR, a.s.
2. místo **ZUBR PREMIUM** • Pivovar ZUBR, a.s.
3. místo **KRUŠOVICE 12** • Heineken Česká republika, a.s. – Královský pivovar Krušovice



SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

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

TMAVÁ PIVA

1. místo **VELKOPOPOVICKÝ KOZEL ČERNÝ** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Velké Popovice
2. místo **BERNARD ČERNÝ LEŽÁK 12** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
3. místo **LITOVEL DARK PREMIUM** • Pivovar Litovel, a.s.



NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **BIRELL** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast
2. místo **ZLATOPRAMEN NA** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar Starobrnno
3. místo **BIRELL POLOTMÁVÝ** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast

MÍCHANÁ NÍZKOALKOHOLICKÁ A NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **BIRELL POMELO** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Gambrinus
2. místo **LITOVEL ČERVENÝ POMERANČ mícháný nízkalkoholický nápoj z piva** • Pivovar Litovel, a.s.
3. místo **STAROPRAMEN COOL NEALKO Bezový květ s příchutí lemongrass** • Pivovary Staropramen, s. r. o.

SOUTĚŽ SUDOVÝCH PIV

Do „soutěžních soudků“ bylo přihlášeno re- kordních 49 značek čepovaných piva průmys- lových pivovarů a minipivovarů – 30 ležáků a 9 výčepních piva průmyslových pivovarů, 10 ležáků z minipivovarů. V soutěži sudových

piva byly pro rok 2018 vyhlášeny tři kategorie pro jednokolové degustační odborné hodno- cení. Vítěz obdržel titul **ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2018**, v sekci MINIPIVOVARŮ cenu **ZLATÝ mi- niSOUDEK PIVEX 2018**.

ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2018

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **VELKOPOPOVICKÝ KOZEL 11** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Velké Popovice
2. místo **HOLBA PREMIUM** • Pivovar Holba, a.s.
3. místo **STAROBRNO MEDIUM** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar STAROBRNO

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **BERNARD NEFILTROVANÉ SVĚTLÉ VÝČEPNÍ PIVO** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
2. místo **BERNARD SVĚTLÉ VÝČEPNÍ PIVO** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
3. místo **GAMBRINUS NEPASTERIZOVANÁ 10** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Gambrinus

ZLATÝ miniSOUDEK PIVEX 2018

– sekce MINIPIVOVARŮ

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **KARPAT PREMIUM LAGER 12%** • Remeselný pivovar Karpat, Hrnčiarovce nad Parnou
2. místo **KARPAT DREAM LAGER 11,5%** • Remeselný pivovar Karpat, Hrnčiarovce nad Parnou
3. místo **DOBŘANSKÁ HVĚZDA 12%** • Pivovar Restaurant Modrá Hvězda Dobřany

VÝROČNÍ OCENĚNÍ – ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2014–2018

V pětiletém cyklu jsou udělována mimořádná výroční ocenění pro pivovary ze soutěží PIVEX. V letošním 5. ročníku soutěže sudových piva Zlatý soudek PIVEX udělili pořadatelé **výroční ocenění ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2014–2018**. Zvláštní vý- roční ceny jsou udělovány pod garancí Českého svazu pivovarů a sladoven. Pořadí je sestaveno podle dosažených výsledků nejvýše hodnocených a oceňovaných značek z výrobních průmyslových pivovarů v pětiletém cyklu soutěže sudových piva.



ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2014–2018

1. místo **Pivovar STAROBRNO**
2. místo **Pivovar BERNARD**
3. místo **Pivovar GAMBRINUS**

GARDEN FOOD FESTIVAL

MÍŘÍ ZNOVU DO OSTRAVY

Do Ostravy se vrací Garden Food Festival. Přehlídka špičkového jídla a pití pod širým nebem opět zakotví v Dolní oblasti Vítkovice, tentokrát 5. a 6. května. Návštěvníci v industriálním a pro gastronomii netradičním prostředí ochutnají vybrané lahůdky od nejlepších lokálních restaurací a poznají pokrmy špičkových tuzemských šéfkuchařů i netradiční delikatesy. Čekají na ně regionální i zahraniční speciality.

Hlavní hvězdou festivalu bude kuchař **Radek Kašpárek**, jehož pražskou restauraci Field ocenili komisaři již dvakrát michelinskou hvězdou, na třetí nyní netrpělivě čeká. Návštěvníci se mohou na akci potkat také s dalšími osobnostmi, objeví se zde například herečka a spisovatelka **Markéta Hruběšová**, která bude letos nejen v roli kuchařky, ale i průvodkyní festivalovým programem nebo Pavel Sapík, šéfkuchař jedné z nejlepších českých restaurací – U Zlaté studny v Praze. Svoje umění ukážou také kuchaři z nového ostravského gastro projektu – Food Ateliéru v Dolních Vítkovicích a řada dalších. Po oba festivalové dny bude připraven i další gastronomický program včetně **porcování obřích** ryb a dalších zajímavých kulinárních prezentací.

Na Garden Food Festivalu si přijdou na své milovníci vybraných delikates, ale i příznivci tradiční české kuchyně. „Návštěvníci se zde mohou seznámit se zajímavými gastro koncepty z celé republiky i ze zahraničí“, uvádí Pavel Vysloužil a dodává: „**Budou mít možnost ochutnat i exotické pokr-**



my, hmyzí delikatesy, lanýže, ústřice, foie gras a další speciality z jater kachen a hus, farmářské a regionální produkty, destiláty, tuzemská i zahraniční vína či pivo z minipivovarů.“

Vstupenky na jednotlivé akce jsou již nyní v předprodeji v síti TicketPortal. Ve všech festivalových areálech (Ostrava, Olomouc, Rožnov p. R., Zlín) bude opět platit jednotná festivalová měna – grešle. „Letos jsme ale připravili novinku v podobě moderního elektronického systému, díky kterému bude placení komfortnější jak pro vystavovatele, tak pro návštěvníky“, řekl Pavel Vysloužil.



Text a foto: PR

Ing. VLADIMÍR ZÍKA: UVAŘILI JSME NOVÝ LEŽÁK PRVNÍ SKLENICE NAPLNÍ PO VELIKONOCÍCH

Nové pivo z hor začali v hanušovické Holbě vařit 8. ledna. Sládek tvrdí že bude výjimečné. Zeptali jsme se Ing. Vladimíra Zíky, ředitele pivovaru Holba...



Slyšel jsem, že vaříte nový ležák s hercem Krobtem? Proč zrovna s ním?

Pan Miroslav Krobot je nejen herec, ale také režisér. Holba s ním již na několika uměleckých projektech spolupracovala a nyní se tato spolupráce, dosud v oblasti umění, rozšiřuje i do pivovarnictví. Pan Krobot je rodák ze Šumperku, svoje mládí prožil právě v Jeseníkách a dosud se do rodných míst rád a často vrací. Má vztah nejen k horám, ale také zdejšími lidem. Vzájemná spolupráce je tedy přirozená.

Už máte pro nový ležák jméno? Bude to další velikán?

Ano, nový ležák už má svoje jméno, ale než ho zveřejníme, poprosím ještě o trpělivost. My v Holbě pevně věříme, že nové pivo bude časem podobně oblíbené jako Šerák a jeho jméno jim připomene Jeseníky. Vztah k nim určitě má.

Hodně se mluví o vaší vodě, ze které pivo vaříte? Je pravda, že máte vlastní?

Voda je základ každého piva. V pivu je jí zhruba 90 procent objemových, tedy naprostá většina. Je logické, že voda vlastností piva významně ovlivňuje. V Holbě máme výhodu, že máme vlast-

ní zdroje vody přímo v areálu pivovaru. Je to voda mimořádně kvalitní a zdroje jsou pro naše potřeby naprosto dostatečné.

V čem bude ležák jedinečný?

Především svojí osobitou charakteristikou. Vtiskne mu ji receptura i jedinečné suroviny. Je to především slad z podhorských ječmenů a horský chmel z Jeseníků. Použili jsme ho vůbec poprvé jako unikátní koření pro naše pivo. Horský chmel si sklízíme sami a ručně, tak jako dříve. Výjimečný je i slad, který dává našemu pivu majestátné tělo.

Vy sám pijete častěji ležák nebo spíš lehčí piva?

Pivo mám velmi rád, je mým koníčkem a zároveň i prací. To je výborná kombinace, kterou bych přál i ostatním. Zda si dám raději ležák nebo výčepní pivo, případně pivo světlé či tmavé, o tom rozhoduje řada okolností: roční nebo denní doba, počasí, jídlo, ke kterému mám pivo pít, příležitost, při které mám pivo pít, společnost, se kterou mám pivo pít, a taky moje vlastní nálada a chuť. Parametrů může být i více, je to velmi individuální. Mám rád typ piva, kterému se říká český

ležák, tedy pivo spodně kvašené, s vyšší plností a správně nachmelené, tedy s vyšší, ale příjemnou hořkostí a výrazným chmelovým aroma.

Jak vnímáte protikuřácký zákon osobně a jak postihl vaše hospody?

Sám jsem nekuřák, takže mě osobně se tento zákon prakticky netýká. Zastávám však názor, že kouření v hospodě, kavárně nebo baru je rozhodnutí majitele nebo provozovatele. A na zákazníkově pak je to, jestli do takového zařízení dobrovolně půjde nebo vyhledá jiné, pro něho vhodnější. Českou hospodu vnímám jako fenomén a cigaretový kouř ho nikdy neohrožil. Stalo se tak bohužel až nyní. Hospoda je místem sociálního kontaktu, je skutečná, není virtuální a má smysl. Především na venkově a v malých obcích zejména je hospoda jediné místo, kde se mohou lidé potkat, pobavit se, probrat věci, které jsou pro ně důležité, domluvit se na vzájemné pomoci. A stát v zimě venku, abych si mohl zakouřit, nikoho nebaví. Významnou část svých dlouhodobých zákazníků máme v malých obcích v horách, a právě tyto hospůdky protikuřácký zákon zasáhl nejvíce.

Děkujeme za rozhovor.

Text a foto: PR

SVATEBNÍ TRENDY V ROCE 2018

CO SE DĚJE VE SVĚTĚ,
NEMUSÍ BÝT U NÁS

Nevěsty opouštějí od klasických šatů. Ženichové už nechtějí být jen doplňkem nevěsty. Svatebčané utíkají z měst do odlehlejších míst a sladké bary jsou stále v kurzu. Jaké jsou svatební trendy letošního roku nám popsala Blanka Červenáková, svatební koordinátorka.



NEVĚSTA

Co se děje ve světě se nemusí nutně odrazit u nás. Nicméně hodně nevěst opouští od klasických šatů s velkou sukní ve stylu princezny a čím dál častěji vybírají jednodušší, odlehčený styl s malou spodničkou nebo vůbec žádnou. Odráží se na šatech celkový návrat k přírodě, který je patrný ve všech aspektech svatby, ať už se jedná o hostinu, květiny, celkovou výzdobu. Nevěsty se nebojí utratit peníze za kvalitní jednoduché šaty, kterých teď máme v salonu desítky. Pár let zpátky by nám visely bez povšimnutí. Dnes jdou na dračku. Co se týče vizáže nevěsty, tak se klade větší důraz na přípravu – čistá a zdravá pleť a krásné lesklé vlasy. Více do sebe investují předem než jen v samotný den D.

ŽENICH

Ženichové už nejsou jen doplňkem nevěsty. Chtě-

jí se líbit. Rádi se oblékají do slim i ultra slim obleků. Barva modrá pořád vede s hnědými doplňky, i když jsou čím dál víc odvážnější a nebojí se experimentovat např. s károvým nebo světle modrým oblekem. Někdy volí i variantu bez saka – košile, kšandy a motýlek.

HOSTINA

Stále více jsou v oblíbenosti venkovní a zahradní svatby. Nejen na obřad, ale i na hostinu. Lidé utíkají z měst do odlehlejších restaurací, stodol, chat, aby mohli mít svatbu v nerušeném prostředí. Ideálně vše na jednom místě bez zbytečných přejezdů. Novým trendem je také obrácené pořadí, kdy první poobědvají snoubenci s rodinou v menším počtu a pak je obřad se všemi svatebčany a následuje dort a odpolední nebo večerní raut. Tento trend je zajímavý, protože odpadá to, kdy se po

obřadu musíte rozloučit s polovinou hostů, která je pozvaná až na večer. Navíc dřívějším obědem v rodinném kruhu ze snoubenců a rodiny odpadne velice brzy počáteční nervozita. Z pokrmů stále vede vývar a klasická svičková, která nikoho neurazí a potěší. Nebojí se ale ani v jídle experimentovat. Ať už je to krémová polévka, kachní prsíčka se zelím z červené řepy, vegetariánské menu nebo celodenní raut místo klasického oběda.

VÝZDOBA

Jde ruku v ruce opět s přírodou. Saténové a organzové běhouny střídají jutová a bavlněná plátýnka, mech, krajka a zelené listy všeho druhu – ruskus, buxus, břečťan, eukalyptus. Nevěsty se nebojí experimentovat a volí i téma svatby, jako např. knoflíková nebo duhová svatba. Svatební kytice jsou také plné zeleně, uvolněnější rozvláštější. Barva roku 2018 je fialová. Ale nečekejte klasickou zářivou lilu. Spíš jemně do šeda. Samozřejmě pudrová barva stále vede a vidím i hodně svateb v barvě červené nebo marsaly, která byla barvou roku 2015.

SLADKÉ

Sladké bary jsou stále v kurzu. Ne jen s použitím cupcakes a popcakes. Najdete na nich frgály, koláče, perníčky, štramberské uši či bábovku a štrůdl upečený od babičky nevěsty. Nechybí ovoce, ale ani slané dobroty. Pokud snoubenci neholdují sladkému, nadchnou je sýrové bary, které jsou nazdobené podobně jako ty sladké, jen jinak voní. Fantazii se meze nekladou. Nahé dorty s odlehčeným krémem a korpusem obmazané zvenku krémem vedou, ať už ozdobené ovocem nebo kombinací s květinami. Ale je to spíš podle chuti a designu. Na nahých dortech se nedá tak kouzlit jako na dortech z marcipánu nebo potahované hmoty.

Ať už se snoubenci nechají ovlivnit trendy nebo ne, měli by si dělat svatbu hlavně podle sebe, tak aby se v ten den dobře cítili a svatbu si užili.

Blanka Červenáková, koordinátorka
Svatební salon a agentura Juliana
www.salonjuliana.cz

inzerce

Foto: Zdeněk Odstrčilík



NOVÝ RANGE ROVER VELAR

**NO HEADLINE
REQUIRED.**



OD 1 559 569 Kč*

* Nezávazné doporučená orientační cena vč. DPH.

Range Rover Velar: Spotřeba paliva v l/100 km: 12,7–6,2 (ve městě); 7,5–4,9 (mimo město); 9,4–5,4 (kombinovaná); emise CO₂ v g/km: 214–142. Ilustrační fotografie.

ROKO-MOTOR, s.r.o.

Sokolská 5613, 760 01 Zlín, Tel.: +420 571 894 710, prodej@roko-motor.cz

www.roko-motor.cz

NA KRAJI LESA, NA KONCI CESTY, NA HRANICI VALAŠSKÉ DIVOČINY, MEZI DUBY A BUKY U VALAŠSKÉHO MEZIŘÍČÍ

Zde najdete místo nazvané Penzion Na kraji lesa. Poznejte klid rodinného penzionu spojeného s moderní restaurací. Místní šéfkuchaři vaří a pečou z lokálních surovin a majitelé spoléhají na pracovitost místních lidí.

V místech lesního klidu a čerstvého vzduchu se krásně spojuje historie se současností. Na území bývalého lesního statku „Hájovny“, jejíž historické kořeny spadají až do roku 1435, vznikla v roce 2017 unikátní stavba kombinující původní ráz vesnické architektury a moderních technologií. Na tomto krásném místě původního hospodářského stavení byla vybudována restaurace se stejným dispozičním řešením otevřeného prostoru jako byla původní stavba stodoly a na místě hájovny vyrostl moderní penzion s luxusně vybavenými pokoji a apartmány a také wellness. Vše je obklopeno lesy a přírodou.

Restaurace v nádherném a klidném prostředí valašských kopců s lokální gastronomií a vstřícným přístupem pro všechny kdo nespěchají a chtějí si v klidu odpočinout u dobré kávy nebo kvalitního jídla.

Tak jak je život většiny z vás uspěchaný a hektický, toto místo je pravým opakem každodenních starostí a shonu. Jídelní menu se každý měsíc mění a samozřejmostí jsou různé tematické akce,

kteří probíhají v průběhu celého roku. Ty jsou zaměřené jak na milovníky dobrého jídla, ale také tance a zpěvu nebo pro rodiny s dětmi. Oddělená část zvaná Galerie je vhodná pro pořádání rodinných oslav. Pro svatebčany je k dispozici svatební altán, ale také romantické svatební apartmá se samostatnou terasou. Velká letní terasa orientovaná na jihozápadní stranu nabízí nádherné výhledy na okolní lesy a dostatek sluníčka.



Místo je jako stvořené pro rodinné oslavy, obchodní schůzky nebo pro rodiny s dětmi.



AKCE NA KRAJI LESA, JARO – LÉTO 2018:

- 24. 3. Svatební open day, 10.00–16.00 hod.
- 13.–15. 4. Italský degustační víkend
- 18.–20. 5. Řízkový festival Na kraji lesa
- 14.–16. 6. Slovenské chutě Na kraji lesa

Penzion Na kraji lesa | Podlesí – Křivé 610,
Valašské Meziříčí | tel. 572 540 398

www.nakrajilesa.cz

inzerce

Text a foto: PR



Hotel Tomášov

svatby na Tomášově

Neopakovatelné okamžiky, které patří pouze Vám, můžete prožít ve stylovém prostředí **restaurace Tomášov** s příjemným posezením a výhledem do přírody. Využít lze i salonek, letní terasu či foyer. Svatební obřad se může konat v krásné zahradě s fontánou - ideálním místě pro fotografování.

Rádi pro Vás zařídíme: Civilní obřad | Catering před svatebním obřadem | Svatební hostinu (3 - 5 chodové svatební menu) | Raut | Svatební dort | Dekorace a květinovou výzdobu | Služby fotografa a kameramana | Ubytování (svatební apartmá, ubytování svatebních hostů) | Návrh a tisk svatebních oznámení, jmenovek, menu

Hotel Tomášov, U Lomu 638, 760 01 Zlín

Tel.: +420 577 005 929

E-mail: Hotel.Tomasov@ivfzlin.cz,

www.hotel-tomasov.cz

SVATEBNÍ TABULE A TRENDY V JÍDELNÍČKU

Přírodní svatby, pastelové barvy, styl vintage, to jsou jen některé z aktuálních svatebních trendů. Na svatebních tabulích se objevují veganské a raw pokrmy. Pozornost se věnuje také bezlepkové stravě a obecně zdravějším pokrmům.

Trend přírodních svateb se přenesl i do roku 2018 a nečekáme, že by měl v následujících letech odeznít. Převládají jemné pastelové barvy, převážně pudrová, ale nově i fialovo šedá. Nevěsty stále volí jutu s krajkou a nevěstiny závojem, tzv. styl vintage. Objevují se plátna všeho druhu, mech a zelené listy místo běhounu.



Kdo volí klasičtější a zároveň elegantní výzdobu, používá obaly na židle se saténovou mašlí a běhounem v barvě svatby. Nevěsty se nebojí ani kombinace více barev. Ať už dvě výrazné barvy nebo jedna doplňková.

Kromě klasického sezení ve tvaru „U“ nebo „E“ jsou stále častěji svatebčané usazováni k samostatným stolům. A nemusí to být jen stoly kulaté. U zahradních svateb se snoubenci nebrání ani pivním setům. Celkově se svatební hostina hodně uvolnila. Nicméně výzdobě věnují nevěsty mnohem více pozornosti a financí než kdy předtím. Hodně věcí si nevěsty připravují i několik měsíců předem nebo volí pomoc agentury, která navrhne design a postará se jak o instalaci, tak o květinové aranžmá a snoubencům částečně odebere stres z předsvatebních příprav.



Na tabuli najdeme nejen **klasické cukroví a svatební koláčky**, ale **různé sýrové a škvarkové dobroty, svačinky v podobě šneků z listového těsta, paštiky všeho druhu** ... celkově naše svatebčany více rozmazluje i mezi hlavními chody. Rauty jsou také zajímavější. Lidé se nebrání **mořským plodům, veganským a raw pokrmům**. Věnují pozornost i **bezlepkové stravě a dalším zdravějším trendům v jídelníčku**. Uvidíme, čeho se v následujících letech na svatbách ještě dočkáme.

Text: Blanka Červenáková, svatební koordinátorka

Foto: Lukáš Navara – NAVARAFOTO, Lucie Urban – Urban photography, Filip Matuška photography

inzerce


HOTEL POHODA
★★★★

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

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz

**U NÁS BUDE
VAŠE SVATBA
V POHODĚ**

Salonky až pro 100 hostů

Pohodové ubytování

Restaurace s moderní gastronomií

Wellness s whirlpoolem
a bazénem, saunový svět

Snadné parkování





Dodáváme široký sortiment pomůcek pro cukráře,
pekaře, kuchaře a hobby pekaře.



Nabízíme rozmanité produkty pro cateringové firmy i svatební koordinátory.
Naše nabídka uspokojí nevěstu, maminku i babičku.



Navštivte náš e-shop www.svetpeceni.cz
nebo naši vzorkovnu v Brně.

CS GOSTOL TRADING, spol. s r.o.

Zábrdovická 16, 615 00 BRNO

 www.svetpeceni.cz

 facebook.com/SvetPeceni

SVATEBNÍ VELETRH

EXTRAVAGANT WEDDING SHOW

Ve dnech 16.–17. února se areál budovy 13 bývalého Svitu ve Zlíně proměnil ve svatební setkání profesionálů přes svatby, ať už z řad svatebních agentur, salonů, floristů nebo zástupci restaurací s ochutnávkou nebo nazdobenou tabulí. Nechybělo ani dobré víno a pivo a velkolepé přehlídky svatebních a společenských šatů a obleků. Děkujeme všem za přízeň a podporu. Těšíme se s vámi na další ročník.

Více informací na FB a www.wedding-show.cz.



Organizátorky Blanka Červenáková (salon Juliana), Lucie Říhářová (svatební studio KaL), moderátorka Jana Bedřichová (rádio Zlín) a dvorní kameraman a grafik Ondřej Němec.



Foto: Jindřich Mařa – Marson photography

SVATEBNÍ STUDIO ZLÍN

Tel.: +420 605 142 166

KADEŘNICTVÍ

Tel.: +420 733 116 816

NEHTOVÁ MODELÁŽ

Tel.: +420 605 142 166

KOSMETICKÉ SLUŽBY

Tel.: +420 731 002 131

www.kalstudio.cz



Dj 20 let zkušeností na svatby

- firemní večírky
- rodinné oslavy
- narozeniny
- mimořádné akce

POSLEDNÍ VOLNÉ TERMÍNY

Tel. 777 60 60 97 • Info@DJnaSvatbyZlin.cz
www.DJnaSvatbyZlin.cz

PMS

SÝKORA

PÁNSKÁ MÓDA



PRODEJNA ZLÍN

Třída Tomáše Bati 190
(pod kostelem)

facebook Pánská móda Sýkora

www.panska-moda-sykora.cz

Limuzíny Slexáček



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



+420 577 200 057, +420 777 859 881

www.lincolnzlin.cz

Nezapomenutelná svatba v Pivovaru

- malebné prostředí uprostřed valašské přírody v blízkosti Zlína i Vsetína
- stylová stodola pro 130 hostů, klimatizovaný sál s terasou s kapacitou 90 hostů, salónek pro 30 hostů
- svatební speciality, rauty a na čepu naše skvělá piva
 - ubytování v penzionu s 35 lůžky
 - svatební obřad v zahradě pivovaru
 - dětské hřiště s průlezkami, tenisový kurt
- možnost prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva

Těšíme se na vás! Kolektiv Pivovaru Vraník.



+420 577 988 210 | info@pivovarvranik.cz | www.pivovarvranik.cz

JAK VYPADALY DŘÍVE SVATBY?

Slavný zlínský rodák, pedagog a jazykovědec František Bartoš zaznamenal ve svých dílech Lid a národ (vyd. 1883) a Moravská svatba (vyd. 1892), jak tenkrát vypadaly svatby na Zlínsku.

Odbývaly se zpravidla v úterý. Odpoledne po obřadu započala svatební hostina: „Za stoly se jde obyčejně okolo čtvrté hodiny v zimě, v létě o šesti... Nevěsta má před sebou talíř převrácený, nepožívajíc z celé svatební hostiny ničeho“ (František Bartoš, Moravská svatba). Nevěsta s družičkami a starosvatkou seděly za stolem v koutě, ostatní hosté u stolů postavených v místnosti podélně i příčně. Muzikantům patřilo místo u dveří. Družbové (mládenci) nosili z kuchyně jídla, která stavěl před hosty starosvat a každý chod žertovně komentoval.

Jídlo připravovaly ženy z příbuzenstva, často byly pozvány vyhlášené kuchařky, které byly zárukou chutného svatebního menu. Vařilo se především z toho, co se v regionu vypěstovalo a odchovalo. Kuchařky využívaly rozličné domácí bylinky a koření jako byl kmín, majoránka, libeček, rozmarýna a myrta. Jako výslužka se dávaly koláče, které se pekly pár dnů před svatbou. K jídlu se pilo pivo a burčák (ovocné víno), nalévala se kořalka. Při hostině obcházel nejstar-

ší družba svatebčany a žádal je o příspěvek „na kolébku“ nebo „na povíjan“.

Na svatební hostinu byli tenkrát zváni nejen příbuzní, ale většinou i sousedé a rodinní přátelé. Bylo proto nutné připravit větší množství stolů a lavic nebo židlí, které se zpravidla půjčovaly od sousedů. Stoly se k sobě srazily a k nim se přidaly lavice nebo židle po obou stranách. V méně zámožných domácnostech se prostě jen vzala široká prkna, očistila, položila na jednoduchou konstrukci a stůl byl nachystán. Lavice byly stlučeny z dřevěných prken, na některých dobových fotografiích je zaznamenáno, že byly pokryty bílým balícím papírem, zřejmě proto, aby se o vyčnívající třísky nezachytávaly oděvy. V zámožnějších domácnostech byly stoly pokryty vyšívánými ubrusy, v malých městech, jako byl Zlín, nebo v okolních vesnicích se svatebčané museli spokojit s jednoduchými bílými ubrusy nebo prostěradly. Stoly se zdobily květinami nebo chvojím.

Svatební hostiny se často odehrávaly na volném



A z jakých chodů sestávala svatební hostina ke konci 19. století?

1. Polévka s lukšama (nudlemi).
2. Hovězí maso s křenem (tj. s bílou křenovou omáčkou).
3. Máčka dršťková (omáčka z dršťek).
4. Kvaka (sladká řepa, tuřín).
5. Zelí s uzeným masem.
6. Slěpky vařené.
7. Krupice.
8. Vdolky.
9. Pečivo.

prostranství – na zahradě nebo na dvoře, avšak majetnější rodiny pořádaly již v době první republiky svatební hostiny mnohem slavnostněji, v luxusních restauracích.

Zdroj foto a text: archiv Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně, p.o., výstava Zlínské nevěsty (2017)



SVATBY A OSLAVY

Svatební hostiny ve vnitřních prostorách až pro 90 osob

Venkovní posezení s grilováním

Moderní gastronomie v domácím pojetí

Možnost venkovního obřadu



Restaurace **R-CLUB** • Krátká 435, Holešov • tel. 736 760 659

www.rclub.cz

OCTÁRNA
hotel a restaurant
★★★★

Svatby v romantickém prostředí

obřad pod širým nebem nebo v kapli

hostina v sále i salonku

restaurace • ubytování • catering

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



Garden Food Festival®

www.GardenFoodFestival.cz

2018



5.-6. 5.
Ostrava
areál Dolní Vítkovice

2.-3. 6.
Olomouc
Smetanovy sady

30. 6.-1. 7.
Rožnov p.R.
Městský park

1.-2. 9.
Zlín
Filmové ateliéry

JAK JE TO S ĚČKY V POTRAVINÁCH?

ŠKODÍ ČI CHRÁNÍ?

Při spatření písmena E na obale potraviny se většina lidí otřese nefalšovanou hrůzou. Domnívají se totiž, že se za tímto označením skrývá něco nebezpečného. Něco, co by mohlo uškodit jejich zdraví. Jak je to tedy s přídatnými látkami v potravinách?

Co jsou přídatné látky a jaké jsou jejich funkce v potravinách?

Přídatnými látkami se rozumí látky, které se bez ohledu na jejich výživovou hodnotu zpravidla nepoužívají samostatně ani jako potravina, ani jako charakteristická potravní přísada. Přidávají se do potravin při výrobě, balení, přepravě nebo skladování, čímž se samy stávají součástí konečné potraviny. Přídatné látky používané při výrobě potravin nejsou ničím novým. Jsou známé a používány několik století. Jako příklad lze uvést konzervaci potravin, která je prastarou záležitostí.

Při spatření písmena **E** následovaného 3 nebo 4 místným číslem na obale potraviny se většina lidí otřese nefalšovanou hrůzou. Domnívají se totiž, že se za tímto označením určitě skrývá zákeřná škodlivá chemikálie. Pod tímto dojmem by potravinu nejlépe dali zpět do regálu a vzali si jiný výrobek, kde toto písmeno nebude. Většinou však marně. „**Ěčka**“ jsou téměř všude. Zejména při průmyslové velkovýrobě se do potravin přidávají látky, které prodlužují dobu jejich trvanlivosti, upravují či zvyšují některé jejich vlastnosti, např. chuť, vůni, texturu, barvu, konzistenci, nebo zlepšují jejich zpracovatelnost apod.

Číselný kód E ... (tzv. evropský index)

Zavedla jej EU pro přídatné látky, které byly podrobně zhodnoceny i testovány a na základě toxikologických studií jsou v povolených dávkách bezpečné pro zdraví konzumentů. Mají tedy spotřebitelskou veřejnost informovat o jejich bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti. Každá přídatná látka, která má být schválena pro použití do potravin, musí projít přísným hodnocením zdravotní nezávadnosti. Při přípravě evropských právních předpisů je konzultován Evropský úřad pro bezpečnost potravin, který přídatné látky posuzuje a schvaluje z hlediska jejich možného rizika pro bezpečnost potravin. Vychází i ze zásad, které pro používání přídatných látek po důkladném toxikologickém zhodnocení stanovila Světová zdravotnická organizace ve spolupráci se Světovou organizací pro výživu. Současná legislativa nezná žádné škodlivé, neškodné a zdravé přídatné látky, existují pouze povolené a nepovolené přídatné látky. V roce 2008 byla schválena čtyři nařízení EU týkající se potravinářských aditiv, potravinářských enzymů a látek určených k aromatizaci potravin. Seznam přídatných (aditivních) látek označovaných na potravinách E kódy a povolených u nás je rovněž obsažen v příslušné legislativě ČR.

V rozporu s tím však je označování kódem E laickou veřejností vnímáno bohužel spíše negativně. Tím paradoxně nedochází k naplnění původního, poskytnout spotřebiteli informaci o tom, že obsažená přídatná látka je bezpečná. V současnosti s čím dál častějším výskytem nepravdivých informací o přídatných látkách v různých médiích vzniká také řada webových stránek, nabízejících „zaručené“

informace o nich. Bohužel velmi často na nich bývají informace, které jsou spíše zkreslené, nebo vytržené z kontextu a způsobují u mnoha spotřebitelů pouze naprosto neopodstatněnou paniku.

Přídatné látky lze používat při výrobě potravin v případech, kdy:

- Je prokázána jejich technologická potřeba.
- Ve stanovených množstvích nepředstavují riziko pro spotřebitele.
- Při jejich použití je zachována výživová hodnota potraviny.
- Prodlužují trvanlivost potravin nebo zlepšují jejich organoleptické vlastnosti.
- Jsou prospěšné při výrobě, zpracování, přípravě, balení, dopravě nebo skladování za předpokladu, že nezakrývají použití závažných surovin nebo nehygienických postupů při výrobě.

Přídatná látka obsažená v potravine musí být na obalu potraviny označena v údajích o složení potraviny uvedením názvu látky nebo jejího číselného kódu E a názvu kategorie, do které přídatná látka patří (např. barvivo, sladidlo, zahusťovadlo atd.).

Kontrolou nad dodržováním českých právních předpisů pro používání přídatných látek je pověřena Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Státní veterinární správa. Používání přídatných látek odpovídající předpisům ČR je proto bezpečné, při dodržení stanovených limitních hodnot neohrožuje zdraví spotřebitelů a odpovídá současným světovým poznatkům.

Celá řada přirozených součástí potravin obsahuje „svá“ E-čka přírodního původu...

Jako příklad poslouží třeba některé vybrané organické kyseliny, např. kyselina octová, kyselina mléčná, kyselina jablečná, kyselina askorbová (vitamin C), kyselina citronová, kyselina vinná, kyselina jantarová ... nebo některé další významné přírodní látky, např. přírodní barviva – kurkumin, riboflavin (vitamin B2), retinol (vitamin A), karoteny, lykopen, lutein, α a γ-tokoferol (vitamin E), lecitiny, pektiny, včelí vosk...

E-čka v potravinách – škodí, či chrání?

- Při správném použití jsou pro potraviny prospěšná a spotřebitele chrání.
- Při nesprávném použití mohou být problematická a spotřebiteli mohou potenciálně uškodit.
- Nezanedbatelnou úlohu zde sehrává také profesionalita a serióznost každého výrobce potraviny.



- Před E-čky není nutno za každou cenu prchat v panické hrůze, ale je potřeba rozumně zhodnotit konkrétní situaci.

Dát jednoznačnou odpověď z hlediska dalšího používání či nepoužívání přídatných látek nelze. Pravda leží někde „uprostřed“. Problematika použití přídatných látek v potravinách je bohužel velmi obsáhlá a zdaleka přesahuje rámec tohoto článku, který svým rozsahem může poskytnout v uvedené oblasti pouze ty nejzákladnější informace.

SHRNUTÍ POZNATKŮ

PŘÍDATNÉ LÁTKY = DOBRÝ SLUHA, ALE ZLÝ PÁN

DOBRÝ SLUHA

- Pomáhají zlepšovat technologické, organoleptické i užité vlastnosti potravin.
- Pokud jsou použity v povolených koncentracích a k povolenému účelu, je zdravotní riziko jejich konzumace prakticky nulové.
- Pokud mají přidělen číselný kód E, znamená to, že aditivum je dobře prozkoumáno a pro spotřebitele při správné aplikaci nepředstavuje prakticky žádné nebezpečí.

ZLÝ PÁN

- V některých případech (např. při nedodržení dávkování) mohou negativně ovlivnit celkovou senzorickou jakost potraviny.
- Při nesprávném použití mohou představovat potenciální riziko pro zdraví konzumenta.
- Z psychologického hlediska mohou pro některé spotřebitele představovat určitý problém, který by se dal pojmenovat jako „strach z nepoznaného“.



Více snad až někdy přistě.

Text: **Doc. Ing. Pavel Valášek, CSc.**
Ústav environmentální bezpečnosti
Fakulta logistiky a krizového řízení
Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

STAČÍ „ZDRAVÝ TALÍŘ“ K NAŠÍ SPOKOJENOSTI?

Jedním ze základů úspěšného a spokojeného života je stravování. Toto tvrzení vždy platilo a platit bude. A netýká se to jen profesionálních sportovců, ale výživa zásadně ovlivňuje život každého z nás.

Zdravé stravování je úzce spjata a jde ruku v ruce se sportem, avšak základy právě ve výživě by měl znát opravdu každý. Naše strava by měla být nejen pestrá a vyvážená, ale měla by obsahovat všechny makroživiny v podobě sacharidů, bílkovin a tuků. Důležité jsou i **vitamíny, minerály a vláknina**.

Pro začátek je potřeba dostat do povědomí tzv. „zdravý talíř“. Jedná se o shrnutí základních pravidel pro úspěšné plánování jídel během celého dne. Zdravý talíř obsahuje následující složky: **vodu, obiloviny, bílkoviny, tuky, ovoce a zeleninu**. Voda je základ. Pití čisté vody, čajů, kávy je ideální bez přidaného cukru. Určitě bychom měli omezit slazené nápoje jako jsou džusy, šťávy, slazené mléčné výrobky atd. **Z bílkovin určitě zařaďte do jídelníčku ryby, drůbež, luštěniny, vejce a mléčné výrobky**. Omezit bychom naproti tomu měli určitě salámy, klobásy, uzené výrobky a maso již nějak zpracované. Co se týče obilovin, tak je vhodné jíst různé druhy **celozrnného pečiva, celozrnných těstovin a hnědou rýži**. Pšeničné pečivo a bílou rýži bychom měli zařazovat do jídelníčku minimálně. U tuků je důležité konzumovat jen ty zdravé. Per-

fektní zdroj zdravého tuku je například **avokádo nebo ořechy**. U ovoce a zeleniny se meze nekladou, důležitá je pestrost. „Zdravý talíř“ je takový absolutní a zjednodušený základ, jak by to mohlo všechno dobře fungovat. Záměrně píš – mohlo, protože nesmíme opomenout, že pro dosažení zdravého těla nepostačí jen zdravý talíř, ale i zdravý sport.

Pohyb je nedílnou a neodmyslitelnou součástí, aby naše tělo pracovalo dobře. A to nemyslím tak, že je nutnost si to každý den namířit do fitka, ale svou důležitost má určitě obyčejná chůze a běh. Někdy a někomu ale tyto 2 pohyby nestačí, chtějí víc. Při náročnějším, energeticky vydatnějším tréninku je určitě třeba myslet na to, že musíme adekvátně navýšit i příjem jídla, a to tak, aby navýšení korespondovalo s naším prvotním cílem zhubnout, nabrat nebo udržet. Každopádně chůze i běh jsou základ a v poslední době, hlavně s přibývajícími teplotami, jejich obliba roste.

Běh vám pomůže krásně a plynule snížit váhu, udržet se v kondici nebo se prostě a jednoduše od-

reagovat po práci. Důvodů je mnoho, nesmím opomenout fakt, že díky běhu posílíte srdce a imunitu, může dojít ke zlepšení spánku a obecně ke zlepšení nálady a celkového pocitu ze sebe sama. Na začátek je velmi důležitý výběr obuvi. Určitě se vyplatí investovat i do běžecské diagnostiky došlapu, když už běh jako takový je zdarma, přičemž tento přístroj odhalí odchylky od ideálu i nepatrné změny mezi jednotlivými druhy vámi zkoušené obuvi a díky tomu zkušený personál pak vybere obuv pro Vás tu nejvhodnější. Takovouto diagnostiku spolu s velkým výběrem běžecského vybavení najdete v nově otevřené prodejně AD Sport.

Text: Lenka Solníčková



inzerce

Karneval chutí Ostrava

gastro • ochutnávky • kuchařská show

20.–22. dubna 2018

Výstaviště Černá louka Ostrava

kuchařská show
s HITRÁDIEM ORION



AKCE 1+1

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

48

[f OSTRAVSKE.VYSTAVY](https://www.facebook.com/OSTRAVSKE.VYSTAVY) [i OSTRAVSKE.VYSTAVY](https://www.instagram.com/OSTRAVSKE.VYSTAVY) WWW.CERNA-LOUKA.CZ

Organizátor:
 OSTRAVSKÉ
VYSTAVY

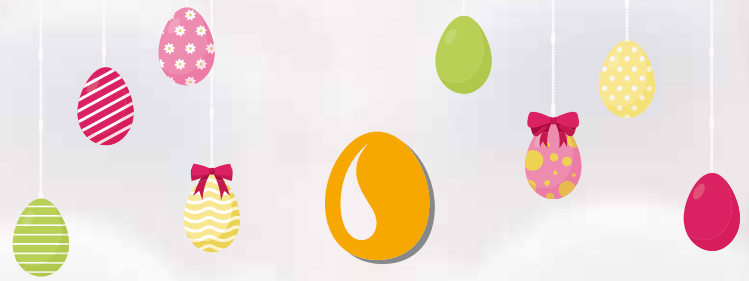
Záštita:
OSTRAVA!!!

Partneři:
moderní úsporné
MONTYCON
gastronomické technologie

V&D
VÍNO & DESTILÁTY

Generální partner:
lamart
by Pivo lamart

Mediální partneři:
**Štamgast
& Gurmán**



ADLAV

vejce • mléčné výrobky • koloniál

VESELÉ
VELIKONOCE

ADLAV Zlín s. r. o.
Zarámí 4083, 760 01 Zlín
Česká republika

tel.: +420 736 535 072

www.adlav.cz

28 | 4 | 2018

od 10.00 do 18.00 hodin

Náplavka a Smetanovo nábřeží
v Hradci Králové

 Butterfly

Partnerem projektu
je Statutární město
Hradec Králové

HRADECKÉ NÁBŘEŽÍ GURMÁNŮ CHUŤ JARA



Na hradecké náplavce se budou na jaře a na podzim potkávat **milovníci dobrého jídla a pití, kuchaři, profesionální prodejci a drobní farmáři**. Každá z akcí bude nabízet a pracovat se **sezónními surovinami**, včetně regionálních potravin. Vychutnáte si absolutní volnost. **Můžete s sebou vzít děti i pejsky, jíst, pít, bavit se nebo jen nakupovat**. Stačí přijít s dobrou náladou a o jídlo i pití se postarají naši kuchaři a prodejci.

**VSTUP
ZDARMA**

**PŘIJĎTE SI VYCHUTNAT SKVĚLÉ JÍDLO A PITÍ
A UŽÍTE SI PŘÍJEMNOU ATMOSFÉRU V SAMÉM
CENTRU MĚSTA.**

www.butterfly-agency.cz

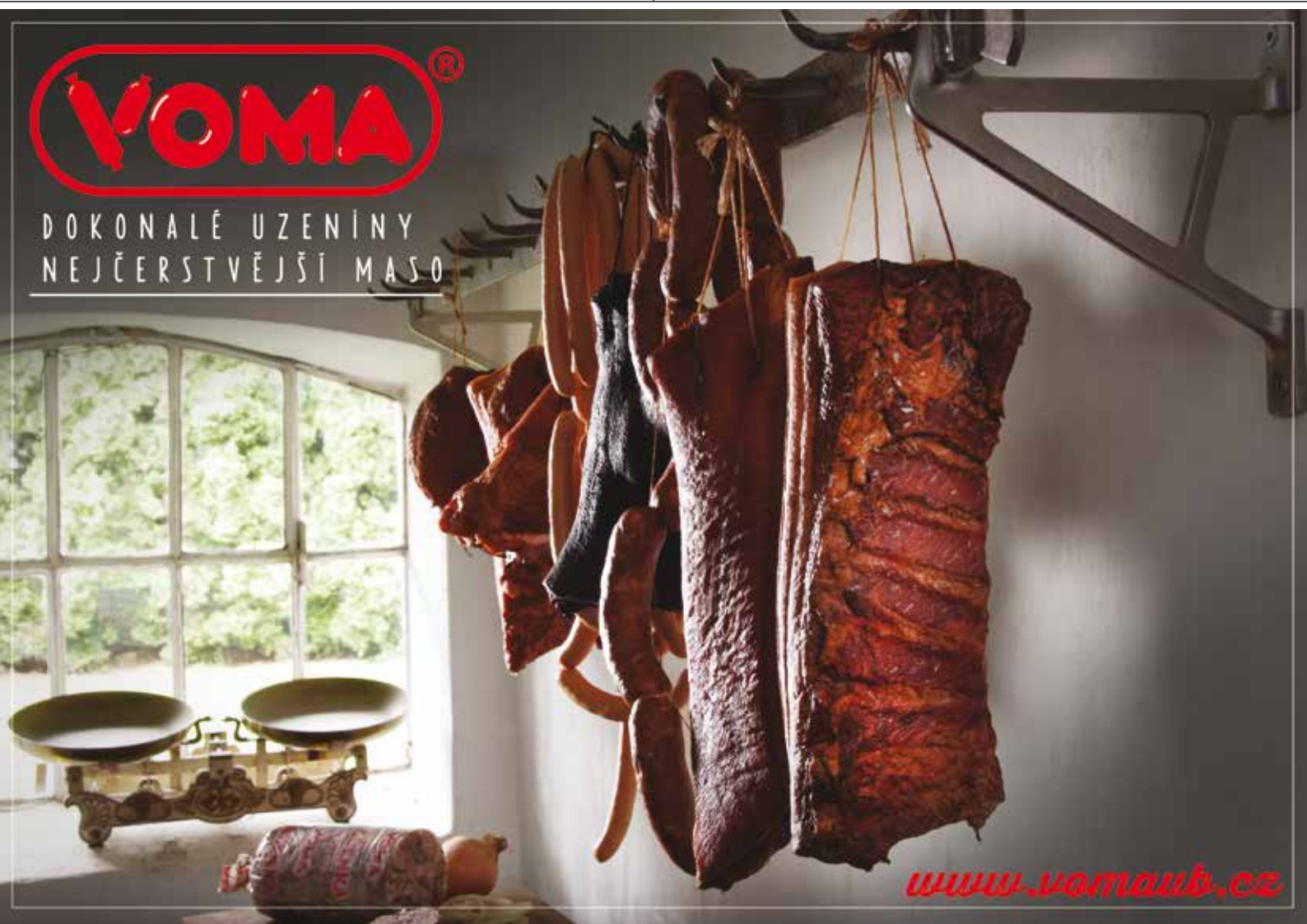
Hlavní partner:



HRADEC KRÁLOVÉ

VOMA[®]

DOKONALÉ UZENINY
NEJČERSTVĚJŠÍ MASO



www.vomaub.cz