

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

prosinec 2018 – leden 2019 • ročník 10 • číslo 5

aktuálně

VÁNOČNÍ INSPIRACE
S RECEPTY

téma

S MISTRY ŘEZNÍKY
NA MORAVSKÉ ZABIJAČCE

akce

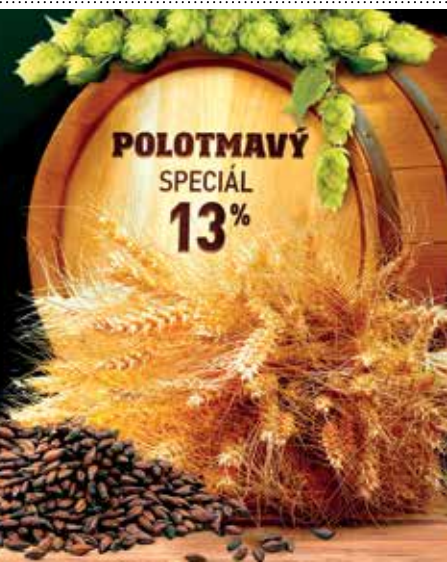
CESTOVATELSKÉ A GASTRONOMICKÉ
VELETRHY S FOODFESTIVALY

lavite

inzerce

OZDOBA LETOŠNÍCH SVÁTKŮ

„Barvou připomíná české granáty a stejně vybroušená je také jeho chuť. Je chloubou hanušovických pivovarníků, kteří dali vzniknout jeho receptuře a jsou na ni právem hrdí. Jde o skutečný originál, mimořádnou ozdobu svátečních dní, s podpisem našeho sládky.“





Czech Specials

Váš gastronomický rádce při cestách po Česku

- Czech Specials je certifikační značkou, která potvrzuje, že právě v takto certifikovaném podniku Vám připraví tradiční české pokrmy v odpovídající kvalitě.
- Czech Specials je spolehlivým průvodcem po dobrých restauracích nabízejících poctivou českou kuchyni.

Přijďte si pochutnat do restaurací označených logem Czech Specials a užijte si poctivě připravené pokrmy naší národní kuchyně.

Inspiraci naleznete na stránkách www.czechspecials.cz.
Těšíme se na Vás!



Jedeme dál!

Podzimní gastronomické akce i festivaly jsou za námi, a snad každý svým způsobem vnímá blížící se Vánoce i konec letošního roku – už zase? A do toho ta zima... Naštěstí všechny tyto události – Vánoce, Nový rok, zima, přejí i gastronomii. Co jsme na jaře zaseli, v létě opečovali, na podzim sklídili, tak v zimě sníme a vypijeme. A právě o tom je také toto naše nové vydání.

Svým způsobem je pro nás také výjimečné – je to právě 10 let, co pro vás vydáváme ve spolupráci s gastropodniky v regionu náš časopis Štamgast&Gurmán. A slova „ve spolupráci“ píšou záměrně, protože jsou to právě ony, které nám svojí inzercí v časopisu umožňují něco takového dělat. A za to jim všem patří dík.

Všechno je jednou poprvé a prvně jsme do prosincového vydání zařadili také téma zabijaček. Před sametovou revolucí zcela běžná záležitost se po 30 letech stala něčím, na co už jen vzpomínáme. Něčím, co jsme měli rádi, ale tak nějak to mizí z našich životů. A i když se toho v polistopadovém období namluvilo mnoho o tučnosti a nezdravosti zabijačkových výrobků, přicházíme pomalu na to, že to tak vůbec není, že nám to vlastně chutná, a tak nějak to příležitostně patří i do našich jídelníčků.

Přátelé dobrého jídla a pití, štamgasti a gurmáni, přejí vám pohodové a klidné svátky, bohaté gurmánskými zážitky a v novém roce „jedeme dál“!

Jaroslav Střecha
vedoucí časopisu

OCHUTNÁVKA Z OBSAHU

Vánoční tipy	4
Náš tip: Kavárna Spytihněv v novém	8
Regionální vánoční recepty	9
Koupený kapr na svobodu nepatří	10
Pivo v české společnosti	13
Vánoce našich předků	14
Výroční ceny AHR ČR	19
Zabijačky na Moravě	20
Grand Restaurant Festival	24
Veletrhy cestovního ruchu a gastronomie	26

ANKETA

ZIMA JE OBDOBÍM ZABIJAČEK. TRADIČNÍ ZABIJAČKOVÉ SPECIALITY VŠICHNI ZNÁME. EXISTUJÍ ALE I V MODERNÍM POJETÍ? CO VY OSOBNĚ MÁTE NA ZABIJAČCE NEJRADĚJI?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
WELLNESS HOTEL
POHODA
LUHAČOVICE

Určitě zabijačky existují i v moderním pojetí, měl jsem možnost několikrát vidět i ochutnat... je to pěkné na oko, ale v našem kraji naprosto bezvýznamné, něco takového tvořit pro davy. Zabijačka je tu zakořeněna už hodně, hodně dlouho a měla by zůstat připravovaná tradičně. Jedná se dle mého názoru o setkání dobrých lidí a je nějakým završením celoročního hospodaření, pokud se na to podíváme očima hospodáře na vsi. Na zabijačce mám rád hlavně atmosféru a z jídla úplně všechno. Od každého si přes ten den trochu dopřeji.



STANISLAV SLAVÍK
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL SKANZEN
MODRÁ

Obľíbené období gurmánů, kteří mají rádi zabijačku je tady a je to snad jedna z nejoblíbenějších činností zimních měsíců. Nejsem zastáncem moderního pojetí zabijačky a na kvalitní klobásky a uzené maso si raději 3 týdny počkám, než je pořádně uležel. O to jsou tyto produkty vzácnější a člověk se na ně více těší. K zabijačce samozřejmě na zahřátí a podporu trávení patří domácí poctivá gořalka, které vyrábíme i v naší Palíně.



JOSEF TYDLÁČKA
ŠÉFKUCHAŘ
SPA HOTEL LANTERNA
VELKÉ KARLOVICE

Zabijačkové speciality mám rád, navíc můj bratr donedávna pracoval jako řezník, takže jsem u zabijaček býval poměrně často. Umím si představit i jiné způsoby využití surovin než ty tradiční, třeba hlušky s domácí klobásou, mozeček v bramborové krustě nebo paštiky z různých ovarů, ale já osobně stejně dávám přednost klasice. Nejraději mám zabijačkovou zelnáčku, mozeček s vejci a hlavně domácí uzenou klobásku.



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAŘ

Na zabijačce mám nejraději, když se dělá venku na čerstvém vzduchu. Moderní pojetí podle mne znamená, že se dělá tak, aby pobavila lidi. Ano, vím, že někde třeba přidávají do výrobků lanýžový olej, ale to mi přijde dost zbytečné. Osobně třeba rád dělám zabijačkovou paštiku se sušenými brusinkami a pistáciemi. Mám moc rád, když je zabijačka se vším všudy, tedy i s ranní bábovkou a zabijačkovým gulášem, který je pokaždé trochu jiný. A co mi osobně nejvíce chutná? Asi ta bábovka :-)



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683. Registrace MK ČR E 18555. Bezplatný magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 3. 12. 2018.
Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.
Grafická úprava a zlom: Martin Lysák. Foto na titulní straně: Jiří Pagáč.

JEDNOHUBKY

VÁNOČNÍ JARMARK VE VALAŠSKÉM MUZEU V PŘÍRODĚ

Do areálu Dřevěného městečka zamíří v **sobotu 15. a neděli 16. prosince** desítky tradičních lidových výrobců, mikulášská družina z Valašských Klobouků, lucky ze souboru Radhošť, aby vytvořili neopakovatelnou atmosféru Vánočního jarmarku. Z pavlače radnice se bude rozléhat hra Komorních žestů. V kuchyni fojtství budou tetičky drát peří a vařit stědračku. V bohatém vánočním programu se představí folklorní soubory s pásmem koled a písní. Přijďte si vybrat vánoční dárek a poznejte vánoční zvyky na Valašsku v oživených expozicích Valašské dědiny.

Další akce:

5. 12. Mikulášský podvečer, 22. 12. a 23. 12. Živý Betlém, 26. 12. Štěpánská koleda.

Více na www.vmp.cz.



NOVINKA: VÁNOČNÍ ULÍČKA U OBCHODNÍHO DOMU ZLÍN

Atmosféru tradičních vánočních trhů na náměstí Míru letos ve Zlíně obohatí novinka: netradiční Vánoční ulička u nově zrekonstruovaného Obchodního domu na blízkém náměstí Práce. Zastavte se u „obchodňáku“ v předvánočním shonu u dobrého jídla a pití v komornější a poklidnější atmosféře – ve dnech **2. až 23. prosince**.

Více na www.obchodnidum.cz.



TRADIČNÍ I MODERNÍ JÍDLA V RESTAURACÍCH CZECH SPECIALS

Czech Specials je partnerským projektem agentury CzechTourism, Asociace hotelů a restaurací a Asociace kuchařů a cukrářů. Klade si za cíl zvýšit povědomí o regionální gastronomii České republiky a vznikl s cílem podpořit restaurace, jež nabízejí tradiční českou gastronomii. Prezentuje českou kuchyni jako rozmanitou v rámci jednotlivých regionů, plnou jedinečných pokrmů, širokého spektra způsobů jejich příprav. Czech Specials je zároveň certifikační značka, jež má zajistit, že právě v takto certifikované restauraci hosté dostanou tradiční i moderní české pokrmy v odpovídající kvalitě. Přijďte ochutnat adventní nebo vánoční menu do některé z restaurací označených kulatým modrým logem Czech Specials. Jejich přehled najdete na www.czechspecials.cz.



inzerce

Ve Sládkově výběrové edici najdete to nejlepší z pivovaru Zubr

Hezkým dárkem, který jistě potěší nejednoho milovníka chmeleného moku, může být Sládkova výběrová edice pivovaru Zubr, ve které najdete nejoblíbenější piva z produkce přerovského pivovaru.

Sládková pivovaru Nataša Rousková do výběru zařadila celkem čtyři piva. Prvním je jedenáctistupňový čtyřikrát chmelený ležák **Zubr Grand**, který se letos stal absolutním vítězem soutěže Zlatý pohár

PIVEX - PIVO 2018 i nejlepší jednáctkou v soutěži České pivo 2018.

Dalším pivem je dvanáctka **Zubr Gradus**, která je uvařena z několika odrůd českého chmele

a kombinace klasického a speciálního sladů zvaného karapils. Ve výběru nechybí ani nejoblíbenější speciály, který mi jsou **Zubr Extra Force 12,5%** a **Zubr Maxim**, čtrnáctistupňové pivo, které v ležáckém sklepě dozrává až 90 dní. Od každého piva jsou v multipacku vždy dvě lahve.



TERNO

coop TERNO

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

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

Vaše Terno Zlín



TIP

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



...český obchod s českým zbožím...



lavite

Jste našimi hosty!

Slavíme 1. narozeniny a zveme vás na jejich oslavu.
Přijďte ochutnat italská vína, sýry, salámy a další speciality.
Dárek od nás pro každého hosta.

Slavte s námi 11. a 12. prosince od 10.00 do 22.00 hod. ve Zlíně,
ve Wine & Food Shop Lavite.

lavite



Věnujte k Vánocům gastro zážitek v Beskydech

Vánoce jsou milou příležitostí dát lidem kolem vás najevo, že na ně myslíte. Co když už ale vaši blízcí „všechno mají“ a „nic nepotřebují“? Zkuste to s dárkem v podobě zážitku, určitě nešlápnete vedle.

Velký výběr nabízí Resort Valachy, vyhlášený komplex hotelů s wellness centry ve Velkých Karlovicích. Své blízké tam můžete poslat za prvotřídní gastronomií, ale také špičkovými wellness službami. Nechejte se inspirovat:



Wellness pobyt v horském hotelu

Hotely Lanterna a Horal jsou vyhlášené díky komfortnímu zázemí, prvotřídním službám a milému personálu. Věnujte víkendový nebo i delší pobyt, který vždy zahrnuje snídani, večeři a neomezený vstup do wellness.

Zážitkové menu v restauraci Vyhlička

Potěšte náročného gurmána poukazem na degustační menu ve Spa hotelu Lanterna. Každé dva měsíce se servíruje jiné šestichodové menu.



Vánoce v Bistrotěce Valachy: jedlé dárky, šneci a štědrovečerní menu

Zkратte si čekání na Ježíška neobvyklým gurmánským zážitkem. Nová Bistrotka Valachy v Obchodním domě Zlín chystá na 24. prosince speciální lahůdku pro všechny, kteří si tento den chtějí zpríjemnit gurmánským zastavením v duchu tradic první republiky.

Bistrotka Valachy bude mít během Štědrého dne pro veřejnost **otevřeno od 8 do 15 hodin** a kromě příležitosti koupit na poslední chvíli vánoční dárky v podobě balíčků dobrot nabídne od 11 do 15 hodin i mimořádnou příležitost kochutnávce šnečích specialit.

„Řada lidí si myslí, že šneci patří výhradně k francouzské gastronomii, ale opak je pravdou. Také v našich zemích bývali šneci **běžnou kuchařskou surovinou**, která se dnes díky svým výborným chuťovým i výživovým vlastnostem opět vrací na scénu. Naši předkové na šneky nahlíželi i jako na **postní pokrm**, který si mimo jiné připravovali i během Štědrého dne,“ popisuje šéfkuchař Bistrotky Valachy Lukáš Strnad.

Za první republiky se pak staly oblíbenou tradicí **sváteční vycházky městem** spojené s návštěvou vybraných restaurací, které na Štědrý den nabízely kolemjdoucím šneky na různý způsob. Někde tato



Na své si přijdou i milovníci vína: v místní vinotéce je zastoupeno 52 vinařství z 9 zemí světa.

Tip na akci: 19. 1. degustační večer s vinařstvím Breuer (držitel ceny Vinař roku 2018 v Německu za kolekci bílých vín). Vína uvede vinařka Theresa Breuer.

Kurz pečení valašský frgálů

Ideální dárek pro vášnivé kuchaře a kuchařky. Tříhodinové kurzy pod vedením profesionální pekařky Resortu Valachy se konají každou sobotu od dubna do listopadu.

Kurz etikety s Ladislavem Špačkem

Setkání s „mistrem etikety“ je příležitostí osvěžit si zásady společenského chování a stolování u degustační večeře ve Spa hotelu Lanterna. Termíny pro rok 2019: 1. května a 14. prosince.

Wellness den pro zdraví – NEJPRODÁVANĚJŠÍ

Dopřejte vašim blízkým skutečně hodnotný celodenní pobyt v relaxačním centru Wellness Horal včetně masáže a tříhodinového obědu. Wellness den je ideálním časovým i cenovým kompromisem mezi „pouhou“ masáží a vícedenní dovolenou v ceně od 1 290 Kč.



Další tipy

- Běžecká škola Miloše Škorpila
- Jazykové pobyty s rodilým mluvčím Angloville
- Celoroční startovní Valachy tour
- Romantické a wellness pobyty
- Zimní dovolená...

Hodnotové poukazy

Pokud si nejste jistí, čím konkrétně byste se zavděčili, zvolte poukaz ve zvolené finanční hodnotě. Obdarovaný si pak jednoduše sám vybere, za co poukaz v Resortu Valachy utratí.

Všechny poukazy můžete objednat snadno on-line na www.valachy.cz.



Šnečí speciality v Bistrotěce Valachy

24. prosince (11:00 – 15:00)

- Silný hovězí vývar s armagnacem a šneky
- Šneci po burgundsku
- Šneci s omáčkou bordelaise

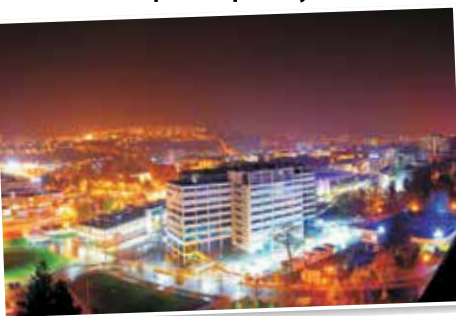
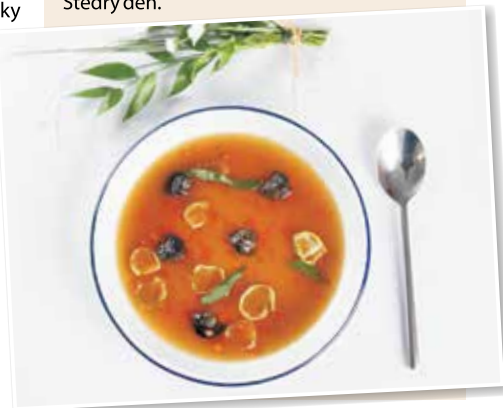
Štědrovečerní menu v Bistrotěce Valachy

24. prosince (17:00 – 20:00) nutná rezervace předem – info@bistrovalachy.cz

- Amuse bouche: Kapr s brambor. salátem
- Teplý předkrm: Vejce Meurette
- Studený předkrm: Foie Gras Crème Brûlée
- Hlavní chod: Treska, zelený čaj, řasa
- Dezert: Îles flottantes

Vánoční dárky pro gurmány

Nenechte si ujít nabídku vánočních dávků pro gurmány v podobě atraktivních balíčků s vybranými produkty z obchodu v Bistrotěce. V prodeji budou pro opozdilce i na Štědrý den.



tradice v posledních letech ožila, letos poprvé si budou moci šneky vychutnat i gurmáni ve Zlíně.

„Pro návštěvníky připravíme tři pokrmy – silný hovězí vývar s armagnacem a šneky, k tomu šneky po burgundsku a šneky s omáčkou bordelaise,“ doplnil Lukáš Strnad.

Od 17 hodin pak Bistrotka Valachy nabídne příležitost k neobvyklému prožití Štědrého večera těm, kteří mají chuť užít si večeři jinak než obvykle, mimo svůj domov. Na tuto akci je nutná rezervace předem. „**Štědrovečerní menu o pěti chodech**“ s výběrem vín se může stát neobyčejným zážitkem pro páry, ale třeba i rodiny nebo skupinky přátel. Tradice Štědrých večerů ve zlínských restauracích není zakořeněná, ale proč to nezměnit,“ doplnil šéf Bistrotky Valachy Tomáš Blabla.

Více informací: www.bistrovalachy.cz



Těšíte se na Vánoce? Máme pro vás širokou nabídku potřeb pro vánoční pečení.
U nás si vybere cukrář i hospodyňka.



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

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

RESTAURACE S TRADICÍ GRILOVANÝCH KOLEN V NOVÉM INTERIÉRU

Ještě ani nevstoupíte dovnitř, a hned vás zaujme libá vůně. Pak uděláte krok dovnitř a náhle se ocitnete v útulném prostředí, o kterém budete mít okamžitě jasno – tady se o hosty umí jak se patří postarat. Vítejte v Kavárně u přívozu Spytihněv, království grilovaných kolen.



Zcela nový interiér restaurace.

Kavárnu najdete kousek od Uherského Hradiště v obci Spytihněv. Každý vám rád ukáže cestu, tento podnik je totiž vyhlášený široko daleko. Důvod? Vynikající gastronomie, skvělá obsluha a příjemná atmosféra. A co chcete více?

NOVÝ INTERIÉR

Aktuálně majitelé podniku vylepšili jeho interiér. Čelo výčepu zdobí kresba grilovaného kolena a bar je nově tvořen masivními dřevěnými hranolky. Nové jsou rovněž stoly a stylové židle, včetně kameninové podlahy. Interiér restaurace pak vede kachlová vinotéka s moravskými viny.

VYHLÁŠENÁ KOLENA

Kavárna se nachází na strategickém místě u Baťova kanálu. Vedou kolem i cyklostezky. Majitelé se rozhodli pro jednoduchý koncept a zaměřili se především na grilované speciality. Na kávičku a kremroli zapomeňte, největší a nejvyhlášenější delikatesou jsou grilovaná kolena, na která se tento podnik přímo specializuje. Jejich originální receptura je v celé České republice naprosto výjimečná. Maso je totiž měkké a chutí oplývá od kosti až po vypečenou kůžičku.

U přívozu kolena připraví hostům za 10 až 30 minut maximálně. Jsou podávána na prkénku. Vynikající je koleno s křenem, hořčicí, čerstvým chlebem a nakládanými papričkami. Co nesníte si můžete odnést s sebou domů. A to se vám po-

dle slov obsluhy pravděpodobně stane, jelikož porce je to opravdu řádná.

KAŽDÉ 11. ZDARMA

Kavárna také připravila pro pravidelné návštěvníky speciální akci. Jedlíci dostanou každé 11. koleno zdarma, a to už se rozhodně vyplatí. Jaký je postup? U obsluhy si vyžádejte kartičku, do níž vám tam zapíšou každé sněžené koleno. Za jedenácté pak už platit nemusíte. Lidé si jich mohou v kavárně rovněž objednat neomezené množství na firemní večírek, domácí oslavu nebo jakoukoliv akci. Při těchto větších odběrech netradiční kavárníci se zaměřením na maso rádi nabídnou slevu. Kolena zabalí do termoportu, což je kufřík, v němž vydrží teplé dvě až tři hodiny. Takovouto objednávku je ovšem nutno dohodnout předem, aby vám kolena stačila v kavárně připravit.



Je líbo žebírka?

Taková by vám záviděli i v Texasu.

GRILOVANÉ DOBROTY

Příjemné místo u přívozu ale má v nabídce i další dobroty. Hladoví hosté si tam mohou pochutnat třeba na grilované krkovičce. V kurzu je také grilovaná drůbež – tedy krůty, husy či kachny. Veliče žádané je také grilované sele. Pokud pořádáte jakoukoliv akci, od svatby, přes promoce, oslavy či firemní večírky, mohou vám tam nabídnout bohaté masové rauty. Obsahují snad všechny možné grilované delikatesy, jaké vás napadnou.

MAJSTRŠTYK NA OBJEDNÁVKU

U přívozu nabízí i takový majstrštyk, jakým je Chateaubriand s holandskou omáčkou. Víte, co to je? Jde o steak z velmi vysokého kusu hovězí svíčkové. Tento biftek je pojmenován po francouzském diplomatu a spisovateli, který se jmenoval François René de Chateaubriand. Krom toho, že byl jedním z nejslavnějších představitelů romantismu ve francouzské literatuře, pyšnil se i nevědním zájmem o gastronomii a kuchařské umění. Není divu, že po něm pojmenovali i steak, který můžete ochutnat v Kavárně U přívozu. Pozor ale, tento výjimečný zážitek si musíte dopředu objednat.



Vyhlášenou delikatesou je grilované koleno. Většinou si zákazníci odnesou i kus domů.

Podnik se svou nabídkou myslí ale také na milovníky lehkých salátů a zdravého rybího masa. Děti a mlsné dospělé zase potěší bohatá nabídka různých pohárů. Jak je vidět, v tomto zařízení si najde každý to své. Tak na viděnou u přívozu.



Zkrátka neprijdou ani milovníci ryb. Grilovaný losos je skutečná delikatesa.



Kavárna u přívozu
Spytihněv 473

Rezervace tel. 577 943 047
Mob. 608 866 377, 608 735 802

www.kolena-spytihnec.cz



Živáňská krkovička

je ideální pro větší skupinu lidí, třeba na různé oslavy, rauty a akce.

VÁNOČNÍ RECEPTY ZE SLOVÁCKA



ŠTĚDRÁK

(ŽÍTKOVÁ)

- 1 kg polohrubé výběrové mouky
- 4–5 dcl mléka
- 200 g másla
- 60 g cukru krystal
- 40–50 g kvasnic
- 2 žloutky
- sůl

náplně:

1. maková

- 300 g máku
- mletý cukr
- vanilkový cukr
- citrónová kůra
- 150 ml mléka

2. povidlová

- podle potřeby povidla zředěná rumem

3. ořechová

- 300 g mletých ořechů
- cukr
- vanilkový cukr
- 150 ml mléka

4. tvarohová

- 400 g tvarohu
- 100 g mletého cukru
- 1 žloutek
- citrónová kůra
- rozinky
- mléko na zředění

Z kvasnic, 1 dcl vlažného mléka a cukru připravíme kvásek. Zaděláme těsto, vypracujeme bochánek a necháme jej vykynout. Vykynuté těsto rozdělíme na 5 stejných dílů. Ze čtyř dílů vyválíme pláty, které postupně klademe na plech. První plát potřeme makovou náplní, přikryjeme dalším plátem těsta, dáme povidlovou náplň, plát těsta, ořechovou náplň, plát těsta a tvarohovou náplň. Poslední vrstvu buď přikryjeme pátým plátem nebo místo plátu vyválíme z těsta pásky, ze kterých uděláme na povrchu mřížku. Vkládáme do vyhřáté trouby a pomalu pečeme 45–60 minut.



VÍNOVÉ CUKROVÍ

(BUCHLOVICE)

- ¼ kg tuku
- ¼ kg hladké mouky
- 4 lžíce bílého vína
- 2 žloutky

Ze surovin vypracujeme těsto a necháme odpočinout 20 minut v chladnu. Těsto vyválíme, vykrajujeme jako linecké a pečeme v rozehřáté troubě. Teplé obalíme v moučkovém cukru.

Cukroví je velmi křehké.



VÁNOČNÍ DROBÉNÍ S KRŮTOU

(MAŘATICE)

- krůta: stehna + ořez z krůty
- 1 mrkev
- 1 petržel
- kousek celeru
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- bobkový list
- 4 kuličky nového koření
- 4 kuličky pepře
- 150 g anglické slaniny
- 100 g másla
- sůl
- pepř

Naporcovaná stehna i ořez společně s kořenovou zeleninou, cibulí, česnekem, bobkovým listem, celým pepřem, novým kořením vložíme do vody, osolíme a uvaříme vývar. Na pekáček dáme obrané maso z vývaru, osolíme, opepříme, na každý kousek masa dáme plátek másla, pokryjeme plátky anglické slaniny, vrstvou uvařeného drobění, podlijeme vývarem a zapečeme. Je možné nejprve upéct maso, a až je téměř hotové, přidat uvařené drobění a podlít libovolným vývarem z drůbeže. Maso má pak charakterističtější chuť.



MUZIKA, VÁNOČNÍ KOMPOT, ZAVAŘENINA

- 200 g sušených švestek
- 200 g sušených hrušek
- 200 g sušených jablek
- 10 ks hřebíčků
- 1 celá skořice
- cukr nebo med podle chuti

Sušené ovoce propláchneme a přes noc namočíme. K ovoci přidáme skořici a hřebíček a uvaříme doměkka. Můžeme dochutit cukrem nebo medem, popřípadě citrónovou šťávou.



Starobylé jídlo, které bylo součástí štědrovečerní tabule.

KOUPENÝ KAPR NA SVOBODU NEPATŘÍ

Kapr obecný je nejvýznamnější ryba v Česku a minimálně jednou ročně o ní slyšíme všichni. Právě na Vánoce ho často ochutnají i ti, kteří se rybám přes rok vyhýbají. Je to ale škoda, kapr je skvělá ryba a vyplatí se jíst ho častěji.

Najde se ovšem i řada lidí, kteří si na Vánoce koupí kapra, na jeden, dva dny ho dají do vany, aby se s ním potěšili děti, a pak se s velkou slávou vydají ho pustit na svobodu s tím, že mu darují život. Jenže bohužel opak je pravdou. Vylačnění kapr není s to po vypuštění v řece či rybníce přežít a v 70 procentech případů uhynie.

Právě kapr tvoří až 90 procent veškeré české produkce ryb a rekordní kusy se v Česku pohybují okolo 28 kilogramů a dosahují délky přes jeden metr. Tento nejznámější zástupce čeledi kaprovitů má poměrně značný obsah omega 3 mastných kyselin a je zdrojem lehce stravitelných a plnohodnotných bílkovin. Jelikož se jedná o sladkovodní rybu, neobsahuje vysoké procento bifenylů, rtuti, olova a dalších těžkých kovů jako tomu může být u mořských ryb. Proto je konzumace kapra, ať už na Vánoce či kdykoliv jindy, nejen chutná, ale především velmi zdravá záležitost.

KRÁL ČESKÝCH VOD

Chov kapra obecného (Cyprinus carpio) má u nás hlubokou tradici sahající do středověku, a tak není divu, že tento druh dnes tvoří celých 90 procent produkce sladkovodních ryb v České republice. Přitom jeho konzumace se do značné míry omezuje na tradici českých Vánoc, ke kterým neodmyslitelně patří již po mnoho generací. V konečném důsledku je však toto omezení zbytečné svazující, protože se po zbytek roku ochuzujeme o zdraví prospěšné účinky, které maso kapra na lidský organismus prokazatelně má. Přitom příležitosti je pro konzumaci kapra nesčetně mnoho, od letního grilování, přes zajímavou večeri připravenou pro přátele, až po pohodový nedělní oběd pro rodinu, který vám zpestří jídelníček od každodenního vepřového, či kuřecího masa.

Přestože kapr v trojbalu je hlavním chodem na většině českých středověkých stolů, není důvod se nijak omezovat a existují stovky dalších chutných a zajímavých způsobů, na které lze tuto sladkovodní rybu připravit.

ŠUPINÁČ NEBO LYSEC?

Jsou zatvzelení konzumenti chtějící ortodoxně buď kapra lysce, nebo šupináče. Pravda, proti gustu žádný dišputát, jak se říká. Má ale tahle zatvzelenost nějaké objektivní opodstatnění? Odborníci, kteří o kapru vědí hodně, říkají, že ne. Stavbou těla jsou obě formy kapra totožné, ani výtěžnost svaloviny (tedy procentický podíl „masa“) se nikterak neliší, jediný rozdíl je v tloušťce kůže. Lysec (mající šupiny jen u hlavy, poblíž hřbetní ploutve či podél postranní čáry) má kůži silnější, pevnější, lépe se při opracovávání kapra stahuje, je vhodnější pro přípravu marinovaného kapra a mnozí ji na tepelně připraveném kapru doslova milují. Šupináč (s tělem cele pokrytým šupinami) má – po odstranění šupin – kůži jemnější, která se snáze tepelně upravuje, o něco hůře se ovšem

stahuje. Ještě před desetiletím byl trh z pohledu šupináč versus lysec mnohem vyhraněnější; šupináč kraloval na domácím trhu, naopak lysec dominantně putoval na export. Teď se doma karta začíná vyrovnávat. Vyhází se sice stále více lysce, ale tuzemští spotřebitelé už nepreferují jednu z forem kapra, ale obě přijímají v téměř shodném poměru 1:1. Chovatelům kapra změny těchto tendencí nikterak nenarušují jejich práci; jsou připraveni na trh dodat to, co si konzumenti přejí – šupináče stejně jako lysce.



NÁŠ TIP DO KUCHYNĚ

JEMNÝ TATARÁK Z KAPRA

Filet z kapra, 1 cibule, olivový olej, sůl, bílý pepř nebo mletý zázvor, mletý kmín, petrželová nať, bílé víno

Čistý filet z kapra, pochopitelně bez kůže, nakrájete nejprve na tenké proužky, dva až tři milimetry silné tak, abyste přitom přerežali tenké kostičky ve hřbetní a ocasní části. Poté maso překrájete, případně přesekejte na drobné kostičky.

Zvlášť si připravte ochucovací směs. Jemně nakrájenou cibuli, olivový olej a sůl chvilku šlehejte v misce tak, aby cibule změkla a pustila šťávu, přidejte mletý kmín, petrželovou nať (jemně posekanou nebo suchou), malíčko pomletého bílého pepře nebo mletého zázvoru a trochu bílého vína. Vše opět důkladně prošlehejte a následně intenzivně promíchejte s posekaným masem kapra. Během chvilky se celá směs sváže, jakoby slepí. Tatarák podávejte s čerstvým chlebem, případně nasucho pečenými topinkami.

Samozřejmě můžete použít třeba ochucené olivové oleje, přidat malíčko česneku, čerstvě posekané bylinky, třeba trochu bazalky, místo vína kápněte limetkovou šťávu a podobně. Vše připravte krátce před podáváním. Každopádně neničte jemné rybí maso kečupem, hořčicí a dalšími dochucovacími používanými na hovězí maso. Stejně tak bude maso nedobré po semletí na hladkou pastu.



Restaurace U Tonka

www.utonka.cz

DENNÍ MENU, DOMÁCÍ VALAŠSKÁ KUCHYNĚ
VÍKENDOVÉ NABÍDKY
RODINNÉ OSLAVY, FIREMNÍ AKCE
STYLOVÉ UBYTOVÁNÍ

Masarykovo náměstí 414, Vizovice, tel. 577 452 044

Nemusí být právě Vánoce, abyste si mohli dát kapra.

www.rybanatalir.cz



Špíz z kapra

Nákupní seznam:

- 600 g filetů z kapra
- 100 g slaniny
- 4 papriky
- 4 cibule
- olivový olej

Marináda:

- 1 lžička worcesterové omáčky
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička vinného octa
- ½ lžičky moučkového cukru
- 2 stroužky česneku
- sůl, směs drcených pepřů

4 porce

Filety a papriky nakrájíme na kousky cca 3×3 cm, slaninu na plátky a cibuli na čtvrtiny, které rozebereme na jednotlivé plátky. Do marinády vložíme kousky ryby a necháme odležet nejméně 2 hodiny. Poté na špejle nebo grilovací jehly střídavě napichujeme kousek ryby, plátek slaniny, kousek papriky a plátek rozebrané cibule. Špízy zakončíme kouskem ryby. Vložíme do pekáče vymazaného olejem, přelijeme marinádou a 25 min. pečeme za častého přelévání výpekem při 180 °C.

Marináda

V misce smícháme marinádu z worcesterové omáčky, olivového oleje, vinného octa, moučkového cukru, prolisovaného česneku, pepře a soli.

Kapr se smetanovým špenátem

Nákupní seznam:

- 4 filety z kapra
- drcený kmín
- 2 lžíce olivového oleje
- 4 stroužky rozdrčeného česneku
- 40 lístků čerstvého špenátu
- 2 lžíce smetany
- petrželka
- hladká mouka
- plátky citrónu
- sůl, pepř

4 porce

Filety osolíme, pokmínujeme, nakrájíme je na jednotlivé porce a necháme 20 min. odležet. Potom rybí maso lehce obalíme v mouce a dorůžova osmažíme ve středně rozpáleném tuku.

Jako příloha je skvělá bramborová kaše.



Kapr na bílém víně

Nákupní seznam:

- 800 g filetů z kapra
- citrónová šťáva
- 200 ml suchého bílého vína
- 1 lžíce hladké mouky
- 150 g másla
- sůl, pepř

4 porce

Filety pokapeme citrónovou šťávou, osolíme a opeříme. Nakrájíme na jednotlivé porce a dáme na 30 minut rozležet do chladničky. Zapékací nádobu vymažeme dvěma třetinami másla, vložíme odleželý porce ryby a zalijeme polovinou vína a stejným množstvím vody. Dáme péci do trouby rozehřáté na 180 °C a během pečení rybu přeléváme výpekem a podléváme zbylým vínem. Do zbytku másla zapracujeme trochu mouky. Hotovou rybu vyjmeme a uchováme v teple. Do výpeku dáme rozvařit moučné máslo. Po přejítí varem omáčkou přelijeme rybí porce.

K rybě podáváme štouchané nebo vařené brambory.

ZMĚNY VE ZNAČENÍ A KATEGORIZACI ČESKÝCH PIV

Od prosince vstupují v platnost změny ve značení a kategorizaci českých piv. Pivovary ovšem dostaly gentlemanskou lhůtu na spotřebování již vyrobených původních etiket a obalů do konce příštího roku. A co všechno se tedy mění?

Tradiční označení ležák bude nově určeno výhradně pro spodně kvašené pivo s EPM (extraktem původní mladiny) 11–12 % hmotnostních (tedy tzv. jedenáctky a dvanáctky), kdežto svrchně kvašené pivo stejného procenta EPM se bude nově jmenovat plné. Piva s EPM vyšším než 13 % hmotnostních a vyšším, dříve označovaná jako speciální, jsou nyní silnými pivy. Nealkoholickým zůstává pivo s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 % obj., avšak nově se zavádí pojem nízkoalkoholické pivo, jehož obsah alkoholu dosahuje více než 0,5 %, nejvýše však 1,2 %. Pokud bylo určité pivo vyrobeno s podílem použitého sladu z jiné obiloviny než ječmene vyšším než třetina hmotnosti extraktu, musí být označeno jako pivo z jiných obilovin. Zůstalo označení kvasnicové, což znamená, že do hotového piva byla přidána čistá kvasničná kultura nebo podíl rozkvašené mladiny. Nápoj na bázi piva s modifikovaným podílem sladu nebo modifikovaným způsobem kvašení se nově nazývá atypickým pivním nápojem. Typem nebo též stylem piva se rozumí označení obvyklého způsobu produkce a surovinového složení podle postupů provozovaných v tradičních oblastech výroby v souladu s očekáváním spotřebitele. Na etiketě se budou uvádět především údaje o názvu druhu a skupiny piva, který lze upřesnit uvedením hodnoty EPM v hmotnostních procentech. Obsah alkoholu bude uveden, pouze půjde-li o pivo nízkoalkoholické. Způsob kvašení se uvádí tehdy, bylo-li pivo vyrobeno svrchním kvašením nebo kvašením v láhvi. Pokud nebyly z piva odstraněny kvasnice, dočteme se na etiketě, že je nefiltrované. Zároveň zde může být údaj o jeho barvě, ale jen jde-li o pivo tmavé, polotmavé nebo řezané, a příslušné označení se uvede také u piva kvasnicového, ochuceného, vyrobeného z jiných obilovin nebo z přírodní minerální vody.

Otázkou zůstává, zda předepsané změny pochopí a přijmou konzumenti. „Pro spodně kvašená piva, která v Česku tvoří 95 % výroby, se téměř nic nemění. Vyhláška je jistě přínosná, protože nám dovozuje označovat piva typem výroby: ležák, ale, pšeničné



pivo, stout. Přesto jsou v ní určité nelogičnosti. Její definice piva je tak striktní, že nedovoluje některé inovace a variace, například vyrábět pivo „ohořelá“ čimkoliv jiným než chmelem. Nemluví o spontánním kvašení nebo o laktobacilech typických pro piva typu lambic a kyselá piva. Trh se ale rychle vyvíjí, nových piv přibývá, a tak čekám, že do pěti let se předpis bude muset opět změnit,” domnívá se prezident Českomoravského svazu minipivovarů Jan Šuráň. Nový předpis sice vypustil pojem pivní speciál, ale rozvoj pivovarnického oboru či tvůrčí invence sládků se nezastaví. Budou vznikat nové pivní styly a podstyly i velice originální piva. Otázka zmizí-li pojem pivní speciál docela, je tak patrně zbytečná, vždyť označení desítka a dvanáctka neplatí už pětadvacet let a pivovary i veřejnost ji stále používají. Josef Vacl, iniciátor degustační soutěže, která má slovo speciál v názvu, k tomu říká: „Námísto dřívějšího chudého výběru máme na trhu více než 600 domácích značek piv a velmi bohatá je i typologie piv. Souhlasím s názorem, že nová vyhláška jednoznačně upřednostňuje sílu piva před typem. Obdivovatelé piva ale jistě zůstanou věrni tradici. O změně názvu soutěže Cerevisia specialis – Pivní speciál roku proto neuvažujeme. Je přece o pivních speciálech!”

Text: Otakar Gembala, www.atbars.com



**OD PROSINCE DOCHÁZÍ
KE ZMĚNÁM VE ZNAČENÍ
A KATEGORIZACI ČESKÝCH PIV.
JAK TYTO NOVINKY HODNOTÍTE?**



LUDĚK REICHL
SLÁDEK
PIVOVARU HOLBA

U piv Holba se změna vztahuje pouze na speciály, které nyní přecházejí do nové kategorie Silná piva. Změna si vyžádá výměnu etiket, úpravy na MPC, KEG krytkách, plechovkách i ostatních materiálech. Na základě zkušeností mohou říci, že většina konzumentů kategorie neřeší a zajímá je především stupňovitost resp. EPM (extrakt původní mladiny).



TOMÁŠ PLUHÁČEK
ŘEDITEL
PIVOVARU ZUBR

Osobně zastávám názor, že české pivovarnictví má mnohem podstatnější věci k řešení než zavádění dalších byrokratických pravidel. Není důvod měnit to, co funguje a na co jsou lidé zvyklí. Z pohledu našeho pivovaru se nejedná o zásadní změny, praktický dopad pro nás znamená změnu textů na obalech u míchaných nápojů na bázi piva a u čtrnáctistupňového piva Zubr Maxxim.



FRANTIŠEK ŠMÍD
SLÁDEK
PIVOVAR ZÁHLINICE

S množstvím přibývajících pivních stylů je potřeba začít s podrobnějším rozdělováním do jednotlivých pivních kategorií. A proto vznikl nový systém značení, který tomu má „pomoci“. Naštěstí pro pivovary změn není tolik, a proto se jednoduše s novinkami popasujeme. S radostí zákazníci seznámíme se značením a podrobně jim vše vysvětlíme.

inzerce

PF 2019

Přijeme Vás krásné Vánoce a úspěšný rok 2019

VRANÍK

Trnava u Zlína • www.pivovarvranik.cz

KÁVA DO VAŠÍ FIRMY
www.jamai.cafe

JAMAÍ CAFÉ

- ZRNKOVÁ KÁVA NA MÍRU PRO VAŠÍ KANCELÁŘ
- KÁVA A ČAJ S VAŠÍM LOGEM JAKO REKLAMNÍ PŘEDMĚT
- POŘÁDÁNÍ FIREMNÍCH A SOUKROMÝCH AKČÍ
- DODÁNÍ KÁVOVÁRU A PŘÍSLUŠENSTVÍ VČETNĚ SERVISU
- VÁNOCNÍ A REKLAMNÍ BALÍČKY DLE VLASTNÍHO VÝBĚRU
- PŘIJEDEME NA VAŠÍ AKCI

MUŽI VYPIJÍ TAKŘKA OSM PŮLLITRŮ PIVA TÝDNĚ ŽENY SKORO TŘI

Český svaz pivovarů a sladoven představil aktuální data z dlouhodobé studie Pivo v české společnosti připravované Centrem pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu AV ČR (CVVM). Z nich vyplývá, že pivo v ČR pije téměř devět z deseti mužů a skoro polovina žen.

Čeští milovníci zlatého moku vypijí v průměru 7,6 půllitru piva, meziročně zhruba o jedno pivo méně. U žen se týdenní konzumace zvýšila z 2,3 na 2,7 půllitru. Muži si dopřejí pivo v průměru třiapůlkrát týdně, ženy téměř dvakrát za týden.

Podíl lidí, kteří pijí pivo, se v čase proměňuje. U mužů se potvrzuje trend úbytku takových, kteří pijí pivo alespoň někdy. Jejich podíl se od roku 2015 plynule snižuje z 91 % na současných 86 %. „Nejvíce konzumentů je pro letošní rok mezi muži ve věku 18 až 29 let, hned za nimi jsou pak muži mezi 30 a 44 lety,“ komentuje autor průzkumu Jiří Vinopal z CVVM.

U žen došlo k meziročnímu poklesu konzumentek o 10 procentních bodů na 49 %. Pivo tak pije každá druhá žena. Pokles je způsoben úbytkem svátečních konzumentek. Mnohé z žen, které dosud pily piva nejmeně nebo si jej dopřávaly nejméně často, jej podle průzkumu přestaly pít úplně. Ženy, pro něž je pivo pre-

ferovaným nápojem a pijí jej častěji, jsou mu věrné i nadále. Věkové skupiny u žen-konzumentek piva se z hlediska množství piva v letošním roce zajímavě vyrovnaly, zároveň ale lze v posledních dvou letech sledovat patrný nárůst množství piva konzumovaného ženami ve věku 30–44 a také nad 60 let.

„Roli hraje čím dál pestřejší výběr piva, ale také skutečnost, že stále více žen si uvědomuje jeho pozitivita, jež jsou doložena odbornými studiemi. Pivo má kupříkladu nízkou kalorickou hodnotu a obsahuje mnoho vitamínů, minerálů a přírodních antioxidantů. Je i vhodným nápojem po sportu, samozřejmě v přiměřeném množství,“ dodává Martina Ferencová, výkonná ředitelka Českého svazu pivovarů a sladoven.



PRŮMĚRNÉ MNOŽSTVÍ PIVA KONZUMOVANÉHO TÝDNĚ:



FREKVENCE KONZUMACE PIVA U MUŽŮ A ŽEN:

průměrný počet dnů v týdnu, kdy si dají pivo

3,5 dnů

1,9 dnů

HOLBA oficiální pivo MS 2018 ve florbale

**Matěj
Jendrišák**

*Jendrišák
Matěj #28*
kapitán
reprezentace
ČR



Fanděte s chutí!



*Dej Bůh štěstí,
přejeme Vám
krásné svátky
plné klidu,
pohody a radosti.*

ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlavice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



inzerce

ŠTĚDRÝ VEČER NAŠICH PŘEDKŮ PŘÍSNÝ PŮST I ZLATÉ PRASÁTKO

Přestože dnes již většina starých zvyků a obyčejů vzala za své, Štědrý večer vnímá snad každý z nás jako výjimečný, tajemný a kouzly nasycený mezník v celém, jinak chaotickém, roce. Na Štědrý večer však jako na ten nejdůležitější svátek celého roku pohlíželi i naši předkové.

Po celý tento den platil v minulosti přísný půst a ti co jej dodržovali, měli za odměnu večer uvidět zlaté prasátko, v německém prostředí zlatou ovečku čili „goldene Lampl“ běžící přes střechní domu. Jen malým dětem matka obvykle schovala od předešlého dne krajíc chleba nebo jim uvařila trochu kaše.

Skutečné Vánoce však začínaly až slavnostním štědrovečerním klekáním a střelbou. Dokud obec měla i svého pastýře, atmosféru dokreslovalo ještě praskání jeho karabáče a troubení spojené s koledou. Slavnostní večere začínala vždy po setmění. Čekalo se, až někdo v obci rozsvítí nebo vyjde první hvězda. Předčasný začátek by totiž přinesl neštěstí.

Výběr a pestrá skladba pokrmů na štědrovečerním stole se řídila asociací představou hojnosti a bohatství, kterou vyvolávaly. Důležitá byla především jejich mnohost, tak jako tomu je u máku a čočky, ale také jejich snadná dostupnost, jak je tomu u hub. Součástí svátečních pokrmů byl v českém, ale i německém prostředí také med,

kteřý měl do rodiny přinést soudržnost a všem přítomným zajistit i pevné zdraví.

V českých obcích našeho kraje byla prvním chodem čočková polévka se švestkami, nudlemi nebo houbami, doloženou máme i polévku kroupovou a ve Znojmě také mléčnou s nudlemi. Druhým chodem bývala nejčastěji houbová omáčka nebo čočka s chlebem. Jako třetí přišla na řadu tradiční krupičná kaše oslazená medem nebo sypaná perníkem. Zprávy hovoří rovněž o jahelné kaši se sirupem a cukrem. Neodmyslitelnou součástí večere bylo také ovoce, a to sušené nebo uskladněné. Křížaly a sušené švestky se jedly jen tak nebo se uvařily a přikusovaly se k nim vdolky. Jablka a ořechy sloužily především jako prostředek k hádání budoucnosti.

Mezi svátečními nápoji jsou nejčastěji zmiňovány káva a čaj, ty nejstarší prameny o nich však mlčí. Na stole zato musela být vždy voda z domácí studny a ve vinařských obcích pochopitelně nechyběla ani láhev dobrého vína.



I na Znojemsku znali lidé vánočku. Té se zde původně říkalo zřejmě houska, později pod vlivem německých sousedů vešla ve známost spíše jako „žemlička“, „žemla“, „žemlovica“ nebo „štrycla“. Vánočky však byly menší, než jak je známe dnes a pletly se ze tří pramenů. Ke štědrovečerní večeri dostal každý člen rodiny po jedné malé pletýnce, vánočka přes celý plech byla určena až na snídani o Božím hodě vánočním. K tradiční vánočce se brzy přidal i další ustálený štědrovečerní pokrm, a to mléčný, makový nebo jablečný závin čili štrůdl. Z pečiva se pekly

Foto: Samphostock.cz

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.



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

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



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

Každý den pro Vás máme otevřený jídelní kout, kde si můžete **vybrat občerstvení hned z několika chutných jídel**.



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**.



V naší vinotéce si také můžete zakoupit **více jak 8 druhů čepovaných vín**. Máte raději pivo? U nás si také můžete vybrat **z bohaté nabídky piv**. Objednat si můžete **více jak 10 druhů sudových piv**.

Nabízíme Vám široký sortiment **kvalitního čerstvého masa**. Hovězí a vepřové maso od firmy Ritter a syn s.r.o., kuřecí a krůti **maso z certifikovaných českých chovů**.



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

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



rovněž buchtu s makovou a povidlovou náplní. V pozdějších letech se objevuje také bábovka, která je prokazatelně posledním vývojovým typem velkého obřadního pečiva doloženým v našem prostředí.

Mnohé jistě překvapí, že mezi výčetem pochoutek chybí vánoční kapr. Do ustáleného obřadního jídelníčku Štědrého večera však ryby začaly pronikat až poměrně pozdě. Nejdříve se setkáváme s jejich napodobováním pečivem připravovaným v hliněných formách ve tvaru ryby, poté přišly na řadu jejich levné druhy, zejména slaneček. Teprve pod silicím vlivem městského prostředí začali také na venkově vařit rybí polévku a připravovaly se jeden nebo dva chody z rybiho masa. Byla to především ryba na černo s knedlíkem nebo smažená se zelím. Druh ryb ustálený nebyl, a tak se kromě kaprů prodávali rovněž sumci, líni, candáti či štiky. Obecně se u nás ryby na Štědrý večer objevují až kolem roku 1945 nebo krátce předtím.

Zbytky od večere sloužily k věštebným a magicko-ochranným praktikám. V Plavči např. vhažovali to nejkrásnější jablko do studny, aby v ní byl po celý rok dostatek dobré vody. Skořápky ořechů se vynášely obvykle do sadu, aby ovocné stromy rodily, jindy je pálili na popel a tím posypali budoucí zelníště, aby housenky neškodily. I dobytek měl ke slavnostní večeři připravenou svou vlastní vánočku. Aby krávy dobře dojily, dostávaly často i ořechy a kousek buchtu. Pro kohouta a housera zase hospodyně schovávala kousek chleba s česnekem, prý aby dobře štípali.

Po večeři přinášel dětem stromeček a dárky Ježíšek. Vánoční stromky se na znojemském venkově objevují poměrně pozdě, ty úplně první až od třetí třetiny 19. století. Když už byly, zdobily je obvykle starší děti sušeným ovocem, jablky, ořechy a na trhu koupenými perníčky a svíčkami. Dárků mnoho nebylo a v chudých rodinách byl pro malé děti často přichystán jen ozdobený stromeček,

Umíte si představit na vaší štědrovečerní tabuli jinou rybu než smaženého kapra?

Co byste z vašeho rybiho sortimentu doporučili těm, kteří letos chtějí klasiku vynechat? Jaké víno doporučujete k štědrovečernímu přípitku?



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL
MAKRO BRNO

Ke štědrovečerní večeři je u nás již tradicí kvalitní víno. K večeři máme českou klasiku, tedy smaženého kapra a bramborový salát, nicméně jako vhodnou alternativu lze doporučit lososa, okouna nilského, či tresku. Ke kaprovi se skvěle hodí suchý, přívlastkový, lahově zralý Ryzlink rýnský, který se ve vůni projevuje citrusovým ovocem, typickými petrolejovými tóny a krásnou kyselinou v závěru. Další vhodnou kombinací je suchý Ryzlink vlašský z Mikulovska, který má buket lučních květin, citrusového ovoce a krásnou minerální stopou v závěru.

a tak není divu, že z něj krátce po Vánocích veškeré pamlsky snědly.

Zdroj: Mgr. Jiří Mačuda, Ph. D., Tradiční strava na Znojemsku a v dolnorakouském příhraničí, vydalo Jiho-moravské muzeum ve Znojmě, příspěvková organizace za finanční podpory Jiho-moravského kraje



ZNOJEMSKÝ ADVENT



2. – 21. 12. 2018

JOSEF VÁGNER

FOTOSTĚNA S MOTIVEM JOSEFA LADY

JÁJINY DÍLNIČKY · ZIMNÍ KINO · PERCHTENLAUF

VÁNOČNÍ POHÁDKY · ADVENT OČIMA DĚTÍ

VEŘEJNÉ KLUZIŠTĚ · OHRADA SE ŽIVÝMI ZVÍŘÁTKY

ZNOJEMSKABESED.A.CZ #ZNOJMOCHUTNA



ATRAKCE

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



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



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



BOWLINGY

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING MAKALU
nám. Práce 1099/1, Zlín

BOWLING U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

HOTELY A PENZIONY

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 ONDŘÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábreží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

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 GALIK
Léskové 875, Velké Karlovice
www.galik.cz



HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

PENZION NA KRAJI LESA
Podlesí-Křivě 610, Valašské Meziříčí

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

SPA HOTEL LANTERNA
Léskové 659, Velké Karlovice
www.lanterna.cz



WELLNESS HOTEL HORAL
Léskové 583, Velké Karlovice
www.horal-hotel.cz



BARY A KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BAJKAVÁRNA
Lešetín II 7147, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFE & COCTAIL BAR TERRASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého jablka, 3. p.)

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ R21
třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

EISCAFÉ DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

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

ICE CAFE
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFÉ ČEPKOV
Tyršovo nábreží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÉ ZÁMEK
Soudní 1, Zlín
Tel. 608 051 425



KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
nám. 3. května 1302, Otrokovice

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

RETRO
třída T. Bati 200, Zlín

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

JINÉ CAFÉ
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

CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž

CUKRÁRNA AMADEUS
Kovářská 2, Kroměříž

CAFÉ TUCAN
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
třída Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

ZL 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
NC Čepkov Zlín

PRODEJNA POTRAVIN JIP CASH & CARRY ZLÍN
Jateční 169
Otevřeno v PO–NE: 8.00–19.00 hod.

Z DĚDINY
nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

UH CHOCOMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY
Stolařská 2338, Uherský Brod
E-shop: www.rojal.cz

ROJAL CASH & CARRY
Malinovského 389, Uherské Hradiště
E-shop: www.rojal.cz

U MLSNÉHO KOCOURA
Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

KM KÁVA – ČAJ
Ztracená 73, Kroměříž

PIVOVAR KROMĚŘÍŽ
Na Sádkách 2798/9, Kroměříž

ROJAL CASH & CARRY
Hulínská 2322, Kroměříž
E-shop: www.rojal.cz

VS BOUTIQUE GURMÁN
Dolní náměstí 1356, Vsetín

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

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

ZL RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD
nám. Práce 1099/1, Zlín

BERNARD PUB
Gahurova 5265, Zlín
Tel. 577 210 028
E-mail: zlin@bernardpub.cz

BRAZILEIRO
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361

BUDVARKA ZLÍN
nám. Práce 2523, Zlín (OD Prior)

BÜRGER
Školní 3362/11, Zlín

CANADA PUB
Gahurova 5265, Zlín
Tel. 573 776 573
www.canadapub.cz

DOLCEVITA
nám. Míru 12, Zlín

FIT FOODIE RESTAURANT
Vavrečkova 7074 (OD13), Zlín

HARLEY PUB
Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ
Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
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

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
Lipa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA
U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE TUSKULUM
K Tuskulu 137, Lukov
Tel. 603 547 340
www.restauracetuskulum.cz

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍKŮ
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vízovická 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 U 19. JAMKY
Lázně 493, Kostelec u Zlína

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 PEPČÍN
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

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

KOZLOVNA U KOZLA
Školní 1583, Holešov

POD STAROU KNIHOVNOU
Kollárova 528/1, Kroměříž

R – CLUB
Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

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

RESTAURACE 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
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

VS HOSPODA KYČERKA
Pluskovce 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LESA
Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

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

PĚKNÁ VÍNA
Masarykovo náměstí 205, Napajedla

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
nám. Míru 9, Zlín

CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC
Modrá 227

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

lavite



SLOVÁCKÁ VINOTÉKA

Mariánské náměstí, Uherské Hradiště
Tel. 774 087 654

VINOTÉKA RÁJ VÍNA

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

GASTRO TIP BRNO

FOOD & DRINK

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

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ

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



CS GOSTOL TRADING

Zábrdovická 16, Brno
Tel. 545 216 143-5
www.svetpeceni.cz



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-Žabovřesky

CUKRÁŘSTVÍ KREATIV

Drobného 302/28a, Brno-Černá Pole
Tel. 602 585 214
www.cukrarstvikreativ.cz



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

Kozi 115/3, Brno

NOEM ARCH RESTAURANT

Cimbarkova 9, Brno-Královo Pole

RESTAURACE NEKONEČNO

Lidická 1862/14, Brno

RESTAURANT SIGNATURE (HOTEL VICTORY)

Vintrovna 35, Brno-Popůvky

SUNSET RESTAURANCE

Příkop 4, Brno
IBC Centrum, 9. patro

TRIPOLI RESTAURANT

Starobrněnská 1, Brno

ZLATÁ LOŽ

nám. Svobody 5, Brno

GASTRO TIP OLOMOUC

RESTAURACE

BOUNTY ROCK CAFE

Hálkova 2, Olomouc (vstup z ul. Kosmonautů)

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

GASTRO TIP OSTRAVA

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.

Místecká 280, Ostrava-Hrabová

SOUČASNÉ TRENDY A INSPIRACE PRO GASTROPROVOZY

NETRADIČNÍ KONCEPT SERVÍROVÁNÍ NEJEN KOKTEJLOVÉHO SKLA – DUROBOR

U nápojů a pokrmů nepotřebujeme jen chuťový zážitek. Důležitým aspektem je také prezentace. Značka Durobor pocházející z Belgie, je výrobcem kvalitního nápojového a servírovacího skla.



V nabídce naleznete netradiční designové kousky s revolučním konceptem, které splňují i vysoké požadavky zákazníků.

Používají pouze žáruvzdorné kvalitní materiály, které mají dlouhou životnost a zvýšenou odolnost. Jsou vhodné pro intenzivní profesionální používání a jsou odolné mechanickým otřesům.

ALTERNATIVA K NÁDOBÍ Z PLASTU – NÁDOBÍ Z CUKROVÉ TŘTINY

V posledních letech bývá kladen důraz na servírování připravovaných pokrmů v obalech nejlépe

ze dřeva, aby mohly být co nejlépe ekologicky zlikvidovány.

Nyní je proto trendem na trhu nádobí na servírování pokrmů z cukrové třtiny. V našem sortimentu naleznete nejen talíře, ale také misky, menu boxy a další. Výhoda cukrové třtiny je její rozložitelnost a hodí se na všechny příležitosti – slavnosti, zahradní akce, koncerty a další.



Při výrobě nádobí z cukrové třtiny se nevyužívají žádné ropné nebo chemické látky. A po použití jej lze ekologicky zlikvidovat. Vhodným příborem oproti plastu, který nejen splňuje výbornou vzhledovou funkci, může být nádobí ze dřeva.

SOUS-VIDE JAKO NOVODOBÝ TREND PŘÍPRAVY POKRMŮ

Metoda Sous-Vide je způsob vaření při konstantní nízké teplotě. Tímto způsobem se dá připravovat nejen maso a ryby, ale také zelenina a další.

NAŠE REFERENCE



SERGIO BELLINI
MAJITEL ITALSKÉ RESTAURACE
CASTELLANA TRATTORIA

S firmou Gastro Novotný velmi rád spolupracuji. Zajišťují nám nejen gastro zařízení, ale i jejich fantastický servis. Objednáváme u nich pravidelně, od inventáře až po drogerii. Moc doporučuji!

www.castellana.cz

Celý proces spočívá v přípravě, kdy se nejdříve daná surovina vakuuje do sáčku, pomocí vakuovacího přístroje, který vysaje veškerý vzduch.

Vakuování udržuje potraviny déle čerstvé a uchovávají si tím životnost. Je zároveň skladnější než plastové krabičky a ušetří místo nejen v lednici.

Po zavakuování přichází proces vaření v nízkoteplotní vodní lázni při konstantní teplotě. U masa nebo jiných pokrmů je možnost do sáčku vložit koření, bylinky a další suroviny, kdy všechny chutě se za procesu pomalého vaření výborně promísí a vytvoří tím pokrmu zcela jiný chuťový zážitek.

Gastro Novotný, Selská 58, Brno
tel. 542 211 842, 542 211 802
www.gastronovotny.cz



Projektování
gastroprovozů



Vybavení
restaurací & barů



Zařízení
pro kuchyně



Jednorázové
nádobí



Čistící
prostředky

HOTELIÉR A RESTAURATÉR ROKU 2018 TI NEJLEPŠÍ BYLI 23. 11. 2018 OCENĚNÍ V OSTRAVĚ



Asociace hotelů a restaurací České republiky na slavnostním galavečeru v Divadle Antonína Dvořáka v Ostravě předala ocenění nejlepším hoteliérům, provozovatelům restaurací, penzionu a škole.

Zatímco ceny Hoteliér a Restauratér roku míří za konkrétními osobnostmi, ocenění Penzion roku získává tým, který je nejlépe hodnocen nejen odborníky, ale také v recenzích hostů. Partnerem této ankety je portál Hotel.cz, kde se recenze vyhodnocují.

AHR ČR myslí také na vzdělávání mladých a jejich další profesní růst. Tradičně uděluje cenu Škola roku, která hodnotí učiliště, střední, ale i vysoké školy se zaměřením na obory cestovního ruchu. Stejně tak každoročně asociace vyhlašuje anketu Mladý manažer roku, jako výraz ocenění úspěchu manažerů do 30 let. Velmi přínosné je také vyhodnocení Diplomová práce roku, která je výrazem uznání za práci studentů z pohledu uplatnitelnosti dané práce v praxi a přínosu pro obor.



V neposlední řadě asociace každoročně oceňuje projekty zaměřené na odpovědné podnikání. Je to výraz uznání těm, kdo se svým podnikáním snaží přinést prospěch a pomoc také v místech, kde podnikají, zabývají se udržitelností podnikání pro životní prostředí a pomáhají potřebným.

Metailonky jednotlivých kandidátů a další informace naleznete na www.cenyahr.cz.

Z 52 NOMINOVANÝCH OCENĚNÍ V LETOŠNÍM ROCE ZÍSKALI:

Hoteliér roku 2018 – Hotelové řetězce a hotely nad 80 pokojů

Petr Nešpůrek – NH Prague City a NH Collection Prague – Cluster General Manager

Hoteliér roku 2018 – Hotely do 80 pokojů

Jan Škrle – Hotel Chvalská Tvrz – Ředitel

Restauratér roku 2018 – Hotelové restaurace

Michal Göth – Hotel Miura – Šéfkuchař

Restauratér roku 2018 – Nezávislé restaurace

Radovan Sochor – Švejk Gastro s.r.o. – Majitel

Mladý manažer roku 2018

Filip Svajda – Park Inn Hotel Prague – Front Office Supervisor

Škola roku 2018

Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o. – ocenění převzal Petr Studnička

Odpovědný hotel/restaurace roku 2018

Park Inn by Radisson Hotel Ostrava – Petr Frýdl

Penzion roku 2018

Penzion Jasmin, Liberec

Cena JUDr. Vladimíra Štětiny byla předána doc. Ing. Jarmile Indrové, CSc. za celoživotní profesní přípravu mladé generace a přínos cestovnímu ruchu.

Mimořádné ocenění Asociace hotelů a restaurací České republiky v podobě sošky z dílny výtvarníka Milana Mottla letos obdrželo Letiště Václava Havla Praha.

BRNĚNSKÁ POBOČKA AKC ČR GASTRO JUNIOR BRNO 2019 BIDFOOD CUP



Zveme vás na 25. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie – mezinárodní mistrovství České republiky, která se koná jako odborný program mezinárodních veletrhů GO, REGIONTOUR a festivalu RegFoodFest na brněnském výstavišti.

Tato prestižní soutěž je vyhlášena s cílem prohloubit a ověřit úroveň odborné přípravy studentů škol s gastronomickým zaměřením pro budoucí vstup do gastronomické praxe. Soutěž současně srovnává odbornou úroveň jednotlivých škol.

Školy s gastronomickým zaměřením byly do soutěže pro obory kuchař a cukrář nominované Asociací kuchařů a cukrářů České republiky dle postupového klíče. Na soutěž jsou také nominovány školy, které vyslaly své studenty na soutěž KU Young Chef 2018 nebo zažádaly o udělení divoké karty a jejich žádosti bylo vyhověno.

Do soutěží v oborech barman, barista, teatender a číšník se přihlašují školy na základě přihlášení u České barmanské asociace.

Soutěž je určena pro studenty do 23 let. Středních odborných škol a učilišť s gastronomickým zaměřením.

TERMÍN KONÁNÍ: 17.–20. ledna 2019

MÍSTO KONÁNÍ: Výstaviště Brno, pavilon P

Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno

ČESKÝ UNIKÁT NA KOKTEJLOVÉM ŠAMPIONÁTU JEDEN SOUTĚŽÍCÍ, DVĚ MEDAILE



Byl to ten z okamžiků, kdy se sny mění ve skutečnost. Na krku mu cinkaly dvě cenné plakety a v obecnstvu konferenčního sálu se mísil jásot s údivem. Nával emocí způsobil, že tenhle hrdina na chvíli zcela oněměl a nemohl ze sebe vydat ani hlásku.

Psal se 4. říjen letošního roku a český reprezentant Martin Vogeltanz právě v estonském Tallinnu zazářil na koktejlovém mistrovství světa pořádaném Mezinárodní barmanskou asociací. Podařil se mu nevídaný husarský kousek – vybojovat stříbrnou a bronzovou medaili ve zcela odlišných kategoriích, jako první barman v historii šampionátu.

Ne nadarmo se nedlouho poté začaly na sociálních sítích českých barmanů objevovat příspěvky s přirovnáním k olympioničce Ester Ledecské. Paralela je v tomto případě pro zasvěcené více než zřejmá.

Barmani se totiž většinou specializují na jeden ze dvou základních směrů tohoto oboru – klasické barmanství, nebo flairové (exhibiční) barmanství. Plzeňský barman Martin Vogeltanz se loni na základě celoročních soutěžních výsledků stal Barma-

nem roku ČR v obou kategoriích a vysloužil si tak právo startovat na letošních World Cocktail Championships pořádaných Mezinárodní barmanskou asociací IBA. Jako jediný z reprezentantů 56 zemí!

Nejdříve v klasické kategorii našel jen jednoho přemožitele a stal se tak prvním vicemistrem světa. „Zaměřil jsem se na vytvoření drinku bohaté chuti a dlouhotrvajícím aftertaste. Čerstvost mu dodala bazalka, kořenitost zase citronová tráva. Důležité bylo použití sirupu z byliny vononokvětky, což je asijská obdoba našeho bezového květu,“ vysvětluje Martin Vogeltanz.

V exhibičním barmanství pak postoupil ze skupiny do finále, po něm nakonec bral bronzovou pozici. „Svou sestavu jsem intenzivně trénoval poslední dva měsíce každý den, alespoň desetkrát po sobě. Ve skupině mi náčin spadlo kvůli nervozitě pouze



jednou, ve finále dvakrát. Měl jsem nadřilováno, hodnotil své estonské vystoupení.

Historie koktejlových mistrovství světa nepamatuje účastníka, který by startoval v klasice i flairu na jednu a umístil se na medailových pozicích. Není proto divu, že ihned po vyhlášení přijímal Martin Vogeltanz nekonečné množství gratulací a zapsal se nesmazatelným písmem do kronik světového koktejlového šampionátu.

Foto: archiv VOMA



O TRADIČNÍ MORAVSKÉ ZABIJAČCE S MISTRY ŘEZNÍKY

Tradiční období zimních zabijaček je tady, a podle lidových zvyků trvá až do masopustu. V minulosti se totiž zabijačky konaly jen v zimním období, v době, kdy pořádně mrzlo, aby sádlo, maso a další zabijačkové speciality vydržely co nejdéle.

Téměř v každé chalupě na Valašsku chovali pařika a na zabijačce se vždy sešla celá rodina. A i když počet domácích zabijaček každý rok ubývá, přesto lidé mají o zabijačkové speciality velký zájem. Každá taková událost je stále důvodem, aby se rodiny, přátelé a sousedé scházeli u dobrého jídla, ke kterému na Moravě nechybí slivovice a skvělá nálada.

Dodnes je „kumšt“ sehnat na zabijačku dobrého řezníka. Minimálně pětkrát přes toto zabijačkové období zavolají i mistra řezníka a jednatele společnosti MZP Krásno ve Valašském Meziříčí Karla Pilčíka.

„Poprvé jsem si vyzkoušel udělat jitrnici ve třinácti letech. Jako děčka jsme si zabijačky užívali, běhali tam a ochutnávali jsme zabijačkové dobroty. Otec mě tenkrát zavolaal a řekl, ať si zkusím udělat jitrničku. Tak jsem to udělal a kupodivu mě to šlo dobře a rychle. Už tenkrát jsem se rozhodl, že se stanu řezníkem,“ vzpomínal Karel Pilčík, pokračovatel páté generace mistrů řezníků. Stejně jako Karel Pilčík je dalším z rodu řezníků i mistr Leoš Novák, majitel Kudlovských uzenin ze Zlína. „Naše řemeslo je tak krásně rozmanité, že ho mám rád,“ svěřil se. Současně přiznal, že na zabijačky moc nechodí, protože na ty mu nezbyvá čas.

Co se týká starodávných rodinných receptur, ty používají řezníci dodnes. „V tomto směru není dobré je měnit, přece jen se jedná o určitou

tradici a ta se nám líbí,“ tvrdí například Miroslav Mahdalík, majitel uherskobrodské firmy Voma. Tyto recepty a postupy si proto řezníci předávají často z generace na generaci. „To asi každý, děda mě naučil co a jak a já v tom pokračuji,“ zmínil Leoš Novák.

I když Karel Pilčík není zastáncem změny postupů při tradičních zabijačkách, přesto jednu novinku u nich zkusili, a ta se chytla. „Šlo o úpravu masa při zabijačce to vymyslel otec. Začal maso

Foto: Muzeum řeznictví



S MISTRY ŘEZNÍKY...



KAREL PILČÍK

Patří do 150 leté tradice řezníků Pilčíků na Valašsku. Je předseda představenstva společnosti Masný průmysl Krásno a předseda Sdružení pro zachování tradic řeznického řemesla na Valašsku. Před třemi lety založil Muzeum řeznictví ve Valašském Meziříčí. Ročně jej navštíví více jak deset tisíc návštěvníků.



MIROSLAV MAHDALÍK

Miroslav Mahdalík dokázal v posledních více jak dvou desetiletích ujit se svojí uzenářskou firmou VOMA v Uherském Brodě pořádný kus cesty. Pochází z rodiny živnostníků, jeho otec Bohumil Mahdalík podnikal v oblasti řeznictví a uzenářství již od roku 1929 do znárodnění v roce 1949. V době svého podnikání byl vyhlášeným odborníkem ve výrobě uzenin.



LEOŠ NOVÁK

Patří mezi další pokračovatele poctivého řeznického řemesla a obchodního jména Kudlovské uzeniny. Jméno Novák je ve Zlíně-Kudlově spojováno s řeznickým řemeslem již od počátku minulého století, kdy se mu vyučili bratři Eduard a Leopold Novákoví. Tradice poctivého řeznického umu se přenášela z generace na generaci ve snaze udržet kvalitní a chutné zavedené receptury.

krájel na kousky, kdy lidé byli zvyklí na plátky, a za pár let si na to všichni zvykli. To byla změna před 45 lety," vzpomínal majitel Krásna.

Podle všech mistrů cechu řeznického je nejlépe se při zpracování zabijačky držet osvědčených kroků. „Picnout čuníka, opařit, vykuchat, rozbourat, dát vařit maso a pak tlačénka, jitrnice, jelita – to jsou roky ověřené postupy," shrnul Leoš Novák. Změny milovníci zabijačkových specialit nepoznají ani v chutích. „Používáme tradiční koření v poměru, který byl v rodině obvyklý. Jedná se hlavně o dochucování tlačénky, jitrnic a jelítek," prozradil Miroslav Mahdalík z Vomy.

„Chuť je dána kořením, nic se nepřidává, majoránka, pepř, sůl, česnek. To jsou hlavní ingredience při tvoření chuti u zabijaček," doplnil Karel Pilčík z valašskomeziříčského Krásna. Podle něj se ale některé zabijačkové speciality prodávají jen na určitých místech. Chutě zákazníků jsou zkrátka různé podle krajů a oblastí. „Musím říct, že chutě, které jsou na Moravě, nejsou až tak prodejné v Čechách. Třeba v Opavě a okolí a na Plzeňsku se prodává krvavá tlačénka, a tu nikde jinde neprodáte," prozradil Karel Pilčík.

Sám také tvrdí, že dnes se cení masitost vepřů, dříve to bylo sádlo. Podle řezníků by však lidé neměli řešit, jestli jsou zabijačkové speciality tučné a nezdravé, ale spíše si je vychutnat. „Lidé se zajímají o kalorie, někteří se doslova přezírají a pak se všichni diví, že je národ tlustý," usmál se Karel Pilčík. Podle něj právě jitrnice, tlačénky, ty mozaiku zkrátka mít musí, protože tuk tam v nějaké podobě má být a má tam své místo.



Foto: Muzeum řeznictví

inzerce

VOMA® maso uzeniny



*Pro výrobu naší
výborné tlačénky
používáme pouze
poctivě obraná, libová,
vepřová kolena,
společně s vývarem
a tradičním kořením.
Tlačénka VOMA
výběrová proto získala
ocenění Regionální
potravina Zlínského
kraje za rok 2018.
Přijďte ochutnat...*



www.vomaub.cz

„A sádlo patří do první desítky nejzdravějších potravin,“ připomněl Pilčík. „Všechno se samozřejmě musí jíst s mírou, vepřový tuk není nijak zvlášť nezdravý, spíše si hlídáme, abychom nic nepřesolili, a zároveň používáme libovější surovinu, než bývalo zvykem. Navíc tepelná úprava vařením u těchto produktů patří mezi nejšetrnější a nejzdravější způsoby úpravy potravin. Zabijačka přináší lidem hlavně dobrou náladu a ta je velmi prospěšná,“ komentoval úvahy nad škodlivostí tuků Miroslav Mahdalík. „Vždyť vařené maso je nejzdravější,“ hájí zabijačkové speciality i Leoš Novák.

Zabijačka, jelítka, ovar, ovarová polévka, jitrnice, to vše zavoní v zimním období na našich náměstích. A lidé na ně budou stát dlouhé fronty. I když domácích zabijaček ubývá, tyto tradiční pochutiny si zkrátka nechtějí nechat při různých příležitostech ujít.

„Dřív byla zabijačka rodinou událostí, kdy se účastnila celá rodina a když dnes lidé nemají tu možnost doma, tak se jdou podívat na tu „veřejnou“. Je jasné, že jim odpadá ta spousta práce, přijdou k hotovému a můžou si rovnou dát to, co mají rádi,“ myslí si Leoš Novák z Kudlovských uzenin.

„Je to bezpochyby změnou životního stylu lidí, včetně těch na venkově. A samozřejmě neustálou dostupností levných potravin v obchodních sítích,“ míní zase Miroslav Mahdalík z Vomy. Dnes je zabijačka jako společenská událost, na kterou se sejde vždycky hodně lidí. Také lidé už nemají kde prasata chovat,“ doplnil úvahy i Karel Pilčík z MP Krásno.



NA ZLÍNSKÉM ZÁMKU SE USKUTEČNÍ ZÁMECKÁ ZABIJAČKA



První únorovou sobotu si na nádvoří zlínského zámku přijdou na své milovníci tradičních zabijačkových specialit. Bistro na kolech ve spolupráci s partnery pořádá druhou Zámeckou zabijačku. Návštěvníci se mohou kromě dobrého jídla těšit i na doprovodný program.

V sobotu 2. února provoní zlínský zámek čerstvě vařené maso a další zabijačkové speciality. Pochutnat si zde bude možné na masu vytaženém přímo z kotle, tradiční tmavé polévce „prdeláče“, jitrnicích, tlačence, škvarcích a spoustě dalších dobrot od mistra řezníka. „Speciálně pro tuto příležitost vytvoříme originální Zámeckou tlačenkou, kterou lidé budou moci ochutnat přímo na zámku nebo si ji odnést jako výslužku

s sebou, stejně jako další lahůdky,“ říká řezník Leoš Novák, majitel Kudlovských uzenin, který se na přípravě akce podílí.

„Dřív měla na venkově zabijačka kromě svého hlavního účelu také společenský význam. Zapojovali se do ní všichni příbuzní, i sousedé a kromě jiného to byl i velmi příjemný důvod se setkávat. A to je také naším záměrem. Chceme vytvořit atmosféru venkovské zabijačky, na které se návštěvníci potkají s přáteli, dají si společně něco dobrého, pobaví se. Jen v našem pojetí vynecháme samotnou porážku prasete,“ říká za organizátory Mirek Kupský z Bistra na kolech.



ŠESTÁ GENERACE ŘEZNÍKŮ NA VALAŠSKU

VÍTEJTE V MUZEU ŘEZNICTVÍ



Praděda, děda, tatínek Pilčík, všichni tři se jmenovali Aloisové a všichni byli vyučení řezníci. Toto řemeslo má u rodiny Pilčíků již 150 let tradice. Jejich rodinné kořeny sahají k předchůdcům – ševcům do Vízovic.

Teprve Jiří Pilčík se kolem roku 1855 vyučil řezníkem. A tato rodová větev se z minulosti táhne řeznickým řemeslem z Bratřejova až do současnosti k rodině Karla Pilčíka – předsedy představenstva společnosti Masný průmysl Krásno a předsedy Sdružení pro zachování tradic řeznického řemesla na Valašsku.

Karel Pilčík tak představuje páťtou generaci řezníků v rodině. Pokračovateli té šesté, jsou jeho děti, Pavlína a Karel. Karel Pilčík tak přivedl nejen k řemeslu další pokračovatele rodinné řemeslné tradice, ale také založil Muzeum řeznictví ve Valašském Meziříčí. „Jeho smyslem je připomenout bohatou řeznickou tradici v regionu. „Návštěvník tady pozná celou historii vývoje řeznického řemesla na Valašsku,“ uvedl krátce před jeho otevřením.

MUZEUM ŘEZNICTVÍ

Unikátní zážitkové muzeum v samotném srdci Valašska, připomíná výjimečné postavení řeznického řemesla v tomto regionu a odkazuje na vynikající kvalitu místních uzenářských i masných výrobků.

Při exkurzi muzeem se dozvíte vše o pravé poctivé zabijačce. Zhlédnete jedinečnou expozici historie řeznického řemesla i živou interaktivní výstavu řeznických strojů a vybavení, ale také třeba film z historie a současnosti řeznického řemesla na Valašsku. A to není všechno...

ZABIJAČKOVÝ WORKSHOP

„Začíná to štamprlí,“ usmívá se v úvodu exkurze za historií řeznictví na Valašsku manažerka muzea Blanka Šustáčková. Podle ní si ve zdejší expozici



od ledna 2019 mohou zájemci zaplatit nový workshop – výrobu zabijačkových specialit. V úvodu zhruba tříhodinového programu získají sedm kilo surovin na jejich výrobu. Pod dohledem zkušeného mistra řezníka se naučí, jak mají toto maso a další suroviny zpracovat na tlačenkou, jitrnice i jelítka. „Tuto vlastnoručně vyrobenou výslužku si pak odnesou domů,“ popsala manažerka muzea s tím, že stejně jako v reálném životě začíná každá zabijačka štamprlí, tak účastníci tohoto novinkového programu tak začínají také.

„Půjde o zajímavý, netradiční zážitek, první termín pro návštěvníky máme naplánován na **11. ledna**,“ popsala nový program pro návštěvníky manažerka muzea.

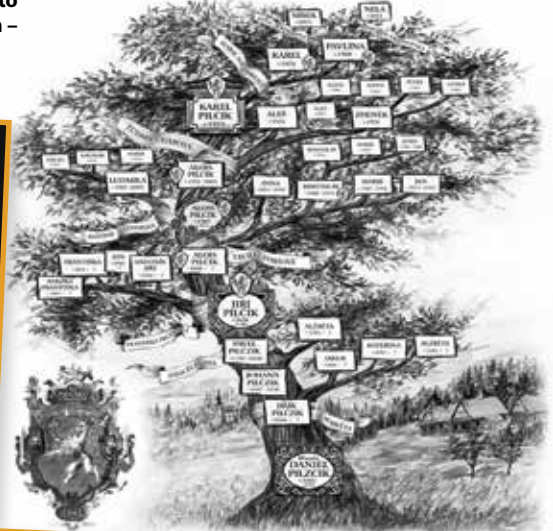
Za vznikem Muzea řeznictví ve Valašském Meziříčí stojí Karel Pilčík – majitel MP Krásno a.s., který je dalším pokračovatelem rodinné řemeslné tradice, která má již 150 let.

EXKURZE S POHOŠTĚNÍM I FILM

Muzeum svým návštěvníkům také nabízí exkurze s ochutnávkou uzenin z MP Krásno a Řeznictví H+H, které pak mohou zapít nefiltrovanou dvanáctkou Řeznický lev z minipivovaru Paličák. Součástí prohlídky muzea je kvalitní filmová projekce. Film o historii řeznictví na Valašsku pro muzejní projekci natočili tvůrci valašského filmu Děda a slovem jej provází místní uznávaný umělec František Segrado.

„Většina lidí, co sem jezdí, je nadšená. Návštěvníci vzpomínají u filmu na své mládí, kdy často někteří z nich zabijačky pamatují ještě jako děti,“ doplnila Blanka Šustáčková.

Zmijovka, flanelová košile se vzorem pepita. Zástěra, dobrá nálada a úsměv. Takoví byli řezníci na Valašsku. Takoví, i když už možná bez legendární zmijovky, jsou tady stále. Móda se zkrátka mění, ale recepty našťěstí zůstávají, stejně, jako před sto lety.



MUZEUM ŘEZNICTVÍ

Hranická 430/34, Valašské Meziříčí
+420 739 680 268
www.muzeumreznictvi.cz

Otevírací doba:

pondělí – pátek:
8.00–16.00 hod.

sobota:

exkurzi nutno objednat

neděle a svátky:

zavřeno

Exkurze je po domluvě možné objednat i mimo vyhrazenou otevírací dobu.

NAMALOVAL MONU LISU I POSLEDNÍ VEČEŘI TĚŠTE SE NA „CHUŤ DA VINCI“

Desátý jubilejní ročník Grand Restaurant Festivalu je inspirován géníem Leonardem da Vinci, který před 500 lety opustil náš svět a zanechal po sobě ohromující odkaz. Florencie, Miláno, renesance, italská gastronomie budiž mottem pro šéfkuchaře.

Festival tradičně probíhá od **15. ledna do 28. února 2019** v 90 exklusivních restauracích po celé republice zvolených podle Maurerova výběru Grand Restaurant.

Kromě toho, že Leonardo da Vinci namaloval Monu Lisu a Poslední večeři, jedny z nejslavnějších uměleckých děl na světě, vynalezl také třeba ponorku, vrtačku, helikoptéru, padák, rotační kulomet a navíc se zajímal o medicínu, astronomii a též o gastronomii. Vynalezl struhadlo na sýr, otáčivý rošť a mnoho dalších praktických pomocníků do kuchyně. „Vymyslel“ například ubrousek i sušičku na ubrousky, aby si velmoži u panských

tabulí neotírali příbor do kalhot a o polstrovaní křesel.

Festival inspiruje top šéfkuchaře naší země k představení blahodárných surovin v unikátních pokrmech. Návštěvníci ochutnají speciální degustační menu za zvýhodněných finančních podmínek v duchu motto „Chuť da Vinci“. Nebudou chybět ani originální gastronomické „Mňam Zázitky“, procházky za jídlem a gastronomické „Balíčky“.

www.grandrestaurantfestival.cz



Text a foto: PR



POCTA LEONARDA DA VINCI V AUGUSTINIÁNSKÉM DOMĚ!



Restaurace Symfonie hotelu Augustiniánský dům v Luhačovicích bude opět součástí Grand Restaurant Festivalu, kterého se v termínu 15. ledna – 28. února 2019 účastní vybrané podniky v České republice. Šéfkuchař pro tuto příležitost připraví speciální degustační menu na určené téma. Více nám k tomu prozradil Tomáš Zábranský, F & B Manager hotelu.

Už loni jste se stali součástí prestižního projektu Grand Restaurant Festival (GRF). Jak akci hodnotíte?

Byla to naše první festivalová zkušenost tohoto druhu, kdy jsme nevěděli, do čeho jdeme. Menu ochutnalo 150 hostů. Dá se říci, že se jednalo o milovníky gastronomie, kteří za jídlem cestují, a tudíž mají větší přehled a mohou srovnávat. Pro každého z nich, jsme se snažili udělat maximum. Věřím, že od nás odcházeli spokojeni.

Tématem nastávajícího ročníku festivalu je Leonardo da Vinci, na co se můžeme z vaší kuchyně těšit?

Připravujeme tříchodové degustační menu, které doplníme o „amuse bouche“, tzv. pozdrav z kuchyně. Součástí menu budou dva vzorky moravského vína a láhev ledovcové vody. Jako poděkování festivalovým hostům za návštěvu restaurace budeme servírovat italské espresso z prémiové kávy Varesina.

MENU

- **Na uvítanou**
Tatarák z parmské šunky na chipsu z ciabatty s lilkovým kaviárem a olivovým olejem
- **Předkrm**
Parmazánová panna cotta s rajčatovým kompotem, bazalkovým sorbetem a balsamico kaviárem
- **Hlavní chod**
Kachní prsa s řeřichou, piniovými semínky, fíky, pečenou polentou a ořechovou omáčkou
- **Dezert**
Sciumette s kaštanovým pyré, pistáciemi a čokoládou

Jak dlouho trvá příprava menu pro tuto akci a čím se necháte inspirovat?

Účast na Grand Restaurant Festivalu vnímáme jako prezentaci naší restaurace, proto se přípravě věnujeme od samého zadání, tzn. první poloviny října až do příchodu prvního hosta 19. ledna. Inspirací je především festivalové téma „Pocta Leonardu da Vinci“, které v mnoha z nás evokuje středověk, italskou kuchyni a skromnost doby, ve které Leonardo působil. Velkou část přípravy však necháváme na kreativě a zkušenostech našich kuchařů.

Abych mohl ochutnat vaši festivalovou nabídku, je třeba předem si rezervovat stůl?

Menu si můžete zakoupit pouze na webu www.grandrestaurantfestival.cz, kde si zaregistrujete počet osob, den i čas degustace.



Dále komunikujeme prostřednictvím elektronického rezervačního systému s pořadatelem GRF, abychom zajistili rezervaci stolu dle vašich požadavků.

Je možné na festivalové menu zakoupit dárkový poukaz do vaší restaurace?

Poukazy na standardní tříchodové menu do restaurace si můžete objednat na webu www.augustian-life.cz. Poukaz na festivalové menu pouze na webu Grand Restaurant Festivalu.

Wellness & spa hotel Augustiniánský dům ****S

A. Václavíka 241, 763 26 Luhačovice

www.augustian.cz

Text a foto: PR

TOP 10 RESTAURACÍ V ČESKU

MAURERŮV VÝBĚR

GRAND RESTAURANT 2019



Absolutním vítězem TOP 10 restaurací se podle XXIII. ročníku celostátní ankety Maurerův výběr Grand Restaurant 2019 stala pražská restaurace Terasa U Zlaté studně, která se do čela prosadila z loňského třetího místa.

Mezi nejlepšími deseti restauracemi je hned osm podniků z Prahy a dva z Moravy. Žebříček tak jasně ukazuje na vysokou koncentraci top podniků v našem hlavním městě. Zajímavostí je jistě „vytracení“ se loňského absolutního vítěze – restaurace Entrée (Olomouc) z žebříčku TOP 10. Naopak brněnský Pavillon si polepšil z 6. místa na letošní 4., restaurace Grand Cru (Praha) z 10. místa na letošní 5. a restaurace Bellevue (Praha) z 9. místa na letošní 7. Absolutní žebříček TOP 10 uzavírá moravská restaurace U Labutě (Přerov).

Nezávislá celorepubliková anketa představuje každoročně kolem 1000 vybraných podniků. Průvodce vzniká na základě doporučení a hlasování veřejnosti.

Každý, kdo se registruje, má možnost osobně dávat tipy na nové zajímavé restaurace a současně může podle své vůle posílat známky od 1–5 (jako ve škole), kterými hodnotí kvalitu jídla, obsluhy a interiérů prezentovaných podniků.

ZPŮSOB HODNOCENÍ:

- 1 – excelentní
- 2 – velmi dobré
- 3 – dobré
- 4 – snesitelné
- 5 – vyhněte se

Známky jsou průběžně vyhodnocovány, statisticky zpracovány a auditovány. Záměrně manipulativní hlasy jsou vyřazeny na základě přesně definovaných pravidel tak, aby vznikl co nejobjektivnější přehled pozoruhodných kulinárních podniků z celé země.

Žebříček TOP 10 publikuje deset nejlepších restaurací podle jednotlivých kategorií: jídlo, obsluha, interiér. Z těchto kategorií pak vzniká absolutní vítěz tak, že je sečtena 2x známka za jídlo (protože o to nejvíce jde) 1x za obsluhu a 1x za interiér a to vyděleno čtyřmi. To je přehled deseti absolutně nejlepších restaurací roku.

TOP 10 ABSOLUTNĚ

Jídlo	Obsluha	Interiér	Cena	Restaurace
1,18	1,17	1,00	1 560	1. TERASA U ZLATÉ STUDNĚ
1,17	1,11	1,17	1 320	2. INTERCONTINENTAL, ZLATÁ PRAHA
1,13	1,13	1,25	1 960	3. RADISSON BLU, ALPION
1,10	1,20	1,40	980	4. PAVILLON
1,12	1,18	1,06	1 220	5. GRAND CRU
1,10	1,02	1,26	1 150	6. V ZÁTIŠÍ
1,18	1,30	1,20	1 290	7. BELLEVUE
1,00	1,22	1,70	730	8. MIYABI
1,10	1,18	1,60	820	9. MARRIOTT, MIDTOWN GRILL
1,14	1,20	1,40	550	10. U LABUTĚ

HODNOCENÍ RESTAURANTŮ

VZNIKLO NA ZÁKLADĚ TĚCHTO ÚDAJŮ:

Počet hodnotitelů: **1532**

Počet hodnocení: **6783**

Počet restaurací: **1008**

Počet hodnocených restaurací: **224**

Počet restaurací bez hodnocení: **784**

(restaurace bez hodnocení nezískaly požadovaný počet platných hlasů)

Projedeno celkem: **6 545 316 Kč**

Průměrná cena: **970 Kč**

HOTEL POHODA

★★★★

JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.

U NÁS BUDE
VAŠE AKCE I OSLAVA
V POHODĚ

Salonky až pro 100 hostů

Pohodové ubytování pro vaši akci

Restaurace s moderní gastronomií

Wellness s whirlpoolem
a bazénem, saunový svět

Snadné parkování

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz

KAM VYRAZIT NA DOVOLENOU?

TO PORADÍ V LEDNU VELETRHY CESTOVNÍHO RUCHU GO A REGIONTOUR



Veletrhy cestovního ruchu Go a Regiontour chystají hned několik tipů pro všechny cestovatel-ské nadšence. Naplánovat si lze cestu po celé České republice, sousedního Slovenska, ale také do vzdálenějších koutů světa. První den – 17. ledna 2019 – patří odborníkům, další tři dny bude brněnské výstaviště otevřeno pro všechny zájemce.



i vzdálenějších destinací. Naším úsilím společně s hlavními partnery je budovat zde efektivní platformu pro diskusi nad aktuálními tématy, prezentaci a podporu rozvoje cestovního ruchu v ČR, konstatuje ředitel veletrhů Go a Regiontour Miloš Mlčák.

Do veletrhů se prolne hned několik témat. Jedním z nich je aktivní dovolená, která lidem přiblíží například dovolenou na vodě. Chybět nebudou tipy, co vše je pro „vyjetí na vodu“ udělat, ale ani výstava samotných lodí či simulátory a trenažéry. Pro adrenalinové nadšence bude připravena propracovaná lezecká stěna. Program se dotkne také dovolené na kolech či karavanem. Na své si přijdou i milovníci kultury a relaxace. „Cestování je spjaté také s ochutnáváním nejrůznějších pochutin. Lidé se mohou těšit na regionální potraviny, ale také třeba na exotickou gastronomii a zahraniční speciality. Pavilon P provoní také soutěž mladých kuchařů a cukrářů

Tradiční lednové veletrhy cestovního ruchu GO a Regiontour představují atraktivní program pro profesionály v cestovním ruchu i celou rodinu. „Rozvoj veletrhů GO a Regiontour jako národní prezentace cestovního ruchu s tím, že Regiontour je nosným projektem na podporu incomingu a domácích cestovního ruchu a veletrh GO pak nabízí zajímavé nabídky zahraničních destinací, se jeví jako ta správná cesta pro jejich další rozvoj. Odráží se to ve zvyšujícím se zájmu o účast domácích krajů, regionů z okolních zemí a v neposlední řadě



Gastro Junior Brno 2019 – Bidfood Cup,“ prozrazuje mluvčí dvojice veletrhů Karolína Křenková. Doprovodný program veletrhů obohatí festival krajových specialit a regionální potraviny REGFOODFEST.

Brněnské veletrhy cestovního ruchu chtějí návštěvníkům poskytnout nejen tipy, kam vyjet na dovolenou či jak trávit volný čas. „Nová komunikační kampaň se snaží upozornit i na fakt, že cestování je o všedních maličkostech. Naše kampaň tedy vyobrazuje všední situace. Nově návštěvníky do kampaně zapojuje skrze online soutěž. Stačí nahrát fotku z cest. Ziskat lze letenky, ale právě autentické fotografie zařadíme do kampaně veletrhů pro další ročník,“ prozrazuje Karolína Křenková.

Řekněte váš příběh z cest jednou fotkou na www.vzacnemalickosti.cz. A vyhraďte voucher na letenky v hodnotě 10 000 Kč či vstupenky na veletrhy. Vybraná fotka se stane hlavní tváří kampaně veletrhů Go a Regiontour 2020. #vzacnemalickosti

inzerce

SKANZEN MODRÁ

Pravé slovácké gořalky



- VLASTNÍ PÁLENICE
- PRODEJ A DEGUSTACE PRAVÝCH MORAVSKÝCH DESTILÁTŮ
- SLIVOVICOVÁ STEZKA

Přijďte si vychutnat naše ovocné pálenky, jaké máme jen na Slovácku, „okošťovat“ místní speciality a v klidu si užít pohodový večer s kamarády nebo přáteli ...



SKANZEN
centrum historie a tradice
Modrá • Velehrad

PŘEDPLATNÉ JAKO DÁREK!

e-předplatné **95 Kč/rok**
časopis poštou **295 Kč/rok**



Objednejte roční předplatné – 5 vydání časopisu Štamgast & Gurmán v elektronické (pdf) nebo tištěné verzi. Nové číslo tak najdete vždy ihned po vydání pohodlně ve své (mailové) schránce.

volejte na: **777 862 625**

pište na e-mail: obchod@stamgastagurman.cz

www.StamgastaGurman.cz

NAPÍNAVÉ GASTRONOMICKÉ KLÁNÍ NA BRNĚNSKÉM VELETRHU



Cestování a gastronomie. To jsou skoro dvojčata. Poznávání kultury, pamětihodností si bez lokální gastronomie neumíme představit. Neochutnat něco z místní kuchyně je skoro turistickým hříchem. A ne jinak tomu bude na příštím brněnském veletrhu Regiontour a Go. I v roce 2019 bude moravská metropole hostit finále jedinečné show Gastro Junior Brno – Bidfood. Mlsní jazyčkové by se tedy měli mít na pozoru.

ČESKO ČEKÁ NA SVÉHO JUNIORSKÉHO „ŠÉFA“

Za necelé dva měsíce se talenti kulinářského cechu zapotí již na 25. ročníku Mezinárodního mistrovství České republiky GASTRO JUNIOR BRNO 2019, který proběhne od 17. do 20. ledna 2019 na Brněnském výstavišti v pavilonu P u příležitosti konání 29. mezinárodního veletrhu průmyslu cestovního ruchu GO, 28. mezinárodního veletrhu turistických možností v regionech REGIONTOUR a Festivalu krajových specialit a regionální potravin RegFoodFest.

„Soutěžící mají různá zadání. Všechno se odehrává přes tajné koše, to znamená, že si musí dopředu natrénovat pokrmy, které mohou během soutěže dostat. Teprve tady si vylosují svou konkrétní práci,“ vysvětlil pravidla soutěžního klání Bc. Miroslav Kubec, prezident Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC).

Adepti kulinářského umění jsou ve stresu a minuty rychle ubíhají. Zvládnou tíhu okamžiku? Vypořádat

se hlavně sám sebou bývá během vypjatých okamžiků často tím nejtěžším úkolem, jak zkrátit neposlušnou vařečku a připravit lahodný pokrm, který dokáže obstát v napěchované konkurenci. Studenti středních škol ale nejsou žádná ořezávátka. Umí jídla připravit rychle, kvalitně, esteticky i s grácií.

NEJPŘÍSNĚJŠÍM KRITÉRIEM JE CHUŤ

Hlavním cílem soutěže je ale prohloubit a ověřit úroveň odborné přípravy studentů škol s gastronomickým zaměřením pro budoucí vstup do praxe. Soutěž současně srovnává odbornou úroveň jednotlivých škol. Rozpoutá se totiž i klání o nejlepší školu. Pomyslná zlatá medaile mezi školami připadne těm školám, které dokážou sestavit vítězný tým ve čtyřech oborech: cukrář, kuchař a dvou z kategorií: barman, barista, teatender nebo číšník.

Nejde jen o to, připravit pokrm, jež dokonale vypadá, ale aby také potěšil trénované chuťové pohárky poroty a hodnotících. „Nejpřísnějším

kritériem je chuť. Chtěli bychom, aby se docílila optimální chuť pro každého, protože tu máme každý různou,“ řekla Pavlína Berzsiová, předsedkyně poroty cukrářů loňského ročníku.

Že se jedná o nelehký úkol pro začínající odborníky gastronomie potvrdil i Lukáš Uher, člen loňské poroty kuchařů: „Do poslední chvíle neví, co si vlastně vytáhnou za suroviny. Pak mají 40 minut na to vymyslet se svým koučem jídla, kompozici a suroviny. Za 45 minut musí uvařit kompletně čtyři porce. Některým pod stresem utíkají minuty třikrát tak rychleji.“

inzerce









ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY
A ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE VÁS ZVOU
NA 25. ROČNÍK MEZINÁRODNÍHO MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

GASTRO JUNIOR BRNO 2019 BIDFOOD CUP

Termin konání: 17. 1. – 20. 1. 2019
Místo konání: Veletrhy Brno a.s., Výstaviště 405/1, Brno

*Junioři budou soutěžit v oborech kuchař, cukrář, číšník, barista, barman a nově teatender.
Soutěž je určena pro studenty středních škol s gastronomickým zaměřením do 23 let.*

Za celý organizační tým se na viděnou těší

Eliška Dernerová
AKC ČR



TOP GASTRO & HOTEL

13. MEZINÁRODNÍ VELETRH GASTRONOMIE A ZAŘÍZENÍ PRO HOTELY A RESTAURACE

souběžně s veletrhem cestovního ruchu



HOLIDAY WORLD

21. – 24. 2. 2019

Výstaviště Praha – Holešovice

NA VELETRHU NAJDETE:

- firmy se zaměřením na vybavení hotelů, penzionů a restaurací
- služby v oblasti gastronomie a hotelnictví
- gastronomii a chutě z různých koutů světa

**OCHUTNEJTE
CESTOVÁNÍ**

www.top-gastro.cz

Pořádá:



**INCHEBA
EXPO PRAHA**

člen skupiny ABF, a.s.

Partneři:



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



THE CZECH ASSOCIATION
OF HOTELS
AND RESTAURANTS



OFICIÁLNÍ VOZY



9. CESTOVATELSKÝ MIŠMAŠ S FOOD FESTIVALEM



Nekotvíme, cestujeme a vychutnáváme! A jinak tomu nebude ani na 9. ročníku cestovatelského festivalu, který se uskuteční 19. ledna 2019 v Kině Napajedla a Sokolovně.

Známí i neznámí světoběžníci a dobrodruzi se s vámi podělí o zážitky ze svých cest. Program bude nabitý a těšit se můžete na cestovatelské besedy, FOOD FESTIVAL, večerní koncert a velký doprovodný program jako workshop afrických tanců a výroby barefoot sandálů, tombolu o atraktivní sportovní ceny, dětskou herní zónu a fotokoutek.

SOKOLOVNA

Od 11.00 hod. – FOOD FESTIVAL

Přijďte poškádlit své chuťové pohárky! Čekají vás



gastro zážitky inspirované různými kouty světa jako jsou Indie, Thajsko, Arabské země a další. Těšte se také na ochutnávku exotických druhů ovoce. Lahodné nejen kávové nápoje a dorty připraví kávérna Café Klášter. Odpočinek u šálku čaje si dopřejete v čajovně, kde vám mistr čaje předvede čajový rituál. Závěr večera od 21.30 hod. bude patřit koncertu kapel AneboAfro a Ganjaband Ivana Štráfka.

KINO

Od 13.00 hod. – cyklus přednášek:

Tomáš Vejmla vám přiveze ukázat tuktuk, na kterém přijel letos v červenci domů až z Bangkoku a bude vyprávět o své dobrodružné cestě. Tři roky na cestě kolem světa za láskou a dobrodružstvím prožil Matěj Balga v sedle kola a v kajaku. Fotograf Michal Franta zamířil do Nagalandu, zapomenutého koutu východní Indie, kde se ještě donedávna uchovával zvyk „sekání hlav“. Tomáš Pukšic vám ukáže čajový rituál a provede vás čajovým rájem, Sri Lankou. Jednu



z nejvíce tajemných a nejizolovanějších zemí světa, Severní Koreu, vám představí Karel Starý.

Více informací o události na www.kknapajedla.cz a www.facebook.com/kknapajedla.



inzerce

★★★★ NEJLEPŠÍ SVĚTOVÁ AKROBATICKÁ SHOW ★★★★★

ČÍNSKÝ NÁRODNÍ CIRKUS



**30 ŠPIČKOVÝCH
ČÍNSKÝCH ARTISTŮ**

THE GREAT WALL

21. 1. 2019 ZLÍN

Sportovní hala Euronics

VSTUPENKY EXKLUZIVNĚ V SÍTI

WWW.CINSKY-NARODNI-CIRKUS.CZ

TICKET ART

MIKONA AUTO



NOVÉ COMBO VAN

OBJEM
KUFRU **4,4 m³**

UŽITEČNÉ
ZATÍŽENÍ
1000 kg

POJME
2
EUROPALETY

VAROVÁNÍ PŘED
VYBOČENÍM
Z JÍZDNÍHO PRUHU

EURO 6D



od 295 900 Kč bez DPH

HEAD-UP
DISPLAY

HLÍDÁNÍ
SLEPÉHO
ÚHLU

AUTOMATICKÉ
BRZDĚNÍ
PŘI KOLIZI

**8- STUPŇOVÝ
AUTOMAT**

Mikona Auto s.r.o., třída T. Bati 372, Zlín
Zdeněk Křepelka, specialista na užitkové vozy
Tel.: 724 604 301, e-mail: krepelka@mikona-auto.cz
www.mikona.cz

ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL LÁKÁ MLSSOUNY DO ZLÍNA

Máte rádi čokoládu? Nenechte si tedy ujít Čokoládový festival, který obohatí vaše chuťové pohárky od pátku 18. do neděle 20. ledna 2019 ve Sportovní hale Novesta ve Zlíně.

Čokoládový Festival 2019 ve Zlíně pořádá agentura ChrisEvents. Jde o jedinečnou událost pro všechny milovníky kvalitní čokolády a cukrovinek, kteří mají chuť se pobavit, pochutnat si a případně se i naučit vařit s čokoládou.

Návštěvníci na prostranství o rozloze 1.200 m² najdou spoustu zajímavostí, především kulinařské přehlídky, na kterých šéfkuchaři předvedou své nápadité recepty. Potěší prodejní stánky partnerských organizací a nebude chybět ani dětský koutek.

„Pokud se lidé chtějí něčemu novému naučit nebo se jen inspirovat, určitě je zaujme vystoupení šéfkuchaře Marka Váni, který bude připravovat jídla dle zajímavých receptů: kuřecí Mole s Fatalii Yellow a čokoládou, dýňovou polévku s bílou čokoládou nebo vanilkovou krupicovou kaší z espumy s čokoládovým sněhem,“ lákají k návštěvě pořadatelé. Dorazí také šéfkuchař Jiří Holub ze Sirupárny Olomouc. Ten zase bude vařit vepřovou kýtu s čokoládovou omáčkou. Václav Kijonka naučí děti vyrobit pralinky nebo brownies. Čokoládovna Lyra zase ukáže na pódiu, jak správně ochutnat čokoládu.

I tento rok budou na Čokoládovém festivalu různé workshopy jak pro děti, tak i pro dospělé. Ti si vyzkouší mimo jiné výrobu čokoládových makronek nebo pralinek. „Letos máme větší počet stánků a pořádáme zajímavou soutěž. Připravili jsme pro návštěvníky hru o poklad! A jaká jsou pravidla? Osm klíčů k pokladu bude uschováno do zlatých čokoládových pohárků, které si budou moci přičichnout zakoupit u vstupu za 30 Kč. Ale pozor, pouze jeden z těchto klíčů otevře truhlu s dárky od našich sponzorů a odměnou ve výši osmi tisíc korun,“ vysvětlili pořadatelé.

Milovníci sladkých delikates budou moci na akci ochutnat a zakoupit různé druhy čokolád u více než 30 stánků, jako jsou například ČokoKebab, ČokoFontana, Kamelie – víno z Francie, Mr. Vonka, Nos Macarons, Jablíčko, Sirupárna, Čokoláda Lyra, Čo-Xo, Čokoládovna Janek, Šmakujto, Atelier Sladkostí, Koruna pralinky, Waffle Brno, Čokolandia a mnoho dalších.

Čokoládový festival však nabídne i mnoho dalších doprovodných akcí plných překvapení. Bude to zkrátka jedinečné setkání všech milovníků čokolády, které byste si rozhodně neměli nechat ujít.

Otevřeno bude v pátek od 14.00 do 18.00 hod., v sobotu od 10.00 do 18.00 hod. a v neděli od 10.00 do 17.00 hod. Vstupné činí 60 Kč (40 Kč pro seniory a 40 Kč pro studenty). Děti do 6 let mají na akci vstup zdarma. Zájemci mohou rovněž soutěžit o volný vstup na Zlín Čokoládový Festival 2019 na www.cokoladovy-festival.cz.



KDY A KAM NA ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL 2018–2019

- | | |
|-------------|------------------|
| 7.–9. 12. | Karlovy Vary |
| 14.–16. 12. | Pardubice |
| 18.–20. 1. | Zlín |
| 25.–27. 1. | Lysá nad Labem |
| 8.–10. 2. | Teplice |
| 15.–17. 2. | Olomouc |
| 22.–24. 2. | České Budějovice |
| 15.–17. 3. | Plzeň |
| 22.–24. 3. | Turnov |
| 29.–31. 3. | Hodonín |

www.cokoladovy-festival.cz



JEŽÍŠEK

LETOS PŘIJÍZDÍ NA ZLÍNSKO

Rozbalte si rodinné výhry, dovolenkové pobyty, lístky do divadla, na koncerty a ty nejlepší zážitky v našem kraji.

Každý všední den pro vás máme překvapení.



**DOMA JE TAM,
KAM CHODÍ JEŽÍŠEK...
TAM, KDE HRAJE**



radio
Zlín



ADLAV

vejce • mléčné výrobky • koloniál

VESELÉ VÁNOCE
A ŠŤASTNÝ NOVÝ ROK

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

tel.: +420 736 535 072

www.adlav.cz



VYHLÍDKA

hotel • bar • restaurace



608 434 390 www.vyhlidka.eu

Luhačovice



Horký francouz

Nealko svařák

UNIKÁTNÍ RECEPTURA
Svařák
BEZ
alkoholu
non-alcoholic



Originální patentovaný nealkoholický svařák • Z kvalitního vína z vyhlášených francouzských vinic • Plná a lahodná chuť svařeného vína • Přírodní produkt bez umělých sladidel, barviv a konzervantů • Vhodné i pro děti, těhotné a kojící ženy • www.topnatur.cz

Balení: 20 porcí/balení



Horký zázvor

Zázvorový nápoj
s ovocem

VYSOKÝ OBSAH
Vitamínu
C
posiluje obranyschopnost



Vyzkoušejte také
HORKÁ HRUŠKA a HORKÝ PUNČ

Originální nealkoholický horký zázvorový nápoj s exotickým ovocem • Přírodní produkt bez umělých sladidel, barviv a konzervantů • Vysoký obsah vitamínu C přispívá k normální funkci imunitního systému a ke snížení míry únavy a vyčerpaní • www.topnatur.cz

Balení: 20 porcí/balení