

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

březen–duben 2019 • ročník 11 • číslo 1

aktuálně

VELIKONOCE
NA MORAVĚ

téma

SVATEBNÍ TRENDY
A INSPIRACE 2019

akce

JARNÍ GASTRONOMICKÉ AKCE
A FESTIVALY

inzerce



Gastrofest®
České Budějovice
26.–28. duben 2019

Travel ♥ Gastro
Jarní veletrh gastronomie a turismu


VÝSTAVIŠTĚ
ČESKÉ BUDĚJOVICE


Gastro
fest
České Budějovice

Organizuje: Vladimír Tůma, Gastrofest, tel. 777 192 712–4, tuma@gastrofest.cz

Olomoucký tvarůžkový festival

27.-28. 4. 2019 | 10:00-18:00

Olomouc Horní a Dolní náměstí

Tvarůžkové speciality a regionální produkty | Kapela Backwards

Beatles | Bára Basiková | Majda z Kouzelné školky

Žonglér Yufi | Soutěže a dílničky pro děti | Cimbálová muzika

tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

Změna programu vyhrazena



*Kdo neochutná,
nepochopí...*



tel. 577 018 282



www.ujohana.cz



Milí štamgasti a gurmáni,

zimní Grand Restaurant Festival, který láká v lednu a únoru hosty do vybraných restaurací, je za námi. Nás všechny teď čeká, až do konce roku, velká gastronomická jízda!

Říká se, že kdo je připraven, není ohrožen. Proto jsme také v rámci příprav letošního KávaFestu absolvovali baristický kurz v novém školicím centru Segafredo – Scuola di barista v Kroměříži. Investice do vzdělání a vylepšování schopností personálu je i v gastronomii pro podniky klíčová.

„Kuchař dělá hospodu“ a především lidé tvoří onu auru každého podniku. A právě nedostatek lidí je velkým problémem současné gastronomie.

Do rukou se vám dostává naše letošní první vydání časopisu. Je plné tipů na zajímavé gastronomické akce. Napoví vám, kam zajít na Velikonoce, že je moderní snídat ráno v restauraci, a v příloze Svatby se dozvíte něco o aktuálních trendech.

Ve Zlínském kraji se můžeme těšit na nové gastrofestivity. Naopak z krajského Zlína se letos vytratí gastronomická show – Garden Food Festival, aby se nově objevila ve stejném termínu v Uherském Hradišti. Ve Zlíně se pro takto velkou akci nenašlo pochození a ani místo.

Přátelé dobrého jídla a pití, přeji vám pohodové jaro plné gurmánských zážitků!

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

OCHUTNÁVKA Z OBSAHU

Na kole vinohrady	4
Znojmo gastronomické	7
Velikonoce	8
Rozhovor s MUDr. Davidem Rumpíkem, Ph.D.	10
Garden Food Festival 2019	12
Adresář Průvodce	15
Profigastro	19
Gastroakce ve Zlínském kraji	22
Příloha Svatby	26

ANKETA

JARNÍ KUCHYNĚ JE PLNÁ MLADÝCH A ČERSTVÝCH POTRAVIN.

MÁTE TIP NA JÍDLO, KTERÉ VÁS KAŽDOROČNĚ VZPRUŽÍ A DODÁ ENERGII?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
WELLNESS HOTEL
POHODA
LUHAČOVICE

Co mně dodá energii po únavné a dlouhé zimě je určitě smoothie z jakéhokoli ovoce nebo zeleniny v kombinaci například s kokosovým mlékem, chilli a citronovou trávou. Jídlo, které mě baví je hra čerstvé jarní zeleniny na páře a grilovaného jehněčího hřebínku.



PETR SEDLÁŘ
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL TOMÁŠOV
ZLÍN

Pro mě je to baby špenát. Tato super potravina, která je mimochodem k získání po celý rok, je opravdu nejlepší na jaře. Malé zelené lístky špenátu je možno zamíchat do jarního salátu, do těstovin, využít při přípravě polévky, rizota, k pokrmům s rybami a masem. Lasagne, ale i studené omáčky – dipy, chutney a tzatziki přidáním baby špenátu získají opravdu čerstvost. Rizoto s uzeným lososem, baby špenátem a citronovou smetanou je u nás na Tomášově velmi populární po celý rok.



STANISLAV SLAVÍK
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL SKANZEN
MODRÁ

Jarní jídlo musí vonět bylinkami, a proto je mým oblíbeným konfitované jehněčí kolínko ovoněné tymiánem, rozmarýnem, šalvějí a mladou cibulkou. Nejlépe se šťouchanými bramborami s jarní cibulkou i bylinkami a k tomu lehký zeleninový salátek s ředkvičkami. Nejraději si k danému jídlu dám dobré polosuché bílé víno.



JOSEF TYDLAČKA
ŠÉFKUCHAŘ
SPA HOTEL LANTERNA
VELKÉ KARLOVICE

Vyhledávám hlavně zeleninu – ředkvičky, kedlubny a další čerstvé suroviny. Nejen doma, ale i pro hosty hotelu připravujeme ke snídaním zeleninová smoothie s ovocem, což je skvělá ranní dávka energie, mám rád pečeného králíka se špenátem nebo jarní chřestové rizoto se sýrem. Stejně jako mnozí lidé jsem si také oblíbil medvědí česnek, z kterého nejčastěji vařím krémovou polévku. Letos se ji chystám zařadit i do nového menu naší restaurace.



JAROMÍR LUX
KUCHAŘ
HOTEL A RESTAURACE
OCTÁRNA
KROMĚŘÍŽ

Netrpělivě čekám na první lístečky medvědího česneku. Naprosto jednoduchý domácí kváskový chléb s máslem a medvědí česnekem dokáže udělat velké divy. A to nemluví o dalších receptech. Medvědí česnek je pro mě jarní bylinka, bez které se každoročně neobejdu.



AMAURY SILVA „DECO“
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURANT & CAFE
BRAZILEIRO
ZLÍN

Mým oblíbeným jídlem je grilovaný losos s grilovaným ovocem, zeleninou a s bazalkovým pestem. Pesto dělám z čerstvé bazalky, extra panenského olivového oleje, česneku a Parmazánu. Z ovoce použiji třeba avokádo, ananas a banán. Ze zeleniny zase preferuji mrkev, řepu, brambory, brokolici a cuketu. Spolu s pestem a lososem je toto jídlo přímo neodolatelné.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Vydavatelem časopisu Štamgast&Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prštné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 20. 3. 2019. Foto na titulní straně: www.shutterstock.com.

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

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.

JEDNOHUBKY

NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA

Zveme všechny zájemce o cyklistiku i pěší turistiku na 14. ročník akce Na kole vinohrady Uherskohradištska. Symbolické otevírání cyklistických stezek začne v sobotu **27. dubna** v 8.30 hod. na Masarykově náměstí v Uh. Hradišti. Kromě vinných sklípků mohou registrovaní účastníci akce na jednotlivých trasách navštívit řadu zajímavých míst a pamětihodností. Registrace účastníků bude na Masarykově náměstí probíhat od 8.30 do 9.30 hod., poté následuje slavnostní zahájení a starty jednotlivých stezek. Registrační poplatek na akci je 50 Kč, děti a mládež do 15 let mají účast zdarma. Od 15.30 hod. bude na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti připraven pro účastníky akce i širokou veřejnost kulturní program, ve kterém vystoupí ženský sbor Vlčnovské budovaly umělkyně, nachystán bude malý vinný trh a losování tomboly. NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA je zahajovací akcí projektu KRAJEM VÍNA 2019, což je seriál 10 cykloturistických výletů po Moravských vinařských stezkách.

Více na www.uherske-hradiste.cz.



Více na www.uherske-hradiste.cz.

BISTRO NA ZASTÁVCE ANEB HLADOVÉ OKÉNKO JAK HO NEZNÁTE

Pokud spěcháte centrem města Zlína a přepadne vás hlad, doporučujeme postavit se zády k zastávce Náměstí Práce, čelem k autobusovému nádraží a váš zrak musí nepochybně padnout na maličké bistro mezi schody. Nenechte se mýlit velikostí podniku.

Za cenu, která mile překvapí, dostanete něco výjimečného. Pokud máte velký hlad, vybírejte si z nabídky Hot dogů ve třech různých variantách – Royal, New York a Beef. V případě, že to, co vás dohnalo k okénku, je jen vůně a chuť – vyzkoušejte místní hranolky. Tělem hot dogů je domácí máslová žemle a duší je maso lokálního vyhlášeného řezníka z Kudlova. Hranolky jsou z čerstvých brambor a vše,



co se smaží, si při přípravě dopřává lázeň v potcivém hovězím sádle. V nabídce se pravidelně objevuje omáčka vlastní výroby a týdenní speciál. Otevřeno je pondělí–pátek od 11.00 do 19.00 hod.



PIVO PROCHÁZKA ZE ZÁHLINIC JE OPĚT ZLATÉ

Zlatou pivní pečeti získalo už třetím rokem za sebou pivo Procházka z Pivovaru Záhlinice v Mezinárodní pivní soutěži v kategorii Evropský ležák. Akce se každoročně koná v Českých Budějovicích a patří k nejprestižnějším v České republice. Soutěže o Zlaté pivní pečeti 2019 se zúčastnilo 245 pivovarů z 20 zemí celého světa celkem v 33 pivních kategoriích. Pivo Procházka je Vídeňský nefiltrovaný, polotmavý ležák. Je zpracováno tradičním způsobem a z tradičních surovin. Letos získalo krásné čtvrté místo i pivo Hospodář záhlinického pivovaru v kategorii Světový ležák z minipivovaru.

Více na www.zahlinickypivovar.cz.



DEJ TĚLU ŠANCI K PŘIROZENÉ ROVNOVÁZE, ŠTÍHLOSTI A ZDRAVÍ

Autorka Ivana Stenzlová – mikrobioložka a odbornice na výživu, podává vysvětlení funkčního metabolismu a návod, jak dosáhnout hormonální rovnováhy (jak jíst pro zdravou hormonální odezvu), která je základem trvalé štíhlosti a opravdového zdraví. Propojuje tradiční čínskou medicínu s poznatky moderní západní dietologie a biologie. Přináší zároveň nový způsob vaření, který je postavený na přípravě pokrmů s harmonizačním účinkem. Přes 60 originálních tzv. pětielementových receptů pokrývá všechna roční období, od snídaně po večeře, od polévek po dezerty. Nechybí ani základní recepty na domácí kváskový chléb, rostlinná mléka či zdravé domácí fermentované nápoje (kefíry) a postupy pro fermentaci obilnin a luštěnin.

Více na www.smartpress.cz.

Bistrotéka Valachy, Budvarka a Delikana: Tři super tipy na snídani v Obchodňáku

Obchodní dům Zlín se po nedávné rekonstrukci proměnil v místo, kde si notují milovníci dobrého jídla. A to hned od rána. Pod jednou střešou si tu můžete vybrat hned ze tří možností, kde začít den snídaní a to velmi chutnou – přijďte vyzkoušet. Velkou výhodou je možnost snadného zaparkování přímo u Obchodního domu, kde je dostatek míst a navíc první hodina parkování zdarma.



Pivní restaurace Budvarka

vsadila na oblíbenou českou klasiku – poctivé a syté **snídaně s vajíčky** v hlavní roli. Při příchodu obdržíte snídaňovou kartu, v níž jednoduše zaškrtnete, o který pokrm máte zájem a v jakém množství. Míchaná vejce na másle, hemenex, bekenex i omeletu můžete mít **až z pěti vajec**, k tomu přibjednanou cibulku, slaninu navíc či strouhaný sýr, tři druhy pečiva a zeleninu. Ve snídaňovém menu najdete i grilované cigáro, tradiční **studený talíř se šunkou, sýrem a máslem** nebo zapékané tousty s filírovaným kuřecím prsíčkem a zeleninou. K tomu je samozřejmostí výběr z káv a různých druhů kvalitních čajů.

Nabídka snídaní: denně 7:30 – 10:00
www.budvarkazlin.cz

Cukrárna a kavárna

Eiscafe Delikana

potěší mimo jiné milovníky **palačinek**, které tu mají na výběr s různými náplněmi – čokoládou, nutellou s lískovými ořechy, lesním ovocem,

jahodami, malinami nebo třeba vaječným likérem s banánem. Pro milovníky fit snídaní jsou připraveny **jogurty s müsli a ovocem**, 100% fresh džusy z pomeranče a grepu nebo mléčné smoothies a mléčné koktejly s různými druhy ovoce. Nabídku doplňují tousty se šunkou a sýrem a **klasické chlebičky**.

Káva značky L'Anticco, kterou si můžete vychutnat jako tečku za snídaní, je pražena speciálně pro síť cukráren a kaváren Delikana.

Nabídka snídaní: po–so od 7:30, neděle od 8:00
www.delikana.cz



Bistrotéka Valachy

v duchu svého názvu láká na svižné a pestré snídaně v bistro stylu. V nabídce nechybí **vejce na různý způsob** včetně málo častých vajec do skla či kvalitní hovězí párky z čestru s křenem a horčicí, servírované s čerstvým kvasovým chlebem upečeným přímo v Bistrotéce.



Gurmány jistě potěší i sendvič Reuben s pastrami a kysaným zelím, chléb s pražskou šunkou, hráškovým pestem a pošírovaným vejcem nebo **velký Valachy set**. Sladké snídaně zastupuje mléčná rýže se slaným karamellem, pečená špalda s ořechy, ovocem a včelím pylem nebo **lívánek se smetánkem**. Vše připravují kuchaři v otevřené kuchyni přímo před vašimi zraky. Pokud chcete spíš jen něco s sebou, stavte se v prvním podlaží v kornuterii pro čerstvou buchtu, tvaroháčka, chléb s pomazánkou nebo něco dobrého do kornoutu.

Nabídka snídaní: po–pá 7:00 – 10:30, so 8:00 – 10:30, ne 9:00 – 10:30

www.bistrovalachy.cz



Nový Bar 1931 zve na 80 druhů rumů, tapas i zajímavé akce

Barovou scénu ve Zlíně obohatil na začátku roku nový podnik. Bar 1931 vznikl jako součást Bistrotéky Valachy v přízemí zrekonstruovaného Obchodního domu. V jeho čele stojí zkušený Petr Slovák, který před 13 lety rozjžděl Cocktail bar Lanterna ve Velkých Karlovicích, věnuje se barovému cateringu a působil také dva roky jako ambasador rumů Havana Club v ČR.



Petr, jakou má Bar 1931 filozofii?

Naším cílem je vybudovat atraktivní městský bar jako místo setkávání lidí, kteří mají rádi kvalitní drinky a vyhledávají vysokou barovou kulturu s top servisem. Chceme je oslovit nejen naší nabídkou drinků, ale i dalšími aktivitami a akcemi, které jinde nejsou obvyklé.

Co konkrétně chystáte?

Například 21. března školu míchání whisky s jedním z největších znalců u nás Zdeňkem Kortíšem nebo 28. března setkání s Martinem Žufánkem k premiéře jejich ginu OMFG 2019. Díky propojení s Bistrotékou jsme zavedli pravidelnou nabídku tapas a denně čerstvých dezertů, plánujeme i obědy, s teplejším počasím rozjedeme venkovní zahrádku...

Pokud jde o „tekutou“ nabídku, co vše u vás hosté najdou?

Máme opravdu širokou škálu destilátů, z níž bych vyzdvihl zejména 80 druhů rumů. V menu jsou i kvalitní vína, pravé šampaňské, velký výběr koktejlů. Chystáme speciální drink menu inspirované Zlínem. To vše servírují naši zkušení barmani s nadšením a láskou – rádi říkáme, že „mícháme srdcem“. Přijďte a přesvědčte se sami.



Otevřeno: po–út 9:00 – 21:00, st–so 9:00 – 24:00, ne 10:00 – 20:00

Kontakt: 775 870 182, www.bar1931.cz

Co je Bistrotéka Valachy: Originální gastro koncept propojující na dvou podlažích celodenní bistro, kavárnu s cukrárnou, obchod, pekárnu, školu vaření, Bar 1931 a kornuterii. Ta přímo sousedí s barem a můžete si v ní koupit kornouty se sladkými i slanými dobrotami, pastrami, římskou pizzou, frgály, buchty a další.

www.bistrovalachy.cz

SLAVNOSTI MANDLONÍ A VÍNA SI UŽIJE CELÁ RODINA

Food festival Slavnosti mandloní a vína ovládne v sobotu 23. března Hustopeče. Toto jihomoravské město leží mezi Brnem a Břeclaví a kromě vinařství s dlouholetou tradicí se může pochlubit také raritou – největšími mandloňovými sady ve střední Evropě.

Svůj sváteční den mandloně oslaví opět velkolepě a ožije náměstí, vinařská ulice Na Hradbách i cesta do mandloňových sadů. Dukelské náměstí se promění v jeden velký jarmark převážně mandlových produktů, kterému bude vévodit gastro zóna s restauracemi nabízejícími pokrmy s mandlemi. Také hlavní pódium bude patřit kuchařskému umění. Svoji šikovnost předvedou amatérští cukráři v soutěži o nejlepší mandlový dezert a velcí jedlíci zase budou muset spořádat mandlové dobroty v co nejkratším čase. Program myslí i na děti, pro které bude k dispozici historický kolotoč nebo například dílničky se zajímavými rukodělnými úkoly.

Jedinečná odměna je čeká také přímo

v **mandloňových sadech**. Pokud splní po cestě úkoly na čtyřech stanovištích, dostanou v cíli ručně malovanou knížku s pohádkou o Hrozinu a Mandličce nebo Hustopečské omalovánky, a samozřejmě také sladkost na doplnění energie. Zkrátka neprijdou ani rodiče. Čtyři zastávky lemující trasu do sadů postupně v režii myslivců, rybářů, Spolku všehoschopných či Ranče Valkýra nabídnou posilnění v podobě dobrého jídla i pití a tekutá mandlová odměna čeká na všechny dospělé účastníky rovněž v cíli u rozhledny.

Těšit se mohou také milovníci dobrého vína. V ulici Na Hradbách otevrou sklepy místní vinaři a patřit jim bude také nádvoří renesančního domu U Synků. Na ná-

městí se zase bude podávat Hustopečské městské víno, které doplní skvělé variace pokrmů restaurací. A neklameme ani ty, kteří dávají přednost pivu. **V Hustopečích se bude točit mandlové!**

Celý den zpestří kulturní program. V dopoledních hodinách vystoupí žáci místních škol a folklórních souborů a odpoledne se na pódiu představí Petr Varmuža a Eager Swingers nebo Tomáš Kočko s orchestrem, chybět nebude ani cimbálová muzika.

Chcete vědět víc? Sledujte webové stránky www.slavnosti-mandloni.cz nebo událost Slavnosti mandloní a vína na FB profilu města Hustopeče.



Text a foto: PR



HUSTOPEČSKÁ MANDLÁRNA

S KAVÁRNOU

- Hustopečská mandlovice
- mandlové degustační menu
- mandlová káva
- mandlovník

Přijďte ochutnat

Na Úvoze 2
Hustopeče



www.mandlarna.cz



HOTEL POHODA



K doplnění našeho pohodového týmu hledáme zájemce
o tyto pracovní pozice ve Wellness hotelu Pohoda Luhačovice:

**číšník – servírka
pomocný kuchař
pomocná síla v kuchyni**

Požadujeme:

- zájem o gastronomii a chuť pracovat
- profesionální vystupování
- vyučen v oboru – možnost zaučení
- zkušenosti s obsluhou vítány

U všech uvedených míst nabízíme:

- zájem o stabilní a současně dynamicky se rozvíjející firmu
- příjemné pracovní prostředí
- širokou škálu zaměstnaneckých benefitů
- adekvátní finanční ohodnocení
- možnost ubytování zdarma v průběhu pracovních směn



Kontaktní osoba:

Bronislav Rak, vedoucí stravovacího úseku
Tel. 737 742 342



Objevte, jak #znojmochna

3. – 4. 5. **Dny partnerských měst**

Na dvoudenní akci představí partnerská města svoji národní gastronomii a bohatý kulturní program.

Horní nám., Znojmo

www.znojmskabeseda.cz

8. 5. **Festival VOC Znojmo**

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

Horní nám., Václavské nám., Slepíčí trh, ulice

Obroková, Znojmo

www.vocznojmo.cz

8. 6. **Pivní slavnosti**

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

Horní a Václavské nám., Znojmo

www.znojmskabeseda.cz

11. – 28. 7. **Hudební festival Znojmo**

Tématem 15. ročníku hudebního festivalu bude „Hudba králů“. Jako každoročně propojí místní vinaře a gastronomii s hudbou.

Znojmo a okolí

www.hudbaznojmo.cz

2. 8. **Slavnosti okurek**

Tradiční okurkový trh, soutěže o nejlepší okurku a rychlokvašku nebo plnění zavařovacích sklenic, gastroshow.

Masarykovo a Horní nám., Znojmo

www.znojmskabeseda.cz

13. – 15. 9. **Znojmské historické vinobraní**

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

www.znojmskevinobrani.cz

27. – 28. 9. **Burčákfest**

Slavnosti patřící ochutnávkám burčáku Znojmské vinařské podoblasti, šlapání hroznů, snoubení vína, hudby a kulinářských specialit.

Loucký klášter, Znojmo

www.burcakfest.cz

11. 11. **Slavnosti Svatomartinského a mladého vína**

Pátý ročník ochutnávek nových vín znojmských vinařů v romantických prostorách.

Klášter dominikánů, Znojmo

www.znojmskabeseda.cz

VELIKONOCE NA VALAŠSKU



**BLÍŽÍ SE VELIKONOCE. CO BYSTE
DOPORUČIL Z VAŠEHO SORTIMEN-
TU NA VELIKONOČNÍ STŮL?**



ONDŘEJ ŠMÍDL
STORE MANAGER
MAKRO OSTRAVA

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

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

Bílá sobota bývá vyhrazena jarmarku lidových řemesel s bohatou nabídkou ve-

likonočního zboží. Jsou to zejména nej-
různějšími technikami zdobené kraslice,
pomlázky, keramika, košíkářské zboží,
vizovické pečivo, dřevěné a textilní vý-
robky, nechybějí ani tradiční velikonoční
pokrmý – mazance, beránci, zapečené
klobásky. K dobré pohodě bude vyhrá-
vat cimbálová muzika Pazúr a Kotár.

Jarní a velikonoční zvykosloví před-
vedou ve svých vystoupeních na Hod
boží velikonoční i o Červeném pondělí
folklorní soubory Malý Radhošť a Rad-
hošť, Valašský vojvoda a Ostravička.
K dobré pohodě budou vyhrávat cim-
bálové muziky Jánoš, Javořina, Rade-
gast a Soláň. V Billově chalupě nabíd-
nou hospodyně jarní polévku.

Ze zeleniny to je určitě
medvědí česnek. První
jarní bylinka, sezónně
omezená a velice zdravá. Je to silný anti-
oxidant, pročišťuje organismus, snižuje
krevní tlak, je antibakteriální. Ač chutná po
česneku, nezanechává v ústech klasický
česnekový zápach. Výborný do pomazá-
nek, do salátů, na pesto i do vařených jídel.
Ze sladkostí to je Velikonoční krémka. Je to
šišaté jakoby vajíčko plněné pudinkovým
krémem polité čokoládou a zdobené. Vel-
ká mňamka z naší pekárny. Z mraženého
masa bych doporučil jarní a baby kuřát-
ko, jehněčí hřebínek, kotletku, plec a kýtu
s kostí či bez. Z chlazeného masa pak jeh-
něčí, králíka a králíčí díly. Nesmí chybět
uzeniny a z těch vybírám pomlázkový sa-
lám, kmotrův mix – mix trvanlivých salámů
s velikonočními motivy a šunkové vajíčko.



Text: PR, foto: Jan Kolář

VELIKONOCE V PIVOVARU

VELIKONOČNÍ LEŽÁK
karamelový

GASTROAKCE

Pivovar Vraník | Trnava u Zlína | www.pivovarvranik.cz

4 | 5 | 2019
od 10.00 do 18.00 hod.
Náplavka a Smetanovo nábřeží
v Hradci Králové

BUTTERFLY
Partnerským poskytovatelem je Státní ústav mládeže
Hradec Králové

HRADECKÉ NÁBŘEŽÍ GURMÁNŮ S ČPP

CHUŤ JARA

VSTUP ZDARMA

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

ZÁHLINICKÝ PIVOVAR
Záhlinice 67
tel. 773 632 727
www.zahlinickypivovar.cz

ZÁHLINICKÝ PIVOVAR
ZÁKLADEN 1898

VELIKONOČNÍ JARMARK V UHERSKÉM HRADIŠTI

Město Uherské Hradiště připravilo pro sobotní a nedělní sváteční dny, 20.–21. 4. 2019 Velikonoční jarmark na Masarykově náměstí.

Do centra Uherského Hradiště přijede na 150 zručných řemeslníků zabývajících se tradiční lidovou a uměleckou výrobou, a to nejen z našeho regionu, ale i z jiných koutů Moravy, Slezska, z Čech i ze Slovenska.

Své zboží, um a vlastní výrobu zde prezentují vyhlášení mistři tradiční rukodělné výroby ocenění titulem Nositelé tradice lidových řemesel, mistři řemes-

la ocenění krajskými tituly Mistr tradiční rukodělné výroby Zlínského kraje či ocenění regionální Cenou Vladimíra Boučka za zachování a rozvoj lidové umělecké výroby. Část plochy jarmarku bude tradičně patřit tvůrcům z regionu Slovácko, kteří získali ochrannou známku Tradiční výrobek Slovácka. Na jarmarku se setkáme i se začínajícími řemeslníky, kteří na poctivou řemeslnickou tradici navazují.

Vedle sortimentu přinášejícího jaro budou mít všichni návštěvníci možnost zakoupit a ochutnat velikonoční gastronomické speciality, které se vztahují k Božímu hodu velikonočnímu a k velikonočnímu „šlaháčkovému“ pondělí.



Velikonoční jarmark bude zahájen v sobotu 20. 4. 2019 v 8.00 hod.

Program: 20. 4. 2019

10.00–12.30	DFS Světlovánek FS Kuželovjan Kuželovské zpěvulky
13.00–14.30	Fleret
14.45–17.00	Country folk kapela Kanonýři

Program: 21. 4. 2019

10.00–12.30	DFS Skaličánek FS Kunovjan
12.45–14.45	Dechová hudba Šohajé
15.00–17.00	Fatamorgana



Text a foto: PR



UŽIJTE SI VELIKONOCE
V POHODĚ. ZVEME VÁS
NA VELIKONOČNÍ MENU.



VELIKONOČNÍ MENU 19.–22. 4. 2019

*Vývar z bažanta se špenátovými nudlemi,
kořenovou zeleninou a játrovým knedlíčkem*

*Duo z jehněčí kýty a králíčího hřbetu Sous-Vide,
pyré z pečených brambor, mladá zelenina*

*Tvarohový koláč s rebarborovým pyré
a karamelizovanými ořechy*

Rezervace na tel. 577 100 811, 737 742 342

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



RECEPT NA PLODNÝ ŽIVOT

KLINIKA, RESTAURACE A HOTEL TOMÁŠOV

Tomášov – budova, jež od roku 1937 shlíží na Zlín z kopce nad Památníkem Tomáše Bati. V době svého vzniku měla unikátní poslání. Sloužila jako vzdělávací ústav pro vybrané talentované mladé muže. Elitu, která po absolvování pomáhala mateřské firmě Baťa na nejvyšších postech dobývat svět. Dodnes ambiciózní mladíky, k jejichž stejnokroji patřil cylinder a bílé rukavičky, připomíná výstava ve vstupní hale Tomášova. Budova, a hlavně lidé v ní, ale mají zcela jiné ambiciózní poslání – vznik nového života. A dá se říct, že stejně jako kdysi slavná obuvnická značka, dobývá zlínská Klinika reprodukční medicíny svět. Pár otázek jsme položili jejímu řediteli, lékaři Davidu Rumpíkovi:



První člověk „ze zkumavky“ narozený v ČR, oslavil loni na podzim 35. narozeniny. Jste tedy součástí lékařského odvětví, které je velmi mladé a dynamicky se rozvíjející. Co vy osobně považujete za tu uplynulou dobu za největší úspěch?

Asistovaná reprodukce je jedním z nejdynamičtěji se rozvíjejících oborů medicíny. Od roku 1982, kdy se narodilo první dítě po umělém oplození v České republice, změnilo se v našem oboru téměř všechno. Výrazně se zvýšila úspěšnost našich zákroků. Oproti několika procentní úspěšnosti v počátcích našeho oboru je nyní průměrně 50%. Za největší úspěch ale považuji to, že zmizela obava a ostych z naší léčby. V devadesátých letech se páry styděly za to, že absolvují IVF, že nemohou otěhotnět spontánně. Tajili léčbu před svým okolím, i před dětmi. Nyní je situace naprosto odlišná, pacienti o svých problémech mluví, sdílí průběh léčby na sociálních sítích, chlubí se s úspěšným výsledkem. Celá léčba neplodnosti je dnes již brána jako normální součást celé medicíny.



Kolik dětí už běhá po světě právě díky pomoci odborníků ze Zlína?

Díky péči naší zlínské kliniky se od založení v roce 2001 narodilo již více než 5 000 dětí. Jsem velmi rád, že jsme tak pomohli ke vzniku „malého města“. Každoročně zveme první červnovou sobotu všechny „naše“ děti společně s rodiči a prarodiči na setkání do za-

hrady v Baťově vile. Loni se tam sešlo kolem 1500 účastníků.

Klinika funguje od roku 2001 – jak se mění problémy s neplodností? Blýská se na lepší časy nebo naopak?

Počet neplodných párů neustále stoupá, bez pomoci lékaře dnes neotěhotní přibližně 25 % všech párů, které se snaží o miminko. Příčiny jsou jak na straně žen, tak i mužů, ve velké většině případů se vzájemně kombinují. U žen se neustále zvyšuje věk, kdy se rozhodnou pro početí. V České republice je již průměrný věk rodičky vyšší než třicet let, přitom se stoupajícím věkem plodnost ženy výrazně klesá. U mužů zase neustále klesá průměrný počet a pohyblivost spermií. Podílí se na tom všechny negativní civilizační faktory, jako je kvalita a čistota vzduchu, vody, složení naší potravy, telekomunikační smog, stres, a také náš uspěchaný životní styl.

Vidíte a já jsem měla pocit, že jsou v ulicích zase vidět mladé maminky s kočárky...

Ano, mladé maminky se opět objevu-



jí, ale jsou to pouhé výjimky a každý si jich hned všimne. Celkově v České republice kopírujeme styl euroamerické civilizace, jehož součástí je odalování početí prvního dítěte.

Jak se na statistických údajích podepisuje životní styl? Pomáhá například dodržování zásad zdravé výživy?

Tzv. well being životní styl je to první, co by měl udělat pár, který se rozhodl pro plánování rodiny. Pokud kouří, měli by okamžitě přestat. Velmi důležitá je strava, ideální je přechod na středomořskou kuchyni, ryby, zelenina, ovoce, dostatek vlákniny. Pomůže i dostatek pohybu, pravidelné cvičení a dobrý spánek. Pokud má některý z páru nadváhu a nedaří se otěhotnět, je vhodné zredukovat svoji hmotnost.

Odkud k vám přijíždí pacienti?

Většina pacientů je z našeho Zlínského kraje. Česká reprodukční medicína ovšem patří ke světové špičce, a proto je léčba u nás vyhledávaná ze zemí prakticky celého světa. Máme hodně pacientů ze všech zemí EU, ale i z USA, Kanady, ruský mluvících zemí nebo i z Austrálie.

A jaké jsou plány na další rozvoj? Nebo už máte hotovo?

Naším cílem je neustále se vzdělávat a sledovat nejnovější výzkumy a vývoj v našem oboru. Pravidelně se účastníme českých i světových konferencí, přednášíme a publikujeme naše výsledky v odborných časopisech. Naše pracoviště je akreditováno pro vzdělávání ve dvou oborech reprodukční medicíny a klinické embryologie. Učí se u nás a stážují kolegové v přípravě k atestacím. Chceme pacientům posky-

tovat péči opravdu na špičkové úrovni a pomoci jim k touze po úplné rodině.

Součástí Tomášova je i čtyřhvězdičkový hotel nebo kvalitní restaurace. Našli si cestu, k vám na kopec, kromě párů, které touží po dítěti i milovníci dobré gastronomie?

Myslím, že ani v tomto směru si nemůžu stěžovat. Restaurace nabízí milovníkům dobrého jídla širokou nabídku: od vyhledávaných poledních menu přes velmi zajímavý stálý lístek až po tematické gurmánské večery. Restaurace je vyhledávána také pro kvalitní cateringové služby na různé firemní a společenské akce. Nově jsme naši restauraci rozšířili o krásnou kamennou terasu s kulisou vzrostlého lesa... Vypadá to moc dobře – koneckonců, vyrazte k nám na oběd nebo na večeři a přesvědčte se na vlastní oči!

Text a foto: PR



GASTRONOMICKÝ SVÁTEK ROKU

GARDEN FOOD FESTIVAL PŘICHÁZÍ



Praha, Ostrava, Rožnov pod Radhoštěm, Uherské Hradiště a Olomouc. Co mají tato města společného? Tam všude míří Garden Food Festival, nejchutnější svátek dobrého jídla a pití v České republice. V programu nebude chybět kvalitní hudební produkce a zábavný program pro děti. Lidé se mohou potkat i s porotci a soutěžícími pořadu MasterChef Česko, který vysílá TV Nova.

Milovníci kvalitní gastronomie a nevšedních kulinářských zážitků si mohou do diáře letos napsat rovnou pět termínů, kdy se bude konat Garden Food Festival. Na své si přijdou milovníci vybraných delikates, ale také příznivci tradiční české kuchyně. Návštěvníci se mohou seznámit se zajímavými gastro koncepty z celé republiky i ze zahraničí. Na výběr budou steaky, hamburgery, hmyzí pokrmy, hlemýždi, pečení pštrosi, vyzrálé hovězí, ústřice, foie gras, čokolády, pralinky, lanýže, vegetariánské a raw speciality a další dobrotky.

Festival do měst pravidelně přiváží nejlepší kuchaře, kteří vaří na pódiu a rádi se s návštěvníky podělí o své zkušenosti. V pražské premiéře se objeví michelinský šéfkuchař Radek Kašpárek, Jan Punčochář, který je trojnásob-



ným vítězem soutěže Zlatý kuchař v ČR a talentovaný šéfkuchař Přemek Forejt. Ten je nejmladším porotcem televizní soutěže MasterChef. Novinkou letošní série Garden Food Festivalu je také spojení jídla s uměním. „Program na pódiu bude v některých dnech prodloužen až do večera. Gastronomii na scéně vystřídá muzika, která navodí správnou atmosféru ke kulinářským zážitkům,“ řekl ředitel festivalu Dušan Neumann. Lidé uslyší blues, jazz, latinu a podobné pohodové žánry. Nebude scházet ani zábava pro nejmenší návštěvníky. Pro

děti totiž pořadatelé připravují vždy různé workshopy, soutěže či výtvarné a kulinářské dílničky.

Festival letos začne v Praze ve dnech 4. až 6. dubna. Na konci dubna festival navštíví Ostravu. O měsíc později, 25. a 26. května se představí v Městském parku v Rožnově pod Radhoštěm, 31. srpna a 1. září poprvé v Uherském Hradišti a na konci září pak v Olomouci. Vstupenky si mohou zájemci objednat na webových stránkách gardenfoodfestival.cz. Ve všech festivalových areálech bude opět platit jednotná měna – grešle.



PRAHA POPRVÉ OCHUTNÁ

GARDEN FOOD FESTIVAL

Garden Food Festival letos poprvé zavítá také do Prahy, kde 4. až 6. dubna oživí jedinečný prostor barokní Invalidovny. Návštěvníci si užijí několik zážitků najednou – gastronomických, kulturních i poznávacích.

Organizátoři rozmístí své stany na nádvoří unikátní budovy, která je národní kulturní památkou a byla dlouhá léta veřejnosti nepřístupná. Na jaře loňského roku přešla do rukou Národního památkového ústavu, který ji nyní chce otevřít pro veřejnost. „Naším cílem je budovu obnovit a zpřístupnit ji lidem. Pravidelné prohlídky areálu připravujeme už od letošního dubna a těší nás, že návštěvnickou sezonu na Invalidovně můžeme odstartovat právě touto jedinečnou akcí, která zapadá do našeho konceptu vytvořit z Invalidovny kulturně-vzdělávací a společenské centrum pro širokou veřejnost,“ uvedla generální ředitelka Národního památkového ústavu Naďa Goryczková.

Garden Food Festival je již pátým rokem nejchutnějším festivalem dobrého jídla a pití v Česku. Každou z akcí pravidelně navštěvuje přes 12 tisíc návštěvníků. Projekt si klade za cíl dlouhodobě ukazovat široké veřejnosti ve městech, krajích, i v celé republice, že v daném regionu je řada kvalitních restaurací a kuchařů, kteří dělají svoji práci s radostí a dobře. Organizátoři podporují míst-

ní výrobce a farmáře, regionální potraviny a značky, cestovní ruch, propagují gastroturistiku.



OSTRAVSKÝ FESTIVAL

MĚNÍ INDUSTRIÁL ZA HRAD

Hned druhé zastavení plánuje letos Garden Food Festival v Ostravě. Dochází ale k velké změně, místo do oblasti Dolních Vítkovic pozve návštěvníky do Slezskoostravského hradu.

Ostravský Garden Food Festival se letos koná dříve, a to **27. a 28. dubna**. Jarní akce bude mít o to větší půvab, že se dostává do Slezskoostravského hradu. Pro milovníky kvalitní gastronomie v tomto regionu přichází ještě jedna změna. „Dohodli jsme se s výstavní společností Černá louka, že nebudou pořádát tradiční akci Karneval chutí. Namísto toho spojíme úsilí, abychom společně udělali na Slezskoostravském hradě Garden Food festival,“ prozradil pořadatel Pavel Vysloužil s tím, že hlavním cílem je využít příjemného prostoru a vyzkoušet festival na novém zajímavém místě.



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

CESTUJTE

PO VÝCHODNÍ MORAVĚ


Zlínský kraj

Navštivte místa, kde se vám bude líbit. Poznávejte krásu našeho regionu. Jedinečnou architekturu, neobyčejné přírodní krásy, bohaté kulturní dědictví, krásná wellness a typickou gastronomii.

Na Východní Moravě je totiž **COVIDĚT**. Můžete si vybrat památky, historické a kulturní cíle v opravdu pestrém složení – od historických míst spojených například s Velkomoravskou říší až po technické památky spadající do období tzv. první republiky a nebo památky UNESCO. Východní Morava dává

odpovědi na otázky **KAM VYRAZIT?** V regionu je pestrá nabídka pro turisty všech kategorií, ať už se jedná o pěší turisty, cykloturisty, motoristy i vyznavače jízdy na koni, a proto zde můžete vyrazit do přírody či za sportem s rodinou nebo přáteli. Taková plavba po Baťově kanálu stojí určitě za vyzkoušení. Východní Morava vám také odpoví na otázku **CO ZAŽÍT?** A není toho málo. Zcela jistě stojí za vyzkoušení moravská gastronomie, za vidění pak folklor či atraktivní akce. Někdo má rád hudební festivaly, někdo gastronomické či folklorní přehlídky, lidové slavnosti, filmové festivaly, někdo zase motoristický sport nebo možnost zapojit se do sportovních akcí pro veřejnost. To vše najdete v našem regionu. Pokud



potřebujete relaxovat a odpočívat, tak Východní Morava poradí, **CO VYZKOUŠET**. Mohou to být produkty a procedury, navracející zdraví v lázních, wellness centrech či relaxačních a rekreačních zónách, ale také různé formy terapie, meditace a podobně. Toto vše poznáte a zažijete na Východní Moravě. A není přitom důležité, do které části regionu se vypravíte. Objevte Slovácko, Valašsko, Zlínsko, Luhačovicko, Kroměřížsko či Hostýnsko. Všude je krásně. A každý si zde najde to své. Tak neváhejte. Vydejte se na toulky po našem kraji.

www.vychodni-morava.cz


Text a foto: PR

TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

Jste milovníky sýrů? Nyní si můžete vybrat z více jak **20 druhů speciálních sýrů z Holandska, Španělska, Francie, Itálie, Řecka atd.** Tyto speciality najdete v sýrovém centru. Také zde můžete **každý týden ochutnat speciální sýr**, který je vždy v akci jen pro supermarket Terno Zlín.



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

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**.



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

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



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

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



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



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

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ZL **ATRAKCE**

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



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



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


ZL **BOWLINGY**

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING MAKALU
nám. Práce 1099/1, Zlín

BOWLING U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

KM **BOWLING BAR SCÉNA**
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZL **HOTELY A PENZIONY**

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

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

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
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-Kvitkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábreží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

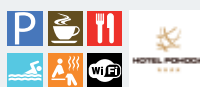
HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

UBYTOVACÍ KOMPLEX MORAVA
Moravni 958, Otrokovice
www.komplexmorava.cz



WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovce 203, Luhačovice
Tel. 577 100 811
www.pohoda-luhacovice.cz



UH **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

KM **HOTEL BOUČEK**
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESKA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

VS **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
Podleší-Křivé 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


ZL **BARY A KAVÁRNY**

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BAJKAVÁRNA
Lešetín II 7147, Zlín

BAR 1931
nám. Práce 2523, Zlín (Obchodní dům)
www.bar1931.cz



BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ R21
třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

CUKRÁRNA DÍLY
Díly VI/3920, Zlín
Tel. 601 201 837
f cukrdily i cukrdily



EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

ICE CAFE
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábřeží 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

PEKAŘSTVÍ KOLÁŘ
Rašínova 183, Zlín
www.pekarstvi-kolar.cz



RETRO
třída T. Bati 200, Zlín

UH BAR AQUARIUM
Josefa Stancl 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
Vičnovská 2344, Uherský Brod

NINO ESPRESSO
Hradištská, Staré Město

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

KM 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

VS CAFÉ TUCAN
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

ZL PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
třída Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIE LA STRADA
třída T. Bati, 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

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, Zlín
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
Štolařská 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

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



BISTROTÉKA VALACHY
nám. Práce 2523, Zlín (Obchodní dům)
www.bistrovalachy.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 1/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PRÍVOZU
Spytihněv 473

KEBAB & BURGER
OC Kvítková 4352, Zlín

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

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

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

NAŠE HOSPODA
Na Honech 5541, Zlín

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 MYSLIVNA
třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA PRÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lipa 259, Zlín**RESTAURACE NOVOSTA**
U Zimního stadionu 4286, Zlín**RESTAURACE PICASSO**
Broučková 5240, Zlín**RESTAURACE TOMÁŠOV**
U Lomu 638, Zlín**RESTAURACE U BARČUCHŮ**
Mokrá 5215, Zlín**RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC**
Sokolská 5147, Zlín**RESTAURACE U JOHANA**
Vizovická 410, Zlín-Přiluky**RESTAURACE U KAJMANA**
L. Váchy 128, Zlín**RESTAURACE U SEPTIMA**
Zarámí 78, Zlín**RESTAURACE U STAŇKŮ**
Lázně 47, Zlín-Kostelec**RESTAURACE U TONKA**
Masarykovo nám. 414, Vizovice**RESTAURACE U VÁGNERŮ**
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí**RESTAURACE VLŽAN**
Pasecká 4431, Zlín**SELSKÁ KRČMA**
nám. 3. května 1606, Otrokovice**SPORTARENA U JELEŇA**
třída 2. května 1036, Zlín**UMBRELLA 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
Tel. 777 157 655
www.upanadomaciho.cz
f upanadomaciho
i upanadomaciho**VALAŠSKÝ ŠENK**
Lázeňská 451, Vizovice**ZELENÁČOVA ŠOPA**
Dlouhá 111, Zlín**UH****RESTAURACE A PIZZERIE LA BRUSLA**

Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště
Tel. 604 391 358
E-mail: restaurace@labrusla.cz
www.labrusla.cz
f LaBrusla-restaurace a pizzeria, i labrusla

**MOTEL PEPCÍN**
Havříce 400, Uherský Brod**RESTAURACE KONÍČEK**
Družstevní 167, Uherské Hradiště**RESTAURACE SPORT BABICE**
Babice 413**RESTAURANT NET**
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště**RESTAURANT PANOPTIKUM**
Vlčnovská 2344, Uherský Brod**KM****HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ**
Mířkovic 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147**KOZLOVNA U KOZLA**
Školní 1583, Holešov**POD STAROU KNIHOVNOU**
Kollárova 528/1, Kroměříž**R – CLUB**
Krátká 435, Holešov-Všetuly**RADNIČNÍ SKLÍPEK**
Kovářská 20, Kroměříž**RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA**
Tovačovského 2828, Kroměříž**RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL**
Velké náměstí 24/9, Kroměříž**RESTAURACE KANADA**
Zlínská 1416, Holešov**RESTAURACE MAXMILIÁN U MINCOVNY**
Na Sladovnách 1576/1, Kroměříž**RESTAURACE MYSLIVNA**
Velehradská 507, Kroměříž**RESTAURACE VODNÍ MELOUN**
Velké náměstí 34, Kroměříž**RESTAURANT OCTÁRNA**
Tovačovského 318, Kroměříž**RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN**
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem**STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE**
Hulínská 2352, Kroměříž**TACL RESTAURANT**
Palackého 518/14, Holešov**VS****HOSPODA KYČERKA**
Pluskovec 774, Velké Karlovice**PENZION NA KRAJI LESA**
Podleší-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

lavite

PĚKNÁ VÍNA
Masarykovo náměstí 205, Napajedla**VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA**
nám. Míru 9, Zlín**UH****CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC**
Modrá 227**GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN**
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště**SLOVÁCKÁ VINOTÉKA**
Mariánské náměstí, Uherské Hradiště
Tel. 774 087 654**VINOTÉKA RÁJ VÍNA**
Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601

inzerce

TICKET ART
PRODUCTION

EUROPEAN TOUR 2019 K 90. VÝROČÍ SOUBORU

ALEXANDROVCIPOPRVÉ VYSTOUPÍ
130 ČLENŮ
SOUBORU**19. 5. 2019 BRNO 25. 5. 2019 OLMOUC 26. 5. 2019 OSTRAVA**PŘEDPRODEJ VSTUPENEK: WWW.TICKET-ART.CZ TICKET  ARTWWW.ALEXANDROVCI.CZ

SLAVNOSTI CHŘESTU A VÍNA

POPULÁRNÍ KUČAŘI I BOHATÝ HUDEBNÍ PROGRAM

Vůně linoucí se ze specialit vybraných restaurací, slunce odrážející se v orosené sklenici lahodného vína, kouzla známých šéfkuchařů, rozmanitý hudební program – tohle vše, a mnohem více, si budou moci užít návštěvníci 25. ročníku Slavností chřestu a vína, které se budou konat 17.–19. května 2019 v Ivančicích.



Nejen, že bude na Slavnostech možné zakoupit čerstvý chřest z Českého chřestu od Hostína u Vojkovic, ale již upravený chřest bude možné ochutnat také u regionálních restaurací, které si připraví ve svých menu rozličné variace úprav této zdraví prospěšné a v současnosti velmi oblíbené zeleniny. Na minulých ročnících mohli návštěvníci degustovat chřestové speciality slané i sladké – chřest s různými druhy mas, chřestové polévky nebo i chřestovou zmrzlinu či chřest jako součást dezertu. Na loňských Slavnostech byla k zakoupení také chřestová limonáda a chřestové pivo. Sommeliér Pavel Chrást i na ročník 2019 nasnoubí k menu restaurací víno, které si návštěvníci vy-

zvednou a vychutnají přímo v gastrozóně.

Na rozkvetlém nádvoří ivančické radnice proběhne za doprovodu cimbálové hudby po celý víkend prezentace více než dvaceti moravských vinařství a návštěvníci se budou moci zapojit do praktických ukázek snoubení jídla a vína.

Slavnosti nabídnou také bohatý hudební program. V sobotu si mohou návštěvníci přijít poslechnout například Barboru Polákovou s kapelou nebo cestovatelskou show Vandráci Vagamundos Pavla Lišky a Jana Révaie. V neděli je na programu mimo jiné bubenická show s brazilským zpěvákem a tanečnicemi v podání Ritmo

Factory nebo například The Tap Tap.

Na Slavnostech chřestu a vína myslí pořadatelé i na rodiny s dětmi – dětem patří celá zóna s dětským programem. Malí návštěvníci se mohou těšit na pohádková divadelní představení, skákací hrad a další program připravený místními spolky.

Kuchařské pódium ovládne v sobotu odpoledne šéfkuchař Petr Stupka, jehož hostem bude herečka, moderátorka a kuchařka Markéta Hrubešová. V neděli pana Stupku doplní šéfkuchař Přemek Forejt.

Těšíme se na vás! Chvála chřestu a vínu!

www.slavnostichrestu.cz

Text a foto: PR

inzerce

Víno v srdci Evropy

5. ročník mezinárodního veletrhu vína pro profesionály a odbornou veřejnost

Wine
Prague 2019

28. – 30. 5. 2019

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com

KORUNNÍ
O kapku lepší chuť
k vínu

VINEKÝ FOND
ČESKÉ REPUBLIKY
Vinařství a vinařské památky ČR
Přesvědčte se o kvalitě českého vína

Víno
na dotek

Crystallex

ocenoForum 2019
Czech International Wine Competition



ÚSPĚCH STOJÍ NA VAŠICH LIDECH AKADEMIE ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR



AKC ČR, POBOČKA BRNO STÁLE SE NĚCO DĚJE...



Od začátku roku jsme v jednom kole. Leden byl ve znamení Gastro Junior Brno Bidvest Cup a soutěže v Jeseníku. V únoru jsme zrealizovali zájezd na výstavu Expo Sweet 2019 ve Varšavě a závěrem měsíce soutěž Podbeskydský Ještěr, v březnu pak Gastro Kroměříž.

Aktuálně se chystáme:

- 28. března – Gastro Hradec Vítana Cup 2019
- 2. dubna – Kuchař Vysočiny Junior 2019
- 10. dubna – Moravský pohár 2019
- 17. dubna – Moravský kuchař 2019

Další akce budeme aktuálně doplňovat na webu i facebooku.

www.akc.cz, f Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno

Těšíme se na setkání s vámi!

Za brněnskou pobočku AKC ČR
Eliška Dernerová

Potřebujete zvýšit odbornost svých zaměstnanců? Hledáte kurzy, které vedou odborníci z praxe? V nabídce Akademie AHR ČR najdete pravidelné otevřené kurzy z oblasti hotelnictví a gastronomie.



Pokud byste raději využili možnosti kurzu na klíč ve vašem zařízení dle konkrétních přání a požadavků, rádi takový pro vás zorganizujeme. Šitý přesně na požadavky a potřeby vaší společnosti.

Na 6. června máme připraven i jeden exkluzivní seminář Ivo Tomana „Schopní zaměstnanci jako ohrožený druh? Chyťte je a nepouštějte“. Zjistíte, co funguje, co ne a jak má-

te prakticky postupovat. Připravíme pro vás úspěšné a praktické příklady. A vy najdete konkrétní odpovědi místo všeobecných nicneříkajících frází.

Akademie AHR v roce 2018 realizovala 92 kurzů pro 867 účastníků. V celkových vzdělávacích aktivitách bylo úspěšně zorganizováno 31 otevřených kurzů a 47 kurzů na klíč.

Text: Jana Šturmová, foto: AHR ČR

Více informací a aktuálně vypsané termíny kurzů naleznete na **www.akademieahr.cz/vypsané-kurzy**.

BARMANI SOUTĚŽÍ NEJLEPŠÍ Z NICH POJEDE NA MISTROVSTVÍ SVĚTA



V práci míchají svým hostům drinky téměř denně, ale to jim nestačí. Hned několik desítek barmanů z celého Česka se každým rokem zapojí do barmanských soutěží, v nichž musejí předvést přesnost, kreativitu, pevné nervy a často i dobrou angličtinu.

Rok 2019 je pro barmanské soutěžení v Česku výjimečný. Letos totiž svým zkušebním nultým ročníkem odstartovala Czech Bartenders League, tedy celoroční liga zahrnující ty nejprestižnější barmanské soutěže, které se v naší zemi v průběhu roku konají.

Až do loňska platilo, že Česká barmanská asociace (CBA) ročně pořádala několik soutěží seriálu Professional Cocktail Competition, z nichž prostým bodovým součtem vzejde Barman roku. Nyní však vznikla Czech Bartenders League, do jejíhož žebříčku se budou započítávat zejména výsledky ze soutěží významných brandů pořá-

daných partnery CBA. Mezi tyto soutěže patří například Chivas Masters, Diageo Reserve World Class Competition, Fernet Stock Summer Inspiration, International Rudolf Jelínek Cup nebo nominační kolo Mattoni Grand Drink.

Nejlepších 15 účastníků celého ročníku Czech Bartenders League 2019 postoupí do závěrečného finále, prestižní Grand Prix CBA, které se uskuteční na začátku roku 2020. Jeho vítěz se stane Barmanem roku a bude reprezentovat Českou republiku na mistrovství světa – World Cocktail Championships 2020.

„Czech Bartenders League není nějakou

nepřístupnou bublinou několika vyvolených. Naopak, soutěže jsou otevřené všem barmanům, a obzvláště těm, kteří rádi nasbírají nové zkušenosti a třeba se časem dostanou na úroveň těch opravdu nejlepších,“ láká všechny váhající barmany k soutěžení prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Nejbližší soutěží barmanské ligy bude národní kolo Mattoni Grand Drink 2019, soutěže v míchání nealkoholických koktejlů. Uskuteční se v úterý 2. dubna v českobudějovickém baru Žlutá ponorka. Termíny dalších soutěží naleznete postupně na webu CBA a jejím facebooku.



ORFEU CAFÉS ESPECIAIS

EXCELENCE BEZ KOMPROMISŮ

Mainstream podle nás nikdy nebyla cesta vpřed a tak jsme se v záplavě místních pražírén rozhodli vydat opačným směrem. Představujeme vám kávu, která má rytmus samby doslova v každém zrnku. Kávu, která je pražená i balená přímo v Brazílii.



ORFEU vzniklo v roce 2005 v horách státu Minas Gerais na farmě Sertãozinho, která má již více jak 70letou tradici v pěstování výjimečné kávy.

Dnes je značka ORFEU uznávána jako jedna z nejlepších na světě a může se pochlubit systémem řízení jakosti ISO 9001: 2008 a také systémem sociálního a environmentálního managementu UTZ.

Výrobky farem ORFEU pravidelně vítě-

zí na prestižních soutěžích jako je Cup of Excellence (24x), Aroma BSCA 2018 (4x) nebo Coffee of the Brazil (2x).

NÁŠ TIP: Nově ochutnáte naši kávu ve Zlíně v Restaurant&Cafe Brasileiro, v Kroměříži v Cafe&Coctail Bar Academy.



www.orfeu.cz | [f OrfeuCafesCZ](https://www.facebook.com/OrfeuCafesCZ)

Text a foto: PR

2019
KAVAFEST
není káva jako káva

1.-7. 10.
KÁVOVÝ FESTIVAL
V KAVÁRNÁCH
ZLÍNSKÉHO KRAJE

19. 10.
DEN KÁVY
KONGRESOVÉ CENTRUM
ZLÍN

www.kavafest.cz | [f /kavafest](https://www.facebook.com/kavafest)

inzerce

BOM APETITE

U NÁS

VÁM BUDE CHUTNAT

OSLAVY | VEČÍRKY | PRONÁJEM RESTAURACE

vaří brazilský kuchař

obědy formou rautu | lehká kuchyně

snídaně | jídlo s sebou | saláty

domácí dezerty a limonády

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

SEGAFREDO – SCUOLA DI BARISTA

ŠKOLA KÁVY NOVĚ V KROMĚŘÍŽI



Doma máme jistě každý svůj osvědčený způsob, jak si kávu připravujeme. Jak to dělají baristé, krotící velké a elegantní, páru odfukující stroje, jsme však znali jen teoreticky. Proto jsme přijali pozvání paní Petry Knapové, marketingové manažerky společnosti Segafredo Zanetti pro ČR a SR, do jejich nového školícího centra v Kroměříži. Pod vedením zkušeného baristy jsme se postavili výzvě. A zvládli jsme to! Mezi šálky kávy se nám podařilo položit Petře několik otázek.

Co by podle vás měla mít káva, za kterou se vydám do kavárny?

Káva, ať už hovoříme o espresso, překápané kávě či jiných, by měla být především správně připravená. Ruce šikovného baristy jsou nedílnou součástí přípravy chutné kávy.

Jak si vybrat kavárnu?

Kavárnu je potřeba vyzkoušet. I když najdete kavárnu, kde nabízí vaši oblíbenou značku kávy, jsou věci, které pouhým okem většinou neodhalíte. Například jestli personál postupuje při přípravě kávy jak má, nebo jestli se kávovaru dostává potřebné údržby. I to může totiž výslednou chuť kávy ovlivnit.

Na co kladete důraz při práci s kávou?

Naprosto zásadní je dodržení správného postupu přípravy kávy. Správné nastavení hrubosti mletí, množství kávy, teplota vody a její kvalita, tlak kávovaru – i toto jsou nepostradatelné ingredience chutného kávového nápoje.

Společnost Segafredo Zanetti má vlastní projekt SCUOLA DI BARISTA / ŠKOLA KÁVY SEGAFREDO. O co se jedná?

Scuola di barista – Škola kávy Segafredo v Praze, je školící centrum pro profesionální baristy i širokou veřejnost, kde se mohou dozvědět vše potřebné o přípravě italského espresso a dalších kávových specialit. Kurzy probíhají v malých skupinkách pod vedením certifikovaného profesionála. Využívají je zejména kavárny pro školení svých baristů. V tomto roce jsme zahájili spolupráci například s McCafé a tamní baristé tak projdou našimi kurzy.

Aktuálně jste otevřeli nové školící centrum v Kroměříži. Proč a komu je určeno?

Škola kávy působila dlouhá léta pouze v Praze. Jelikož se koncept kurzů osvědčil, rozhodli jsme se otevřít školící centrum i v dalších regionech. Škola kávy v Kroměříži nově obsluhuje zájemce z řad našich zákazníků z Moravy a Slezska. Další regionální školící středisko jsme nově otevřeli v Plzni. Obě nově vzniklé regionální školy kávy slouží pro školení baristů našich zákazníků.

Mám kavárnu a chtěl bych proškolit personál. S čím vším a jak mi můžete pomoci?

Škola kávy Segafredo nabízí kompletní školení zaměstnanců kavárenských provozů. Naučíme baristy, jak zacházet s kávou, jak ji uskladňovat, jak připravovat jednotlivé druhy kávových nápojů i jak správně pečovat o kávovar. Zaměřujeme se také na způsob servírování kávy a úlohu a zásady práce baristy. I z nováčka tak během školení uděláme informovaného profesionála.

Proč se vaše společnost rozhodla rozšiřovat tento projekt a jaká je jeho vize?

Naší vizí je dobrá káva. Správná příprava kávy je pro výslednou chuť nápoje zcela zásadní a naším přáním a cílem je, aby ji všichni naši zákazníci připravovali správně.

Vy sama jste úspěšně složila baristickou zkoušku SCAE Barista Professional a vaše obchodní týmy zkoušku SCAE Barista Intermediate. Co to v praxi znamená a jaký to má přínos?

Pro získání certifikátu jsme museli složit příslušnou baristickou zkoušku u Speciality Coffee Association, celosvětové neziskové organizace, která sdružuje členy účastníky se všech fází produkce kávy od farmářů přes pražírny až po baristy. Naším cílem je, aby-



chom se stále vzdělávali a certifikace jsou potvrzením profesionálních kompetencí našeho týmu.

Kavárny s různými koncepty a vlastními pražírny rostou jako houby po dešti. Jak vnímáte tento trend?

Těší mě, jak se kávová kultura v Čechách probudila k životu. Jsem ráda za pokrok, který se za těch 25 let, kdy působíme na českém trhu, na kávové scéně odehrál. Čeští zákazníci jsou nyní náročnější a umějí si vybrat. To je dobrý předpoklad pro vznik kvalitních kaváren.

Vaše společnost působí na 5 kontinentech naší planety. Co naopak tedy palčivá globální témata jako ekologie? Podnikáte nějaké kroky?

Segafredo si je vědomo ekologických dopadů produkce kávy a snaží se, aby jeho činnost byla k životnímu prostředí co nejohleduplnější. Některé z našich produktů se pyšní mezinárodními certifikáty – BIO, FAIRTRADE a RAINFOREST. Podporujeme drobné pěstitele kávy, omezujeme používání chemických hnojiv a pesticidů a tím podporujeme trvale udržitelný rozvoj v zemědělství.

Blíží se pomalu sezona kavárenských zahrádek a teplých dnů. Připravujete pro toto nadcházející období nějaké novinky?

Pro horké letní dny chystáme pro milovníky kávy osvěžení v podobě kávy Segafredo Cold Brew. Jedná se o lahodný kávový nápoj připravený extrakcí za studena. Způsob přípravy umožňuje objevit velmi příjemné chuťové tóny.

GASTROAKCE

NA KTERÝCH SI KAŽDÝ NAJDE TO SVÉ NEJ...

Milovníci dobrého jídla a pití se mohou těšit na nadcházející sezónu. Ve Zlínském kraji se konají hned čtyři akce, které by neměli minout. Na své si přijde úplně každý, milovník hamburgerů i hledač světových chutí.

Gurmáni ze Zlína a širokého okolí mají letos důvod k radosti. Mohou navštívit hned čtyři svátky dobrého jídla a pití. Najdou na nich nejen oblíbená jídla, ale určitě se potkají i s lahůdkami, které ještě neochutnali a pobaví se u hudby a další zábavy.

ŽRANICA POD HRADEM

Sérii akcí odstartuje **11. května** Žranica pod Hradem, která je umístěna přímo pod malenovickým hradem. Na akci se představí jak lokální podniky, tak kuchaři z Argentiny či Španělska. Hosté si budou moci pochutnat na různorodých specialitách, ale i na tradiční české kuchyni. A aby se zde lidé cítili dobře, nebude scházet hudební program. Hlavním tahákem bude vystoupení Laca Deczi s kapelou Celula New York. Celula New York je jazzová kapela působící v New Yorku a jeho okolí. Frontman kapely Laco Déczi patří k celosvětově uznávaným trumpetistům a skladatelům.

SOUTĚŽ O 10.000 KČ

Na akci pobaví hosty i soutěž s příznačným názvem Žranica. Návštěvníci se pokusí porazit tajemného žrouta. Pokud se to někomu podaří, dostane finanční hotovost ve výši 10.000 korun. Akce startuje ve 12 hodin a je vhodná pro celou rodinu.

GASTROFESTIVAL KUNOVICE

Další festival prokukne **25. května** a jmenuje se Gastrofestival Kunovice –

Cesta kolem světa. V prostorném areálu Jízdy králů v Kunovicích budou návštěvníci moci ochutnat téměř celý svět. Díky dobrému jídlu se aspoň na chvíli podívají do Argentiny, Španělska, USA, Německa, Slovenska, do Itálie, Japonska, Vietnamu, Thajska, Mexika, Indie, Francie, Turecka či na Kubu. Od 12 hodina na návštěvníka čeká doprovodný program. Živé kapely, soutěže v pojídání a další zajímavá vystoupení.

HAMBURGERFEST NAPAJEDLA

Třetí akce potěší milovníky hamburgerů, a to **6. července** v areálu Nového kláštera v Napajedlech. Už po čtvrté na místě zavoní nepřeberné množství různých hamburgerů. O tom, že oblíbenost akce stále roste, svědčí fakt, že se jí loni zúčastnilo více než tři tisícovky jedlíků.

Hamburgerfest představí umění kvalitních restaurací Zlínského a Jihomoravského kraje, které to s burgery opravdu umí. Před zraky návštěvníků připraví hamburgery z kvalitních a čerstvých surovin. Návštěvníci jich mohou ochutnat více než 50 druhů. Ale nejen je, k mání budou i palačinky, vafle, zmrzlina a samozřejmě nápoje včetně vína a piva.

Kromě hodování připravili pořadatelé oblíbenou soutěž v pojídání burgerů a knedlíků o zajímavé ceny. Na festivalu vystoupí několik kapel, které budou hrát až do nočních hodin.



TERMÍNY

GASTRO AKCÍ V ROCE 2019

11. 5.

ŽRANICA POD HRADEM

25. 5.

GASTROFESTIVAL KUNOVICE

6. 7.

BURGER FEST NAPAJEDLA

24. 8.

GASTROFESTIVAL NAPAJEDLA

GASTROFESTIVAL NAPAJEDLA

Gastrofestival se bude také konat **24. srpna** v areálu Nového kláštera v Napajedlech. Navazuje na první, úspěšný ročník 2018, který se konal ve Starém Městě v KOVOZOO.

Gastrofestival bude opět v duchu Cesty kolem světa. Návštěvníci se mohou těšit na gurmánské zážitky z různých koutů světa a vyzkoušet tak rozmanitost regionálních delikates. Pořadatelé chystají ochutnávky jídel z Vietnamu, Francie, USA, Španělska, Německa, Itálie, Indie, Slovenska, Česka a dalších zemí.

FOODTRUCK USA STAGE

Novinkou a velkým lákadlem pro návštěvníky bude zbrusu nová Foodtruck USA Stage s výzdobou a typickým americkým jídlom. Pro milovníky extrémních kulinářských zážitků budou v nabídce hmyzí speciality. Gastronomické zážitky doprovodí bohatý program pro celou rodinu. Kuchařská show, hudební produkce, adrenalinové atrakce, volnočasová zábava pro dospělé i děti. Takový bude Gastrofestival v Napajedlech.

Text a foto: PR



NOVÝ GASTROFESTIVAL I NETRADIČNÍ POCHOUTKY

Kroměřížské výstaviště letos poprvé nabídne akci pro milovníky světových chutí. Dne 18. května 2019 se zde uskuteční dlouho očekávaná akce Mňam! Gastrofestival.



Začneme popořadě, jelikož program je na jeden den opravdu velmi pestrý a nabitý. Protože se jedná o akci spojenou s jídlem, nesmí tady chybět speciality, které běžný smrtelník denně neobtěžuje. Na Mňam! festivalu přivítáme kuchaře z Gruzie, kteří připraví tradiční pirožky, nebo typický zapečený sýr chačapuri. Pokud vaše gastro srdce bije třeba v barvách italské trikolory, těšte se. Pravou italskou pastu míchanou uprostřed bochníku parmazánu, nebo lahodnou boloňskou omáčku dostanete také.

Dále přijdou i mistři grilů se steaky ze všech různých druhů masa, a to včetně toho pravého argentinského. Dáváte přednost dobrému šťavnatému burgeru? Není problém! Mistrů "burgrařů" dorazí hned několik i se speciály, jako je

hamburger v černé bulce nebo s telecím masem. Z české kuchyně budou vařit ti nejlepší a připraví vám tradiční guláš, dršťkovou polévku nebo čerstvě uzený bůček s křenem. Na Výstavišti Kroměříž bude k vidění hned několik food trucků, mezi nimi i jeden z největších v České republice! Dvanácti tunový kolos – Grill-Pub foodtruck s mobilní kuchyní.

Každý gastrofestival by měl nabídnout i chutě, které nejsou tak příliš tradiční, i Mňam! je má! Šneci, smažené kobylinky nebo lahůdku milionářů – ústřice zde najdete také. Sladkou tečku vyberete hned na několika místech. K dostání budou originální donuty, domácí raw a bezlepkové dobroty, domácí zmrzlina a k tomu skvělá káva, připravená přímo na místě z mobilní pražírny.

Dalším unikátem jsou tři pivní speciály od pivovarů Zubr, Litovel a Holba. Tamní sládky uvaří originální pivo jen pro festival, které nikde jinde nekoupíte. Tak co, kterému ze sládků budete nakonec gratulovat?

Ohledně sladké tečky máme speciální lákadlo. Svou účast totiž potvrdila velmi talentovaná účastnice kulinářské soutěže MasterChef – Kateřina Kolbová, známá také jako LadyBaker.

Když už jsme nakousli soutěže, nesmíme opomenout ani první ročník klání jedlíků typických hanáckých vdolků – Hanácké vdolky 2019.

Na pódiu bude celým dnem provázet český herec a průkopník gastroturismu – Lukáš Hejlík.

Text a foto: PR

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 tradic
Modrá • Velehrad

Centrum slováckých tradic Modrá 227 • 687 06 Velehrad
Tel.: +420 572 508 034 • recepce@estskanzen.cz

www.skanzenmodra.cz

Festival vína VOC Znojmo

8. 5. 2019, Znojmo, Horní nám., 10.00–20.30 hod.

VÍNO | FOLKLOR | GASTRONOMIE

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

Nechte se unášet rytmem folklórních souborů a ochutnejte speciality z Pohořelického kapra, které připraví přední restaurace a hotely. Pro květnové dny nemůžete vybrat lepší místo než právě Znojmo!

**Malá ochutnávka z programu: Folklórní soubor
Dyjavánek • Cimbálová muzika Ženičky a klebetnice
• Duende (Latina, Amerika, Jazz) • Lakomá Barka (folk z Českého
Krumlova) • Shum Davar (balkánský temperament) • Vesna
(bohyně folklóru) • Cimbálová muzika Antonína Stehlíka**

Na další cimbálové muziky se můžete těšit na odrůdových ulicích: Sauvignonové ulici, Ryzlinkovém trhu a Veltlínském náměstí.

**Novinka! Soutěž o roční vinnou rentu = 52 lahví vín.
Sledujte náš Facebook a Instagram.**



Záštitu nad akcí
převzal ministr
zemědělství
Miroslav Toman



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



www.vocznojmo.cz

[f](#) VOC Znojmo, [i](#) voc_znojmo

#vocznjmo #znjmochnutna

WHISKY FEST BRATISLAVA

TRADIČNÍ SETKÁNÍ
MILOVNÍKŮ WHISKY

Už popáté se v historických prostorách Pálffyho paláce, v samém srdci Bratislavy, uskuteční ve dnech 4.–5. dubna festival, který je oslavou tzv. „živé vody“. A každý si zde opravdu přijde na své...

Whisky, whiskey a bourbony se díky slovenským a zahraničním vystavovatelům opět sejdou na jednom místě, abyste si mohli vychutnat jejich rozmanité chutě a vůně, abyste si mohli rozšířit svou oblíbenou a vyzkoušenou

řadu o další značky a nejen to – abyste se dozvěděli více o zemích a palírnách, kde se whisky a bourbony vyrábějí.

V neposlední řadě jsou whisky festivaly obecně skvělou příležitostí se setkat se stejnými nadšenci a milovníky whisky jako jste vy a podělit se s nimi o své poznatky, novinky a postřehy ze světa whisky.

Festival v uplynulých letech navštívilo mnoho zahraničních hostů – byl mezi nimi proslulý Jim Murray, autor Whisky Bible, dále vedl svou speciální degustaci Stano Vadrna a další slovenští i zahraniční brand ambasadoři.

V letošním roce se kromě řízených degustací, které organizují společnosti



Stock Sk, Corner Sk a Rémy-Cointreau Sk můžete přihlásit i na novinku – Slepou degustaci, při které si vyzkoušíte svou schopnost rozeznat od sebe 4 druhy whisky. Na počátku degustace vás Jan Kuchař nejprve seznámí se čtyřmi vybranými vzorky obecně a vy si potom zkusíte tyto vzorky whisky zařadit a správně uhodnout jejich chuť, zemi původu, název... Je to skvělá příležitost jak si vyzkoušet své „chuťové pohárky“ a zábavnou formou určit whisky a možná i vyhrát cenu!

www.whiskyfest.sk



Text a foto: PR

WINE PRAGUE 2019

NEJVĚTŠÍ TUZEMSKÁ
VINAŘSKÁ AKCE ROKU



Přípravy na největší tuzemskou vinařskou akci roku – veletrh Wine Prague 2019 – jsou v plném proudu. Veletrh proběhne ve dnech 28. až 30. května tradičně na výstavišti PVA EXPO v pražských Letňanech.

Veletrh Wine Prague si od počátku dává za cíl vytvořit v Praze příležitost pro korektní a důstojný obchod s vínem a komunikaci mezi vinaři, dovozci a jejich zákazníky z řad profesionálů i top privátních klientů. „Veletrh Wine Prague je akcí, která nemá v tuzemsku obdoby a přináší skutečně mnoho příležitostí pro navazování obchodních kontaktů, ale i důkladné poznání celého odvětví,“ říká o veletrhu Wine Prague jeho prezident Michal Šetka.

V tuto chvíli vrcholí registrace vystavovatelů z řad tuzemských i zahraničních vinařů a samozřejmě i dovozců vín a poskytovatelů nejrůznějších služeb s vínem spojených. Návštěvníci se tak mohou opět těšit na mnoho slavných

vinařských jmen, prezentovaných samostatně, i některá VOC a sdružení vinařů, kteří se rozhodli ukázat sílu a styl svých apelací ve společných prezentacích. A do Prahy již tradičně míří i mnoho zahraničních hostů. Na veletrhu bude probíhat i rozsáhlý program doprovodných degustací a seminářů, ten umožní návštěvníkům důkladně poznat zajímavé vinařské regiony či kompletní portfolia vinařů a ochutnat i některá raritní vína. „Wine Prague je obrovskou příležitostí pro profesionály z gastronomie k oživení jejich vinných lístků o nová vína a k optimalizaci nabídky v podnicích přesně podle jejich požadavků na styl, kvalitu i vstupní ceny nabízených vín,“ doplňuje Michal Šetka.



Registrace pro návštěvníky budou spuštěny poslední týden v dubnu. Profesionálové z restaurací, cateringových firem a obchodníci s vínem mohou již nyní kontaktovat pořadatele na info@wineprague.com a zažádat o vstupenky pro majitele společnosti a odborný personál, který má na starosti práci s vínem, zdarma. Pro ostatní návštěvníky bude cena jednodenního vstupného v předprodeji 800 Kč (na místě 1 000 Kč) a třídní vstupné bude stát 1 200 Kč (na místě 1 500 Kč).

Aktuality z příprav veletrhu a praktické informace pro návštěvníky jsou k dispozici na stránkách:

www.wineprague.com

Text a foto: PR

ODBORNÉ SOUTĚŽE PIVEX MAJÍ SVÉ VÍTĚZE



Oфициální vyhlášení výsledků soutěží – 27. ročník ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2019 a 6. ročník ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2019 a ZLATÝ miniSOUDEK PIVEX 2019 – se uskutečnilo 25. února v hotelu Voroněž v Brně v úvodu 27. Galavečera pivovarníků a sladovníků České republiky pod garancí Českého svazu pivovarů a sladoven.

VÝSLEDKY SOUTĚŽE LAHVOVÝCH PIV

V jednotlivých kategoriích získávají vítězné značky pív – výrobní průmyslové pivovary ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2019. Odborné degustace proběhly 6. prosince 2018 a 5. února 2019. Ve vyhlášených kategoriích soutěže lahvových pív (včetně balení PET/plechovka) jsou udělována 3. a 2. místa a Zlatý pohár pro vítěze. Do soutěže bylo přihláшено celkem 50 pivních značek.

Nejvyšší absolutní cena – **CHAMPION** – je udělována pro značku piva, která ze všech zúčastněných a hodnocených pív získala v součtech a stanovených kritériích absolutně nejlepší hodnocení.



CHAMPION
ZLATÝ POHÁR PIVEX 2019
ZUBR GOLD – Pivovar ZUBR, a.s.

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo
ZUBR GRAND, Pivovar ZUBR, a.s.
2. místo
GAMBRINUS PLNÁ 12, Plzeňský Prazdroj, a.s. – Pivovar Gambrinus Plzeň
3. místo
STAROBRNO MEDIUM, Heineken Česká republika, a. s. – Pivovar Starobrn

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo
ZUBR GOLD, Pivovar ZUBR, a.s.
2. místo
BRANÍK SVĚTLÝ VÝČEPNÍ, Pivovary Staropramen, s.r.o.

3. místo
LITOVEL MORAVAN, Pivovar Litovel, a.s.

TMAVÁ PIVA

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

NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo
BIRELL, Plzeňský Prazdroj, a.s. – Pivovar Radegast
2. místo
ZLATOPRAMEN NEALKO, Heineken Česká republika, a.s. – Pivovar Starobrn
3. místo
LOBKOWICZ PREMIUM NEALKO, Pivovar Protivín, a.s. – Pivovar Lobkowicz Group

VÝSLEDKY SOUTĚŽE SUDOVÝCH PIV

6. ročník soutěže sudových pív byl opět vyhlášen pro české a slovenské průmyslové a řemeslné pivovary. Pro rok 2019 byly vyhlášeny tři kategorie pro jednokolové degustační odborné hodnocení. Systém anonymních hodnocení (degustací) je stejný jako u lahvových pív. V každé kategorii jsou udělována ocenění na 3. a 2. místě. Vítěz obdrží titul a symbolickou cenu ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2019, v sekci MINIPIVOVARŮ cenu ZLATÝ miniSOUDEK PIVEX 2019. Soutěž proběhla 25. února 2019. Do soutěže bylo přihláшено 30 značek z průmyslových pivovarů a 10 značek z řemeslných pivovarů.

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo
LOBKOWICZ PREMIUM LEŽÁK, Pivovar Protivín, a.s. – Pivovary Lobkowicz Group

CO VŠECHNO

A JAK SE HODNOTÍ

K první degustaci lahvových (balečných) pív se odborní degustátoři sešli 6. prosince 2018. Druhé kolo proběhlo 5. února 2019. Vzorky označené pouze kódy posuzují vždy anonymně degustátoři (převážně sládci) ze soutěžících pivovarů, z VÚPS a dalších odborných institucí. Průběh soutěže za dohledu zástupců odborných garantů a producenta soutěže ověřuje notář. Hlavními hodnotícími kritérii při degustaci jsou chuť, plnost, vůně, říz, hořkost i jiné vlastnosti piva nebo příznaky podle dalších chuťových, čichových i vizuálních zjištění odborných degustátorů. V obou kolech soutěže jsou u všech vzorků pív prováděny laboratorní rozbor a senzorní hodnocení v laboratořích VÚPS. Konečný výsledek je určen součtem hodnot z obou kol a laboratorními rozbor potvrzujícími deklarované hodnoty přihlašovaných pív.

2. místo
HOLBA KEPRNÍK, Pivovar Holba, a.s.
3. místo
HOLBA PREMIUM, Pivovar Holba, a.s.

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo
GAMBRINUS NEPASTERIZOVANÁ 10, Plzeňský Prazdroj, a.s. – Pivovar Gambrinus
2. místo
LITOVEL MORAVAN, Pivovar Litovel a.s.
3. místo
BRANÍK SLÁDEK, Pivovary Staropramen, s.r.o.

ZLATÝ miniSOUDEK PIVEX 2019 – sekce MINIPIVOVARY

1. místo
MERKLÍNSKÝ KROKODÝL, Pivovar Petr Petružálek, Merklín u Přestic
2. místo
KARPAT PREMIUM LAGER 12°, Remeselný pivovar Karpat, Hrnčiarovce nad Parnou
3. místo
LEŽÁK 1919 s pivovarem Richard, Mendelova univerzita v Brně

SVATEBNÍ TRENDY 2019

OBŘAD NA LOUCE, HOSTINA POD ŠIRÝM NEBEM A POHODLNÉ ŠATY...

Jak může vypadat ideální svatba? Co se bude nosit, jíst a čím se budou sva-
tebčané bavit v tomto roce? Venkovní svatby jsou stále více v kurzu. Ideální
svatba je, když je i s obřadem a hostinou na jednom místě.

Stačí se zeptat majitelů stodol. Mají ob-
sazené termíny už na rok 2020. Obřad
na louce, hostina pod širým nebem se
žárovkami a lucernami a slámou k sezení,
samozřejmě s krásnou mokrou variantou
uvnitř stodoly, relax zóna s polštáři a hou-
pací sítí pod stromy, pánským koutkem
a bazénem nebo rybníkem pro odpoled-
ní ochlazení svatebčanů – ideální svatba.

Jiní dají přednost svatbě ve dvou v za-
hraničí nebo velké svatbě na zámku
s kapelou, fotokoutkem, tancem v ob-
lacích, ohňostrojem, kouzelníkem, kari-
katuristou a dalšími vychytávkami pro
zábavu svatebčanů. Dříve se tak zábava
neřešila. Dnes je jednou z priorit snou-
benců, aby se jejich hosté nenudili.

I když stále vede tradiční svíčková

a vepřová panenka s různými příloha-
mi, vidíme větší odvahu, co se týče slav-
nostního oběda. Často je vyměněný za
celodenní raut nebo ke klasickému ma-
sovému, se novomanželé nebojí přidat
veganský. Tradiční cukroví vyměňují
sladké, ovocné a zmrzlinové bary. Také
sýrový je hodně populární. Hostina for-
mou pikniku může být také příjemnou
uvolněnou změnou.

Některým snoubencům není lhostejná ani
naše planeta a při výběru místa se často
zajímají i o ekologický přístup dané re-
staurace. Horkým tématem je použití plas-
tů, např. vidí rádi, když jsou plastová brčka
vyměněna za papírová nebo kovová.

A co se nosí? Uvolněnost a pohodlí jde
ruku v ruce s venkovními svatbami. Prin-

ceznovské šaty zase s těmi zámeckými,
takže u nevěst je to opravdu různorodé.
Barva bílá a smetanová vede, ale šaty
s lehce narůžovělým, pudrovým nebo
modrým nádechem jsou také vidět. Pá-
nové už nejsou jen nutným doplňkem
nevěst. Nosí stále uplejší saka s kratšími
nohavicemi někdy i nad kotníky. Mod-
rá barva obleku stále vede v kombinaci
s hnědými doplňky. Vše samozřejmě
upravené na míru. Anebo ženich shodí
sako úplně a postačí kšandy a motýlek.

Osobně si myslím, že by se lidé neměli
bát udělat si svatbu jinak, po svém, ať
už bude uprostřed lesa nebo na střeše
mrakodrapu, bude se podávat jen ve-
getariánské menu nebo grilovat až do
noci. Je to jen a jen vaše svatba. A lidé,
co vás mají rádi, si ji s vámi užijí.



VÁŠ ORIGINÁLNÍ (SVATEBNÍ) DEN I DÁREK

LIMUZÍNA LINCOLN TOWN

Jistě každý z nás alespoň jednou v životě snil o tom, svést se v opravdu
krásném a luxusním autě. Většina lidí si stále ještě myslí, že limuzína je
pouze pro bohaté. Nenechte se však mýlit!

Tento luxus a komfort si můžete dopřát
i Vy. Luxusní bílá limuzína k pronajmutí
Lincoln Town car 100 je 9 metrů dlouhá
a disponuje odděleným salonkem pro
8 osob.

Salonek je vybaven klimatizací, osvětle-
ným stropem, DVD a CD přehrávačem. Bar
je vybaven šampaňským s jahodami, alko-
holicnými i nealkoholickými chlazenými
nápoji a pro děti nějakou laskominou.

SVATBY – OSLAVY – PÁRTY – FIREMNÍ AKCE



tel. 577 200 057, 777 859 881
www.lincolnzlin.cz

TERASA TOMÁŠOV

OSLAVY, SVATBY, JÓGA I KINO

Hotel Tomášov ve Zlíně je místem, které se stále rozvíjí a otevírá novým návštěvníkům. Kromě služeb čtyřhvězdičkového hotelu, wellness služeb a restaurace nabízí také k využití veřejnosti nově vybudovanou terasu.

Díky vlastnímu baru, sociálnímu zázemí, profesionálnímu ozvučení i systému, který ochrání své návštěvníky před případnou nepřízní počasí, je toto místo samostatnou oázou v areálu hotelu. Terasa zaručuje dostatek soukromí pro pořádání Vaší **svatby, oslavy, večírku či školení s kapacitou až 80 osob**. Pro tyto příležitosti je nabídka výzdoby,

cateringu i využití dalších služeb hotelu samozřejmostí. Ochotný a přátelský personál je připraven splnit Vaše přání.

Hotel Tomášov připravil pro své návštěvníky v letošním roce několik novinek. První z nich je **pořádání kurzů jógy**, které se uskuteční vždy v sobotu pod dohledem zkušených lektorek. Svým pojetím jsou vhodné pro každého, bez ohledu na věk, pohlaví či fyzickou kondici. Speciální jsou lekce, které jsou určeny pro matky s dětmi. V letních měsících se tyto lekce uskuteční na terase, kde bude pro účastníky připraveno lehké občerstvení, smoothie i fresh. Další novinkou jsou **předporodní kurzy pro nastávající maminky**, které budou probíhat v soukromí ho-



telové tělocvičny a v teplých měsících případně na venkovní terase.

Jelikož je potřeba pečovat nejen o tělo, ale i o duši, připravuje pro Vás hotel Tomášov **Letní kino na terase**, s vlastním výběrem filmů vyladěné osvěžujícími koktejly, grilovanými specialitami a usměvavou obsluhou. Bonusem Vám bude při odchodu unikátní výhled na zářící město.

Přijměte pozvání na terasu hotelu Tomášov a vychutnejte si atmosféru tohoto jedinečného místa nedaleko centra Zlína.



Hotel Tomášov je místem, kde se budete cítit vždy příjemně a uvolněně ...

Letní terasa Tomášov

Vzdušná terasa pro garden party | Svatby s obřadem v parku | Kulturní akce | Filmové projekce | Oslavy | Firemní akce.

Svatby na Tomášově

Kompletní svatební servis na míru.

Wellness centrum

Whirlpool | Finská sauna | Sanárium | Relaxační zóna | Kneippův chodník



**Hotel
Restaurace
Wellness
Tomášov**

U Lomu 638, 760 01 Zlín
Rezervace: +420 607 072 545
+420 727 891 270
rezervace@tomasov.cz
www.restaurace-tomasov.cz

ŠATY PRO NEVĚSTU KOUPIŤ NEBO PŮJČIT?

To je oč tu běží. Tak si to pěkně shrňme... Koupené šaty jsou jen a jen vaše. Můžete si je nechat upravit kdykoli před svatbou, zkrátit, zúžit bez ohledu na to, že by je měl mít někdo po vás. Nevěsty, které šaty zakoupily, oceňují především to, že se ve svůj svatební den nemusí bát, že šaty zničí.

Pokud si šaty nechají ušít na míru u šikovné švadlenky – designérky, budou mít jistotu, že mají na sobě originál. Samozřejmě s kvalitou jde ruku v ruce i vyšší cena takového modelu. Šaty je možné zakoupit i v půjčovnách, buď starší modely za cenu půjčovního nebo úplně nové a značkové, které pak na vás upraví. Nebo použité po nevěstě a také online.

Spousta nevěst si šaty koupí s tím, že je pak prodá. Stačí si ale projít různá fóra a svatební bazárky a zjistíte, že tato představa je v mnoha případech mylná. Nevěstám zabírají šaty místo ve skříni i několik let bez naděje na prodej. Bez zkoušky se totiž taková koupě moc ne-



**OBLÍBENÝM ČESKÝM SVATEBNÍM
JÍDLEM JE SVÍČKOVÁ.
JAKÉ JINÉ CHUTĚ BYSTE
DOPORUČILI SVATEBČANŮM?**



TOMAS REGER
MAJITEL
CRUET COOKING
CONSULTANTS
(U.A.E. – ČR – AFRIKA)

Svíčková je relativně těžké jídlo. Hostům na svatbě bych osobně raději servíroval například tradiční anglický Roastbeef, dobré domácí uzené maso nebo třeba hovězí Bourguignon. Možností je spousta, aniž bych v Čechách nabídl netradiční či neznámé chutě. Místo knedlíků a brambor bych volil saláty z kořenové zeleniny a luštěnin doplněné o různé obiloviny, jako je například quinoa, pohanka nebo kroupy. A krémové omáčky bych rozhodně nahradil zeleninovými dipy či jus, což je odušňovaná vypečená šťáva z pečené.

NOVĚ ZREKONSTRUOVANÝ SÁL VE SPYTIHNĚVI PRO VAŠI OSLAVU

Velkých sálů pro soukromé akce, sousedících s hospodou, je jako šafránu. Zrekonstruované prostory vhodné pro větší svatby i oslavy najdete ve Spytihněvi. Sál místního kulturního domu, který jen „přes dveře“ sousedí s Kavárnou U Přívozu prošel v roce 2018 důkladnou rekonstrukcí.

Kromě komfortního posezení až pro 100 osob (sál s balkonem a přísálím až pro 200 osob) je zde místo i pro taneční parket, na pódiu může vyhrávat živá hudba a intimní zátiší nabízí oslavenčům posezení na balkonech s výhledem do sálu. V případě menších oslav je možné také využít nový salonek s krbem.

Svatební menu i celodenní catering s obsluhou vám zajistí Kavárna U Přívozu, která je vyhlášena svými **grilovanými koleny**. Stejně tak si ale můžete pochut-

nat na grilovaném seletí, žebrech nebo krkovic. Díky tomu, že sál i hospodu máte v jednom místě, ušetříte čas i nervy s převážením čehokoliv a vše máte, jak se říká, „po ruce“. Můžete se pak v klidu věnovat svým hostům a zábavě.



Kavárna U přívozu | Spytihněv 565
tel. 577 943 047

www.kolena-spytihnnev.cz

vyplácí. Zažila jsem i případy, kdy nevěsta koupené šaty nemohla použít, protože neseděly a nedaly se upravit a tak si nakonec šaty raději půjčila, než aby zkoušela štěstí dál. Samozřejmě se najdou i spokojené nevěsty, které zakoupily použitelné šaty v Číně, stačila jim jejich kvalita a dokonce se jim podařilo šaty prodat dál. Záleží už jen na vás, jak je pro vás osobně kvalita důležitá, jaký máte rozpočet a jak moc chcete podpořit český trh.

Co se týká půjčených šatů, tak největší výhodou je to, že si můžete dovolit mít ve svůj den krásné a kvalitní šaty, které byste si nemohla zakoupit nebo je vám líto investovat 30 tisíc a více do nákupu a zvolíte raději kvalitu s tím, že už se o nic nemusíte starat. V půjčovně vám šaty upraví na míru těsně před svatbou podle vaší aktuální váhy, vyčistí, nachystají, přidají doplňky jako spodnici, kožíšek, bolerko atd. a můžete se vdávat. Po svatbě nic nečistíte a opět se o nic nestaráte. Také neocenitelný je už samotný výběr šatů, kdy máte možnost vyzkoušet několik druhů a střihů šatů. Většinou totiž vaše představa co by vám tak moh-



lo sedět je jiná než realita. V půjčovně nikdy nekupujete zajíce v pytli.

Ať už si svoje šaty koupíte nebo půjčíte, dejte přednost kvalitě. Na fotkách a zblízka jde vždy poznat...

Blanka Červenáková
Koordinátorka agentury a salonu Juliana

JAKÉ SVATEBNÍ MENU JE U VÁS NEJOBLÍBENĚJŠÍ A KTERÉ BYSTE Z VAŠÍ NABÍDKY DOPORUČILA?



**Mgr. IVANA
ZOTH KRCHOVÁ**
ŘEDITELKA
HOTEL RUSAVA

Stále vede klasika a tradice, v 90 % si snoubenci přejí tradiční satební menu: Cinzано bianco s citronem na přípitek, jako předkrm Plněnou šunkovou rolku, Hovězí vývar s nudlemi, zeleninou a játrovými knedlíčky a Satební hovězí svíčkovou na smetaně s houskovým (nebo karlovarským) knedlíkem a brusinkovým terčem. Oblíbeným hlavním chodem je také Plněná vepřová panenka nebo Kuřecí rolka plněná hruškou.

Při výběru satebního menu je důležité, aby se tzv. „zavděčilo“ všem hostům, nedoporučuji experimentovat, pokud neznáte chuť vašich satebních hostů. V poslední době se často objevují požadavky na vegetariánské menu nebo bezlepkové menu.

PROČ USPOŘÁDAT SVATBU PRÁVĚ V HOTELU RUSAVA?

Hotel Rusava*** se nachází v srdci kouzelných Hostýnských vrchů v malebné valašské vesnici a je nádherným romantickým místem obklopeným nedotčenou přírodou. Dva prostorné sály propojené stylovou restaurací a terasa s výhledem do údolí přímo vybízí k uspořádání tak jedinečné události, jakou vaše svatba je.

Hotel 1 disponuje 30 pokoji a nově opravený Hotel 2 má 19 komfortních pokojů a velký satební sál.



Restaurace nabízí tradiční českou i mezinárodní kuchyni. Kolektiv kuchyně pro vás připraví dokonalou satební hostinu, raut nebo večerní grilování přímo dle vašeho přání.

K relaxaci vám i vašim satebním hostům poslouží hotelové wellness centrum s finskou saunou, párou a whirlpool, rozmanitou nabídkou masáží, zábalů nebo relaxačních koupelí či se můžete odreagovat v krytém hotelovém bazénu nebo na bowlingu.

Satební obřad se může konat na krásných přilehlých prostranstvích hotelu nebo v historických kostelích v blízkém okolí.



hotelrusava
Rusava 334 | tel. 777 794 700
recepce@hotelrusava.cz
www.hotelrusava.cz

SVATEBNÍ DORTY AVANTGARDA NEBO KLASIKA?

Stejně jako svatební šaty, účesy nebo kytice, podléhají trendům i svatební dorty. Díky za to, že není doba, kdy je moderní právě jeden styl, jedna věc, ale můžeme říct, že „IN“ je toho opravdu hodně, stačí se rozhodnout, jakým směrem se chceme ubírat.

Stálíci se však již v posledních letech staly nahé dorty, které se pyšní svou líbivou nedokonalostí, barevným ovocem, květinami nebo obojím společně a nejsou upjaté strojeny do specifické barvy. Právě tyto dokonale vyzní u tak moc oblíbených boho, vintage, retro a rustikálních svateb, které bývají venku, na louce, ve stodolách v uvolněné atmosféře.

Základním pravidlem pro volbu dortu tedy je, aby šel ruku v ruce s výběrem místa a celého duchu svatby. Pokud se rozhodneme pro honosnou svatbu na zámku, je namístě zvolit dokonale uhlazený dort zdobený květinami, metalickými tóny, zlatými, stříbrnými nebo jinými kovovými odlesky. Do pozadí sice

ustupují dorty potahované, ať už marci-pánem nebo fondánem, ale pokud o něj opravdu stojíte, zrovna tady by mohl být jeho výběr na místě.

Pokud chcete opravdu něco jiného, neotřelého, nadchnou vás trendy struktury. Dorty se nedozdobují nebo zcela minimálně, právě proto, aby vynikl jejich povrch. Hitem je mramorování, beton, hvězdný prach, struktury dřeva. Trend přicházející od ruských cukrářů, kteří jsou mistry oboru, však ještě naše poměry úplně nedobyl, proto stále zůstává jen pro ty nejdůležitější.

Obecně se ale momentální trend ustálil u polonahých dortů, chcete-li semi-



Foto: Michaela Konečná

naked cakes. Popřípadě drip cakes, „stékané dorty“ a to nejen čokoládou, ale ovocnými ganachemi nebo karamellem. Ty jsou pak doplněny květy korespondujícími s celou svatební výzdobou. Tito krasavci mají zahalenější a jemnější vzhled než jejich nazí kolegové, nicméně stále přiznávají složení dortu a jednotlivých vrstev, proto jsou nejčastější volbou nevěst.

Text: Michaela Stoklasová,
@stosladkosti

inzerce




POD ŠAUMBURKEM
rekreační areál

Svatby & oslavy

POD ŠAUMBURKEM

Svatební obřad pod širým nebem, svatební hostina a ubytování pod jednou střechou. Areál se nachází v krásné přírodě uprostřed Hostýnských vrchů. Hotel v dřevěném stylu horské chaty je citlivě začleněn do okolní přírody, která nabízí romantický nádech k pořádání svateb.




Pod Šaumburkem | Rajnochovice 17 | 768 71 Rajnochovice | tel. 724 412 960
www.podsaumburkem.cz



OCTÁRNA
hotel a restaurant

Svatby v romantickém prostředí

obřad pod širým nebem nebo v kapli
hostina v sále i salonku




restaurace • ubytování • catering

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

MEJTA FASHION FOR MEN

PÁNSKÁ KONFEKCE

PRO VÁŠ VÝJIMEČNÝ DEN



Svatba. Den, kdy si jistě každý z nás přeje vypadat skvěle, zároveň se tak chce i cítit. Vedle krásné a dokonalé nevěsty chce být i ženich perfektně upraven, oblečen a zahrnut péčí. Pojďme tedy pánům nabídnout něco víc.



Přijměte pozvání do nových prostor prodejny Mejta s.r.o. na náměstí Míru ve Zlíně. Sehraný tým profesionálů je připravený naplnit Vaše představy. Pro ty, kteří si nejsou jistí, máme připraveno několik tipů.

Styl svatby je jedním z nejdůležitějších faktorů pro správný výběr oblečení.

Jinak se budete oblékat na svatbu v boho stylu na pláži, jinak na svatbu na zámku. Tak či tak, vše musí sedět. Bez ohledu na roční období, vše by mělo začít výběrem spodního a podvlékačického prádla, kvalitních, mnohdy stylových ponožek, padnoucí košile. Motýlek, kravata, šátek? Opasky, kapsníčky, manžetové knoflíčky, klobouky? Výběr je na Vás a nabídka široká.

Modrá je nová černá!

Pokud vezmete v úvahu škálu odstínů této barvy, černá je prostě v nevýhodě. Správně zvolený odstín může podtrh-

nout Vaši osobnost a dodat Vám potřebné sebevědomí. Trendem letošního roku jsou světlejší odstíny. U vzorů záleží na celkovém konceptu svatby a Vaší odvaze.



Tajemstvím padnoucího oděvu je správný střih.

Trendem jsou užší kalhoty, sako vypasované úměrně Vaší postavě. Až budete nevěstu přenášet přes práh, volnost pohybu jistě oceníte. Nikdo z nás nemá přesnou konfekční postavu. Střihů je proto nepřeberné množství a u zakou-



peného kusu oděvu máte na prodejně Mejta Fashion for men potřebné úpravy v ceně. Ušetřené peníze můžete investovat do páru kvalitních kožených bot. Tady se, prosím, vyhněte špicím s hranami, těm už dávno odzvonilo...

A poslední rada na závěr.

Chcete mít vše výše zmíněné vyřešeno na jednom místě, rychle, v dokonalé kvalitě? Prodejna Mejta Fashion for men je tím pravým místem, které toto vše dokáže svým zákazníkům splnit. Díky tomu si pak budete moci svůj velký den bez obav užít a vychutnat.



MEJTA FASHION FOR MEN | Rašínova 67 | Zlín | www.mejta.cz

inzerce

Text a foto: PR



ubytování



bar



restaurace

LUHAČOVICÉ
Hotel Vyhlídka



bowling



sauna



whirlpool

Svatby s výhledem na Luhačovickou přehradu

- svatební obřad na terase • svatební menu na míru
- celodenní oslava v hotelové restauraci a baru • ubytování pro svatebčany



608 434 390



www.vyhlidka.eu

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

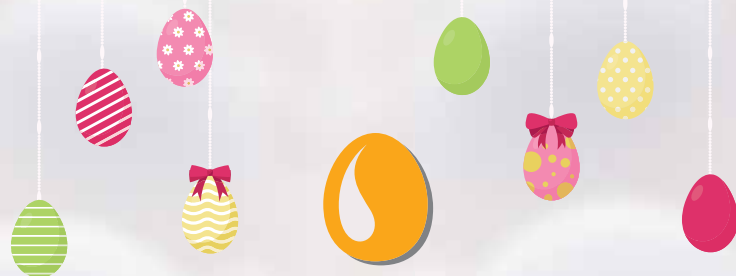
Darujte labužnické menu

Gurmánský zážitek v inspirativním prostředí.
Tříchodové menu pro dva od **1 380 Kč**.



www.augustian.cz

Luhačovice



ADLAV

vejce • mléčné výrobky • koloniál

VESELÉ VELIKONOCE

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

tel.: +420 736 535 072

www.adlav.cz



Naše sýry, víno, uzeniny, italské speciality



Jsme ve Zlíně!

PODNIKOVÁ
PRODEJNA

FORMAGGERIA

OD Zlín