

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

květen–červenec 2019 • ročník 11 • číslo 2

téma

VAŘENÍ S PIVEM
PIVNÍ RECEPTY

akce

GASTRO FESTIVALY
NA MORAVĚ

aktuálně

ZLÍN FILM FESTIVAL
FOOD POINTY A RESTAURACE



www.stamgastagurman.cz

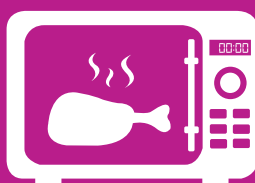
inzerce



Projektování
gastroprovozů



Vybavení restaurací
& barů



Zařízení
pro kuchyně



Jednorázové
nádobí



Čistící
prostředky

**Poctivé gastro vybavení nejvyšší kvality
s exkluzivním servisem**

GASTRO
Novotný

Gastro Novotný
Selská 58, Brno
tel. 542 21 18 42, 542 211 802
www.gastronovotny.cz



HOTEL POHODA



**svatba
v pohodě
na Pohodě**



mazda

Autorizovaný servis ve Zlíně



přes
25 let
ve Zlíně

AUTO EFEKT Zlín, spol. s r.o.

tel.: +420 608 101 588

www.mazdazlin.cz



Milí štamgasti a gurmáni,

jarní gastronomická jízda v podobě gastro akcí nabírá obrátky, a jen tak hned neskončí. S novým číslem našeho časopisu se dostanete na jedny z největších moravských festivalů s dobrým jídlem a pitím. Garden Food Festival, Slavnosti moře, Levandulový festival, Burgerfest – to všechno jsou akce, na které chodí tisíce návštěvníků. A lidi to stále baví... Dokonce i zlínský filmový festival má letos několik Food Pointů, ve kterých se bude nově platit elektronickými čipy a na mapě festivalových restaurací v centru Zlína najdete úctyhodných 20 podniků.

Technický pokrok je všudypřítomný a projevuje se i v tak prosté věci, jako je potkání se u piva. Máte založený osobní účet na Twitteru? Pak můžete být v klidu a třeba i pozvaní na Tweet pivo. Zkrátka přijdete do hospody, kde sedí lidé seznaní přes Twitter a přitom jste většinu z nich osobně nikdy neviděli. Říká se, že účel světi prostředky a každá záminka je dobrá. Proto vás pozveme na pivo i my, v příloze časopisu.

Od piva je už jen kousek ke grilování. My to téma pojali trochu netradičně – jako grilování zvěřiny. Že ještě není podzim se zvěřinovými hody? Nevadí! Šikovní kuchaři vám poradí pár triků, i na co si dávat pozor. Takže zkuste i vy něco nového!

Přátelé dobrého jídla pití, přeji vám pohodové dny plné gurmánských zážitků.

Jaroslav Sřecha,
vedoucí časopisu

OCHUTNÁVKA Z OBSAHU

Filmový festival Zlín	6
Garden Food Festival v Rožnově p. R.	8
Zvěřina po celý rok	10
Gastrofest Kunovice: Na cestě kolem světa	12
Adresář Průvodce	15
Profi gastro, asociace informují	19
Pivní příloha	20
Levandulový festival	28
Slovácké léto	29
Slavnosti moře	30

ANKETA

**DÁ SE V LÉTĚ POUŽÍT NA GRILOVÁNÍ I ZVĚŘINA?
PROZRADÍTE PŘÍPADNĚ VÁŠ OBLÍBENÝ RECEPT?**



JAROSLAV ORSÁG
ŠÉFKUCHAŘ
WELLNESS HOTEL
HORÁL
VELKÉ KARLOVICE

Speciality ze zvěřiny jsou u nás oblíbené, nabízíme je pravidelně i při letním grilování na terase hotelu. Do srpna je dle lovecké sezóny období srnčího, které nejčastěji nabízíme v podobě burgerů a pečeného hřbetu na bylinkách. Od srpna pak zařazujeme do nabídky grilovaných specialit i jelení maso. Já osobně mám nejraději karbanátky ze srnčí plece, připravuji je na tymiánu.



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
WELLNESS HOTEL
POHODA
LUHAČOVICE

Určitě ke grilování v letním období se dá použít i zvěřinové maso, dnes se nemusí dlouze připravovat a marinovat, zvěřina jde připravit na minutkovou úpravu, která je modernější. Zvěřinové maso je lépe stravitelné a vyznačuje se nízkým obsahem tuku. Osobně bych třeba doporučil grilované srnčí kotletky s lesními houbami a pečenou zeleninou.



TOMÁŠ MANA
ŠÉFKUCHAŘ
U PANA DOMÁČÍHO
ZLÍN-MALENOVICE

Podle mého názoru zvěřina k letnímu grilování příliš vhodná není, považuji ji spíše za sezonní záležitost v době podzimních honů. Preferuji maso hovězí, nejlépe stařené. U zvěřiny doporučuji srnčí hřbet připravovaný sous-vide metodou, s restovanými houbami a rozmarýnem (hodně másla, trochu smetany) a pečené brambory s česnekem, zakapanými olivovým olejem.



RADIM SVAČINA
ŠÉFKUCHAŘ
STRAČENA PUB
OSTRAVA

Nejlepší a nevhodnější kus masa z divoké zvěře na gril je podle mě hřbet, kýta nebo svíčková. Já nejraději pracuji se hřbetem. Třeba takový srnčí hřbet z mladého kusu mě baví tím, že jako jeden z mála kousků zvěřiny se nemusí dlouze marinovat. Tudiž si můžu více vyhrát s jeho chutí a druhy použitých čerstvých bylinek a více zvýraznit přílohu.

Mám třeba rád srnčí hřbet na grilu provoněný rozmarýnem, citronem a jalovcem. K němu se hodí třeba bramborové pyré s lanýžem a růžičková kapusta na uzeném špeku. Toto jídlo udělá hned den krásnějším. A jak ho připravuji? Maso pomažu olejem a nasolím. Položím na gril a zprudka z každé strany zatáhnu. Dám odpočinout na chladné místo a asi po pěti minutách ho vrátím zpět na gril a dodělám podle chuti. Medium-rare je pro toto maso ideální volbou. Nechám na něm provonět bylinky a nakonec opepřím. Správnost propečení zjistím při překrojení steaku. Není třeba se toho vůbec bát.

kompletní polygrafická výroba
knihařské zpracování
moderní technologie
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nákupatelství kalendářů a diářů

Graspo CZ, s.r.o., Pod Šternberkem 324, 763 02 Zlín
Tel.: 577 606 233, 723 228 280, Fax: 577 104 082
E-mail: vasek.vymetalk@graspo.com

www.graspo.com



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Vydavatelem Štamgast&Gurmán je 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 15. 5. 2019. Foto na titulní straně: www.Samphotostock.cz. Redakce: redakce@stamgastagurman.cz. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625. Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.

JEDNOHUBKY

NOVINKA DO HORKÝCH DNÍ: SEGAFREDO COLD BREW COFFEE

Segafredo Cold Brew Coffee je ledová káva připravená za studena pomalým louhováním. Výsledkem je výjimečně lahodná káva se sladkou chutí s ovocnými a čokoládovými tóny. Podávaná s několika kostkami ledu je v parných dnech dokonalým osvěžením odkrývajícím netušené chuťové polohy oblíbeného nápoje.



OBJEVTE, JAK #ZNOJMOCHUTNA

8. 6. Pivní slavnosti

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

11.–28. 7. Hudební festival Znojmo

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

2. 8. Slavnosti okurek

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

Více na www.znojmskabeseda.cz.



JUBILEJNÍ ROŽNOVSKÉ SLAVNOSTI

Ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm se uskuteční ve dnech **4.–7. července** už 40. ročník mezinárodního folklorního festivalu. Během 4 festivalových dnů se v 30 programech představí na 800 účinkujících z Lašska, Slovácka i z Čech, ze Slovenska, Bosny a Hercegoviny, Ukrajiny a z Mexika. Součástí budou soutěže v odzemu, pořady věnované jubilatům či dětem, chybět nebude ani soutěžní klání mezi soubory a večerní zábavy. Taneční workshop bude věnován valašským tancům z Rožnovska.



Foto: Roman Sehnal

V LUHAČOVICÍCH MODERNĚ A STYLOVĚ

Luhačovice realizují soutěž na zpracování nové vizuální komunikace města. „Pro tak turisticky významné město, jakým Luhačovice jsou, je v dnešní době nezbytné, aby s veřejností komunikovalo prostřednictvím moderního vizuálního stylu. Naše město je jedním z turisticky nejvýznamnějších center Zlínského kraje, má být na co hrdé, a tak nová výtvarná identita a nastavení komunikace musejí být také na špičkové úrovni,“ vysvětlil starosta Luhačovic Marian Ležák. Garantem soutěže je oborové sdružení CZECHDESIGN.CZ. Z rozpočtu města se vyčlenilo na tuto soutěž a další spojené výdaje celkem 500 tisíc Kč.

Agentura Vichr production ve spolupráci se správou státního zámku Buchlovice a městysem Buchlovice uvádí 21. ročník festivalu



BUCHLOVSKÉ HUDEBNÍ LÉTO 2019 21. ročník | Buchlovice | Zámecký amfiteátr

- 7. 6. **Visací zámek+SPS** 19.00
- 14. 6. **Tomáš Klus** 20.00
- 14. 7. **Fiha tralala (Baby Band)** 15.00
- 20. 7. **Stromboli+Roman Dragoun** 19.00
- 9. 8. **Queenie** 19.00
- 17. 8. **Mig 21** 19.00
- 23. 8. **Tři sestry** 18.00



Informace, předprodej a objednávky vstupenek: Agentura Vichr production, tel.: 572 551 851, e-mail: vichr@vichr.cz, www.vichr.cz, www.facebook.com/vichrproduction. Předprodeje v sítích: www.ticketportal.cz, www.smsticket.cz, www.ticketstream.cz, www.ticketmaster.cz, www.ticketlive.cz

VINOTÉKA BOTUR – GURMÁNSKÝ POKLAD V SRDCI SLOVÁCKÉ STRÁŽNICE

Pokud se vydáte na výlet lodí, na kole, vlakem či autem, toto místo za zastávku rozhodně stojí. Osloví vás odkazem na slovácké tradice, pohltí atmosférou a ohromí nabídkou. Majitelé se řídí heslem: **nenabídneme vám nic, co by nechutnalo nám.** Ke sklenice lahodného vína vám z vlastní zkušenosti doporučujeme ochutnat např. lahůdky od lokálních výrobců – sýry, klobásky, čerstvý kváskový chléb. Vše, co ochutnáte, si můžete zakoupit spolu s dalšími delikatesami. Výběr z čokolád, kávy, čajů, francouzských paštik, řeckých oliv, olejů a španělských mandlí je bohatý a ještě pořád to není vše. **DOPORUČUJEME** toto místo zažít na vlastní kůži a žaludek.



Čas zde báječně ubíhá ve společnosti přátel a rodiny, s návštěvou proto rozhodně neotálejte.



ŠTAMGAST&GURMÁN VSTUPUJE NA ROZHLASOVÉ MEDIÁLNÍ POLE!

Ty největší zajímavosti ze světa dobrého jídla a pití nejenom že najdete v našem časopise, na webu stamgastgurman.cz, ale také je budete moci slyšet každé pondělí od 17.00 hod. na SeeJay Radiu.



Na celé Moravě zatím nelze (a ještě nějakou dobu ani nepůjde) naladit DAB vysílání, které postupně do roku 2025 nahradí „klasické“ FM vysílání, ale SeeJay Radio si můžete jednoduše naladit na internetu na adrese www.PLAY.SEEJAY.cz.

SeeJay Radio je prvním soukromým subjektem vysílajícím v DAB pásmu a své 10. narozeniny oslaví v září se svými 190 tisíci posluchači týdně. A to je také jednoduchý důvod, proč si časopis Štamgast&Gurmán vybral toto rádio, kde budete moci pravidelně slyšet náš pořad! Celé 2 hodiny zajímavostí, špeků a jiných chuťovek, na které jste zvyklí.

Děkujeme, že si nás naladíte!



VINAŘSTVÍ ANNOVINO V LEDNICI LÁKÁ NEJEN NA SKVĚLÁ VÍNA!

V nově otevřeném lednickém vinařství vystaveném také z místního mušličkového vápence, můžete shlédnout výstavu zkamenělin, originální nábytek vyrobený ze starých sudů či nahlédnout do tajů výroby vína exkurzí do vinařství s ochutnávkou místních vín. Unikátní stavba je založena na myšlence propojení vinohradů výjimečného terroir a místa, kde se bude víno prezentovat a konzumovat. Vinohrady s vápencovým podložím tvořeným zkamenělinami prehistorických mořských živočichů jsou velmi ceněné. Vína z nich, díky zvýšenému obsahu vápníku v půdě, jsou vyhledávána milovníky vína i gastronomickými podniky díky osobitému, lehce minerálnímu tónu. Nenechte si ujít příležitost ochutnat skvělá vína z ANNOVINA v autentickém prostředí, kde se rodí. Více na www.vinarstvilledice.cz.

OCHUTNEJTE

DolceVita
RESTAURACE

V SAMÉM SRDCI ZLÍNA

česká kuchyně

venkovní zahrádka

menu

catering



DolceVita | náměstí Miru 12, Zlín | tel. 773 598 982 | www.dolcevita-zlin.cz



NAŠE
RESTAURACE

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

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



„Brána do Hostýnských vrchů“

FESTIVALOVÁ NOVINKA

FOOD POINTY NA ELEKTRONICKÉ ČIPY

Každý rok na přelomu května a června ožívá Zlín Mezinárodním filmovým festivalem pro děti a mládež. Hlavním tématem 59. ročníku Zlín Film Festivalu, který se koná od 24. května do 1. června, se u příležitosti stých narozenin cestovatelské legendy Miroslava Zikmunda stane téma **Objevuj a poznávej**. To se bude prolínat jak filmovým, tak doprovodným programem.



Organizátoři festivalu myslí letos opravdu na všechno. Aby se při jeho návštěvě cítili diváci a hosté co nejkomfortněji, budou pro ně v centrech festivalového dění připraveny nové možnosti stravování s pestrnou nabídkou pokrmů, nápojů a dalších dobrot. „Naším cílem je, aby návštěvníci odcházeli spokojeni ve všech ohledech, proto se musíme postarat také o to, aby se po dobu konání festivalu dobře, rychle a za rozumnou cenu najedli,“ uvádí výkonná ředitelka Zlín Film Festivalu Jarmila Záhorová.

Stravovat se bude možné nově ve festivalových food pointech, které budou rozmístěny po celém městě v jednotlivých zónách festivalu. Nabídnou vždy rozmanitou skladbu jídel tak, aby si v nich přišel na své opravdu každý včetně nejmenších návštěvníků. Otevřené budou dle provozní doby příslušné zóny

a úhrada zde bude možná výhradně formou elektronického čipu. „Věříme, že lidé ocení možnost bezhotovostního placení, které je nejen komfortnější, ale i rychlejší, a na které jsou už určitě zvyklí z gastro festivalů nebo aquaparků,“ říká Jarmila Záhorová.

U všech food pointů i ve festivalových obchodech budou k dispozici nabíjecí místa, kde bude možné čip pořídít, zjišťovat zůstatek i dobíjet, a to jak hotovostí, tak platební kartou. Peníze, které z čipu návštěvníci nevyčerpají, dostanou po jeho vrácení zpět. Pokud se rozhodnou si čip ponechat, případný zůstatek bude věnován na charitativní účely.

Speciální festivalovou nabídku však přinesou i partnerské restaurace. „Ty budou v době konání festivalu připravovat část nabídky za garantovanou cenu od 99 do 149 Kč, dle typu restaurace, a to nejen v běžném čase oběda či večeře, ale i během dne a do pozdějších hodin,“ vysvětluje Záhorová. Restaurace na rozdíl od food pointů umožní úhradu klasicky hotovostí i čipem.

Výčet restaurací a food pointů, jejich nabídku a další podrobnosti k systému stravování naleznou návštěvníci na **www.zlifest.cz**, na sociálních sítích a také ve festivalové aplikaci.



JAK NA PLACENÍ ČIPEM? Proč platit elektronicky?

Je to rychlé, pohodlné, praktické, nemusíte hledat drobné, čip pouze přiložíte k tabletu u každého prodejce.

V jaké formě čip dostanu?

Vaše elektronická peněženka bude mít podobu náramku s čipem ve veselých festivalových barvách. Vratná záloha je 30 Kč.

Jak ho nabít nebo dobít?

Na označených dobíjecích místech u každého food pointu v hotovosti nebo kartou. Při nabití částkou 1 000 Kč získáte drobný dálek, za 2 000 Kč máte zdarma lístek do kina.

Jak zjistím zůstatek na svém čipu?

U každého prodejce nebo na dobíjecím místě.

Účtenky?

Při nabití čipu obdržíte papírovou účtenku (Doporučujeme uschovat!) s internetovým odkazem a QR kódem. Prostřednictvím nich můžete sledovat nákupy na svém čipu.

Kde se dá platit čipem?

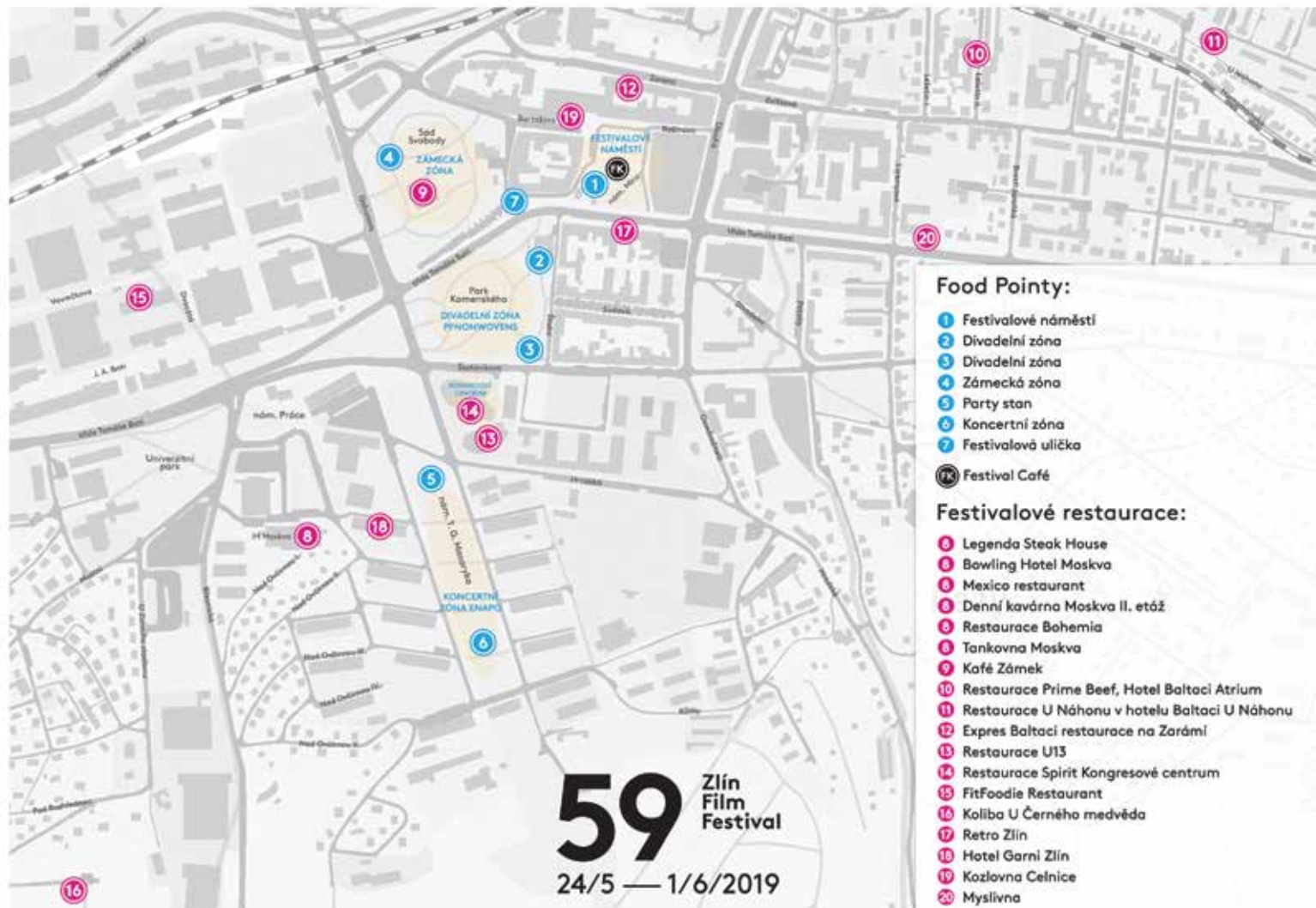
Ve všech festivalových food pointech (na náměstí Míru, ve Festivalové uličce, v parku Komenského, v Koncertní zóně Enapo, zóně Hravé podzámčí), festivalových shopech nebo v partnerských restauracích.

Co s nevyčerpaným zůstatkem?

Nevyčerpaný kredit bude po odevzdání čipu na dobíjecích místech v hotovosti vrácený včetně zálohy.

Co se stane, když čip nevrátím?

Čip si můžete ponechat jako festivalový suvenýr. Případný zůstatek bude věnován na charitativní účely.



inzerce

Dětský ráj

LUHAČOVICE

● DĚTSKÉ ATRAKCE
 ● ODPOČINKOVÁ ZÓNA
 ● OBČERSTVENÍ
 V POHODOVÉ OSVĚŽOVNĚ

Wellness Hotel Pohoda ****
 A. Václavíka 203, 763 26 Luhačovice
 Tel.: +420-577 100 811, +420-577 100 812
 E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz
www.pohoda-luhacovice.cz

GARDEN FOOD FESTIVAL

V ROŽNOVĚ

CHUTĚ A VŮNĚ Z CELÉHO SVĚTA

Na Garden Food Festivalu (GFF) v městském parku v Rožnově pod Radhoštěm, který se koná 25. a 26. května 2019, návštěvníci zažijí chutě a vůně nejen z Valašska, ale celého Česka, Evropy a světa.

Letošní novinkou je hudební představení a hlavně show talentovaných kuchařů, kteří se objevili v televizní soutěži MasterChef Česko 2019. Ti se poprvé před publikem představili v pražské Invalidovně, kde letošní série GFF odstartovala. Pak vařili v Ostravě, kde sklídili velký ohlas. Nyní soutěžící pilují recepty a vymýšlejí, jakými dobrotami osloví rožnovské publikum. „Chceme uvařit něco pro rodiče a jejich děti, zejména ve věku 1,5 až 3 roky. Rádi bychom totiž změnili často zažité postoje vaření v rodině a návštěvníkům ukázali, že se dá v kuchyni vytvořit zdravé a jednoduché jídlo, často s aktivní pomocí dětí,“ řekla Zuzka Böhmová, která je maminkou tří dcer a jednou z finalistek MasterChefa. Spolu s dalšími „soupeři“ Ester, Bárou a Petrem založila projekt nazvaný Křepelky v čokoládě. Kromě této skupiny se na pódiu představí také Mona, Barbora, Katka, Pavel, Marek a Bohuslav.

Chybět nebude ani jeden z hvězdných porotců – michelinský šéfkuchař a ostravský rodák **Radek Kašpárek**. Doplní ho další výborní kuchaři, a to David Valíček z Food Ateliéru a šéfkuchař konceptu Stračena Pub Radim Svačina.

A co mohou ochutnat návštěvníci Garden Food Festivalu? Rožněného pštroso, kohoutí perkelt, fish and chips s mátovým hráškem, krevetové knedlíky nebo lokše s kachním ragú. Někdo dává přednost klasice, jako je tatarák, valašský zelný krém, trhaný vepřový bůček nebo jelení guláš. Je libo dobrý burger? S foie gras, hovězím, daňčím

nebo jehněčím? Nechybí ani veganská a vegetariánská nabídka. K tomu sladká tečka v podobě makronek, domácích dortů a medovníků, raw zákusků, tradičních či cizokrajných dezertů v doprovodu káv z renomovaných i malých pražírén, piv z velkých i malých pivovarů, tuzemských i zahraničních vín, kvalitní vody, čistých ovocných šťáv, alko a nealko koktejlů i vybraných destilátů. Domů si mohou zájemci odnést produkty od českých i moravských farmářů a malovýrobců – rybí karbanátky, paštiky, med, domácí uzeniny, pesta, oleje, čokoládové dobroty, pivní speciály nebo ovocná vína.

„Jsme rádi, že po loňské velmi úspěšné premiéře opět můžeme turistům a především Rožnovanům opět nabídnout elitní kuchaře a všichni budou moci ochutnat různé speciality. Lidé se mohou těšit i na naše regionální prodejce a jejich produkty, na místní restaurátory, to vše v krásném prostředí městského parku,“ konstatoval starosta Rožnova pod Radhoštěm Radim Holíš, jenž věří, že lidé si velkou dvoudenní přehlídku plnou gurmánských specialit nenechají ujít. „Je to specifická akce s dobrým konceptem a loni se dobře osvědčila. Navíc první festivalový den v sobotu jede do Rožnova historický vláček z Valašského Meziříčí, takže je to ideální pozvánkou strávit víkend u nás v Rožnově,“ pozval do Rožnova starosta města. Zároveň připomněl, že město opět bude na nápor účastníků festivalu připraveno. Stejně jako loni bude k dispozici přehledná mapka všech více než dvaceti parkovacích ploch ve městě, která bude v Turistickém informačním centru na Masarykově náměstí, bude ke stažení na webu www.visitroznov.cz a také ji budou rozdávat příjízďejícím řidičům strážníci městské policie.

Nabitým dvoudenním programem hosty provede herečka, spisovatelka a zapálená kuchařka **Markéta Hruběšová**. V areálu bude také dětská zóna s mno-



ha atrakcemi – mimo jiné workshopy, tvůrčími dílnami, chemickými pokusy a hlavolamy, které přiveze olomoucká Pevnost poznání Univerzity Palackého. Kdo si bude chtít odpočinout od jídla, může si také zahrát stolní fotbal, a to díky nabídce neziskového sportovního centra FoosForLife.

Pořadatelé také spolupracují s Národní potravinovou bankou, které na závěr festivalových dnů nabídnou přebytečné potraviny a pokrmy. Jídlo putuje přímo do azylových domů či lidem v nouzi.

Garden Food Festival je největší gastronomický festivalový projekt v České republice. Organizátoři pokaždé do města přivázejí zajímavé gastrokoncepty a špičkové kuchaře. Od založení v roce 2015 se rozrostl do pěti měst – Ostravy, Olomouce, Uherského Hradiště a Rožnova pod Radhoštěm. Letos se poprvé představil i v Praze.

Otvírací doba:

sobota – 25. 5. od 10:00 do 19:00 hod.

neděle – 26. 5. od 10:00 do 18:00 hod.





Čekají vás narozeniny, promoce, výročí, rodinné setkání? Slavte „na Obchodňáku“. Nově zrekonstruovaný Obchodní dům Zlín nabízí hned několik možností, kde můžete společně posedět u dobrého jídla a pití, navíc tu najdete i další potřebné služby. To vše přímo v centru Zlína s možností pohodlného parkování a s akčními nabídkami ve vybraných dnech v týdnu.



Foto: Martin Peterka

Bistrotéka Valachy se slevou 20 %

Z pestrého menu si vybere každý: od milovníků steaků a moderní české klasiky přes příznivce lehké a bezmasé kuchyně až po děti. Bohatá je i zdejší vinotéka a tečku za oslavou zařídí kreativní dezerty či dort od místních cukrářů. V obchodě Bistrotéky můžete také pořídit „jedlý“ dárkový balíček.

TIP: Uspořádejte oslavu v Bistrotéce Valachy od pondělí do středy od 14 hod. a při útratě nad 2 000 Kč dostanete jako dárek láhev kvalitního prosecca v hodnotě 450 Kč. Při oslavě v neděli od 14 hod. a útratě nad 2 000 Kč obdržíte slevu 20 % na celý účet.

Bistrotéka láká na steaky, filmové speciality i Marka Raditsche

Několik zajímavých akcí pro gurmány připravuje na květen a červen Bistrotéka Valachy.

Nenechtejte si od 20. května do 1. června ujít speciální **Filmové menu**, které šéfkuchař Lukáš Strnad na počest tradičního zlínského festivalu sestavil z pokrmů známých z populárních filmů nejen dětských, ale i těch pro dospělé. Pochutnat si můžete na Špagetách Lady a Tramp, krevetové polévce BubbaGump, čtvrtlibráku se sýrem à la Pulp Fiction nebo Karlíkové čokoládě.

Ve čtvrtek 30. května do Bistrotéky zavítá **Marek Raditsch**, výkonný šéfkuchař restaurací Kampa



Soudek piva jako dárek v Budvarce

Pivní restaurace Budvarka láká na tradiční českou kuchyni a vynikající tankové pivo v moderním interiéru. Ideální i pro posezení s přáteli.

TIP: Při konzumaci nad 2 000 Kč dárek dle výběru: pětilitrový soudek Budvar nebo láhev Bohemia sekt Demi/Brut. Tato nabídka platí ve dnech neděle až čtvrtek od 14 do 18 hod.

Díky sortimentu a nabídce dalších provozoven v Obchodním domě Zlín můžete pod jednou střechou také zařídit vše potřebné pro oslavu, ať už se bude konat kdekoli:

Květiny z House Deco&Flowers

Nechte si připravit květinový dárek pro oslavence. Hitem jsou květinové boxy, které nejen krásně vypadají, ale i dlouho vydrží. Pořídíte tu i dárek v podobě bytových dekorací a doplňků.

Dorty na přání z Delikany

Cukrárna a kavárna Delikana je nejen příjemným místem k posezení, ale pořídíte tu i dorty na zakázku. V nabídce jsou také šlehačkové mražené dorty (denně volně v prodeji).

Pro slavnostní sestřih k Fešákovi

Pro pány i chlapce, kteří se chtějí na oslavu „dát do gala“, je tu barber shop Na Fešáka. Nabízí moderní sestřihy vlasů i vousů s osobním přístupem a dokonalou péčí. Nezapomeňte se objednat předem.

„Jedlé“ dárky z Formaggerie

Milovníka italských laskomin potěší dárkem z La Formaggerie Gran Moravia. Pestrý výběr sýrů, uzenin, vín, ale i sladkostí, to vše vám v prodejně dárkově zabalí.



Další tipy na dárky pro oslavence:

- Knižní dárky naleznete v Knihkupectví Dobrovský, nejružnější blahopřání v Papírnictví Grafit
- pro „voňavý“ dárek – kosmetický balíček se stavte v DM drogerii, pro bonboniéru do Billy
- výběr zlatých i stříbrných šperků, šperků z chirurgické oceli a značkových hodinek najdete ve Zlatnictví

Více na www.obchodnidum.cz

Bistrotéka Valachy je nový gastronomický podnik v Obchodním domě Zlín. Tvoří ho několik provozů, které se svou nabídkou doplňují. Jádrem je celodenní bistro s možnostmi snídaní, poledních menu a večeří, které doplňuje obchod s vybranými potravinami a pekárnou chleba, kavárna s cukrárnou, škola vaření, kornuterie a Bar 1931. Důraz je kladen je poctivou kuchyní v bistro stylu, kvalitní produkty a filozofií "pro bohatší život".



Group a ex-porotce MasterChef Česko. Pro zájemce připraví čtyřchodové **Asijské menu** ve spolupráci se značkou Nespresso, která ho doplní různými druhy kávy. Servírovat se bude mj. lososové poké, hovězí striploin s omáčkou teriyaki nebo kokosový sorbet se slazeným karamellem. Počet míst je omezen, nutná rezervace předem.

Pro příznivce Školy vaření rozšířila Bistrotéka seznam kurzů. Novinkou jsou lekce s **Katkou Kolbovou**, která letos jako finalistka MasterChefa sklízí od porotců ovace za dezerty. Nové jsou i kurzy japonské kuchyně a mořských plodů.

Nenechtejte si ujít ani **nové sezónní menu**, jemuž dominují steaky, burgery, tatarák a další speciality ze špičkového masa z čestru. Zastavit se můžete denně i na snídaně a polední menu či pro čerstvý kvasový chléb od místních pekařů.

Šálek kávy, drink, sklenku vína, zmrzlinu, dezerty a další lahůdky si budete moci vychutnat i na venkovní zahrádce a těšte se i na speciální nabídku **pro pikniky a grilování**.

Více na www.bistrovalachy.cz

ZVĚŘINA V LÉTĚ

UŽ NENÍ TABU
HODÍ SE I NA GRIL

V dřívějších dobách se maso ze zvěřiny spojovalo s podzimem a s dlouhou přípravou v troubě. Poslední dobou už ale čím dál více zapadá i do programu letních grilovaček. Není divu, je totiž po čertech dobré a kupodivu dietní.



Pokud si gurmáni a milovníci rozpálených grilů chtějí něčím ozvláštnit letní grilování, mohou sáhnout po zvěřině. Maso lesní zvěře obsahuje velké množství vitamínů A a B a minerálních látek, jako jsou vápník, železo nebo fosfor. Navíc má také vysoký podíl bílkovin. To jen na okraj, protože především je toto maso lehké a nesmírně lahodné. Věčné dietáře jistě potěší, že je i poměrně málo kalorické. A to se v létě hodí, že?

Lidé si na grilování volí nejčastěji srnčí nebo daňčí steaky. Vhodné je maso z kýty a hřbetu. Dobrá volba může být i panenka z divočáka, nebo prsíčka divoké husy. Obecně platí, že toto maso je chuťově výraznější a také jeho příprava je nepatrně složitější. Ať už si zvolíte jakýkoliv kousek zvěřiny, je

třeba maso pečlivě odblanit. Vyplatí se i dvoudenní naložení do směsi bylinek a oleje. Pak už se s ním pracuje jako s každým jiným hovězím steakem.

Pokud lidé se zvěřinou začínají, mohou si nejprve připravit třeba špízy nebo mleté bifteky. Špízy jsou snadnější a nevyžadují letité kuchařské zkušenosti. Uleželé maso se prostě nakrájí na kostky, promíchá s pepřem, solí, kořením na zvěřinu a nechá odležet. Pak se kousky masa střídavě napichují na jehlu se slaninou, žampiony, cibulí či zeleninou. Špízy je dobré ze začátku grilovat zabalené v alobalu. Až ke konci se odkryjí.

Kupodivu ani steaky nevyžadují kuchařskou maturitu. Kupříkladu srnčí bifteky jsou vynikající, když se naloží

**DÁ SE V LÉTĚ POUŽÍT
NA GRILOVÁNÍ I ZVĚŘINA?
PROZRADÍTE PŘÍPADNĚ VÁŠ
OBLÍBENÝ RECEPT?**



RADEK KAŠPÁREK
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE FIELD
PRAHA

Zvěřina je na grilu vynikající, jen je třeba si s ní více pohrát. Já mám osobně rád maso jelena Sika, ale stejně dobře funguje i srnčí kýta nebo jelení hřbet. Maso pečlivě odbláním a naložím do směsi z bílého jogurtu, do kterého vmíchám rozmarýn, jalovec a nastrohanou citronovou kůru. Dám na 48 hodin do lednice odležet. Před grilováním nechám samozřejmě maso venku zteplat, očistím ho od jogurtu, nasolím a dám na gril. A víte, jak lze jednoduše poznat, zda je steak hotový? Píchnu do něj vidličku, vytáhnu a přiložím ji na ret. Pokud mě to spálí, je steak propečený moc, takzvaně po smrti. Pokud je vidlička příjemně teplá, je steak hotový. V případě, že je studená, maso se musí ještě dělat. Vnitřní teplota dobře udělaného steaku je 58 stupňů.

na dva dny do láku z vína, do kterého se přidá nakrájená cibule, petrželka, tymián, bobkový list, dijonská hořčice a sůl a pepř. Maso se marinuje v lednici. Před grilováním by mělo být venku z lednice zhruba tři hodiny. Pak se steaky pečlivě oťrou a šup s nimi na gril. Nejlepší přílohou jsou zeleninové saláty a pečené brambůrky. Pocho-pitelně na grilu. Ti největší fajnšmekři mezi brambory přihodí i lesní houby, jako třeba lišky nebo růžovky. Cítíte tu vůni? Tak voní les...

Šéfkuchaři nejlepších restaurací radí, že na zvěřinu se nejvíce hodí jalovec, pepř a tymián. Doba grilování divočiny se samozřejmě liší v závislosti na druhu masa a tloušťce. Obecně zvěřině stačí přibližně 10 minut grilování. Zpočátku by měl být výkon grilu vyšší, aby se divočina zatáhla a uchovala v sobě veškerou šťávu. Posledních 4–5 minut se griluje na mírnějším ohni. Menší kusy zvěřiny se dělají na vyšší teplotě a kratší dobu. Naopak velké kusy masa se lépe grilují při nižší teplotě a dlouho.

ZVĚŘINA V KUCHYNI PO CELÝ ROK

NOVÁ FIREMNÍ PRODEJNA
V MÍŠKOVICÍCH

Zvěřina má v české kuchyni výjimečné postavení. Jedná se o jednu z nejkvalitnějších biopotravin živočišného původu. Díky specifické chuti a regionálnímu charakteru se stává neodmyslitelnou součástí moderní gastronomie.

Tento trend můžeme sledovat na food festivalech, farmářských trzích a degustačních menu předních šéfkuchařů nebo u nejsledovanějších food blogerů. Pokud dosud nevíte, kde tuto tradiční českou surovinu získat, přijměte pozvání do Míškovic na Kroměřížsku do firmy VENISON CZ. Zde zvěřině rozumí a věnují se jí s náležitou péčí.

Firmu založil Petr Gregorovič, který se obchodem se zvěřinou zabývá od roku 2006.

„Ke zvěřině mě přivedl můj koníček – myslivost. Začínal jsem v pronajatých prostorách v Přerově, a postupně se mi povedlo vybudovat síť dodavatelů po celé České republice. Zprvu jsme obchodovali pouze s ulovenou zvěří v kůži. Okruh dodavatelů se rozšiřoval, a tím i množství vykoupené zvěře. V loňském roce se naše obchodní aktivity rozrostly na 60 výkupních míst a vykoupili jsme přes 350 tun zvěře, což je pro představu téměř 10 000 kusů jele-

nů, daňků, srnců, muflonů a divočáků.“

Majitel firmy měl další cíl – rozšířit svůj obchod a dostat zvěřinové produkty více na český trh a hlavně mezi koncové zákazníky. K tomu bylo zapotřebí vlastní zpracovny zvěřiny s prodejnou.

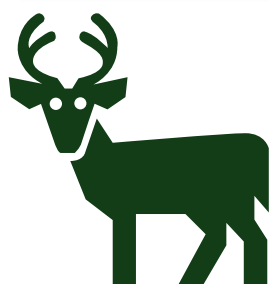
Rok 2018 byl v historii firmy přelomový. Byla dokončena výstavba nového areálu firmy v Míškovicích a došlo ke splnění snu, který se zrodil někdy před deseti lety. Dnes zde najdete provoz, který disponuje nejmodernějšími technologiemi pro zpracování masa. Zpracovaná zvěřina končí na talířích nejen v Česku a na Slovensku, ale také v Rakousku, Německu či v Itálii. „Trh se neustále rozšiřuje a zájem je nejen v západních zemích Evropy, ale i na severu – například v Norsku nebo na Islandu,“ dodává Petr Gregorovič.

Součástí areálu je i firemní prodejna, kde si můžete koupit zpracované maso a různé zvěřinové produkty, jako napří-

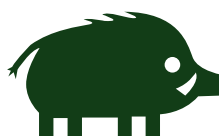


klad paštiky a klobásy. Kompletní sortiment všech druhů zvěřiny je zde dostupný po celý rok, a tak VENISON CZ dělá z této exkluzivní kuchařské suroviny běžně dostupnou součást našeho jídelníčku.

Nemusíme vařit zvěřinu pouze podle tradičních receptů našich babiček, jako je divočák se zelím nebo se šípovou pro sychravé podzimní večery. Připravme si třeba daňčí osso buco, nebo v létě na grilu jelení burger či mufloní steak.



Od 16. května začíná nová lovecká sezóna srnčí zvěře. Pokud chcete skutečně čerstvou chlazenou zvěřinu, neváhejte a navštivte prodejnu firmy VENISON CZ v Míškovicích.



GASTROFESTIVAL KUNOVICE NA CESTĚ KOLEM SVĚTA

Kdo z vás by nechtěl vyrazit na CESTU KOLEM SVĚTA? Poznat jinou kulturu, mentalitu, gastronomii... Budete mít šanci! A nemusíte přitom cestovat bůhví jak daleko.

GASTROFESTIVAL KUNOVICE se uskuteční v sobotu **25. května** v Kunovicích – v areálu Jízdy králů, v čase od 12.00 do 24.00 hod. Nahlédnete zde pod pokličku sousedům z Německa nebo Slovenska, ochutnáte lahůdky z Francie, Indie, Španělska, hamburgery a steaky z Ameriky, ďábelské speciality z Mexika, typické pokrmy z Argentiny a nasát můžete i slunečnou atmosféru Itálie.

U Slováků ochutnáte poctivé brynzové halušky, Tatranský čaj nebo Spišskou borovičku, bača vám naservíruje ovčí sýry a jiné farmářské produkty, vše v typickém slovenském stylu. U sousedů **v Německu** se ocitnete uprostřed bujarého Oktoberfestu – nouze nebude o hezké holky, preclíky, klobásy ani německou polku. Také si spolu zasoutěžíme o zajímavé ceny a sice v soutěži „držení tupláku na čas“, „pití piva na ex“ nebo „řezání dřeva“. Poté můžete zavítat do temperamentního **Španělska** a ochutnat od rodilého Španěla nejslavnější španělské jídlo a sice Paellu nebo typické **Gaspacho**.

Amerika – to jsou hotdogy, burgery, grilovaná vepřová žebírka i arašídová zmrzlina nebo borůvkový Cheesecake – to vše made in Beef & Beer z Uh. Hradiště, Steak & Burger Prostějov nebo Safis Burger.

Na mexickou vlnu vás přeladí restaurace Mexico Sreet Food, která vám naservíruje kuřecí Quesadillu, hovězí Chilli con carne, kukuřičné Tacos nebo pikantní mexickou fazolovou. Restaurace Sportpark Rybníček vás pozve na skok **do Asie** – gejša vás naučí, jak správně jíst hůlkami a připiše si s vámi sklenkou saké. Ve **Francii** ochutnáte nejen typickou francouzskou specialitu – šneky ze šnečí farmy Snails Barcona, ale také pověstné francouzské vafle. Kdo má rád kořeněná jídla, neměl by vynechat stanoviště **Indie**.

A jak se říká, všude dobře, doma nejlíp. A proto nesmí chybět ani gastronomie „echt“ **moravská**. O lahodný požitek z vinného moku se postará vinařství



Medek. Přivítají vás zde také „tetiny“ v kroji ve svém tradičně slováckém stánku se samými dobrotami. Nabídnou vám báleše, pagáče, cibulové placky, buchty, škvarkovou pomazánku nebo patenty. Omrknout můžete i původní postup pečení moravských bálešů. A aby všechno bylo autentické a jak se na Moravu sluší a patří, tyto slovácké pokrmy budou připravovány na „kamnech našich babiček“.

DOPROVODNÝ PROGRAM

A protože k jídlu patří zábava, nebude chybět ani doprovodný program – zahrají nám kapely Kumpáni Rock-Pop, Tabáci a VSP Band. Navštívit můžete také fotokoutek nebo thajské masáže. Myslíme také na děti, které samozřejmě můžete vzít se sebou. Máme pro ně přichystaný skákací hrad, pískové malování nebo malování na obličeje.

inzerce



OSTRAVA COFFEE FESTIVAL POSTUP NA SVĚTOVÝ ŠAMPIONÁT

V polovině dubna se v Ostravě konal první festival výběrové kávy, jehož hlavní linkou byly národní šampionáty Coffee in Good Spirits, tedy příprava kávového nápoje s alkoholem, a Latte Art, kreslení obrázků do mléčné pěny.

V doprovodném programu nechyběly přednášky, workshopy, prezentace téměř dvaceti pražírů z ČR i zahraničí a samozřejmě lokální a přespolní výběrová gastronomie. Akce na výstavišti Černá Louka byla plná nejlepší kávy, kvalitních surovin, hudby a skvělé atmosféry, ale především soutěží.

Z téměř dvaceti přihlášených porota poslala reprezentovat do Berlína Frančiška Korekáče (Dos Mundos) za disciplínu Latte Art. V disciplíně Coffee in Good Spirits pojede na světový šampionát rovněž do Berlína reprezentovat Ondrej Petrus (Doubleshot).



inzerce

TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!



podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

Grilovací sezóna je tu!

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

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

Posledním důležitým doplňkem ke grilování je sklenka **dobrého vína**, s jehož výběrem vám také rádi pomůžeme. V naší vinotéce si také můžete zakoupit **více jak 8 druhů čepovaných vín**. Máte raději pivo? U nás si můžete objednat **více jak 10 druhů sudových piv**. Také si můžete objednat **sudová piva z více jak 10 druhů**.



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**.



Jste milovníky sýrů?

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



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

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



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

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

www.terno.cz

Objevte kouzlo Východní Moravy...

- na kole • s dětmi
- s chutí • v lázních a wellness
- na lodi • tradičně
- na horách a v přírodě
- historicky



www.vychodni-morava.cz

www.vmnakole.cz

ŠKOLA KÁVY SEGAFREDO

ROZŠÍŘUJEME SLUŽBY V REGIONECH:

BARISTICKÉ KURZY POD
VEDENÍM CERTIFIKOVANÝCH
ŠKOLITELŮ PRO BARISTY
NAŠICH ZÁKAZNÍKŮ
NOVĚ V KROMĚŘÍŽI.

SCUOLA DI BARISTA
ŠKOLA KÁVY SEGAFREDO
CHELČICKÉHO 2289/8,
767 01 KROMĚŘÍŽ

221 969 730
caffe@segafredo.cz
www.segafredo.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 ONDRÁŠ
Kvitková 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

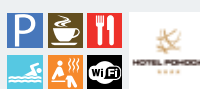
HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

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 FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

VS **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-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


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

CAFFÉ & GELATO
třída 3. května 1170
OC Centro Zlín-Malenovice

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, Kvitková 4352, Zlín

KM okres Kroměříž **UH** okres Uherské Hradiště **VS** okres Vsetín **ZL** okres 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 – PRAŽÍRNA KÁVY
třída T. Bati 201/8, Zlín

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



RETRO
třída T. Bati 200, Zlín

UH 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 906, 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

DÁRY 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
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

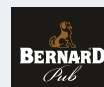
MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

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

ZL RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

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 PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lipa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA

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

f PivniceUOsla



U PANA DOMÁČÍHO

Masarykova 20, Zlín-Malenovice

Tel. 777 157 655

www.upanadomaciho.cz

f upanadomaciho

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 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

U ČERNÉHO JANKA

Moravská 82, Uherský Brod

Tel. 774 229 575

www.cernyjaneek.cz

f Restaurace u Černého Janka



KM

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ

Miškovice 22

Tel. 724 184 266, 603 802 147



KOZLOVNA U KOZLA

Školní 1583, Holešov

POD STAROU KNIHOVNOU

Kollárova 528/1, Kroměříž

R – CLUB

Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK

Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA

Tovačovského 2828, Kroměříž

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL

Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE 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 LEŠA

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

VINOTÉKA U LETIŠTĚ

U letiště 1810, Otrokovice (za Lidlem)

www.vinotekaletiste.cz

Tel. 724 471 482

f vinotekaletiste



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

„O vítězi mám jasno“

HOTELIÉR ROKU
Výroční ceny AHR ČR

22. 11. 2019 | Praha
www.cenyahr.cz



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



FOR GASTRO & HOTEL 2019

VYRAZTE PRO NOVINKY
ZE SVĚTA HORECA

Odborný veletrh v Praze specializovaný na obor HoReCa FOR GASTRO & HOTEL se uskuteční ve dnech 10. až 13. října 2019 v prostorách výstaviště PVA EXPO PRAHA v Letňanech, kde představí zásadní novinky a trendy v oboru.

Návštěvníci z řad profesionálů i široké veřejnosti se mohou těšit na celonárodní soutěž KUCHAŘ ROKU, burzu práce v oboru, ale i na přehlídku minipivovarů nebo jedinečný mobilní restaurant.

Letošní veletrh FOR GASTRO & HOTEL 2019 přichystal pro návštěvníky i profesionály spoustu novinek. Na co se můžete těšit?

ODBORNÝ KONGRES

Nejvýznamnější akcí pro profesionály bude první den veletrhu odborný KONGRES FOR GASTRO & HOTEL. Pro účastníky bude připravena řada přednášek, workshopů i panelová debata s odborníky na téma Perspektivy pohostinství v ČR. Akci zakončí

slavnostní galavečer, v rámci kterého budou uděleny ceny podnikům z oblasti pohostinství.

BURZA PRÁCE GASTROJOBS CAREER DAY

Po velkém úspěchu loňského 1. ročníku GastroJobs Career Day se v PVA EXPO PRAHA opět představí **burza pracovních příležitostí v gastronomii a hotelnictví**, a to v ještě větším měřítku.

OD NEJLEPŠÍHO KUCHAŘE K TECHNICKÉMU UNIKÁTU

Na veletrhu nebude chybět ani pestrý doprovodný program zahrnující **profesionální workshopy, kurzy točení piva** nebo **kulinářské umění a lákavé ochutnávky mezinárodní kuchyně**.



Návštěvníci se mohou těšit i na celonárodní soutěž **KUCHAŘ ROKU 2019** nebo na **MAKRO HoReCa Pětiboj** – odbornou soutěž pro studenty z oboru. Veletrh představí také jednu technologickou perlu pro oči odborníků i laiků – **unikátní mobilní restauraci od společnosti ALMIRO Hospitality**.

Více informací na stránkách akce www.for-gastro.cz.

inzerce

Text a foto: PR

Víno v srdci Evropy

5. ročník mezinárodního
veletrhu vína pro profesionály
a odbornou veřejnost



28. – 30. 5. 2019

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com



PROGRAM ROADSHOW AHR 2019



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



Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec hostila ve dnech 9. a 10. dubna 2019 účastníky soutěže cukrářských dovedností Moravský pohár 2019. Akce se konala pod záštitou Asociace kuchařů a cukrářů České republiky.



Nyní pro všechny neúspěšnější soutěžící připravujeme seminář pod vedením mistra světa v cukrářství. Pan Chojnowski se bude věnovat našim mladým oceněným kolegům dne **28. května**. Akce se uskuteční v prostorách Cukrářství Kreativ v Brně. Poslední akcí školního roku 2018/2019 bude v Třebíči **13. června** Junior Show.

www.akc.cz, [f](#) Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno

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

A na co že se můžete těšit?

- Jak cílit správně reklamy a generovat rezervace.
- To vše a mnoho dalšího. Akce je zdarma, určitě tedy dorazte.
- Pozvali jsme do panelové diskuze zástupce z Hasičského záchranného sboru, Státní zemědělské a potravinářské inspekce a České obchodní inspekce.



- Jak může hotel kombinovat služby do balíčků.
 - Řešení nejčastějších hygienických a legislativních problémů gastronomie v praxi.
- Moc rádi se s vámi uvidíme. Více informací včetně možnosti přihlášení naleznete na: www.akceahr.cz.

SCHOPNÍ ZAMĚSTNANCI JAKO OHROŽENÝ DRUH?

Exkluzivní jednodenní seminář Ivo Tomana pro AHR ČR se uskuteční **6. června 2019 v prostorách Clarion Congress Hotel Prague**.

Přednáška Ivo Tomana na 13. výroční konferenci AHR ČR v listopadu 2018 byla účastníky tou nejlépe hodnocenou. Přijďte

te se nyní dozvědět víc. Zjistíte, co funguje, co ne a jak máte prakticky postupovat. Připravíme pro vás úspěšné a praktické příklady. A vy najdete konkrétní odpovědi místo všeobecných nic neříkajících frází.

Více na www.akademieahr.cz.



GRAND PRIX CBA JAN ŠEBEK NA VÍTĚZNÉ VLNĚ

Tradiční výroční konference České barmanské asociace v novém kabátě, to je event pojmenovaný jako Abzac hands up, jehož premiérový ročník s datem 2019 se v pátek 12. dubna uskutečnil v brněnském centru CBA Abzac.

Celodenní program zahrnoval barman-skou exhibici Grand Prix CBA s dvacítkou nominovaných barmanů z top českých barů, předávání pohárů značek a ocenění za minulou soutěžní sezonu, prezentace VIP osobností a samozřejmě také ochutnávky a workshopy vystavujících partnerů.



Od rána až do nočních hodin se v Abzacu střídalo přesně **1812 hostů** a přátel gastronomie. „Je skvělé, že se brněnské centrum Abzac stává místem setkání lidí z gastronomie. To, že jich přijde tolik, jsme vůbec nečekali. Vážíme si takového zájmu a kvalitu eventu budeme profesně určitě dále posouvat,“ okomentoval návštěvníkům zájem prezident CBA Aleš Svojanovský.

Velkému zájmu se pochopitelně těšila vystoupení barmanů v rámci **Grand Prix CBA**. Nakonec v ní zvítězil barman z pražského baru L'Fleur **Jan Šebek** se svým short drinkem Wine Street. Ten se skládá ze 3 cl ginu Tanqueray No. 10, 2 cl



Více zde:



klarifikované grepové šťávy, 2 cl čajového cordialu a 1,5 cl šampaňského. Koktejl jeho autor ozdobil květem heřmánku a grepovým prachem.

Pro Jana Šebka jde o druhý soutěžní úspěch v krátké době – už na začátku dubna zvítězil v národním kole soutěže Mattoni Grand Drink, díky čemuž bude reprezentovat Českou republiku na červnovém mistrovství světa v míchání nealkoholických drinků v Praze.

*Kde se pivo vaří,
tam se dobře daří...*



VAŘIT S PIVEM JE RADOST

Použití piva v kuchyni nabízí hned dvě příjemné tváře. První má podobu plné sklenice oblíbeného nápoje, protože na málokterý recept se pivo používá v množství odpovídajícím celé plné lahvi. Druhá proměňuje kuchyňské aktivity v příjemný, někdy dokonce dobrodružný rituál.

Na vaření s pivem bychom si totiž měli udělat čas, těšit se na ně a o výsledek se podělit nejlépe s někým, kdo umí vydatně chválit, ať už je to rodina u nedělního oběda nebo parta kamarádů na grilovacím mejdanu. Do každodenního expresního vaření se pivo příliš nehodí, i když tepelná úprava alkohol z pokrmu odstraní. Nevyplatí se totiž sáhnout automaticky po lahvi, kterou máme už nějakou chvíli otevřenou v chladničce – už proto, že vysloveně studené pivo se téměř nikdy nepoužívá, zadruhé by mělo být čerstvé a konečně se nemusíte trefit do správného pivního stylu pro pokrm, který chcete upravovat.

Jak začít?

Pivo je více či méně hořký nápoj, a podle toho je třeba s ním zacházet. Nahradit jím v receptu tekutinu automaticky tam, kde je uvedena voda, vývar nebo mléko, lze jen v některých případech, a rozhodně ne každým pivem, které máte po ruce. Pokud však začnete od piva a vyberete mu na míru šitý recept, můžete s potěšením zjistit, že vznikla vyslovená delikatesa. Různé pivní styly nabízejí opravdu bohatou paletu chutí a s ní se před námi otevírá velmi široké pole možností, jak je v kuchyni využít. Ovšem nevhodně vybrané pivo celý

složité a s láskou připravovaný pokrm v lepším případě nijak chuťově neobohatí, v horším případě zkazí. Pokud se proto setkáte s receptem, který blíže nespecifikuje, jaké pivo použít, vždy dejte přednost méně hořkému stylu, raději s hodnotou nižší než 30 jednotek IBU. Krásně hořký plzeňský ležák používejte tam, kde ho recept výslovně jmenuje. A pokud jste vylovili nějaký recept z hodně staré kuchařky, vezměte v úvahu, že mohla automaticky předpokládat použití dříve běžného bílého piva svrchně kvašeného, takže sáhněte po pšeničném.

Pokud piva potřebujete do receptu jen malé množství, nemusí se jeho konkrétní styl na chuť jídla nijak zásadně podepsat a zůstane jen v jejím podtónu. Někdy bývá pivo v receptu uvedeno pro jiné než chuťové vlastnosti. Úspěšně jím lze nahradit nebo podpořit kvasnice či kypřicí prášek při pečení. Pivo změkčuje maso při marinování. Těstíčku na obalování dodá křupavost a smažené kousky zeleniny, masa nebo hub pak méně sají tuk. Nikdy ale nezapomínejme, že pivo je kvašený nápoj, a pivo z malých pivovarů se opravdu nenazývá „živé“ zbytečně. Kvasinky v něm stále pracují, což je třeba brát v úvahu, a tepelně neupravovaná jídla



PIVO je skvělé:

- na grilovací marinády
- na podlévání pečinky
- na dušení masa
- do chlebového těsta
- na obalování smažené zeleniny, hub i masa
- do lívanců a palačinek
- do pudinků, zmrzlin a krémů
- na přípravu zavařenin a čatní

je tedy vhodné konzumovat v tomto případě opravdu čerstvá.

Kde brát inspiraci?

Není náhodou, že mistry v oboru vaření s pivem jsou už historicky Belgičané, jejichž silná svrchně kvašená piva jsou pro řadu kuchařských postupů skutečně předurčená. Tradičně si na vaření s pivem potrpí také bavorská a francká kuchyně z oblastí, kde se pijí nasládlá,



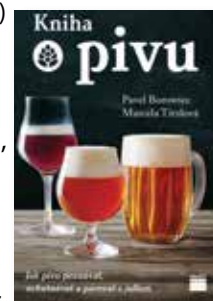
ní v USA vyvolal tamní boom craft pivovarů. Pro nadšené sládky a jejich partnerky se tam každá extrémní chuť piva okamžitě stává výzvou pro její uplatnění i na talíři.

Proč experimentovat?

Vaření s pivem hraničí s alchymistickými pokusy, protože možnosti jsou takřka neomezené. Je především na vás, abyste se rozhodli, zda půjdete na jistotu

je žádoucí vybrat jen jedno pivo, a to i vzhledem k vyšší ceně ostatních použitých surovin. Je pravda, že špičková belgická piva mají pro gastronomii vynikající vlastnosti, ale mohou také cenu celého pokrmu hřevě zdvojnásobit. Vděčnější je proto hledat taková piva, která jsou dosažitelná na našem trhu jak cenově, tak dlouhodobě. Vzpomínám si třeba na nejlepší pivní zavařeninu, jaká se mi kdy podařila. Vznikla díky rok archivovanému Únětickému masopustnímu speciálu 16°, jenže to už vyžaduje být ve správnou dobu na správném místě a odvézt si to správné pivo domů. Pak ještě trpělivost a disciplínu, aby u dobře míněného pokusu o delší archivaci nezůstalo jen u (velmi krátkodobého) dobrého úmyslu.

Zdroj: Kniha o pivu, Pavel Borowiec a Marcela Titzlová Vydalo nakladatelství Smart Press, www.smartpress.cz



výrazně sladová piva s hodně jemnou chmelovou chutí. Ve Velké Británii souvisí rozkvět pivní gastronomie na jedné straně s pivy stylu stout a porter, oblíbenými třeba do čokoládových dezertů, a na druhé straně stylu lehkého, nepřiliš chmeleného pale ale, používaného například do sýrových pokrmů nebo do bílého pečiva. Přímo vášnivou explozi profesionálního i amatérského kuchaře-

a zůstanete věrní již ověřené variantě, nebo zkusíte dosáhnout ještě dál i za cenu toho, že výsledek může zklamat. Některé recepty jsou pro takové pokusy jako stvořené, příkladně je sladké beeramisu do pohárů, kde lze třeba každou porci bez problému ochutit jiným pivem. Tam, kde je potřeba komplikovanější, a hlavně delší příprava, jako například v případě vlámské karbonády,

Foto: Samphotostock.cz



**ZUBR GRADUS
LEŽÁK, CO MÁ GRÁDY!**

8 ZÁSAD PRO VÝBĚR SPRÁVNÉHO PIVA DO KUCHYNĚ

🍺 Aby vaření s pivem dávalo smysl, musí být pivo kvalitní a v dobré kondici. Zkyslé staré pivo nebo špatně uvařené pivo nemilosrdně vylijte. Správně pojatá pivní kuchyně má přinášet „božskou harmonii chutí“ a té byste s havarovaným pivem nikdy nedosáhli. Vždy je třeba používat pivo takové, jakého se s chutí i napijete.

🍺 Lepší je pivo plnější, silnější, nikoli kvůli obsahu alkoholu, ale aby bylo chuťově výrazné a hutné.

🍺 U piv, která si přivezete domů z výletu načepovaná v pivovaru či hostinci do PET lahve, počítejte s minimální životností, výhodnější jsou profesionálně lahvovaná piva s vyznačenou trvanlivostí na obalu.

🍺 Lahvové pivo, které použijete při vaření, by nemělo být otevřené déle než několik hodin.



Foto: David Turecký

🍺 Pivo na vaření by mělo mít ve většině případů pokojovou teplotu.

🍺 U piva v kuchyni neplatí „čím více, tím lépe, tak si dopřejme“. Je třeba dodržovat recept a nezvyšovat svévolně dávky, protože přílišná hořkost může pokrm zničit.

🍺 Počítejte s tím, že zahřáté pivo výrazně pění, a používejte proto větší hrnce.

🍺 V případě světlého ležáku vybírejte raději méně výrazně chmelenou značku a používejte ji pouze při poměrně krátké přípravě.

inzerce

Celoroční
provoz



EXPOZICE PIVOVARNICTVÍ

areál znojemského hradu

WWW.EXPOZICEPIVOVARNICTVI.CZ

4 DNY POTEČE PIVO PROUDEM PIVNÍ KOŠT VE ZLÍNĚ



Hospůdka Zelenáčova šopa ve Zlíně je známa širokou nabídkou nekomerčních pivních speciálů, jež zde můžete ochutnat. Kromě hudebních koncertů, které se zde celoročně pořádají, se na jaře můžete těšit i na pivní košt. Na ten letošní – jarní, který se koná ve dnech 5. až 8. června, nás pozval Martin Juřík, organizátor akce.

Jak vlastně probíhá košt? Může člověk vypít, co zmůže?

Košt bude trvat 4 dny. Jestli se nepletu, tak je v pořadí již devatenáctý. Pokud dopřeje počasí budeme mít před hospodou rozšířenou i zahrádku. Čepujeme souběžně na 18 kohoutech, vše je zásadně do sklenic (žádné kelímky) a host si může zvolit zda 0,3 nebo 0,5 l. Na koštu platí speciální měna tzv. Šopák. Šopáky si zakoupí účastník na hlavním baru a pak už jen chodí a směňuje je za pívka dle výběru.

Kolik druhů piva na pivním koštu lidé ochutnají?

Během 4 dnů se na čepu vystřídá cca 60–80 různých piv z více jak 30 minipivovarů celé ČR.

Z pivovarů bych jmenoval, Mazák – Dolní Bojanovice, Matuška – Broumy, Permon – Sokolov, Hanácký pivovar – Olomouc, Primátor – Náchod, Topolský pivovar, Clock – Potštejn, Bad Flash, Malenovický švec, Beskydský pivovar Ostravice, Albrecht Frýdlant a další.

Máte i piva ze zahraničí?

Ano, bude možné ochutnat i pívka ze zahraničí. Německo, Skotsko, Belgie, Polsko – to jsou země poslední dobou velice zajímavé v růstu minipivovarů. Některá zahraniční piva budou i v lahvové podobě.

Jaké zajímavé pivo budete mít letos v nabídce?

Každý den bude nabídka napříč pivními

styly. Počínaje klasickou desítkou přes ležáky, polotmavé černé a silnější speciály tedy spodně kvašená piva až piva svrchně kvašená, která jsou v poslední době stále více v oblibě. Kromě pšeničných piv naleznete na čepu i piva typu IPA, APA, Stout. Určitě také nějaké ovocné speciály.

Když člověk pije pivo, obvykle mu vyhládne. Budete mít v nabídce i nějaké chuťovky k zlatému moku?

Během koštu bude i kuchyň v provozu a budou připravena jídla teplá i studená kuchyně vhodné především k pivu. Gulášek, výpečky, utopenci, bramborák... Rozhodně se máte na co těšit!

inzerce

5. narozeniny pivovaru

9. června 2019
skvělá hudba
sladové speciality
lahodné pivo poteče proudem

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



PŘEDPLATNÉ

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

Objednejte roční předplatné – 5 vydání časopisu Štamgast & Gurman 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

5. – 8. 6. 2019

LETNÍ PIVNÍ KOŠT

Zelenáčova šopa Zlín

- ochutnejte více než 70 různých piv
- 18 výčepních kohoutů
- 4 ochutnávkové dny
- přes 30 různých pivovarů
- zahraniční speciály

NAPAJEDLA OŽIJÍ FESTIVALEM MALÝCH PIVOVARŮ



Šestý ročník Festivalu malých pivovarů v Napajedlích se uskuteční 22. června od 16.00 hod. na nádvoří Nového Kláštera. Těšit se můžete na piva z 13 malých pivovarů i velkolepou večerní show světové top revival kapely KISS Forever Band!

Ochutnáte piva z více jak desítky pivovarů! Mezi stálíci se představí Jarošovský pivovar, Harley Pub Otrokovice, Karlovský minipivovar Pod pralesem z Velkých Karlovic, Velický Bombardák z Velké nad Veličkou nebo také místní Pivovar Chmelnice Napajedla, Topolský pivovar z Topolné a Klášterní pivovar Želiv. Svěží novinkou pro tento

ročník budou Pivovar Zlosin z Velkých Losin, Helf z Oseku nad Bečvou a stánek Pivotechna, u kterého ochutnáte piva z pivovarů Hoppy Dog, Beerokracie, Pivovarský dům Ostrava a Wywar ze Slovenska.

K dobrému pivu nebude ani letos chybět neméně dobrá hudba! Dokonalý revival slavné rockové skupiny **KISS** vám ve své velkolepé show předvede kapela **Kiss Forever Band** z Maďarska. Těšte se na skvělou show, muziku i kostýmy! V průběhu dne vystoupí také napajedelské kapely **Street Crew** se svým melodickým, ale tvrdým stoner rockem a metalová kapela s ženským zpěvem **Black Silt**.



Na své si přijdete i u kavárny Café Klášter a stánku výtečného občerstvení nejen z grilu. Na Festival malých pivovarů vezměte celou rodinu – děti se zabaví při sportovních aktivitách s DDM Matýsek.

Vstupné na celodenní akci je 150 Kč. Děti do 15 let zdarma. Využijte zvýhodněné vstupné 100 Kč v předprodeji v Informačním centru Napajedla.

Více informací na www.kknapajedla.cz nebo [f kknapajedla](https://www.facebook.com/kknapajedla)

Text a foto: PR



Pivnice a pizzerie v centru Zlína s nabídkou denního menu, specialit k pivu, steaků, burgerů a salátů. Výběr až z dvou desítek druhů pizz. Čepovaná piva od Heinekenu (tankové pivo a speciály) dle aktuální nabídky. Prostory restaurace lze rezervovat pro soukromé akce, večírky i nejrůznější oslavy. K dispozici je salonek pro 50 osob. Příjemné posezení v klimatizovaných prostorách v centru Zlína.



Restaurace a pivnice na Podhoří ve Zlíně. Kromě nabídky denního menu (až 7 jídel) si můžete dát steaky, burgery a něco z české kuchyně. Lákavá je i nabídka pizzy. Milovníci piva mohou vybírat až z 10 druhů piva (tankové pivo a speciály) z portfolia Heinekenu na čepu. Pro děti je zde dětský koutek. Oddělené salonky lze využít pro soukromé akce i svatby. Prostory jsou klimatizované.



**NOVÉ
PARKOVIŠTĚ**

FRANTIŠEK ŠMÍD: NOVÉ LIMONÁDY POKŘTÍME NA FESTIVALU POD KOMÍNEM

Kde se pivo vaří, tam se dobře daří. Kde se ale „vaří“ navíc i vynikající limonáda, daří se logicky ještě o kus lépe. Svě o tom ví i v Záhlinickém pivovaru. Jaké jsou nové limonády z pivovaru, prozradil sládek František Šmíd.



Je to zvláštní myšlenka vyrábět v pivovaru limonády. Proč to a čím jsou podle vás výjimečné?

My už svou limonádu máme, tradiční, žlutou. Chtěli jsme ji ale vylepšit a udělat ji opravdu zdravou, vhodnou i pro děti. A tak jsme pátrali a našli způsob, jak na to. Krom toho, že jsou nové limonády chuťově velice dobré, tak je jejich hlavní výhodou absence chemických přísad. Jsou přírodně barvené. Je v nich cukr, tedy žádná umělá sladidla. Přidáváme do nich i vitamín C. Jsou přesto krásně barevné a díky pěkné etiketě i atraktivní. Díky tomu, že neobsahují ani konzervanty a umělé příchutě, jsou limonády vhodné i pro malé děti. A my věříme, že budou chutnat nejen jim, ale i maminkám a některým tatínkům. Zkrátka celé rodině.

Ne náhodou je na každé limonádě zobrazena kotva. Je to symbol záchrany pro všechny žiznivě.

Jaké příchutě máte?

Prozatím vyrábíme čtyři druhy – citron, zázvor, grapefruit a lesní plody. Vybrali jsme je záměrně, přišly nám totiž chuťově nejlepší. V budoucnu přemýšlíme ještě o dalších. Výrobce sirupů nám třeba nabízí sezónní druhy, jako třeba Vánoční nebo i bylinkové.

Říkáte sirupy?

Jak se tedy limonáda vyrábí?

Spolupracujeme s rakouskou firmou, která vyrábí různé druhy ryze přírodních sirupů. Ty jsou základ. Sirupy si dovezeme k nám a zde jen přimícháme vodu. Chci

ovšem zdůraznit, že se jedná o kvalitní vodu, kterou používáme i pro výrobu našeho piva.

Kde chcete novou limonádu představit?

Pokřtíme ji na naší tradiční akci, na Festivalu pod komínem. Bude se konat ve dnech 21. a 22. června a moc rád bych na něj pozval všechny čtenáře Štamgast&Gurmánu. Je určen pro celou rodinu a každý si tam přijde na své. Pro děti připravujeme bohatý program, divadlo či různé hry a soutěže. Budou si moct opéct párek nad ohněm, spát ve stanu. Na pódiu se představí například kapely Fleret, Samson nebo Čankišou. Bude to akce plná hudby, dobrého jídla, ještě lepšího piva a nově i vynikajících limonád. Tak si ji nenechte ujít.

inzerce

PIVOVAR ZÁHLINICE
JEDINÝ V HISTORII
TRADIČNÍ RODINNÝ OZNAČENÍ

21. - 22. června 2019
PÁTEK OD 17 HODIN SOBOTA OD 9 HODIN

FESTIVAL POD KOMÍNEM
ZÁHLINICE

RODINNÝ HUDEBNÍ VÍKEND

FLERET | SAMSON | ČANKIŠOU
a Zuzana Soláková

STRÁNÍCI | JARRET | MARIEN | PŘÍSTAV

KOFE@VLNA@IVO BATOUŠEK | SASABAND

MICHAL BRAXATORIS | ALFIK&KRUPPESSEN

MRAKOPLAŠ LIGHT ORCHESTRA A MIREK OŠANEC | STRUNOVRAT

TOUCHWOOD | MARIAN & ŮLETY | UMBELLA | RENÉ MATLÁŠEK & VÍT ŠTAIGL | DUO 2K | a další

PROGRAM PRO DĚTI | DIVADLO | HRY | SOUTĚŽE | STANOVÁNÍ | TÁBOROVÝ OHĚN

Flexcraft s.r.o. **Kapa** **SIGMA**

HANÁCKÉ NOVINY **Špiha.cz**

NEJLEPŠÍM PIVOVAREM ČESKÉ REPUBLIKY ZLATÉ PIVOVARU ZÁHLINICE



V Národní degustační soutěži o nejlepší pivovar „České a moravské pivní koruny 2019“ získal Záhlinický pivovar Zlatou korunu. Jde o jedinou soutěž v ČR, kde degustátoři hodnotí sortiment. Pokud více než polovina vzorků získá vysoké ocenění výborný nebo velmi dobrý, účastník se zařadí mezi nejlepší pivovary České republiky.

Zlatou pivní pečeť získalo letos už třetím rokem za sebou pivo Procházka v Mezinárodní pivní soutěži v kategorii Evropský ležák. Akce se každoročně koná v Českých Budějovicích a patří k nejpřesvědčivějším v České republice.



PIVNÍ RECEPTY

BEERAMISU DO POHÁRU

4 porce

Ingredience

- 200 ml porteru
- 100 ml smetany ke šlehání
- 1–2 žloutky (podle velikosti vajec)
- 3 lžíce práškového cukru
- 1/2 balení vanilkového cukru
- 250 g mascarpone
- 1 lžíce vychladlé kávy espresso
- 16 dlouhých piškotů
- 6 lžic práškového kakaa

Smetanu ušlehejte na pevnou šlehačku a uložte ji do chladničky. V míse utřete žloutek s práškovým cukrem a vanilkovým cukrem do světlé pěny. Vmíchejte mascarpone a opatrně zapracujte i hotovou šlehačku. Krém dejte stranou.

Připravte si čtyři poháry, ve kterých budete dezert servírovat. V menší



míse promíchejte pivo s vychladlou kávou. Pokud je potřeba, rozlomte piškoty napůl a postupně je namáčejte do piva s kávou. Nasáklými piškoty vyložte dno a stěny pohárů. Pokud zbylo trochu tekutiny, pokapejte s ní piškoty. Následně přidejte vrstvu

mascarponového krému tak, aby sahala až po okraj poháru.

Nakonec pomocí sítka poprašte povrch vydatnou vrstvou kakaa, uložte do lednice a nechte vychladit, nejlépe až do druhého dne.

SMAŽENÁ ZELENINA V PIVNÍM TĚSTÍČKU

Ingredience

- 250 ml pšeničného piva
- 600 g čerstvé zeleniny (baby karotka, cibulové kroužky, celer, červená řepa)
- mléko na namočení cibule
- 2 vaječné bílky
- 120 g hladké mouky
- 1 lžíce cukru
- 1/2 lžičky soli
- čerstvě mletý pepř
- 1 lžíce kari koření
- 1 lžička škrobové moučky
- olej na smažení

Karotku a celer nakrájené na hranolky nejprve krátce povařte, řepu prozatím nechte vcelku a předpečte ji doměkka v troubě. Cibuli nakrájenou na silnější plátky namočte na půl hodiny do mléka.

Mezitím z bílků ušlehejte tuhý sníh. V míse smíchejte prosátou hladkou mouku s cukrem, solí, pepřem a s polovinou kari koření. Přidejte sníh z bíl-



ků a pivo a lehkým šleháním vytvořte hustější těstíčko, které by nemělo být příliš tekuté. Nechte jej chvíli odpočinout v chladu. Jednotlivé kousky zeleniny osušte, řepu nakrájejte na hranolky. Cibuli vylovte z mléčné koupele a opatrně ji osušte. Vše lehce obalte ve směsi zbývajících polovin kari koření

smíchané se škrobovou moučkou.

Kousky zeleniny postupně namáčejte do těstíčka a hned smažte v horkém oleji.

Toto jemné pивní těstíčko je vhodné také na ryby, krevety, kuře nebo na houby.

PIVEČKO Z LUHAČOVIC DO BRAZÍLIE

Ivan Zábojník pochází z Luhačovic. V roce 2002 se přestěhoval do Brazílie a začal zde i podnikat. Nedaleko Rio de Janeiro v letovisku Frade (Angra dos Reis) vlastní a provozuje hotel Fradíssimo a penzion Rio Bracuhy. Od roku 2017 zde vaří i své pivo.

Jak jste přišel na myšlenku vařit v Brazílii pivo?

Jedním z důvodů bylo, že jsem tady neměl příležitost si koupit pivo v takové kvalitě, jak jsem byl zvyklý z domu. Kamarádi mi poslali recept, jak pivo uvařit. Spojil jsem se s místním pivovarem a sládkem. Pro setkání Čechů a Slováků, které hostíme, jsme pak uvařili už vlastní pivo a 28. dubna 2017 se dostalo na svět první Pivečko.

Jaké používáte suroviny?

Žatecké chmele, brazilský či český slad a kvasinky obdobné těm, které se používají při výrobě Prazdroje.

Jde v Brazílii sehnat chmel?

V Brazílii se vaří pivo ve velkém obje-

mu, i když to zrovna neznamená, že by k tomu potřebovali chmel, protože většina brazilských piv je nasládlých a asi žádný chmel neviděla. Chmel se tady ale dá sehnat, protože v posledních letech je zde boom malých pivovarů, které pivo vaří „pochtivě“. Jde především o oblíbené druhy IPA a ALE. Dokonce se tu dnes dá snadno sehnat i chmel z Česka. Cenově je ale mnohonásobně dražší. Já si na první várky vozil chmel z Česka.

Pokud byste měl své pivo přirovnat k nějakému u nás, jaké by to bylo?

Původní záměr byl udělat věrnou kopii plzeňského Prazdroje, protože mám rád hořká piva a takové tady na trhu nelze sehnat.

Jak reagují tamní obyvatelé na vaše pivo?

Nemáme široké publikum, protože většina Brazilců skutečné pivo nikdy nepila a naše Pivečko je dost chuťově výrazné a hořké, což není to, na což jsou Brazilci zvyklí. Máme ale klientelu, pro kterou je Pivečko nejlepší dostupné pivo, přestože cenově je několikrát dražší než běžná piva. Určitě se nám ale daří získávat štamgasty na točené Pivečko, což není běžná věc v místních barech a restauracích.

Jde na odbyt?

Odbyt se snažíme zabezpečovat hlavně přes naše dvě prodejní místa, Pivečko Bar & Restaurant v našem Fradíssimo hotelu a na penzionu Rio Bracuhy. Jinak máme jen pár dalších prodejních míst v okolí.



inzerce

U NÁS VÁM BUDE CHUTNAT

**LEHKÉ A ZDRAVÉ
OBĚDOVÉ MENU**



**PRAVÁ BRAZILSKÁ
KÁVA A DEZERT**



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



LEVANDULOVÉ LÉTO V BEZDĚKOVĚ



Kdo by nechtěl trávit letní svátky v doprovodu omamné vůně levandulí, krásných melodií, originálního občerstvení, prodejních stánků lokálních výrobců, dětské zábavy, ekologického hospodaření, nových poznání, bezkonkurenční pohody, a to vše uprostřed rozkvetlé levandulové farmy s okolní překrásnou přírodou?



Máme pro vás tip! Navštivte **BEZDĚKOVSKÝ LEVANDULOVÝ FESTIVAL 2019**, nejnovější festival na celé Moravě **5. a 6. července**, který bude současně **Selskými slavnostmi pro rodiny s dětmi**.

Již 3. ročník tohoto ojedinělého festivalu bude opět s rozšířeným programem nejen na dvou hudebních pódii, ale také ve spolupráci s Asociací soukromého zemědělství, nově i na Dětské scéně, na níž v projektu „Malý gurmán“ projdou děti kurzem vaření a školou chutí. Také



na ně čeká interaktivní „Farmářská stezka“ s několika stanovišti k získání praktických dovedností a nových poznání o ekologickém zemědělství. Jejich radost bude jistě uspokojena i malováním na tvář, modelováním balonků, bubnováním, poznáním kovářského i tkalcovského řemesla, nebo originálním dětským kolotočem a dalšími atrakcemi.

„A to zdaleka není vše“, říká ředitel festivalu Lukáš Drlík. „Jsme připraveni uspokojit již tradičně veliký zájem návštěvníků o komentované prohlídky levandulového pole, sušárny, výroby a zpracování levandulí“. „A v našem obchůdku si můžete zakoupit již hotové produkty Levandulového statku. Nově také nabízíme možnost relaxační procházky „Levandulovou stezkou“ kolem našich polí“ – doplňuje informaci jednatelka festivalu Ing. Veronika Pejšová.

A co bude v celodenním hudebním programu na obou pódii, vyjmenovává tvůrce scénáře a jeho moderátor Jindřich Solovský: „Nonstop koncerty střídající se profesionálních kapel Mňága a Žďorp, Argema, O5 a Radeček, Lenka Filipová, ale i regionální kapely například: Věra Špinarová revival, Moravští muzikanti, Zábřežská cimbálová muzika, Madalen, Noaco, Zakafy, Black Birds, Vašek a Pepa i R. Baksevanidis – zkrátka nadílka všech hudebních žánrů prolo-



žená rozhovory, besedami a praktickou ukázkou vaření s levandulí v podání televizního kuchaře Honzy Rimplera.“

Po oba dny budou mít návštěvníci možnost navštívit prodejní prezentační stánky, jejichž nabídka bude převážně z oblasti „regionálních produktů Hané a Jeseníky“, zdravé výživy, přírodní kosmetiky, specializovaných potravin i nápojů.

Festival je pořádán pod záštitou hejmana Olomouckého kraje a starosty Úsova, za přispění mnoha partnerů.

Těšíme se na setkání s vámi v Bezděkově!

www.levandulovystatek.cz

SOUTĚŽ

I letos se mohou do programu zapojit také návštěvníci festivalu, když do soutěže „o nejlepší bábovku“ přinesou svoje výtvary, z nichž po degustaci odborná porota odmění ty nejlepší cenami. Hlavním tahem osudí však bude losování ústřížků ze vstupenek zakoupených v předprodeji. Vylosovaný vítěz získává v ceně 6.000 Kč účast pro 2 osoby v kurzu brněnské školy vaření Kuliner.

inzerce



TELEVIZE, KTERÁ VÁM ZACHUTNÁ
imnam.cz

SLOVÁCKÉ LÉTO

NABÍZÍ I CHUŤOVÉ ZÁŽITKY

Slovácké léto je desetidenní festival sportu, hudby a zábavy pro celou rodinu, který letos už podvanácté od 28. 6. do 7. 7. oživí začátek prázdnin v Uherském Hradišti. Kromě tradičního programu přináší i zážitky pro chuťové buňky.

Pravidelnou součástí Slováckého léta je latinskoamerická party, tentokrát na téma Karibik. Ta kromě žhavých tanečnic a výuky tance nabídne i bohatou ochutnávku nejen karibských rumů a originálních míchaných drinků.

Uherskohradištská restaurace Beef & Beer je vyhlášená svými steakovými specialitami, na které používá maso té nejvyšší kvality. Pro své zákazníky ale připravuje mnohem víc, například domácí dezerty nebo nejrůznější pivní speciály. A letos poprvé zavítá se svým stánkem do srdce Slováckého léta – na Masarykovo náměstí v Uherském Hradišti.

„Restaurace Beef & Beer je v oblasti cateringu už ostříleným matadorem a během Slováckého léta představí to nejlepší ze své nabídky. Během deseti dnů festivalu vám nabídne své burgery s hovězím masem nebo třeba vlastní va-



riace hotdogů vyrobené naším kuchařským týmem,” upřesňuje za Beef & Beer Marek Šmíd.

Kvalitní jídlo z čerstvých surovin nabídneme ve svém stánku v průběhu Slováckého léta také restaurace Rybníček ze Starého Města. Mezi její speciality patří například několik druhů burgerů, pečená žebra nebo asijská kuchyně.

V neposlední řadě si budete moct zážitek z koncertu umocnit i exkluzivními víny z rodinného Vinařství Hruška.

„Na Slováckém létě představíme novinku – jemně perlivé víno z řady Mini Frizzante, a samozřejmě nebudou chybět vína ročníku 2018. K vínu si budete moct hosté vychutnat nejrůznější delikatesy, jako jsou vynikající sýry nebo preclíky z chráněné dílny,” láká k ochutnávce Martina Kiliánová z Víno Hruška. A dodává, že stánek Víno Hruška letos najdete na Ma-



KONCERTY SLOVÁCKÉHO LÉTA

2019 (časy začátků koncertů najdete na webu):

Pátek 28. 6.

Tabák, Rocksoar

Sobota 29. 6.

Honza Křížek (ex Blue Effect), akuStyk

Neděle 30. 6.

Street 69, Argema, Jiří Bartas

Pondělí 1. 7.

3 Day, Mirai, VojoDeyl

Úterý 2. 7.

Fleret, Seker

Středa 3. 7.

Iné Kafe, Kumpáni

Čtvrtek 4. 7.

Honza Grebík s kapelou, Mňága a Žďorp, Doctor's Band

Pátek 5. 7.

Showband Pavla Březiny, Žlutý pes

Sobota 6. 7.

One Spirit, UDG

Neděle 7. 7.

Tabák a hosté

sarykově náměstí hned dvakrát - na svém tradičním místě, ale nově také krásný vinový bar s možností posezení na zahrádce kousek od pódia pod VIP tribunou.

Vše důležité o festivalu Slovácké léto a kompletní program najdete na www.slovackeleto.cz.



Zveme vás na

KAVAFEST

není káva jako káva

1.-7. 10.

KÁVOVÝ FESTIVAL
V KAVÁRNÁCH
ZLÍNSKÉHO KRAJE

19. 10.

DEN KÁVY
KONGRESOVÉ CENTRUM
ZLÍN



SLAVNOSTI MOŘE NA KRAVÍ HOŘE

10. VLNA SE VALÍ NA BRNO!

**SLAVNOSTI
MOŘE**

O víkendu v půli června zaplaví Kraví horu rybí speciality od předních kuchařů brněnských restaurací. Na své si přijdou dospělí i děti. Návštěvníci mohou opět čekat největší grilování mořských ryb a darů moře v ČR.

Během víkendu **15. a 16. června** potěší milovníky mořských specialit další velkolepé grilování na Kraví hoře. Stejně jako v předchozích letech se návštěvníkům přestaví Ocean48 s dalšími předními brněnskými restauracemi specializujícími se na mořské rybí speciality a dary moře. Akce Slavnosti moře svým pojetím zce-



la vybočuje ostatním gastronomickým festivalům, kdy kromě kvalitního exotického jídla, bohaté nabídky moravských vín, kávy a dalších pochutin, nabídne svým návštěvníkům opravdovou přímořskou atmosféru za doprovodu latinských rytmů, a to vše bez vstupného. „Bohatý doprovodný program okoření fileťářská show tropických a severských ryb pod taktovkou zkušených fileťmasterů Ocean48 a dále na letošní akci oslavíme novou exkluzivní leteckou linku čerstvých mořských ryb ze sultanátu Omán,“ doplňuje jednatel společnosti Martin Baráček.

Za období své krátké historie dosáhla akce velikosti jedné z největších gast-

ronomických událostí na celé Moravě a představuje mimo jiné oslavu města Brna, jakožto města s největším počtem specializovaných prodejen čerstvých mořských ryb v celé České republice. Další prodejny můžeme najít v Olomouci a Hradci Králové.

Spolupracující společnosti Bruno Family Park a Decathlon nabídnou i letos program zaměřený na nejmenší návštěvníky.

Platit za pokrmy se dá pomocí speciálních čipových karet, které je možno pořídít ve všech provozech Ocean48 a v samotném místě konání.

www.slavnostimore.cz

Text a foto: PR


 Garden Food Festival®
GARDEN FOOD&ART

25.–26. 5.
ROŽNOV
P. R.
Městský park

Potkejte se
s osobnostmi
soutěže
MASTERCHEF
ČESKO

www.GardenFoodFestival.cz



TELEVIZE, KTERÁ VÁM ZACHUTNÁ
imnam.cz



PRO MILOVNÍKY ZVÍŘÁTEK
imnau.cz



INSPIRACE PRO KAŽDÉHO
tvhobby.cz



Nově otevřeno!



Nová KIA Stinger

Nová KIA Proceed

Přijďte si pro speciální bonusy!

nebo nám
zavolejte: **+420 734 762 941**

Exkluzivní nabídka nových modelů vozů KIA

Výhodná nabídka financování **KIA** Select
pro vozy KIA



The Power to Surprise

Autocentrum Lukáš
Valašské Meziříčí

Městské divadlo Brno

10

5. ročník

GULÁŠ FEST

1. 6. 2019

PARK LUŽÁNKY
TENISOVÉ KURTY BLTC
TENIS PUB, LUŽÁNECKÁ 7



od 10:30 hod



Muzikálové vystoupení herců Městského divadla Brno
Koncert skupiny

ROLLING STONES
REUZUAL

Soutěže v pojídání s „maxijedlíkem“ Jaroslavem Němcem
Moderuje Alan Novotný, herec MdB a člen skupiny ALL X
Tombola • Atrakce pro děti – minitenis s trenéry,
lezecká stěna, limo pong, bludiště, malování na obličeji a jiné
Řemeslná piva • Dobroty z naší udírny a grilu
Moravská vína • Kávové nápoje

www.gulasfestbrno.cz

Celá uzená kýta -na objednávku

*k vyzvednutí každý pátek a sobotu
na našich prodejnách v Uherském
Hradišti, Uherském Brodě
a Bojkovicích..*

*Objednávky přijímáme přímo na
prodejnách*

nebo na tel.: 572 632 385

*prodáváme pouze celé kusy a
váha jedné kýty je cca 10 Kg.*



www.vomaub.cz

**maso
uzeniny**

