

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

srpen–září 2019 • ročník 11 • číslo 3

téma

**GASTRONOMICKÉ AKCE
A FESTIVALLY**

akce

**PODZIMNÍ OSLAVY VÍNA
NA MORAVĚ**

aktuálně

**SOUTĚŽE KVALITY
REGIONÁLNÍCH POTRAVIN**



www.stamgastagurman.cz

CHRAŇTE ZEMI
KAŽDÝ DEN



Styl – elegance – lehkost,
přitom stabilita a pevnost.
www.krabickynejidlo.cz





HOTEL POHODA

★★★★

JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.



**U NÁS BUDE
VAŠE AKCE I OSLAVA
V POHODĚ**

Salonky až pro 100 hostů

Pohodové ubytování pro vaši akci

Restaurace s moderní gastronomií

Wellness s whirlpoollem
a bazénem, saunový svět

Snadné parkování

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz



Garden Food Festival®

GARDEN FOOD&ART

**31.8.–1.9.
UHERSKÉ
HRADIŠTĚ**

Smetanovy
sady

Potkejte se
s osobnostmi
soutěže
**MASTERCHEF
ČESKO**

www.GardenFoodFestival.cz



Jídlo nás spojuje

Málokomu se chce v létě jen tak sedět doma. A po přečtení tohoto čísla už vůbec ne. Opět vám totiž přinášíme výběr tipů na největší a nejzajímavější gastronomické akce v regionu. Zvedněte se tedy a vyrazte! Jídlo a pití je totiž výborným tématem ke konverzaci. A tak můžete najít i nové přátele. Dá se říct, že jídlo nás spojuje.

Uvnitř čísla objevíte také jednu ze zlínských gastronomických perel – La Villa Restaurant, která určitě stojí za návštěvu. Nahlédnete pod pokličku šéfkuchaře, který dělá z kvalitních surovin výjimečná jídla. Všechno to tu nějak souzní. Místo – lidé – gastronomie. Věděli jste třeba, že sem náš první polistopadový prezident Václav Havel jezdil jako dítě na prázdniny?

Tělo není popelnice. Proto v tomto časopisu najdete také přehled lokálních výrobců a jejich produktů, které byly oceněny v soutěžích Regionální potravina a Perla Zlínska, a jsou tedy zárukou kvality a prvotřídní chuti.

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

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

OCHUTNÁVKA Z OBSAHU

Restaurace La Villa	6
Garden Food Festival v Uh. Hradišti	8
Regionální potravina Zlínského kraje	12
Vizovické Trnkobraní	14
Chillibraní	20
Slavnosti vína v Uherském Hradišti	22
Znojenské historické vinobraní	23
Garden Food Festival v Olomouci	24
Karlovský gastrofestival	26
Oslavy kávy – Kávafest	30

NA JEJICH KUCHARSKÉ UMĚNÍ SE MŮŽETE TĚŠIT! EXKLUZIVNÍ HOSTÉ CULINARY SYMPOSIUM 18. LISTOPADU 2019 V PRAZE, DIVADLO HYBERNIA



PACO**
RESTAURACE
SUBLIMOTION
ŠPANĚLSKO

Jedenáct restaurací nejen ve Španělsku, mimo jiné i Sublimotion. To je portfolio avantgardního kuchaře PACA RANCERA** z Madridu. Je nejenom špičkovým kuchařem, ale i vášnivým sportovcem, jeho doménou je triatlon.



ERIC*
RESTAURACE
ARBOR
HONGKONG

Bývalý šéfkuchař restaurace Aqua se rozhodl vrátit ke své původní profesi kuchaře, a to velmi daleko od rodného Finska. ERIC RÄTY* ze špičkové restaurace Arbor v Hongkongu.



MIKAEL*
RESTAURACE
KONTRAST
NORSKO

První zástupce z Norska na symposiu. MIKAEL SVENSSON* z restaurace Kontrast, která nyní patří k těm nejlepším zážitkům v Norsku. Mikael sbíral zkušenosti například u Dacosty nebo Berasatequi.



PETER*
RESTAURACE
LOFT
VÍDEŇ

První kuchař ze Slovenska s hvězdou michelin. Peter Duranský* z vídeňské restaurace LOFT sbíral své zkušenosti v nejlepších slovenských podnicích. Na symposiu býval jako divák, tento rok zde bude jako vystupující kuchařská celebrita...

SYMPOSIUM
CULINARY PRAGUE
18. 11. 2019
PRAHA - DIVADLO HYBERNIA
ŠESTÝ ROČNÍK SYMPOSIUM CULINARY PRAGUE

CELESTIAL PARTNER SYMPOSIUM: **FANU**
VŠE PRO GASTRONOMIE

VE SPOLUPRÁCÍ S: **Czech Specials**

vstupenky: www.culinarysymposium.cz

graspO.
GRAFICKÁ KOPROJEKCE

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

Graspo CZ, s.r.o., Pod Šternberkem 324, 783 02 Zlín
Tel.: 723 238 292, Fax: 777 104 052
E-mail: vasek.vymetalk@graspo.com

www.graspo.com



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



partner

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 5. 8. 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



JARMARK I KAVÁRNA S HISTORICKOU PRAŽÍRNOU KÁVY

Starodávným jarmarkem ožije ve dnech **17. a 18. srpna** Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm. Děti se mohou těšit na kejklíře a žongléře, historické kolotoče, vodníka Rambouska, skupiny historického šermu, loutkové divadlo Přerovský kašpárek, chůdy, šipky, střelbu z kuše či tvůrčí dílny. Dospělí mohou vybírat z pestré nabídky jarmarečního zboží, navštívit kavárnu s historickou pražírnou kávy. K jarmareční pohodě zahrají táborští Pouličníci, Krless, Stanley's Dixie Street Band, skupina Z horní dolní a dál na jih, Lam trio a další.

Více na www.nmvp.cz

TIP NA SVAČINKU POCTIVÉ TYČINKY VESTKY XL

Pro velké požitkáře jediné velké tyčinky! Ať už potřebujete zahnat hlad nebo vás honí mlsná, zachrání vás křupavé Vestky XL. Ochutnejte novinku od rodinné zlínské firmy VEST, která už více než 20 let pečie oblíbené slané tyčinky, preclíky či kreky různých tvarů a příchutí. Poctivé Vestky XL jsou upečeny bez palmového tuku a bez chemických kypřidel, k dostání jsou například ve velkoobchodech Makro. Křupněte si i vy!



Více na www.vestzlin.cz



KAM ZA VÍNEM V OTROKOVICÍCH

Zveme vás do nově otevřené vinotéky v Otrokovicích U Letiště (za prodejnu Lidl). Na výběr zde máte 23 odrůd chlazených stáčených vín. Také nabídka lahvových vín je široká, až 180 druhů, od jakostních přes pozdní sběry a výběry z hroznů až po vína ledová či slámová, všechny převážně z menších rodinných vinařství na Moravě. Nechybí ani dárkové zboží. Prioritou personálu je spokojenost zákazníka, ale také péče o víno a jeho kvalitu.

Více informací na www.vinotekauletiste.cz,

f Vinotéka U Letiště

inzerce

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



BUCHLOVSKÉ HUDEBNÍ LÉTO

17. 8. 2019 | 19.00 hod. | ZÁMECKÝ AMFITEÁTR



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.ticketmaster.cz

KDYŽ MED, TAK OD VLASTNÍHO VČELAŘE

Letošní horko a sucho z počátku léta se nepříznivě podepsalo na množství a kvalitě dostupného medu v České republice. Proto buďte při nákupu obezřetní. Včelař Radek Botur z Včelařství Ivana a Radek Boturovi ze Strážnice radí: „Najděte si včelaře, který je schopen Vám garantovat původ medu případně doložit certifikát o jeho pravosti.“ Ve Strážnici můžete navíc nákup pravého medu spojit s příjemným posezením ve Vinotéce Botur. Více informací naleznete na www.boturovi.cz nebo **f** Včelařství Ivana a Radek Boturovi.



DOKONALÉ OSVĚŽENÍ OD SEGAFREDO ZANETTI

Segafredo Zanetti představilo novinku Segafredo Cold Brew Coffe pro povzbuzující osvěžení v horkých dnech. Káva připravená metodou cold brew, tedy za studena, je charakteristická intenzivním aroma a nízkým obsahem kyseliny. Skvěle se navíc hodí pro míchání nejrůznějších kávových nápojů. Vyzkoušejte ho třeba s lahodnou karamelovou příchutí (90 ml Segafredo Cold Brew Coffee, 15 ml sirupu Monin slaný karamel, 20 ml smetany a led).



ZVĚŘINOVÉ SPECIALITY A SOUTĚŽ VE STŘELBĚ

Kombinovaný závod ve střelbě i ochutnávku zvěřinových specialit zažijete na myslivecké chatě a v přilehlém areálu Střelnice v Žeranovicích na Kroměřížsku. V neděli **22. září** se tak těšte na srnčí guláš, pikantní zvěřinové nudličky s rýží, divočáka se zelím, zvěřinový hamburger a něco dobrého z udírný. Po celý den budete moci sledovat také střeleckou soutěž v disciplínách Lovecký parkur (25 terčů) a Compak sporting (30 terčů) s následným finále. Akce je volně přístupná.



SLOVÁCKÝ FESTIVAL CHUTÍ A VŮNÍ

Srdečně zveme všechny milovníky poctivé kuchyně na **Slovácký festival chutí a vůní**, který se uskuteční **v sobotu 21. září** na Rochusu v Uherském Hradišti. Letošní ročník bude zaměřen na brambory a zelí. Možná vás překvapí, co všechno se dá z těchto tradičních surovin vykouzlit. Třeba lahodné jednohubky, snoubené s vhodně vybraným vínem. Nebudou chybět ani další slané a sladké dobrůtky, místní pivo i pálenky. **Od 10.00 do 16.00 hod.** se můžete těšit na folklorně laděný doprovodný program, soutěže o ceny a hlavně pohodovou atmosféru!



OKÉNKO VČELAŘE

Radek Botur je jednatelem včelařů ZO Strážnice. Se svojí rodinou obhospodařuje více než 100 včelstev. Zeptali jsme se ho...

Co ovlivňuje kvalitu medu?

Kvalita medu je závislá na preciznosti a poctivosti včelaře, dodržování hygieny atd. Protože včela vždy med „udělá“ dobře, je otázkou, jak včelař s medem zachází. Pro včelaře by měl být na prvním místě zdravotní stav včelstev a pak, dá-li příroda snůšku, včely se za to odmění.

Co znamená pojem „pančování medu“?

Pančovaný med se vyrábí tak, že jej začnete upravovat – např. dobarvíte jej karamellem – máte medovicový med, přilejete sirup či cukerný roztok do medu, používáte zakázaná antibiotika. Do medu se nesmí nic přidávat. Nebo koupíte med neznámého původu, třeba z ciziny, a označíte jej jako český med. Tedy med má být čistý a kvalitní a nejlépe od prověřeného včelaře, který nic neskrývá.

inzerce

NOVINKA

**HLEDEJTE TYTO SLANÉ DOBROT
VE VELKOOBCHODECH MAKRO!**



LA VILLA VE ZLÍNĚ

RESTAURACE S FRANCOUZSKÝM ŠARMEM



U krytá před městem v borovicovém lese, k tomu obklopená krásnou zahradou, a přesto stále v centru zájmu. To je Vavrečkova vila ve Zlíně. Dnes sem jezdí milovníci špičkové gastronomie, místu totiž vdechla nový život restaurace La Villa.

Dům, který pro jednoho z ředitelů Baťových závodů Huga Vavrečku navrhl slavný baťovský architekt Vladimír Karfík, byl postaven v roce 1941 a dodnes zůstal stále plný života a radosti.

Hugo Vavrečka byl pozoruhodný člověk – inženýr, novinář i diplomat. Navíc byl i děda Ivana a Václava Havlových, kteří za ním na zlínskou Mokrou, kde vila stojí, jezdili na prázdniny. Vilu však rodina Vavrečkových užívala krátce, jen do roku 1946. Pak ji musela nuceně opustit. Stal se z ní dětský domov.

PŘEMĚNA VILY V ZÁŽITKOVOU RESTAURACI

Objekt v roce 2015 zakoupil Jan Varmaža, který vlastní hodonínskou lahůdkářskou firmu Delimax. Vilu za 50 milionů korun za dva roky zrekonstruoval a přestavěl pod vedením jednoho z nejvýznamnějších českých architektů Josefa Pleskota a jeho týmu na luxusní restauraci La Villa.

„Budova byla v té době hodně zdevastovaná, přesto jsme se do náročné rekonstrukce pustili. Nechtěli jsme se tohoto místa vzdát. Upoutalo nás na první pohled, byl to unikátní a magický pocit, mělo a má zkrátka svůj genius



loci,” svěřil generální ředitel společnosti Delimax Jan Vrba. Na přeměnu vily je náležitě hrdý, stejně jako manželé Varmažovi i všichni zaměstnanci restaurace. Každé místo, každý kout je do posledního detailu promyšlen. Z původních oken se zachovalo jen jedno a podle něj byly vyrobeny na zakázku další v celém objektu. Také fasáda se vrátila ke své dřívější podobě, aby připomínala barvu břízy.

Zahrada plná borovic, uprostřed které

vila stojí, byla námětem loga restaurace. „Naše degustační menu nese název Le Pin, borovice,” přiblížil za majitele La Villy Jan Vrba. Připomněl, že v zahradě si mohou zájemci objednat party až pro sto lidí.

WINE CLUB S KRBEM I LETNÍ TERASOU

Za budovou se ukrývá také bylinková a zeleninová zahrada. „Pár členů týmu se o ni stará,” usmál se Jan Vrba. V místě, kde dříve býval vchod do sklepa, nově



vznikl vinný klub se zimní zahradou a vstupem na terasu.

Zde si mohou hosté v poledne vychutnávat obědové menu. Večer si tady pak mohou užít ochutnávky rumů nebo skvělých zahraničních vín i večerní menu nebo degustační menu. Hlavním bodem tohoto prostoru je krb. Jeho výjimečnost tkví v tom, že je vyroben z pískovce, ten má však pohledově design betonu. Jeho horní část vážila přes 750 kilo, jeho boční sloupky váží něco přes 600 kilogramů. Pravým klenotem La Villy je vinný sklep ukrytý hluboko pod zemí. V něm jsou uskladněna vína z celého světa. „Přibližně 450 druhů vín,“ odhaduje Jan Vrba, jaký poklad se v jejich sklepe nachází. Na vinném lístku můžete najít jak známá vinařství, tak málo rozšířené a dostupné vinné skvosty.

Po sedmdesáti letech Vavrečkova vila září novotou, světly a prolínají se v ní nejkrásnější vůně z gastronomických klenotů, které může restaurace svým hostům nabídnout.

„Doufáme, že hosté u nás poznají, že nás to baví, že tuto práci děláme s láskou a zaujetím,“ přeje si za celý personál La Villy Jan Vrba.

VÝJIMEČNÉ POTRAVINY MĚNÍ NA SKVĚLÉ POCHOUTKY

Šéfkuchařem restaurace La Villa je pětatřicetiletý Júlíus Löffler. „Na této práci mě baví to, že používáme výjimečné suroviny,“ říká.

Lanýže, humry, neobvyklé druhy ryb, například parmice nachové, papouškové ryby, kaviár, holoubata, kuřata z Bretaně, křepelky a další speciality, to vše mění mladý kuchař na skvělé pochoutky. Menu vymýšlí, ochutnává a sestavuje, jako by to byla samozřejmost. „Inspiroval jsem se na svých cestách po Francii. Naše restaurace má francouzský nádech,“ vysvětlil Löffler. Doplnil, že spolupracují jen s prověřenými dodavateli. „Bereme top suroviny, používáme hodně právě francouzské, klasické. Ale hovězí maso například беру od soukromníka zpod Vysokých Tater, je to plemeno limuzín. A lanýže máme od našeho dodavatele z Itálie,“ vyjmenoval šéf kuchyně.



Julius Löffler, šéfkuchař



Přesto na jídelním lístku najdete patnáctku jídel. „Jídelní lístek měníme současně se změnou ročního období. Pro každé roční období používáme sezónní suroviny, jídelní lístek pak skládáme z degustačních menu. Těch je u nás ale více, než je běžné,“ usmál se Löffler. To znamená, že v La Ville mají nabídku jídel tři měsíce a pak ji mění. „Najdete na něm ale vždy pět hlavních jídel, pět předkrmů a tři dezerty,“ upřesnil Löffler s tím, že jídelníček skládá dva měsíce. „Snažím se, aby se neopakovaly stejné části masa, když je třeba holub, aby v dalším byla drůbež jiná, s jinou úpra-

vou, aby host ochutnal něco jiného,“ vysvětluje talentovaný šéfkuchař. Není však sám, kdo zde své řemeslo dokonale ovládá.

„Máme tady i svého cukráře, který jezdí na kurzy k michelinským mistrům, své umění pak předvádí tady. Děláme si své sorbety i zmrzliny,“ pochválil kolegu Löffler. Dezert, který je ve stálé nabídce restaurace La Villa, nese označení Signature desert. A důvod? Inspirací je opět borovice. Proto má tvar borové šišky a je od té pravé na pohled k nerozeznání.

Tato neobvyklá, neotřelá a svěží nabídka spolu s luxusním prostředím sem láká gurmány, kteří se do La Villy rádi vrací. „Jsou to právě netradiční suroviny, ryby, lanýže a degustační menu párované s vínem, co naši hosté vyhledávají,“ usmál se šéfkuchař La Villy, restaurace, která dokázala propojit minulost s přítomností. Nejen svou skvělou gastronomií, ale i vším, co ji obklopuje.



GARDEN FOOD FESTIVAL

V UHERSKÉM HRADIŠTI

MODERNÍ GASTRONOMIE I TRADIČNÍ REGIONÁLNÍ CHUTĚ

O posledním srpnovém víkendu se Uherské Hradiště poprvé zařadí mezi vybraná města z České republiky, do kterých zavítá nejchutnější festival jídla a pití. Garden Food Festivalu bude patřit od soboty 31. srpna do neděle 1. září park Smetanovy sady.

Návštěvníci se mohou těšit nejen na dobré jídlo, ale i zajímavý doprovodný program. V sobotu bude areál Smetanových sadů otevřený od 10.00 do 22.00 hod. a v neděli od 10.00 do 18.00 hod.

„Slovácko je známé tím, že je to kraj chutí a vůní, vína a tradičních výrobců domácích delikates. Věříme proto, že nabídka pro návštěvníky prvního hradištského Garden Food Festivalu bude velmi pestrá – od domácích pokrmů až po zástupce nejmodernější gastronomie,“ nastiňuje nabídku jeden z organizátorů oblíbeného gastro festivalu Marek Pochylý.

Z pohledu na seznam prozatím přihlášených vystavovatelů se dá vytušit, že to své si v Uherském Hradišti vybere opravdu každý. Tradiční pizzu, burgery nebo grilovaná masa střídají pokrmy z Asie a dalších exotických zemí. Chybět nebudou ani stánky se sladkým ob-



čerstvením, sýry, klobásami, voňavým kořením nebo lahůdkami pro skutečné fajnšmekry, jako je pražený hmyz nebo pečení pštroši a krůty.

Vše můžete spláchnout lahodnými víny, kvalitní kávou nebo produkcí regionálních pivovarů či domácí limonádou.



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 vhodně vybrané koření, jehož nabídka je u nás také rozsáhlá.

Vítanou přílohou k masu jsou chutné zeleninové saláty. Denně dovážíme svěží plody v té nejvyšší kvalitě. Samozřejmou 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 dorty a obložené mísy** na oslavy.

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



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

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

www.terno.cz



Hladoví ze Smetanových sadů neodejdou ani vegetariáni. Jako suvenýr si můžete domů odnést například marmeládu, oříškové směsi nebo sušené ovoce.

NEBUDOU CHYBĚT KUCHAŘSKÉ OSOBNOSTI

Na pódiu se při moderování a kuchař-

ských show budou střídát herečka a kuchařka Markéta Hrubešová a Jan Punčochář, trojnásobný vítěz soutěže Zlatý kuchař v České republice. I do Uherského Hradiště zamíří účastníci oblíbené televizní kuchařské soutěže MasterChef Česko, se kterými se mohli návštěvníci festivalu potkat na

předchozích zastaveních v Praze-Karlíně, Ostravě a v Rožnově pod Radhoštěm. Prozatím svou účast potvrdili Pavel Krajčík, Bohuslav Adamus a Kateřina Kolbová.

JÍDLO VE SPOJENÍ S UMĚNÍM

V letošním roce přichází Garden Food Festival s novým konceptem, a to spojením toho nejlepšího z gastronomie s kvalitní hudební produkcí i zábavou pro nejmenší. Nejchutnější festival jídla a pití v Uherském Hradišti se tak stane příjemným víkendovým zážitkem pro celou rodinu.

Vstupenky na Garden Food Festival v Uherském Hradišti si mohou zájemci objednat už nyní na webových stránkách gardenfoodfestival.cz. Ve všech festivalových areálech i letos platí jednotná měna – grešle.

Po Uherském Hradišti si budou moct milovníci kvalitního jídla a pití užít ještě jeden víkend s Garden Food Festivalem, a to v Olomouci v termínu **28.–29. září 2019**.

inzerce

TIP PRO LETNÍ OSVĚŽENÍ

grapefruit
zázvor
lesní směs
citron

Limonády s příchutí
vyrobené
v pivovaru

*NOVĚ
ZAKOUPÍTE
V KRÁMKU
DARY KRAJE
VE ZLÍNĚ



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



OCTÁRNA
Hotel & Restaurant

Oáza klidu v srdci Kroměříže...



restaurace • ubytování • catering

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

Zveme vás na kontraktační a prodejní výstavu

GASTROtrendy
& FESTIVAL POTRAVIN
A NÁPOJŮ

31. října - 1. listopadu
10.00 - 18.00

Bohatý doprovodný program!
www.dtpce.cz

**DŮM TECHNIKY
PARDUBICE**

NÁM. REPUBLIKY 2686 - 1. PATRO (VEDLE DIVADLA) • kontakt: 770 623 217



GASTROFEST NAPAJEDLA

POKRMY Z VÍCE JAK 8 ZEMÍ SVĚTA

Rádi poznáváte různé kouty světa, jejich kulturu a hlavně gastronomii? Nemusíte cestovat daleko! Na jedinečném cestovatelském GASTROFESTIVALU V NAPAJEDLÍCH ochutnáte pokrmy z více jak 8 zemí světa a bude to stát za to! Festival se koná v sobotu 24. srpna od 12.00 do 24.00 hod. v areálu Nového Kláštera v Napajedlích.

Pozveme vás nejprve k sousedům do Německa, kde se bude odehrávat bujarý Oktoberfest. K tomu samozřejmě patří sličné slečny v bavorských krojích a typické dobroty, jako jsou kolena, žebra, bílé klobásy, bavorská sekaná, preclíky a pivo z tupláku. Zasoutěžit si a vyhrát zajímavé ceny zde můžete hned ve dvou soutěžích, a sice v řezání dřeva a držení tupláku na čas!

Přivítáme vás také v Americe – tady se těšte na pořádně vypečené burgery! Vybrat si můžete hned z 20 druhů! Připraví vám je restaurace **Beef Beef & Beer** z Uherského Hradiště, **Steak & Burger** Prostějov nebo **Dede Buger** Napajedla.

V Itálii nebudou chybět typické těstoviny od zkušených kuchařů z restaurace **La Brusla** z Uherského Hradiště, pizza, dezerty a samozřejmě ani dobré víno. Ochutnáte ale také něco z jiného soudku – a sice na stanovišti restaurace **Hmyz na talíři**, která bude jistě vel-

kým lákadlem našeho Gasrofestivalu. Nejzkušenější tým se zabývá hmyzími specialitami, a vy díky nim můžete ochutnat například cvrčky na másle, chilli a česneku. Kromě toho budou v nabídce hmyzí lízátka a hmyzí křupky. A aby toho nebylo málo, ochutnat můžete opravdovou exotiku, a to krodýlí filety nebo žabí stehýnka.

Navštívit můžete také rodilého Španěla Miguela, který vám připraví poctivou paellu s mořskými plody, nebo stanoviště Argentinců, kteří nabídnou typický pokrm empanadas. Ve Francii pak ochutnejte šnečí speciality u **Snails Barcona**, pověstné francouzské vafle a palačinky.

Na mexickou vlnu vás přeladí restaurace **Mexico Street Food**, která vám naservíruje kuřecí Quesadillu, hovězí Chilli con carne, kukuřičné Tacos nebo pikantní mexickou fazolovou polévku. **Restaurace Sportpark Rybníček** vás pozve na skok do Asie, kde ochutnáte

sushi (maki, uramaki, nigiri), polévku Pho Bo, Yaki Udon (nudle s krevetami a bambusem), Bánhi mì (bageta s krkovicí konfitovaná v citronové trávě a zázvoru), thajský salát s mangem, kokosem, mátou a grilovaným kuřetem nebo losos Teriyaki (losos s teriyaki omáčkou a rýží).

Nebudou chybět ani zástupci české a slovenské kuchyně. Moderní způsob street food gastronomie předvede restaurace **To chceš!** Na stanovišti Slovenska se pak těšte na ovčí sýry, oštěpky nebo brynzové halušky.

A protože k jídlu patří zábava, nebude chybět ani doprovodný program – a sice soutěž v pojídání, kapela Sorry, fotokoutek, virtuální realita nebo thajské masáže. Myslíme také na děti, které samozřejmě můžete vzít s sebou. Máme pro ně přichystaný skákačí hrad, pískové malování nebo malování na obličeje.



RESTAURANT DAY OPĚT V UHERSKÉM HRADIŠTI!

Přijďte si užít již potřetí mezinárodní food festival Restaurant Day v Uherském Hradišti, který proběhne **29. září** od 10.00 do 15.00 hod. na Kolejním nádvoří. Na 25 amatérských i profi gastro nadšenců si zde na jeden den otevře svou vlastní pop-up restauraci a pohostí návštěvníky tím nejlepším ze své kuchyně. K ochutnání budou sladké, slané, studené i teplé pokrmy a nápoje domácí produkce, na své si přijdou také vegani a příznivci raw stravy. Zváni jsou všichni milovníci dobrého jídla a pití, kteří rádi objevují nové chutě a setkávají se s lidmi obdobných zájmů. Vstup pro návštěvníky volný.



KURZ MODERNÍ, ALE TRADIČNÍ ZABIJAČKOVÉ POKRMY

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pobočka Severní Morava a Slezsko, pořádá **23. září** (9.00–14.00) v Rožnově pod Radhoštěm workshop Moderní, ale tradiční zabijačkové pokrmy v 5 chodovém degustačním menu, který je určen široké veřejnosti. Hlavní chod byl oceněn ve francouzském Lyonu, na kuchařské soutěži Bocuse d'Or, jako nejlepší pokrm z 12 konkurenčních států. Lektorem kurzu je šéfkuchař restaurace Art Nouveau Jan Horký. V kurzu si uvaříte a ochutnáte originální zabijačkové pokrmy v moderním provedení. Účastníci obdrží certifikát o absolvování kurzu. Uzávěrka přihlášek je 18. září. Počet míst je omezen.



Text a foto: Monika Podolská

Více informací na tel. **732 411 034**, e-mail: **v.for@seznam.cz**

Za gurmánskými zážitky i relaxací do Spa hotelu Lanterna



Počasí na přelomu léta a podzimu vybízí k tomu, vyrazit (nejen) o víkend pryč z města do přírody. Naplánujte si výlet do Spa hotelu Lanterna ve Velkých Karlovicích, kde můžete procházky přírodou příjemně spojit s relaxací ve wellness, zážitkovou gastronomií a návštěvou tradičního Týdne kultury i dalších akcí.

Lanterna je vyhlášena svou příjemnou atmosférou a špičkovými službami. Své hosty si doslova hýčká: cena ubytování zde zahrnuje **snídaní, večeři** a neomezený vstup nejen do L-Spa s bazénem, saunovým světem a nabídkou exotických masáží, ale také do blízkého **Wellness Horal**, kam vás zdarma převezme hotelový transfer. Pobyt si můžete zpestřit řadou služeb, mj. **lekci jógy, kurzem pečení frgálů**, golfem nebo výletem na segway i elektrokoze z půjčovny. Nově nabízí Spa hotel Lanterna svým hostům **saunové rituály** a beauty ošetření ayurvédskou kosmetikou Lakshmi, kterou začal používat jako první u nás. Nenechtejte si v závěru srpna ujít charitativní festival Týden kultury na Valašsku. K ubytování v Lanterně obdržíte volnou vstupenku. Na své si přijdou také gurmáni, pro které chystají kuchaři nové podzimní menu **v zážitkové restauraci Vyhlička** i další zajímavé akce. Stačí si jen vybrat a vyrazit za odpočinkem do Beskyd. Více info na: www.lanterna.cz



27. 10. – Degustační menu k výročí republiky a vzpomínky na Václava Havla s šéfkuchaři Sapíkovými a Ladislavem Špačkem

Ochutnejte vybrané pokrmy, které byly servírovány význačným návštěvám Václava Havla v době jeho působení na Pražském hradě. Menu připraví Pavel a Jaroslav Sapíkoví, kteří stáli za pohoštěním státních návštěv od papeže až po americké prezidenty. Večer zpestří vzpomínkami Ladislav Špaček, dlouholetý přítel a tiskový mluvčí Václava Havla.



16. 11. – Menu Sametové revoluce

Pamatujete na šunkovou rolku, soljanku, živáň, Metropol? Přijďte zavzpomínat na jeden z milníků naší historie a ochutnat menu připravené k 30. výročí listopadu 1989. Speciality té doby pojali kuchaři moderně a ze současných surovin. Jedinečné menu vytvořili ve spolupráci s Alexandrem Burdou, gastronomem a pedagogem Slezské univerzity v Opavě, který vás bude večerem provázet.

Tipy na další akce ve Spa hotelu Lanterna

- 5. 10. Michelinská galavečeře Karlovského gastrofestivalu
- 6. 10. Michelinský oběd Karlovského gastrofestivalu
- 10. – 13. 10. Běžecská škola Miloše Škorpila
- 10. 10. Zbigniew Czendlik: Postel hospoda kostel
- 11. 10. Jan Čenský: První dojem
- 8. – 11. 11. Fit pobyt s Hankou Kynychovou
- 14. 11. Noc bílých lanýžů
- 14. 12. Etiketa stolování s L. Špačkem



Týden kultury na Valašsku



Zpříjemněte si konec prázdnin divadelním zážitkem! Navštivte Týden kultury na Valašsku, který se koná v údolí pod hotelem Lanterna v originálním prostředí cirkusového šapitó. Výtěžek bude předán na dobročinné účely.

- 21. 8. Divadlo B. Polívky: Šest tanečních hodin v šesti týdnech (Chantal Poullain, Martin Kraus)
 - 22. 8. Cirk La Putyka: Isole
 - 23. 8. Studia DVA divadlo: Vzhůru do divočiny (K. Roden, J. Krausová)
 - 24. 8. Michal Nesvadba a jeho Kouzelná školka
 - 24. 8. Cavewoman: Obhajoba jeskynní ženy
 - 24. 8. Městské divadlo Zlín: Testosteron
 - 25. 8. Ochotníci Hrozenkov: Žena v trysku století
 - 25. 8. Divadlo B. Polívky: Horská dráha (M. Kňážko, J. Ježková)
 - 25. 8. Caveman: Obhajoba jeskynního muže
 - 26. 8. Jaroslav Dušek: Čtyři dohody
 - 27. 8. Jaroslav Dušek: Pátá dohoda
- Více info a objednávka vstupenek: www.tydenkultury.cz.

Bistrotéka Valachy láká na grilování i nové letní drinky

Zpříjemněte si léto pohodovým gastronomickým zážitkem: zastavte se ve Zlínské Bistrotéce Valachy vyzkoušet některou z novinek.

Na zahrádce u Baru 1931 si můžete zpestřit letní dny **grilováním** (středa až sobota od 17:00 do 23:30 – nejdelší grilovačka ve Zlíně)! V nabídce je burger včetně bezmasé varianty z halloumí, Reuben burger s uzeným hovězím masem a kysaným zelím nebo vychucený hot dog.

K tomu si dejte něco z **nového drink menu**, které vzniklo pod taktovkou nového šéfbarmana Tomáše Petra. Zahrnuje speciální letní nabídku drinků z ginu včetně legendárního „Betonu“ ve dvou variantách, ale také drinky s kávou v alko i nealko verzích.

V kornuterii se osvěžíte novinkovými **zmrzlínami** vyrobenými podle italských receptur, které si můžete nechat doladit domácími plevami



a pečenými oříšky. Kavárna ve druhém patře nově nabízí také **zmrzlinové poháry** sovcem.

I v létě Bistrotéka Valachy pořádá oblíbené **kuchařské kurzy**.

Nové termíny na nejbližší období najdete na webu, mezi nimi zajímavé novinky – školu grilování Přemka Kose či cukrářský kurz s šéfcukrářkou Bistrotéky Valachy Tamarou Adamčíkovou.

Zajímavou akcí bude také 21. srpna Škola čepování piva pod vedením sládky Romana Šolce. Povídání o pivu a výuku čepování zpříjemní občerstvení v podobě tataráku.

Více info na: www.bistrovalachy.cz

O REGIONÁLNÍ POTRAVINU SE SOUTĚŽILO VE ZLÍNSKÉM KRAJI



Na akademické půdě Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně se rozhodlo, které výrobky zvítězily v soutěži Regionální potravina 2019. Hodnotitelská komise zde navrhla letošní reprezentanty této prestižní značky. Celkem se o ni ucházelo 138 produktů od 39 výrobců.

Komise navrhla udělit značku Regionální potravina Zlínského kraje 2019 těmto výrobkům:

Kategorie:	Výrobek a výrobce:
Masné výrobky tepelně opracované	Tlačenka speciál Milan Žabčík
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	Nevyhlášeno
Sýry včetně tvarohu	BIO Sýr s bílou plísni JAVORNÍK-CZ s.r.o.
Mléčné výrobky ostatní	Kefírové mléko meruňkové Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.
Pekařské výrobky včetně těstovin	Pšeničný chléb se špaldou Radek Císař
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	Staročeský medovník MEDOKS, s.r.o.
Alkoholické a nealkoholické nápoje	JAROŠOVSKÝ LEŽÁK 12% Jarošovský pivovar a.s.

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

TALAŠOVO KYŠANÉ ZELÍ
Jiří Talaš

Ostatní

Včelí med z období květu lípy
Ing. Karel Kolínek

Staročeský medovník

Dodává a vyrábí: Medoks s.r.o. | Všemina 249 | tel. 739 228 431, 577 102 999
www.medoks.cz

Regionální potravina Zlínský kraj
2011–2015
2015–2019
2019–2023

OCHUTNEJTE MENU Z VÍCE NEŽ DESÍTEK RESTAURACÍ

Ve dnech 31. srpna a 1. září, se uskuteční v prostorách Trojského zámku už devátý ročník rodinného food festivalu Foodparade. Letos návštěvníci budou moci ochutnat menu od více než 40 restaurací a značek, vyzkoušet si food styling a focení jídla nebo třeba ochutnat absolutní novinku jedlé balónky.

Vůbec poprvé vybrané restaurace odhalí recepty na některá nabízená jídla a přímo na místě v cooking zóně se je s jejich kuchaři můžete naučit vařit. Hlavní cíl Foodparade ale zůstává stejný: vypnout a užít si pohodu v krásném prostředí, s dobrým jídlem a přáteli či rodinou.



Přehled podniků, od kterých budou návštěvníci moci ochutnat speciální festivalové menu, se bude během srpna postupně odtajňovat na www.foodparade.cz/co-ochutnate. Letošní novinkou navíc je, že desítky z nich odtajní recept na jedno ze svých festivalových jídel a návštěvníci si ho budou moci uvařit společně s kuchařem z dané restaurace v cooking zóně festivalu. Takto se budou moci naučit například od kuchařů z Mama Shelter nebo ze Sasazu.

Zábavu si tu užijí ale i děti díky Hamley's a Mattel, kteří pro děti připravili autobus Hamley's plný překvapení,



kreativní zónu, outdoor aktivity, focení, modelaci vlásků, stánek s Hotwheels, s Barbie a další. Na všechny pak čeká pohodový den, který stráví v klidném "piknikovém" prostředí krásných zahrad Trojského zámku.

Kompletní program se bude postupně objevovat na www.foodparade.cz během srpna. Vstupenky jsou v předprodeji za zvýhodněnou cenu v síti GoOut (150 Kč/1 den, 200 Kč/2 dny) a samozřejmě také na místě (200 Kč/1 den, 250 Kč/2 dny).

www.foodparade.cz

JAK CHUTNÁ ZLÍNSKO?



Agrární komora Zlín spolu se Zlínským krajem uspořádala již čtrnáctý ročník soutěže o nejlepší potravinářské výrobky Zlínského kraje. Do soutěže Perla Zlínka 2019 se v letošním roce přihlásilo 139 výrobků od 40 žadatelů z našeho regionu.

Ocenění a certifikáty o kvalitě svého produktu si přijde převzít 15 zástupců firem 21. září při příležitosti „Dne Zlínského kraje“ z rukou hejtmana Zlínského kraje.

Komise navrhla udělit značku Perla Zlínka 2019 těmto výrobkům:

1. Masné výrobky tepelně opracované, trvanlivé a ostatní masné výrobky včetně polotovarů

Vítězný výrobek: Oravská slanina Šerý – Radek Šerý; Grand šunka – Voma s.r.o.; Lhotská šunka od kosti – Řeznictví Singer s.r.o.

2. Výrobky z ovčího mléka a skopového masa (zahrnuje maso ovčí, jehněčí)

Vítězný výrobek: NEHODNOCENO

3. Mléko, mléčné výrobky a sýry včetně tvarohů a výrobků z nich

Vítězný výrobek: Kozí kefír – Martin Vlček; Kozí sýr brynza – Zerlina s.r.o.

4. Med

Vítězný výrobek: Med dvoubarevný – Jiří Jasenský

5. Pekařské a cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Vítězný výrobek: Kdoulový chlebell – Hana Bellová; Staročeský medovník oříšek – MEDOKS s.r.o.

6. Nápoje alkoholické a nealkoholické

Vítězný výrobek: Slivovice – Veselý Grunt s.r.o.; Pivo sváteční polotmavé – Pivovar Záhlnice; Maxmilian polotmavý speciál 13° – Pivovar Kroměříž s.r.o.

7. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Vítězný výrobek: Cibule – Jiří Talaš; Meruňka s karamellem – Renata Zezulová

8. Ostatní potravinářské výrobky

Vítězný výrobek: Jablečný ocet Zlaté jablíčko – Evžen Uher; Bramborové halušky – Josef Martinek

Na **Cenu hejtmana Zlínského kraje** je navrženo ocenění panu Jiřímu Talašovi za zeleninářské výrobky (kysané zelí bílé a červené, cibule a česnek).

inzerce

Staročeský medovník
Dukátek oříšek

Dodává a vyrábí: Medoks s.r.o. | Všemina 249 | tel. 739 228 431, 577 102 999
www.medoks.cz

GRAND ŠUNKA JE PERLOU ZLÍNSKA

Neodolatelně voňavá, s nezaměnitelnou vepřovou chutí, taková je Grand šunka od společnosti VOMA Uherský Brod, která získala nové ocenění Perla Zlínka.

Porotu výrobek přesvědčil o své vynikající kvalitě, za kterou stojí zejména její zpracování.

„Šunku vyrábíme z horního a spodního šálu. Necháme ji naloženou jen jeden den. Déle ne, aby z masa nevytekla šťáva,“ popisuje výrobu nejúspěšnější šunky Tomáš Dostálek ze společnosti VOMA. Podle něj pak řezníci vloží maso do formy, kde se zmáčkne tak, aby se oba díly spojily a nevznikla mezi nimi mezera. Na řadu pak přichází dušení. „Pomalou, šest hodin. Po vytažení z formy šunku ještě lehce zaudíme, aby se na jejím povrchu vytvořila krásná, medová barva,“ vysvětluje Tomáš Dostálek.

Ve Vome vyrobí týdně 250 kilogramů této speciality, která se zařadila mezi nejoblíbenější produkty podniku. A i když

má šunka oficiální název Grand šunka, přesto mezi zákazníky získala lidový název „šunka od kosti“. Výrobek má více než 92 procent masa, a to zákazníci dokážou ocenit.

Dalšími produkty, které si stálí zákazníci Vomy také oblíbili, patří i výběrová tlačinka, která v minulém roce získala ocenění Regionální potravina Zlínského kraje. K favoritům mezi zákazníky patří i známé Mahdalíkovy párečky, legendární Lopenická slanina, skvělá Božkova klobása či oblíbené špekáčky se 75 procenty podílu masa. K novinkám firmy patří v současnosti i Lopenické uzené, které je připravované podle domácího postupu výroby. I to spotřebitelé patřičně ocenili svým zájmem o tento výrobek.

Ve společnosti Voma Uherský Brod sto-

VOMA[®] maso uzeniny



jí za úspěchy především tvrdá práce, na které všem zaměstnancům velmi záleží. „Jsou výborní a na tom, co dělají, jim záleží od začátku do konce,“ pochválil práci lidí z Vomy Tomáš Dostálek. Ocenění, které jejich šunka Grand získala, jej těší. „Vážíme si toho, stojí nám za to se vždy s něčím přihlásit, protože to u nás funguje. A z toho máme největší radost.“ komentoval poslední úspěch Tomáš Dostálek.

Více na www.vomaub.cz

VIZOVICKÉ TRNKOBRANÍ

SKVĚLÁ ZÁBAVA A TRADIČNÍ ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY



Již 52. ročník hudebně-švestkového festivalu Vizovické Trnkobraní se uskuteční v pátek a sobotu 16. a 17. srpna v areálu likérky Rudolf Jelínek ve Vizovicích nedaleko Zlína.

Návštěvníci se mohou těšit na kapely Kryštof, Chinaski nebo Škvor, ale také No Name, Mirai, Annu K. a další interprety a kapely. Chybět nebude stand-up vystoupení Komiků s.r.o. v čele s Lukášem Pavláškem a Milošem Knorem.

SOUTĚŽ V POJÍDÁNÍ KNEDLÍKŮ

Součástí festivalu bude i oblíbená soutěž v pojídání švestkových knedlíků otevřená široké veřejnosti. Ta letos proběhne v sobotu od 13.00 do 14.30 hod. na hlavním pódiu a moderovat ji budou Michal Kavalčík a Láďa Hruška.

Ve festivalovém areálu bude možné ochutnat ovocné knedlíky vyráběné z různých druhů ovoce, ze kterých likérka Rudolf Jelínek pálí své destiláty.

FILMY I STAND-UP VYSTOUPENÍ

Sobotní doprovodný program Trnkobraní nabídne projekce filmů, jako jsou Hřebejkovo Pupendo či Pelíšky, Dědictví aneb Kurvašogutntág Věry Chytilové a Dědictví aneb Kurva se neříká Roberta Sedláčka.

STANOVÉ MĚSTEČKO

Trnkobraní pro návštěvníky chystá i letos vysoký komfort, v prostoru před festivalovým areálem bude k dispozici prodejna potravin. Ubytovat se bude možné opět v placeném VIP kempu, bezpečném, oploceném, hlídaném a osvětleném prostoru s nonstop recepcí a úschovnou, možností dobítí telefonů, sprchami s teplou vodou, umývárkami a sociálním zařízením s pravidelným úkli-



dovým servisem, nebo zdarma ve stánovém městčku.

VSTUPENKY

Na místě bude permanentka stát 1090 korun, s VIP kempem 1400 korun, páteční vstup 590 korun, sobotní 650 korun a VIP kemp na dva dny 500 korun. Připraveny jsou slevy pro děti různých věkových kategorií, seniory a ZTP/P.

Vstupenky před akcí lze koupit na:

www.vizovicke-trnkobrani.cz/vstupenky



Více na www.trnkobrani.cz

inzerce

Objevte kouzlo Východní Moravy...

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





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



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



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



ZL BOWLINGY

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING MAKALU
nám. Práce 1099/1, Zlín

BOWLING U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

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
Pozlovice 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
Pozlovice 99, Luhačovice

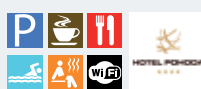
HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

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



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



HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

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

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

HO okres Hodonín (Jihomoravský kraj)

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 nábreží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÉ ZÁMEK

Soudní 1, Zlín
Tel. 608 051 425



KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO

Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA

Vavrečkova 7074, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE

nám. 3. května 1302, Otrokovice

MR. COFFEE – PRAŽÍRNA KÁVY

třída T. Bati 201/8, Zlín

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

Vlčnovská 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

DARY KRAJE

Kvítková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA

Školní 492, Zlín
Specializovaná prodejna. 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

HO VČELAŘSTVÍ IVANA A RADEK BOTUROVI

Veselská 29, Strážnice
www.vcelarstviboturovi.cz
Tel. 728 213 16
f vcelarstviboturovi

KM ROJAL CASH & CARRY

Hulínská 2322, Kroměříž
E-shop: www.rojal.cz

VS MÁLKOVÁ ČOKOLÁDOVNA

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ZL RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT

Masarykovo náměstí 212, Napajedla

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 PŘÍVOZU

Spytihněv 473

KEBAB & BURGER

OC Kvítková 4352, Zlín

KFC CENTRO ZLÍN DT

třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice

MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDICKÁ RESTAURACE

nám. Práce 1099/1, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48

NAŠE HOSPODA

Na Honech 5541, Zlín

POTREFENÁ HUSA ZLÍN

třída T. Bati 201, Zlín

PUOR ZLÍN

PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT
Vavrečkova 7074, Zlín

RADEGASTOVNA REX

Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE

Vršava 679, Zlín



RESTAURACE 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 BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍK
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, Zelechovice 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 PIZZERIA 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.cernyjank.cz
f Restaurace u Černého Janka



KM HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Míšovské 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 Sladovněch 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

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

VS HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LEŠA
Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

RESTAURACE U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

RESTAURANT ALBERT MÁLEK
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pивní lázně

ROZMARYN 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

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

VINOTÉKA U LETIŠTĚ
U letiště 1810, Otrokovice (za Lidlem)
www.vinotekauletiste.cz
Tel. 724 471 482
f vinotekauletiste



UH CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC
Modrá 227

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA
Mariánské náměstí, Uherské Hradiště

VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Bří Lužů 126, Uherský Brod
OD TESCO, Uherské Hradiště

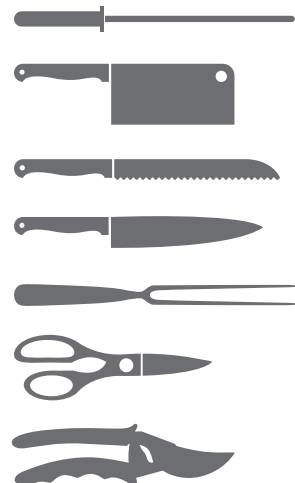
HO VINOTÉKA BOTUR
Veselská 29, Strážnice
www.vinotekabotur.cz
f vinotekabotur

KODS SEDLČANY
NOŽIŘSKÉ VÝROBNÍ DRUŽSTVO

Česká kvalita
to ještě nezařizla



Navštivte náš e-shop na **www.kds.cz**



FOR GASTRO & HOTEL 2019

BUDE PLNÝ OCHUTNÁVEK
I KULINÁŘSKÝCH SHOW

FOR GASTRO
& HOTEL

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL specializovaný na obor HoReCa se uskuteční ve dnech 10. až 13. října 2019 v prostorách výstaviště PVA EXPO PRAHA v HALE 1, 2D a v HALE 5. Svým pestrým a nabitým programem zaručeně přiláká pozornost jak profesionálů z oboru, tak všech vyznavačů dobrého jídla a pití z řad široké veřejnosti.

Jaké jsou nejnovější trendy v gastronomii a hotelnictví, kdo se stane Kuchařem roku 2019 a jak nejlépe vést restauraci v dnešní digitální době? To vše, a ještě mnohem víc se dozvíte na veletrhu FOR GASTRO & HOTEL 2019.

VÍNO I PIVO PLNÝMI DOUŠKY

Projekt Wine Zone v Letňanech představí malá a střední evropská vinařství. Na druhé straně nesmí pochopitelně chybět něco pro milovníky zlatavého moku. Svými pěnivými klenoty se na veletrhu blýskne i výběr z nejlepších českých a moravských minipivovarů.

NEJLEPŠÍ KUČAŘI POD JEDNOU STŘECHOU

Máte už svého favorita na titul Kuchař

roku 2019? Přijďte ho podpořit na tradiční klání, které se uskuteční pod taktovkou Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Na FOR GASTRO & HOTEL se ovšem budou udělovat i další tituly. Pro své ceny si sem přijdou mladí talentovaní kuchaři a vítězové Kuchařského MAKRO pětihoje.

ČERSTVÉ RADY

A INSPIRACE OD PROFESIONÁLŮ

Své umění na veletrhu předvede mistr

carvingu Luděk Procházka. Další zajímavou součástí doprovodného vzdělávacího programu bude seminář pro restaurátory o bezpečném vaření. Majitelé gastroprovozů se tu dozví, jak do svých menu zařadit speciální dietu pro celiaky.

Více informací o veletrhu FOR GASTRO & HOTEL 2019 najdete na www.for-gastro.cz.



Text a foto: PR




KUČAŘ ROKU
— 2019 - 2020 —

 **GASTRO TOUR**

FESTIVAL PROFESIONÁLNÍ GASTRONOMIE

10.–13. 10. 2019

Výstaviště PVA EXPO, Praha – Letňany
FOR GASTRO & HOTEL, hala 5

www.akc.cz

BEZPLATNÁ REGISTRACE NA PROGRAMY:

www.gastro-tour.cz



T & M C

TRADE & MARK CREATIVE

NOMINUJTE SVÉHO KANDIDÁTA NA VÝROČNÍ CENY AHR ČR 2019

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



ŠKOLENÍ S MISTREM SVĚTA V CUKRÁŘSTVÍ

Poprvé nejen pro cukrářské odborníky se uskuteční v Brně ve spolupráci s AKC ČR školení s mistrem světa v cukrářství Mieczyslawem Chojnowskim.

Termín: 1. října 2019

Místo konání: Cukrářství Kreativ, Brno

Téma: Dezerty – monoporce, současné trendy

Bližší informace: www.akc.cz

Fotodokumentace a videa i z dřívějších akcí najdete na [f](https://www.facebook.com/AsociaceKuchařů) Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno.

Těšíme se na setkání s vámi!

Za brněnskou pobočku AKC ČR
Eliška Dernerová

Od 1. 5. 2019 byly spuštěny nominace na Výroční ceny AHR ČR 2019, které poběží až do 31. 8. 2019. A proto neváhejte a nominujte nejen své přátele, kolegy, ale i své blízké do jedné z mnoha kategorií. Je důležité vědět, že si vážíte práce druhých a toto je nejlepší možnost, jak je ocenit. Už samotná nominace je považována za velký úspěch!

Své kandidáty na Výroční ceny AHR můžete nominovat hned v několika kategoriích. Hoteliér roku (hotely do 80 pokojů x hotelové řetězce a hotely nad 80 pokojů), Restaurátér roku (samostatné restaurace x hotelové restaurace), Škola roku, Mladý manažer roku či Odpovědný hotel/restaurace roku.

Všem držitelům Výročních cen AHR ČR ve všech kategoriích bude předáno ocenění během slavnostního Galavečera 29. 11. 2019 v Praze.

Své kandidáty můžete nominovat na www.cenyahr.cz/nominujte-kandidata.

PODZIMNÍ ROADSHOW AHR

Pokud jste nestihli žádný z termínů Roadshow v první polovině roku, ne zoufejte. Budete mít totiž šanci ještě na podzim. Dne 11. 9. se na vás budeme těšit v Best Western Premier Hotel International Brno a následně 2. 10. vás přivítáme v hotelu Grandhotel Pupp v Karlových Varech.

Přijďte si poslechnout rady a doporučení. Účast je již tradičně zdarma. Celý program včetně možnosti přihlášení naleznete na:

www.akceahr.cz



LETOŠNÍ NEJLEPŠÍ BAVORÁK

OBSAHUJE FERNET,
KÁVU I DUBOVÝ TONIK

Koktejl Bavorák, to je česká mixologická tradice, na niž se však v posledních letech trochu pozapomnělo. A proto právě drink, který se skládá z fernetu, toniku a plátku citronu, byl ústředním tématem červené barmanské soutěže Můj Fernet Stock Bavorák 2019 konané v prostředí rozkvetlé botanické zahrady v pražské Tróji.

Dvanáct barmanů z různých koutů České republiky mělo za úkol vymyslet a namíchat originální variaci na Bavorák za použití minimálně tří centilitrů fernetu. Odborná porota v konečném účtování zvolila za vítěze Jana Šebka z pražského L'Fleur baru. Pomyslná stříbrná medaile připadla Ivanu Sabo z pražské restaurace Bad Jeff's Barbecue a třetí místo obsadil Jan Zlámaný taktéž z pražského podniku, bar shisha restaurantu Mibis.

Šampion Jan Šebek svůj koktejl nazvaný Coton vytvořil z fernetu, Cold Brew Coffee cordialu a Spices&Oak toniku, ozdobil

jej květem heřmánku. „Inspiroval jsem se osobností Lionella Stocka, který se před založením likérky v Čechách věnoval prodeji kávových likérů. Domácí sladkokyselé cordial jsem vyrobil ze zelené a destilované kávy, abych získal širší spektrum chuťových profilů. Protože fernet před lahováním zraje několik týdnů v dubových kádích, komponoval jsem do drinku Spices&Oak tonik, jenž kořeněné a dubové tóny likéru vyzdvihuje. Heřmánek je pak jednou z veřejně deklarovaných ingrediencí, z nichž se Fernet Stock Original vyrábí,” popsal Jan Šebek kreativní proces vedoucí ke vzniku jeho vítězného drinku.



Většina soutěžících se na pódiu nebála použít různé podomácku vyráběné ingredience, například švestkový sirup, sorbet z lesního ovoce, cordial z rozmarýnu, kokosu a aloe vera nebo lososa marinovaného v absintu. „Ochutnali jsme 12 zajímavých koktejlů, jejichž autoři při tvorbě pracovali se špičkovými inovativními nápady. Dá se říci, že všichni barmani si s nelehkým zadáním nakonec poradili,” ocenil výkony finalistů jeden z hodnotících komisařů, prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

CHILLIBRANÍ V BRNĚ

KUČAŘ S MICHELINSKOU HVĚZDOU, HMYZÍ KUCHYNĚ A CHILLI NA X ZPŮSOBŮ



Sedmého září bude v Brně pěkně horko. A to ne kvůli počasí. Sejdou se milovníci, pěstitelé i konzumenti CHILLI! V areálu koupaliště Riviéra se uskuteční 7. ročník Chillibrani, na kterém budou návštěvníci moci ochutnávat rozmanité druhy chilli papriček a výrobků z nich. Chilli nebude jen tak ledajaké. Seznámíte se papričkami, které v běžných supermarketech nekoupíte. Kapsaicin rozproudí krev v žilách a každý může vyzkoušet, jakou pálivost snese.

Chilližrouti nebudou chybět ani letos

V rámci programu se přímo na pódiu bude bojovat o titul Mistra ČR a SR v pojídání pálivého – Chilližrout. Sejdou se přihlášení soutěžící, kteří budou před zraky všech návštěvníků konzumovat chilli omáčky i čerstvé chilli papriky té nejlepší kvality. Celkově bude cca 11 soutěžních kol a s každým se bude zvyšovat obsah kapsaicinu v soutěžním pálivém vzorku. (Začíná se na vzorku, který je přibližně 5 krát silnější, než je známé Tabasco). Na jeho konzumaci je dán časový limit a je na každém, na kolik kol si troufne. Mezi soutěžícími jsou muži i ženy. Zvládne někdo požít vzorek s pálivostí 9 000 000 SHU? Uvidíme!

Luxusní jídlo i zábava

Areál bude plný stánků s občerstve-

ním, kdy každý nabídne alespoň jednu chilli dobrotu a jednu dobrotu, která nepálí. Slané, sladké, burgery, steaky a nejrůznější speciality budou vonět areálem po celou dobu akce. K dostání budou také věci potřebné k pěstování chilli. I letos se bude hlasovat o „Výrobek roku“. O tom, kdo tento titul pro svůj chilli výrobek získá, rozhodnou návštěvníci hlasováním. Proudem potečou piva z deseti malých řemeslných pivovarů.

Program nabídne pro každého něco

Nebude chybět zóna pro děti se skákacím hradem a malováním na obličej, originální COOKING SHOW předvedou: Oldřich Sahajdák (profesionální kuchař se světovými zkušenostmi a nositel

Michelinské hvězdy), Petr Erin Kováč, (profesionální kuchař, člen AKC ČR s více než 30letou praxí), My Chilli, Tejinder Riar (indický šéfkuchař) a mistři hmyzí kuchyně. Večer zpestří koncert živé muziky a ohnivá show.

Již probíhá předprodej vstupenek, které je možné pořídit jako Smsticket. Do konce srpna jsou za zvýhodněnou cenu.

Pohodový, originální gastro festival Chillibrani otevře brány v 11.00 hod. Akce probíhá v areálu brněnského koupaliště Riviéra a za příznivého počasí se budou moci návštěvníci klidně vykoupat v bazénech.

Budte u toho s námi!

inzerce

To nejlepší z pivovaru Starobrnno



STAROBRNNO MEDIUM • Naše nepasterizovaná jedenáctka je chloubou starobrnnského pivovaru. Vyrábí se z nejjemnějšího žateckého chmele a nejlepšího moravského sladu z dvouřadého ječmene. Tento nepasterizovaný světlý ležák se vyznačuje bohatou pěnou, neobyčejně lahodnou, plnou, jemně chmelovou chutí a dokonalým řízem. 4,7 % obj. alkoholu.



STARÉ BRNO • Nepasterizované řízné pivo typické svojí barvou, jemně hořkou chutí a sladovou vůní. Vychutnat si ho můžete nejen doma, ale i ve své oblíbené hospodě. 4,0 % obj. alkoholu.



STAROBRNNO DRAK • Originální nepasterizovaný extra chmelový světlý ležák, který sládci s hrdostí uvařili na Starém Brně z těch nejlepších moravských surovin. 5,0 % obj. alkoholu.



STAROBRNNO NEFILTR • Tento ležák je to nejopečovanější pivo ze starobrnnského pivovaru. Jde o nepasterizovaný, navíc i nefiltrovaný ležák, který má typické zlatavé zakalení způsobené pivovarskými kvasnicemi. Obsahuje tak významné množství vitamínu B. Právě díky kvasnicím má nefiltrovaný ležák tak typickou plnou chuť s jemným nádechem připomínajícím chléb. 5,0 % obj. alkoholu.

DEN STAROBRNA

7/9 12:00 AREÁL PIVOVARU
STAROBRNO
MENDLOVO NÁMĚSTÍ

VSTUP ZDARMA



CHINASKI

HC KOMETA BRNO

EDDIE STOILOW

QUEENIE | MALALATA

DAVID K | MEETING POINT | EMPLANE



PIJTE S MÍROU .CZ

#ZIVOTNEPOCKA

XX. SVATOVÁCLAVSKÉ SLAVNOSTI

28. ZÁŘÍ V NAPAJEDLÍCH

Blíží se největší a nejoblíbenější událost roku v Napajedlích, která láká davы návštěvníků ze všech koutů republiky! Velký historický program zve tentokrát na dva rytířské turnaje na koních, tradiční kostýmovaný průvod a hlavně nezapomenutelnou dobovou atmosféru celého dne.



To nejlepší začne po setmění, kdy se ozvou úderý bubnů a do ulic města vyjde pochodňový průvod v čele s knížetem Václavem na koni a jeho družinou. Nebudou chybět rytíři ve zbroji, urozené dámy a pánové, žongléři, chůďař a plavač ohně, středověké tanečnice, komedianti a další. Večer vyvrcholí dramatickými rytířskými souboji, jízdním turnajem a velkou ohňovou show.

V průběhu dne se těšte na velký doprovodný program jako Farmářský a řemeslný trh, ukázkou tradiční práce tkadleny, kováře a písaře, interaktivní program pro děti, otevření napajedelských památek nebo okružní plavby lodí. Nejmenší děti jistě rády využijí možnosti jízdy na dobovém dřevěném kolotoči. V odpoledním historickém programu uvidíte rytířský turnaj na koních, šermíře, pásmo dobových tanců a kejklíře. Součástí programu bude výstava „Objevujte krásu regionu!“ za doprovodu napajedelských folklórních souborů Radovan a Pozdní sběr a Cimbálovou muzikou Sudovjan.

Tématem jubilejního ročníku je Studna vzpomínek. Během historického progra-

mu tak můžete spolu s Divadelním souborem Zdeňka Štěpánka zavzpomínat na program, zážitky, některé scénky či ústřední písně uplynulých ročníků.



Více informací na www.kknapajedla.cz a facebookové stránce Klubu kultury Napajedla.

Text a foto: PR

food parade

**FESTIVAL JÍDLA A PITÍ
TROJSKÝ ZÁMEK, 31. 8. - 1. 9. 2019**

TOP RESTAURACE, PIKNIK ZÓNA, WORKSHOPY, FARMÁŘSKÁ A FOODTRUCK ZÓNA, GRILL & BBQ ZÓNA, WORKSHOPY...

1000 míst k sezení, piknikové louky,
hudební program, zábava pro děti

www.foodparade.cz

VSTUPENKY V PRODEJI!

Naskenujte QR kód a dostanete se přímo k výběru vstupenek »

Jednodenní vstupenky jen za 150 Kč



NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA



Pomalů se blíží podzim a s ním i symbolické uzavírání cyklostezek na Slovácku. Zveme proto všechny zájemce o cyklistiku i pěší turistiku v sobotu 5. října do Uherského Hradiště na 14. ročník akce Na kole vinohrady Uherskohradištska.

Kromě vinných sklípků mohou registrovaní účastníci akce navštívit na jednotlivých trasách řadu zajímavých míst a pamětihodností. Registrace účastníků bude na Masarykově náměstí probíhat od 8.30 do 9.30 hodin, poté bude následovat slavnostní zahájení a starty jednotlivých stezek. Registrační poplatek na akci je 50 Kč, děti a mládež do 15 let mají účast zdarma. Odpoledne od 15.00 bude na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti připraven pro účastníky akce i širokou veřejnost kulturní program, v rámci kterého bude pozhánán prapor Okresního sdružení hasičů Uherské Hradiště, zahraje a zazpívá skupina RabiGabi a.G., nachystán bude malý vinný trh a těšit se můžete i na losování tomboly.



www.uherske-hradiste.cz

ZÁŘÍ VE ZNAMENÍ SLOVÁCKÝCH SLAVNOSTÍ VÍNA



Do Uherského Hradiště, srdce Slovácka, se už posedmnácté v historii můžete vydat na jedinečné SLOVÁCKÉ SLAVNOSTI VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK. Město bude tepat živelností slováckého folkloru a tradic a nabídne i pohled do své dávné historie. Druhý zářijový víkend ve dnech 7. a 8. září ožijí náměstí, ulice, domy a jejich nádvoří, vinné sklepy i lodě na řece Moravě pestrým kulturním programem. Při něm si přijdou na své dospělí milovníci vína a folkloru i děti.



Slovácké slavnosti vína jsou skutečnou reprezentativní národopisnou slavností více než šedesáti měst a obcí z celého regionu Slovácka. Slavnosti v jejich páteční předvečer zahájí na Masarykově náměstí pořad s názvem Procházka po Visegrádu, inspirovaný folklorem zemí Visegrádské čtyřky. Ten okusíte i v průběhu slavností, které letos přivítají slovenské, polské i maďar-

ské soubory. Město Uherské Hradiště otevře svou náruč a třicítku památkových objektů tisícům návštěvníků. Vzácně se podíváte do míst, která jsou

oku veřejnosti po zbytek roku skryta.

Tak neváhejte a zažijte i vy Slovácké slavnosti vína a otevřených památek.



„Civilizovaní lidé směřují tam, kde zraje víno.“ Charlie Chaplin

Program najdete na: www.slavnostivinauh.cz.



ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ

NEJVĚTŠÍ SVÁTEK VÍNA



Začátek největších oslav vína v České republice se blíží. Znojemské historické vinobraní, které se bude konat ve dnech 13.–15. září, nabídne 13 hudebních a historických scén, desítky mázhauzů, komponovaný ohňostroj a velkolepý průvod krále Jana Lucemburského.

Průvod krále Jana Lucemburského vstoupí do města tradičně v pátek ve 20.00 hod. a v sobotu ve 14.00 hod. Po sedmé bude krále Jana Lucemburského ztvárňovat znojemský rodák, herec Miroslav Hrabě, a královnu Elišku Přemyslovnu Šárka Charvátová. Mince, které bude královská družina rozhazovat, připomínají výročí sametové revoluce. Do oběhu se dostane 10 000 stříbrných a 100 zlatých mincí s vyraženými letopočty 1989–2019. Svět snů, to je téma sobotního komponovaného ohňostroje, který bude ztvárněn ve třech obrazech – lásce, tajemství a vášni.

Na scéně Masarykova náměstí přivítáme hudební hvězdy, jako jsou Olympic, Mandrage, Jelen, Mirai, Michal Prokop nebo Miro Žbirka. Na Horním náměstí se představí skupina O5 a Radeček, dechová hudba Bludověnka, Mistříňanka a z místních také Big band ZUŠ Znojmo nebo Cimbálová muzika Antonína Stehlíka. Pro vyznavače alternativního hu-



debního stylu je určena scéna Na Káře. Vystoupí zde kapely Katarzia, Nina Rosa, Fast Food Orchestra, Páni kluci a další.

Václavské a Mikulášské náměstí se opět stanou centrem rytířských turnajů, orientálních tanců a koncertů dobové hudby. Kdo by rád ochutnal pokrmy inspirované středověkou kuchyní, měl by se vydat na nádvoří hradu do Středověké krčmy. V Kolbišti Horního parku budou k vidění rytířské jezdecké turnaje, náměstí Slepíčí trh se přemění ve Vinný trh, kde kromě široké nabídky vín místních vinařů uslyšíte také něko-

lik cimbálových muzik. S nejkrásnějším výhledem na řeku Dyjí, u rotundy sv. Kateřiny, budete moci degustovat vína VOC Znojmo. Pokud ale chcete vyzkoušet své chuťové a čichové buňky, měli byste zamířit do Sálu předků znojemského hradu a zúčastnit se poznávací soutěže Víno všemi smysly.



Vstupenky můžete zakoupit na portálu a ve všech prodejních místech sítě Ticketstream.

www.znojemskevinobrani.cz



SVÁTEK CHUTÍ A VŮNÍ

GARDEN FOOD FESTIVAL OLOMOUC

SE LETOS USKUTEČNÍ V MALEBNÉM ROZÁRIU



Už se to blíží! Pátý ročník Garden Food Festivalu v Olomouci se tentokrát uskuteční 28. a 29. září v malebné růžové zahradě Výstaviště Flora Olomouc. Na sklonku babího léta se návštěvníci mohou těšit na prezentaci špičkových restaurací, zajímavých bister a další nevšední koncepty. V programu se mimo jiné objeví šéfkuchař Jan Punčochář a finalisté televizní soutěže MasterChef Česko 2019.

Na Garden Food Festivalu se představí na šest desítek vystavovatelů, kteří svým menu jistě osloví i ty nejnáročnější labužníky. Ochutnávat se bude v prostředí druhé největší růžové zahrady v republice, kde je příjemná pikniková louka, dřevěné rošty pro posezení, brouzdaliště i hřiště pro děti. „Věříme, že nám bude počasí přát a lidé si tento svátek jídla a chutí užijí naplno se vším, co k tomu patří. Jako každý rok, tak i letos máme připravený zajímavý program na pódiu, které bude tentokrát umístěno mezi vodními prvky areálu. Novinkou je také hudební doprovod,“ láká na festival organizátor Pavel Vyslouzil. Doplnil, že dvoudenní akcí návštěvníky provede moderátor Radiožurnálu Petr Král.



Hlavní tváří festivalu bude jeden z nejžádanějších českých šéfkuchařů **Jan Punčochář**, který působil v michelinských restauracích, třikrát po sobě zvítězil v anketě Zlatý kuchař roku a letos otevřel novou originální restauraci, kde vaří česko-rakouskou kuchyni.

V degustačním menu budou steaky, hamburgery, pečení pštrosi, vyzrálé hovězí, foie gras, asijská kuchyně, chilli pochoutky, sushi, vegetariánské a raw speciality a další dobroty. K tomu sladká tečka v podobě makronek, domácích dortů, 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 pak hos-

té mohou odnést produkty od českých i moravských farmářů a malovýrobců – rybí karbanátky, paštiky, med, domácí uzeniny, pesta, oleje, čokoládové dobroty, pивní speciály nebo ovocná vína.

Letošní novinkou je show talentovaných kuchařů, kteří úspěšně vařili v televizní soutěži MasterChef Česko 2019.

Otevírací doba:

sobota: 28. 9. 2019 od 10.00 do 20.00 hod.

neděle: 29. 9. 2019 od 10.00 do 18.00 hod.



FESTIVALOVÁ MĚNA I PLACENÍ ČIPEM

Za jídlo a pití lidé nezaplatí běžnými penězi, nýbrž speciální festivalovou měnou – grešlemi. Přestože název grešle odkazuje k dávné historii, neznamená to, že organizátoři budou návštěvníky nutit ke středověkým způsobům placení. Při vstupu se vybaví čipem, díky kterému bude nakupování mnohem pohodlnější a zážitek z ochutnávání gastronomických specialit intenzivnější. Kdo všechny grešle neprojí, může je zase vrátit u východu.



Ti poprvé se před publikem představili v pražské Invalidovně, kde letošní série GFF odstartovala. Nyní finalisté pilují recepty a vymýšlejí, jakými dobrotami osloví olomoucké publikum. Fanoušci se mohou setkat s Kateřinou, Denisou, Monou, Pavlem, Bohuslavem a chybět nebudou ani Zuzka, Ester, Bára a Petr, kteří založili projekt nazvaný Křepelky v čokoládě.

Garden Food Festival je největší gastronomický festivalový projekt v České republice. Organizátoři pokaždé do měst 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.

inzerce


 Garden Food Festival®
GARDEN FOOD&ART

28.–29. 9.

OLOMOUC

Rozárium

Potkejte se
s osobnostmi
soutěže

**MASTERCHEF
ČESKO**

www.GardenFoodFestival.cz



Karlovský gastrofestival přiveze jedinou michelinskou šéfkuchařku východní Evropy

4. - 6. 10. 2019

Velké Karlovice

Nenechejte si ujít další ročník svátku jídla na Valašsku – Karlovského gastrofestivalu ve Velkých Karlovicích. O víkendu 5. a 6. října vás opět čekají ochutnávky (nejen) valašských specialit v údolí Léskové, pestrý doprovodný program včetně soutěží o nejlepší frgál a klobásu a k tomu i tradiční michelinské degustace ve Spa hotelu Lanterna. Jejich letošní host bude obzvláště speciální.

„Za uplynulých deset let se u nás vystřídal již devět šéfkuchařů s michelinskou hvězdou, letos to přesto bude v jistém směru premiéra: poprvé a velmi rádi u nás přivítáme ženskou držitelku tohoto prestižního ocenění. Šéfkuchařka restaurace Costes v Budapešti **Eszter Palágyi** je ve svých 32 letech skutečným fenoménem nejen ve své zemi: jde o jedinou oceněnou šéfkuchařku východní Evropy a jednu z mála michelinských šéfkuchařek vůbec.



Eszter Palágyi v kuchyni pozoruhodně mísí maďarské suroviny a chuť s francouzskou úpravou. Pokud fandíte zajímavým trendům a vysoké gastronomie, nenechejte si její návštěvu ujít,“ láká **Tomáš Blabla**, ředitel Karlovského gastrofestivalu a současně pořádajícího Resortu Valachy.



Další příležitostí pro náročné gurmány bude v pátek 4. října, v předvečer gastrofestivalu, galavečeře připravená týmem Spa hotelu Lanterna pod vedením šéfkuchaře **Josefa Tydlačky**. Slavnostní uvedení nového podzimního menu bude spojeno s degustací šampaňského G. H. Mumm.

Na Karlovský gastrofestival stojí za to vyrazit na víc než jeden den. Rezervujte si včas ubytování, ideálně přímo v centru dění v údolí Léskové.

Více informací o všech galavečeřích i dalším programu: www.KarlovskyGastrofestival.cz

Kde se ubytovat v údolí Léskové:

Hotely: Lanterna, Horal, Babská, Pod Javorem
Penziony: Pod Pralesem, U Dornáků, Dolinka, Školka

Novinka: platte pomocí čipu

Na festivalu se za útratu tradičně platí jednotnou měnou valašský gastroš. Ten letos přechází z papírové podoby na elektronickou. Místo bankovek obdržíte ve směnárnách čip, který si nabijete libovolnou částkou a budete platit bezhotovostně. Nevyužité gastroše bude možné vyměnit zpět.

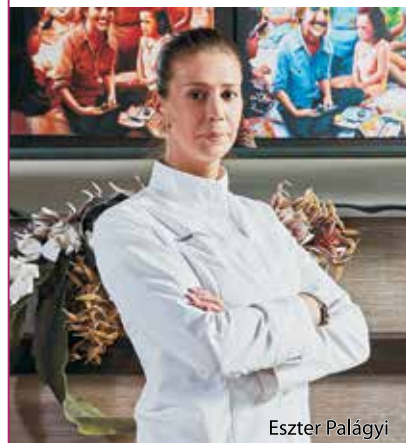


Co je Karlovský gastrofestival?

Jeden z nejstarších a nejnávštěvovanějších gastrofestivalů v ČR. Je unikátní tím, že se koná v autentickém prostředí uprostřed přírody, vstup na něj je zdarma. Těšit se můžete na ochutnávky (nejen) valašských specialit u místních hotelů, penzionů a hospůdek v 3,5 km dlouhém a prostorném údolí Léskové. Mezi gastro zastávkami vás svezí vláček, autobus či koňský povoz, nebo se projdete pěšky po cyklostezce Bečva. Součástí bývá i farmářský trh, soutěž o nejlepší frgál a klobásu, řemeslný jarmark, posezení s muzikami, barmanské večery, kuchařské show, frgálová manufaktura či zážitkové galavečeře ve Spa hotelu Lanterna.

Michelinský host: Eszter Palágyi

S nadsázkou o sobě říká, že po mluvení a chození bylo vaření její třetí dovedností, kterou si v životě osvojila. Vařit ji bavilo od malička, hned po střední škole 14 let sbírala zkušenosti v nejlepších podnicích v Anglii, Francii a Německu a bezprostředně po návratu domů doslova zazářila na maďarském kuchařském nebi. Je jedinou ženou oceněnou Michelinem ve východní Evropě, restauraci Costes přivedla k prvnímu místu v TOP 10 restaurací Maďarska, v roce 2016 byla vyhlášena Šéfkuchařkou roku Maďarska, to vše v době, kdy restauracím běžně vládnu převážně muži. Restaurace Costes v Budapešti byla oceněna michelinskou hvězdou poprvé v roce 2010. Eszter ji vede od roku 2015, restaurace každý rok michelinskou hvězdu obhájila.



Eszter Palágyi

Galavečeře Spa hotelu Lanterna

4. 10. 2019 – restaurace Vyhlička

Slavnostní uvedení nového podzimního menu snoubeného s výběrem luxusního šampaňského G. H. Mumm.

- Terinka z jater foie gras s kaštanovým velouté a brusinkovým gelem
- Jemný dýňový krém s grilovanou tygří krevetou a cappuccino pěnou, maková tyčinka z listového těsta
- Krémové bramboto se šalotkou a žampiony s kuřecím supreme, tvarůžková pěna, strouhaný lanyž, prach z červené řepy
- Pečený jelení hřbet provoněný smrkovým kouřem s celerovým pyré, lišky na másle, fava fazole, prach z jehličí
- Zalévaná pohanka s medem se švestkovou omáčkou, sorbet z granátového jablka, pošírovaná hruška se skořicí a badyánem





VEGAN

GMO FREE



GLUTEN FREE

DO VAŠICH OBCHŮDKŮ, VINÁREN, VINOTÉK, PIZZERIÍ, HOTELŮ,
SPORTOVIŠŤ, FITEK, ZDRAVÝCH VÝŽIV, KAVÁREN, PIVOČEK, SÝRÁREN,
KANTÝN, RESTAURACÍ, KLUBŮ, GALERIÍ, PEKAŘSTVÍ, JÍDELEN,
STÁNKŮ, HŘIŠŤ, BARŮ, FIREMNÍCH ČI SOUKROMÝCH AKCÍ,
CATERINGŮ, BISTER, BUFETŮ, ČAJOVEN,
HOSPOD, E-SHOPŮ, CUKRÁREN...

VÝHRADNÍ DISTRIBUTOR PRO ČR A SR JE SNACK INTERNATIONAL FM S.R.O.
ZÁMECKÉ NÁM. 1250, 738 01 FRÝDEK-MÍSTEK, SNACK@EXCLUSIVEFOOD.CZ

WWW.STRIPSCHIPS.CZ



OLIMA CUP ODHALÍ NEJLEPŠÍ MLADÉ KUCHARĚ A CUKRÁŘE

Velké klání, které je určeno mladým a začínajícím kuchařům i amatérským cukrářům, se blíží. Olima Cup opět po roce zve všechny odborníky ze světa gastronomie, aby přišli změřit své síly. Zúčastnit se může každý nadšenec ve věku od 15 do 23 let. Moravský cukrářský šampionát je výzvou pro širokou veřejnost.

Letošní ročník gastronomické soutěže Olima Cup se uskuteční ve dnech **3. a 4. října** na výstavišti Flora Olomouc.

První kategorie Kadetů se týká mladých začínajících kuchařů, studentů ve věku 15 až 17 let. Během 45 minut připraví tři porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity. Odborná porota bude hodnotit samostatnost soutěžícího při práci na podiu a kreativitu pokrmu.

Druhá kategorie je určena mladým a začínajícím kuchařům juniorům, kterým je 17 až 23 let. Z krutých prsou budou muset připravit dva pokrmy.

Olima Cup cukrář a cukrářka je také rozdělen do dvou věkových kategorií. Kadeti se popasují s úkolem připravit čtyři druhy čajového pečiva po šesti kusech na výstavku, plus dva kusy degustačního pečiva od každého druhu na ochutnávku pro komisaře, podle vlastního výběru, fantazie a kreativity. Je povoleno přivést si s sebou těsto.

Cukráři ve věku 17 až 23 let mají zadání dohotovit dort na téma Podzim v barvách. Soutěžící budou zdobit své dorty dle vlastní fantazie. Na místě si vyrobí pouze krém a některé ozdoby. S sebou si smí přivést 50 % ozdob.

MORAVSKÝ CUKRÁŘSKÝ ŠAMPIONÁT

V rámci Olima Cupu se letos poprvé bude konat i soutěž cukrářů amatérů i profesionálů s mezinárodní účastí Moravský cukrářský šampionát. Této soutěže se může zúčastnit úplně každý cukrářský nadšenec v hlavní kategorii a mladí začínající cukráři ve věku 15 až 21 let. Soutěžit se bude v kategoriích Svatební dort, Svatební design dortu, Modelace cukrových květin – Květinový podzim, Juniorský dort – Pohádkový svět a Dekorativní perníky – Kouzelná truhlička.

Přihlášky do soutěže Moravský cukrářský šampionát je třeba zaslat do **16. září**. Do Olima Cupu pak do **25. září**. Veškeré doplňující informace a podmínky soutěží najdete na internetových stránkách **www.akc.cz**.

inzerce



Hlavní expozice autorky Pavlína Švecové **Česká krajina** vzniká ve spolupráci se spolkem PELERO CZ a Agronomickou fakultou MENDELU u příležitosti 100. výročí založení univerzity. Důraz je kladen na kvalitu a bohatství české přírody. Provede nás krásami české krajiny, poli, loukami, rybníky, vinicemi či sady. Těšit se můžete i na expozici **Léčivá síla semen** a Svaz školkařů České republiky představí zajímavé sortimenty okrasných a užitkových rostlin. V dalších pavilonech shlédnete výstavu umělců olomouckého regionu nebo nahlédnou pod ruce krajkářek v expozici Rozkvetlá řemesla.

Doprovodný program zahrnuje přednášky o léčivých rostlinách i floristické předváděcí akce v pavilonu A. Expozice Víno a umění nabízí řízené degustace českých a moravských vín, v oranžerii proběhnou workshopy uměleckých řemesel a ve Výzkumném pavilonu rostlin překvapí kinosál s filmy z rostlinné říše. Opominout nemůžeme ani bohatý kulturní program ve Smetanových sadech.



FLORA
Zahradní slavnost
3.—6. 10. 2019 OLOMOUC

OLIMA
Festival gastronomie a nápojů
Olima Cup / Flora Košť / Flora Džem
POHÁR PODZIMNÍ FLORY
Floristická soutěž garantovaná SKČR
PODZIMNÍ ZAHRADNICKÉ TRHY
ROZKVETLÉ PAMÁTKY

www.flora-ol.cz

V hlavní expozici **Zahradní slavnost** od architektonického studia Mimokolektiv se představí nejlepší tuzemští pěstitelé z řad členů Zelinářské unie Čech a Moravy, Ovocnářské unie ČR a Školkařského svazu Ovocnářské unie ČR. V areálu čeká řada lákadel v podobě Podzimních zahradnických trhů, včelařské výstavy **Hanácká včela**, floristické soutěže **Pohár podzimní Flory** a festivalu gastronomie a nápojů **Olima**. Součástí festivalu je rovněž tradiční soutěž kuchařů a cukrářů **Gastro Olomouc – Olima Cup 2019**, Grand Prix ovocných destilátů **Flora košť** a **Flora džem**. Děti ze základních škol se již tradičně zapojí do akce dýňodlabání a nebude chybět projekt **Rozkvetlé památky**, který vyzdobí významné památky města Olomouce.

BARISTA CUP OSTRAVA 2019

KÁVOVÝ FESTIVAL A SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍHO BARISTU TENTOKRÁT VE WESTERNOVÉM DUCHU



Tak jako osamělý jezdec, přijíždějící v západu slunce prérí, se blíží do našeho města i Barista Cup Ostrava 2019. Letos za zvuku foukací harmoniky, dusotu koní, chutí ohnivé vody a samozřejmě výběrové kávy.

Na festivalu budete mít možnost dozvědět se spoustu novinek a zajímavých informací prostřednictvím workshopů, přednášek a cuppingů.

Pro koho je festival?

Celý festivalový den je připravený tak, aby pobavil a uspokojil zvědavost široké veřejnosti, stejně tak jako prohloubil zna-

losti a zkušenosti kávových profesionálů.

Na festival konaný v prostorách Trojhalí je vstup zdarma pro všechny návštěvníky včetně těch nejmenších, pro které máme připravený i dětský koutek se spoustou westernových aktivit.

Na ostravském Barista Cupu 2019 poměří své síly i nejlepší baristé během příprav espressa a cappuccina.

Jak bude soutěž probíhat?

Baristé dostanou za úkol během 12 minut připravit čtyři espressa a čtyři cappuccina pod drobnohledem sedmi (statečných) porotců. Ti zhodnotí jak samotnou přípravu kávy, tak i její vzhled a chuť a také úroveň servisu a vystupování baristy.



Osmý ročník festivalu kávy Barista Cup Ostrava 2019 odstartuje v sobotu 7. září v prostorách ostravského Trojhalí, souběžně bude v druhé hale probíhat krásná akce Venkovské Trojhalí.

Pokud si s námi chcete užít krásný den plný kávy a slunce v Ostravě, mrkněte na FB stránky události, kde se o Barista Cupu 2019 dozvíte vše, co budete potřebovat:

[f baristacupostrava](https://www.facebook.com/baristacupostrava)
www.baristacup.cz



Těšíme se na Vás!

inzerce



Zveme vás
na

2019 KAVAFEST

není káva jako káva

1.-7. 10.

KÁVOVÝ FESTIVAL
V KAVÁRNÁCH
ZLÍNSKÉHO KRAJE



espresso šálek
60 - 90 ml

crema

espresso 30 ml

espresso

19. 10.

DEN KÁVY
KONGRESOVÉ CENTRUM
ZLÍN

MILOVNÍKY ČERNÉHO NÁPOJE ČEKÁ SVÁTEK – KÁVAFEST

Opojná vůně, podmanivá chuť, blahodárné účinky. To vše přináší lidem káva. Pokud patříte mezi ty, kteří si bez ní nedokážou představit svůj život, zamiřte na Kávafest, tradiční akci, která se koná na podzim ve Zlínském kraji u příležitosti Světového dne kávy.

Máte rádi kávu? Chcete si na ní pochutnat a přitom se dozvědět spoustu zajímavostí? Tak si nenechte ujít Kávafest. Ve Zlíně se koná ve dnech **1. až 7. října** a vyvrcholí Dnem kávy **19. října** v místním Kongresovém centru.

Festival se jako obvykle koná v kavárnách, kavárničkách i v restauracích, které mají zájem udržovat vysoký standard servisu kávy. Návštěvníci se také mohou těšit na oblíbené Kávové pasy, s nimiž budou obcházet zapojené podniky. „Novinkou letošního roku je, že o hlavní výhru a další ceny budou moci soutěžit lidé, kteří nasbírají i minimální počet pěti razítek. Razítka zapojených podniků se budou nově sbírat přímo do kávové mapy, která vyjde v podzimním vydání časopisu

Štamgast&Gurmán nebo bude ke stažení na webu kavafest.cz,” prozradil organizátor akce Jaroslav Střecha.

Na týdenní oslavu kávy naváže Den kávy. „Stejně jako každý rok i letos bude akce spojena s mnoha zajímavými přednáškami. Ty se budou konat v prostorách Malého sálu Kongresového centra s kapacitou až 140 míst. Výhodou je i dostupné podzemní parkoviště a fakt, že je Kongresové centrum v centru Zlína a dobře dostupné MHD,” připomenul pořadatel.

Den kávy přinese mimo jiné mini trh voňavého nápoje, celodenní přednášky o kávě, degustace káv (je lepší si rezervovat místo předem pro omezenou kapacitu) a workshopy Latte art nebo



Vítězná fotografie v soutěži
Coffee is my love 2018
Foto: Anita Machová

Udělej si vlastní espresso, kde si lidé budou moci pod dohledem baristy udělat svoje espresso na profesionálním kávovar. Novinkou a vítaným zpestřením budou ukázky možností alternativních příprav kávy v domácích podmínkách.

„I letos vyhlásíme studentskou fotografickou soutěž Coffee is my love,” doplnil Jaroslav Střecha.

Bližší informace k festivalu najdete na:

kavafest.cz

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

inzerce

SEGAFREDO COLD BREW DRINKS. UŽ JSTE OCHUTNALI?



Cold Brew Coffee
sirup Monin grapefruit



Cold Brew Coffee
sirup Monin slaný karamel
smetana





2019 KAVAFEST

„OSLAVME SPOLEČNĚ SVĚTOVÝ DEN KÁVY“

1.–7. 10. KÁVOVÝ FESTIVAL V ZAPOJENÝCH PODNICÍCH ZLÍNSKÉHO KRAJE

	TUCAN CAFÉ Náměsí 5, tel. 739 369 420 f cafeetucan Valašské Meziříčí		NAKAFFÉ Vavrečkova 5262, tel. 773 930 938 www.nakafezlin.cz Zlín
	ACADEMY, CAFE&COCKTAIL BAR Kovářská 13, tel. 776 176 052 www.academybar.cz Kroměříž		CAFÉ KLÁŠTER Komenského 305, tel. 730 150 446 f cafeklaster Napajedla
	KAVÁRNA SCÉNA Tovačovského 2828, tel. 604 419 020 www.restauraceakavarnascena.cz Kroměříž		PRAŽÍRNA KÁVY COFFEESPOT Babice 647, tel. 606 746 887 www.coffeespot.cz Babice
	PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ Šafaříkova 184/1, tel. 603 365 958 www.kava-kromeriz.cz Kroměříž		BONJOUR CAFE Nábřeží 1066 www.bonjourcafe.cz Luhačovice
	CAFFE ZONE Partyzánská 7043, tel. 573 035 060 www.caffezone.cz Zlín		DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE Dr. Palka Blaho 416, tel. 602 778 520 www.kavarnaluhacovice.cz Luhačovice
	FITFOODIE RESTAURANT Vavrečkova 7074, tel. 603 146 984 www.fitfoodie.cz Zlín		ICE CAFE Dr. Veselého 177 www.icecafe.cz Luhačovice
	GARIBALDI CUKRÁRNA nám. Míru 63, tel. 773 004 555 www.facebook.com/cukrarnagaribaldi Zlín		RESTAURANT REPUBLIKA V HOTELU RADUN Bílá čtvrť 447, tel. 577 103 692 www.hotelradun.cz Luhačovice
	JAMAI CAFE J. A. Bati 5637, tel. 725 920 571 www.facebook.com/Jamai Zlín Zlín		CAFE 21 Masarykovo nám. 21, tel. 577 043 937 www.facebook.com/Cafe21UH Uherské Hradiště
	LUSSO CAFE Tomáše Bati 627, tel. 778 008 121 www.lussocafe.cz Zlín		JAMAI CAFE Obchodní 1508, tel. 736 480 422 www.jamai.cafe Uherské Hradiště

CHCETE SE ZAPOJIT DO KAVAFESTU NEBO SE STÁT JEHO PARTNEREM?
ZAVOLEJTE NÁM NA TEL. 777 862 625. UZÁVĚRKA JE 25. SRPNA!

www.kavafest.cz

f kavafest

ig kavafest

Generální partner:



Hlavní partneři:

NESPRESSO

ZOBRAVNOVNÍ PODPISOVÁNA VNITRA ČR 211

TOMÁŠ GOLÁŇ
daňová kancelář s.r.o.

Partneři:

Jayalredo

ORFEU

Hlavní mediální partneři:

Štamgast
& Gurmán

GASTRO & REPORT
MINUTKA

FALCON media

Zlínský
nočník

Golden Apple Cinema

TV

zvonek.cz

zlin.cz

radio Zlín

vyhledane.cz

DOBRY DEN

zlin.cz

Zlínsko a Luhačovičky

zlin.cz



TELEVIZE, KTERÁ VÁM ZACHUTNÁ
imnam.cz



PRO MILOVNÍKY ZVÍŘÁTEK
imnau.cz



INSPIRACE PRO KAŽDÉHO
tvhobby.cz

