

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

prosinec 2019 – leden 2020 • ročník 11 • číslo 5

téma

VÁNOČNÍ ČAS
TRENDY V GASTRONOMII

akce

GO TO FOODPARK
ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL

aktuálně

NEJLEPŠÍ RESTAURACE
A HOTELIÉŘI ROKU



www.stamgastagurman.cz



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

ZÁHLAVNICKÝ PIVOVAR

Záhlavnice 67 • tel. 773 632 727

www.zahlavnickypivovar.cz





Czech Specials

Váš gastronomický rádce při cestách po Česku

- Czech Specials je certifikační značkou potvrzující, že právě v takto označeném podniku Vám připraví tradiční české pokrmy v odpovídající kvalitě.
- Czech Specials je spolehlivým průvodcem po našich dobrých restauracích.

Ochutnejte Česko!

www.czechspecials.cz



Jak to všechno stihnout...

Období Vánoc, které ukončí až silvestrovská noc, je pro každého gurmána (i štamgasta) tím nejlepším z celého roku. Kam přijdete, všude výborné jídlo a pití, nedá se tomu odolat. A ručička váhy se pomalu sune nahoru. To ale pro nás gurmány není měřítkem.

Restaurace i kavárny se zaplní lidmi a hospodští i kavárníci mají najednou pocit, jak je to všechno super. Musí se absolvovat i nějaký ten večírek a narychlo se potkat s přáteli. Jak to všechno stihnout? Najděte si v tomto našem čísle něco, co máte rádi. Co vám chutná. Co vás potěší, a pak za tím zkrátka běžte!

Vánoce jsou tradice a nový rok je čas očekávání něčeho nového. I gastronomie se vyvíjí a prochází novými trendy. Co je aktuálně in a tvoří nejvyšší formu zážitkové gastronomie se dočtete na následujících stránkách.

A protože pohostinství je hlavně o lidech, nepřehlédněte prosím výsledky TOP 10 restaurací podle průvodce Grand Restaurant od Pavla Maurera i vyhlášení nejlepších restaurátérů a hoteliérů.

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

Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

ANKETA

K VÁNOCŮM PATŘÍ NEODMYSLITELNĚ CUKROVÍ.

MÁTE NĚJAKÉ OBLÍBENÉ, KTERÉ SI I SAMI UPEČETE?

JAKÝ DEZERT PŘIPRAVUJETE NEJRADĚJI HOSTŮM V OBDOBÍ VÁNOC?



LUKÁŠ STRNAD
ŠÉFKUČAŘ
BISTROTÉKA VALACHY
ZLÍN

Jsem typickým důkazem toho, že kovářova kobylna chodí bosa. Cukroví u nás doma prakticky nepečeme – dostáváme ho od tchyně, která je nejlepší cukrářka v rodině. Nejraději mám její vanilkové rohlíčky a linecká kolečka. Doma si ale tradičně pečeme vánočku a právě tu najdou naši hosté před svátky také v nabídce Bistrotéky. Bude dochucená mandlemi, rozinkami a rumem, určitě ji přijďte vyzkoušet.



TOMÁŠ KUČAŘ
VEDOUCÍ SMĚNY
HOTEL
AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
LUHAČOVICE

Mezi mé oblíbené vánoční cukroví neodmyslitelně patří perníčky, linecké cukroví a kokosové kuličky. Pro naše hosty připravujeme čokoládovou roládu plněnou kaštanovou ganache nebo čokoládovou terinu se zázvorovou zmrzlinou či sorbetem.



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUČAŘ
WELLNESS HOTEL
POHODA
LUHAČOVICE

Vánoční cukroví určitě pečeme, ale ne v nějakém ohromném množství. Jeden druh je nejoblíbenější, a to linecké, které navíc vydrží. Dezerty ve vánočních pobytech jsou různé, nejde přesně specifikovat, který nejraději připravujeme. S láskou musíme připravovat všechny.



JAROSLAV KLÁR
ŠKOLA VAŘENÍ U KLÁRŮ
TĚŠETICE

Nejraději mám Pařížské rohlíčky. Rád je pečů a moc rád je i jím. Pořádal jsem právě kurz pečení cukroví, a ukazoval jsem na něm lidem, jak upéct cukroví co možná nejjednodušším způsobem. První den jsme pekli korpusy, druhý dělali krémy. Přesně tak, jak se to má dělat.



*Krásné Vánoce
a pohodový rok
2020*

**Štamgast
& Gurmán**

partner



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 6. 12. 2019. Foto na titulní straně: Shutterstock.com. Redakce: redakce@stamgastagurman.cz. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.



StamgastaGurman.cz



StamgastaGurman



StamgastaGurman

graspo.
kompletní polygrafická výroba
knihafské zpracování
moderní technologie
vysoko kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů

Graspo CZ, a.s., Pod Sternberkem 324, 763 02 Zlín
Tel.: 723 228 292
E-mail: vasek.vymetlik@graspo.com

www.graspo.com

JEDNOHUBKY

TRADIČNÍ VÁNOČNÍ JARMARK

VE VALAŠSKÉM MUZEU V PŘÍRODĚ V ROŽNOVĚ POD RADHOŠTĚM

Do areálu Dřevěného městečka zamíří v **sobotu 14. a neděli 15. prosince** desítky tradičních lidových výrobců, mikulášská družina z Valašských Klobouk, lucky ze souboru Radhošť, aby vytvořili neopakovatelnou atmosféru Vánočního jarmarku. Z pavlače radnice se bude rozléhat hra Komorních žesťů. V kuchyni fojt-



ství budou tetičky drát peří a vařit stědračku. V bohatém vánočním programu se představí folklorní soubory s pásmem koled a písní. Přijďte si vybrat vánoční dárek a poznejte vánoční zvyky na Valašsku v oživených expozicích Valašské dědiny. Více na www.nmvp.cz.



Foto: Jan Kolář

LUHAČOVICE PŘED VÁNOCEMI V NOVÉM

Po rozsáhlé rekonstrukci byla ve středu 27. listopadu zpřístupněna lázeňská kolonáda v největších moravských lázních Luhačovicích. Návštěvníci se mohou těšit nejen na opravený prostor, ale zejména na řadu novinek, které jim zpříjemní pobyt v Luhačovicích. Lázeňská kolonáda v Luhačovicích je kulturní památkou České republiky, jedná se o funkcionalistické dílo brněnského architekta Oskara Poříšky (1897–1982) tvořené třemi vzájemně propojenými objekty. Těmi jsou hala Vincentka, Velká kolonáda a Malá kolonáda.



SOUTĚŽ SOMMELIER MORAVY S REKORDNÍ ÚČASTÍ

Soutěž sommelierů – Sommelier Moravy, kterou pořádala již posedmě Asociace sommelierů ČR v listopadu v Louckém klášteře ve Znojmě, měla rekordních 35 soutěžících a zná své vítěze! V sommelierském klání, které je zaměřeno na dovednosti a znalosti o vínech z Moravy a Čech, se mezi juniory blýskla Nikola Štěpánková ze SŠ Brno Charbulova a mezi profesionály Libuše Vrbová, Vinařství U Vrbů. Gratulujeme!



KRÁSY A VŮNĚ VALAŠSKÉHO KLOBUCKA

Znáte Valašské Klobucko? Vyniká nádhernou přírodou a poutavou historií. Život zde nebyl vždy lehký, možná proto místní lidé uchovali své rituály, víru a upřímnou povahu.

Tradice Valašského Klobucka můžete ochutnat na některé z akcí během celého roku. Valašské pochoutky, folklor a stará řemesla můžete zažít třeba během veselých fašanků, na Velikonočním jarmarku ve Vysokém Polí či Mikulášském jarmarku ve Valašských Kloboukách. Ve Vlachovicích pořádají Selský den či Putování po sušárnách ovoce. Řadu akcí pro dospělé i děti nabízí hrad Brumov i ostatní obce.

Valašské Klobucko spustilo nový web, kde najdete kalendář akcí, tipy na výlety, zajímavosti, restaurace i ubytování. Zveme vás!

 VALAŠSKÉ
KLOBUCKO

www.valasskeklobucko.cz

inzerce



Přejeme Vám krásné Vánoce a úspěšný rok 2020

Trnava u Zlína • www.pivovarvranik.cz



GRILOVANÁ KOLENA
SPYTIHNĚV

TIP
NA DÁREK

- zvolte si hodnotu šeku
- zaslání šeku na e-mail

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377

info@kolena-spytihtnev.cz
www.kolena-spytihtnev.cz





ADVENT A VÁNOCE V LAVITE



OSLAVTE S NÁMI 2. NAROZENINY LAVITE

12. prosince od 10.00 do 22.00
od 17.00 Lavite DJ night

welcome prosecco
dárek pro každého návštěvníka
akční ceny prosecca



DÁRKOVÉ POUKAZY

500 Kč
1.000 Kč
2.000 Kč
3.000 Kč

degustační večer jako dárek

VÍNO JAKO FIREMNÍ DÁREK

výběr z více než 500 druhů
italských vín

firemní etikety s logem

řízená ochutnávka vín

DÁRKOVÉ BALÍČKY

víno
italské těstoviny
sladkosti včetně Panettone
salámy
sýry
olivy
olivové oleje

CESTUJEME ZA VÍNEM

wine tour po italských
vinařstích
region Friuli i Toskánsko
český průvodce

BÍLÁ KLOBÁSA MÍSTO KAPRA?

Má více jmen – bílá, vinná i smetanová, někde ji nazývají i točenice. Každý řezník má svůj recept, dělá se z telecího, hovězího i vepřového masa, přidávají se ve smetaně namočené rohlíky, a nebo méně či více vína.

I když recept na vinnou klobásku patří již neodmyslitelně k naší tradiční kuchyni, nemá u nás zase tak dlouhou historii. V českých kuchařkách ji najdeme až teprve na začátku 19. století. Nelze proto věřit krásné legendě, že do zlatova upečená klobáska stočená do spirály, schválně připomíná slunce a je vlastně oslavou pohanského svátku slunovratu. Při jejím vzniku jsme se spíše inspirovali u našich německých sousedů. Barvou totiž velmi připomíná oblíbenou bílou bavorskou klobásku, která se zde často na vánočním stole objevuje s bramborem a kysaným zelím. S hrachovou kaší ji zase milují Holanďané a dopřávají si ji 6.12.,

což je jejich hlavní svátek. Většina našich rodin si sice na Štědrý den pochutnává buď na smaženém kapru, nebo na smaženém řízku, ale najde se mnoho rodin, které si k bramborovému salátu dají vinnou klobásku. Mají ji rádi i děti, pro které je samozřejmě bezpečnější, i když ne zdravější variantou, než tradiční kapr.

Jak správně připravit vinnou klobásku? Nejjednodušší způsob je klobásku upéct v troubě a podávat s hedvábnou bramborovou kaší, nebo ji obalit v trojobalu a usmažit. Zde vám poradíme jeden trik od šéfkuchařů našich certifikovaných restaurací Czech Specials – klobásku



před zpracováním krátce, pouze na pár minut vložte do vroucí vody. Náplň klobásky tak ztuhne a vy klobásku lehce zatočíte a propíchnete špejlí, aniž by náplň vytekla a klobása v troubě ani ve fritéze nepopraská.

www.czechspecials.cz

 **CzechSpecials**

DVA ZLATÍ LVI PRO SYMFONII

Zlaté lvy na podzim udělovalo nakladatelství TopLife Czech nejlepším restauracím a šéfkuchařům podle hodnocení svých komisařů. Tři, dva nebo jednoho Zlatého lva tak obdrželo na 106 oceněných českých a moravských restaurací pro nadcházející sezonu 2020. Dva Zlaté lvy obdržela restaurace Symfonie hotelu Augustiniánský dům v Luhačovicích, která tak potvrdila vysoký standard svých služeb.



DALŠÍHO BEDNÁŘE PROSÍM

Nové pivo uvařili v Pivovaru Záhlinice a podle sládka Františka Šmída bude zcela jistě výjimečné. Pivo ponese název Bednář. Sládek k jeho vaření použil trojici speciálních sladů. Bednář má krásnou, temně rubínovou barvu, která přechází až do černé. Při prvním doušku byste měli cítit kávovou, čokoládovou chuť s jemně dozrívající hořkostí nejlepších českých chmelů. Motiv bednáře, kresba od Mikuláše Alše, se objeví i na etiketě. Bednář tak od ledna nového roku doplní základní edici tradičních piv v Záhlinickém pivovaru.



inzerce

...když se chcete dobře najíst!



SPECIALITA:
GRILOVANÁ KOLENA
a když se vás sejde víc...
GRILOVANÉ SELE,
KRKOVICE, KRÚTA...

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377
e-mail: info@kolena-spytihnev.cz

www.kolena-spytihnev.cz

PŘEDPLATNÉ JAKO DÁREK!

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

volejte na: **777 862 625**
píšte na e-mail: obchod@stamgastagurman.cz
www.StamgastaGurman.cz

Pro vánoční dárky i za pohodou do Bistrotéky Valachy

Bistrotéka Valachy slaví v těchto dnech první rok svého působení na zlínské gastronomické scéně. Co je nového v tomto podniku, který najdete v Obchodním domě Zlín? Jaké akce se chystají? A čím se inspirovat při vánočních nákupech?



Vánoční dárky a poukazy

Hledáte dárek, kterým se zavděčíte i náročnému gurmánovi? Vyberte si z nabídky jedlých balíčků v obchodě Bistrotéky. Nově jsou v nabídce také hodnotové poukazy na 500 nebo 1 000 korun, které může obdarovaný „utratit“ přesně podle své chuti.



Tip na dárek: kurz vaření

Vítaným dárkem pro nadšené kuchaře a kuchařky může být poukaz na kurz vaření. Na webu jsou již termíny pro rok 2020, takže můžete svým blízkým rovnou objednat konkrétní kurz. Na výběr je spousta témat – od thajské, japonské,

italské či mexické kuchyně přes úpravu masa a steaků až po pečení dezertů, frgálů nebo kvasového chleba.

Do Bistrotéky pro bramborový salát, kapra i hovězísteaky

Pro štědrovečerní i sváteční hodování se můžete zásobit v obchodě bistrotéky. Na objednávku (u pokladny nebo na objednavky@bistrovalachy.cz) tu pořídíte filety kapra a lososa, baby krůtu, perličku, kachnu (celou i stehna), kukuřičné kuře, těsto na cukroví i lahodný bramborový salát. Novinkou v nabídce jsou vyzrálé hovězí steaky z rodinné farmy Krava&CO a kukuřičná kuřata z Maďarska.

Sváteční a silvestrovské mísy

Plánujete oslavu nebo jinou akci, ke které se hodí studené občerstvení? V Bistrotéce si můžete nově objednat obložené mísy z prvotřídních surovin – s uzeninou, sýry a dalšími pochutinami, k tomu poctivý „pařížák“ a další saláty a pomazánky ze zdejší kuchyně: u pokladny v obchodě nebo na objednavky@bistrovalachy.cz.

Na vánoční večírek do Baru 1931

Kam před svátky vyrazit na posezení s kolegy z práce? Na drink do Baru 1931! Zkuste nové zimní nápojové menu, můžete si také objednat oblíbenou rumovou degustaci a k tomu si dát steak, burger, tatarák a jiné speciality.

Akustik Night v Baru 1931 (21. 12.)

Zpestříte si předvánoční sobotu poslechem hitů v akustickém kytarovém podání nového člena barmanského týmu, Mirka Navrátila. Začátek v 18:00, následuje party v rytmu kubánské muziky a s dárky: za každé tři panáky rumu Legendario Elixir stylový klobouk.



Šnečí speciality na Štědrý den

Prvorepubliková tradice opět ožívá. Přijďte si 24. prosince pochutnat na šnečích, kteří měli i v minulých dobách své místo na jídelním stole a to i jako postní pokrm. Ochutnávkou si můžete mezi 10. a 14. hodinou zpříjemnit procházku Zlínem před večerní nadílkou. Těšte se na silný hovězí vývar s armagnacem a šneky a na šneky s omáčkou bordelaise nebo po burgundsku.

www.bistrovalachy.cz



NÁŠ TIP: Pokud míříte do Obchodního domu s dětmi, nenechtejte si ujít Vánoční poštu v obchodní pasáži (až do 23. 12. denně od 10 do 18 hodin). Pošlete společně s dětmi dopis Ježíškovi a vyhraďte některou z šedesáti hodnotných cen.

6 + 1 tip na vánoční dárky z Beskyd nejen pro gurmány

Vánoce jsou milou příležitostí dát lidem kolem vás najevo, že na ně myslíte. Potěšte je hezkým zážitkem! Pestrý výběr takových dáreků nabízí Resort Valachy - komplex hotelů s wellness centry ve Velkých Karlovicích vyhlášený nejen skvělou gastronomií, ale i relaxačními službami. Inspirujte se našimi tipy.



Wellness pobyty: Lanterna a Horal

Věnujte víkend nebo i delší pobyt ve vyhlášených hotelech Lanterna a Horal. Ubytování zde zahrnuje nejen snídani a večeři, ale i neomezený vstup do wellness - tedy vše pro bezstarostný odpočinek, což oceníte opravdu každý.

Zážitkové menu ve Vyhliďce

Obdarujte náročného gurmána poukazem na menu zážitkové restaurace Vyhlička ve Spa hotelu Lanterna. Večer se zážitkovou gastronomií v klidném prostředí a se špičkovým servisem korunuje bohatá nabídka vín.

Kurz pečení frgálů

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

Etiketa stolování Ladislava Špačka

Setkání s mistrem etikety v hotelu Lanterna se již stala tradicí. Obdarovaný si s tímto dárkem osvěží zásady společenského chování a stolování u degustační večeře.

Termíny pro rok 2020: 1. 5. a 19. 12.



Wellness den pro zdraví

Nejprodávanější dárek Resortu Valachy. Celodenní pobyt ve Wellness Horal s masáží a tříhodinovým obědem je ideálním časovým i cenovým kompromisem mezi „pouhou“ masáží a vícedenní dovolenou – již od 1 490 Kč.

Hodnotové poukazy

Pokud si nejste jisti, čím konkrétně byste se zavděčili, zvolte poukaz ve finanční hodnotě. Obdarovaný si sám vybere, za co ho utratí.

Všechny poukazy můžete objednat na www.valachy.cz.

RESTAURACÍ ROKU SE STALA PRAŽSKÁ BELLEVUE!

V prostorách moderního showroomu Mercedes Forum Praha se ve čtvrtek 28. listopadu uskutečnilo vyhlášení a předání cen TOP 10 restaurací podle XXIV. ročníku celostátní ankety Maurerův výběr Grand Restaurant.

Absolutním vítězem se stala pražská restaurace Bellevue. Zkušený tým vedený šéfkuchařem Markem Šádou tak opět dokázal, že jejich umění již dlouhodobě patří ke špičce tuzemské gastronomie. Na druhém místě se umístila hotelová restaurace luxusního hotelu Four Seasons hotel, Cotto Crudo, ve které již několik let kouzlí vysoce uznávaný italský chef Leonardo Di Clemente. Třetí místo obsadila restaurace Levitate, kterou za svou krátkou existenci k úspěchu dovedl mladý a talentovaný šéfkuchař Christian Chu, původem z Vietnamu. Z mimopražských restaurací se umístily například Chateau Mcely, Piano Nobile, karlovarská Le Marché či olomoucká Entrée. Zajímavostí je, že se do první „desítky“ neprobojovala ani jedna ze dvou restaurací oceněná slavnou Michelinskou hvězdou.

O VÝBĚRU

Nezávislá celorepubliková anketa představuje každoročně kolem 1000 vybraných podniků. Průvodce vzniká na základě doporučení a hlasování veřejnosti. Každý, kdo se registruje, má možnost osobně dávat tipy na nové zajímavé restaurace a současně může podle své vůle posílat známky od 1–5 (jako ve škole), kterými hodnotí kvalitu jídla, obsluhy a interiérů prezentovaných podniků. Znamky jsou průběžně vyhodnocovány, statisticky zpracovány a auditovány. Záměrně manipulativní hlasy jsou vyřazeny

na základě přesně definovaných pravidel tak, aby vznikl co nejobjektivnější přehled pozoruhodných kulinárních podniků z celé země.

TOP 10 NEJLEPŠÍ RESTAURACE ROKU

Pořadí	Restaurace
1.	Bellevue (Praha 1)
2.	Four Seasons hotel, CottoCrudo (Praha 1)
3.	Levitate Restaurant (Praha 1)
4.	Portfolio (Praha 1)
5.	Chateau Mcely, Piano Nobile (Mcely)
6.	InterContinental hotel, Zlatá Praha (Praha 1)
7.	Yamato (Praha 2)
8.–9.	Le Marché (Karlovy Vary)
8.–9.	Taro (Praha 5)
10.	Entrée (Olomouc)

HODNOCENÍ RESTAURANTŮ PRO GRAND RESTAURANT 2020 VZNIKLO NA ZÁKLADĚ TĚCHTO ÚDAJŮ:

Počet hodnotitelů: 1678
Počet hodnocení: 8286
Průměrná známka: 1,86
Znamkované restaurace: 241
Neznamkované restaurace: 776
Projedeno celkem: 6 110 201 Kč
Průměrná cena: 740 Kč



Pavel Maurer: „Letošní desítku nejlepších restaurací je zajímavá tím, že se tu objevily podniky mimopražské a také restaurace spíše menších rozměrů nebo téměř rodinné (Yamato, Levitate, Taro, Le Marché). Celkem 1678 registrovaných hodnotitelů s auditovaným hlasem utratilo přes 6 milionů korun při svých tajných návštěvách. Uživatelé našeho průvodce se můžou orientovat podle různých žebříčků, které reflektují zvlášť jídlo, obsluhu, interiér a dokonce máme speciální žebříček TOP 20 podle jmenovitých expertů a také oblíbený žebříček: TOP 10 nejlacinějších. Na našem webu www.maureruvvyber.cz je vše k dispozici.“



Text a foto: PR



RESTAURACE U SOCHY V CENTRU VIZOVIC

Z rodinných důvodů prodám/pronajmu zavedenou, fungující a oblíbenou restauraci se stálou a spokojenou klientelou. V atraktivní lokalitě se zajímavými možnostmi rozvoje. Plně vybavená restaurace má kapacitu 100 míst, salonek 40 míst. Bližší informace a nabídky pouze na e-mail:

tondatl@centrum.cz

Realitní kanceláře nekontaktovat!

www.usochy.cz

**PRODÁM
PRONAJMU**



inzerce

MÁSLO, KTERÉ JE ZÁŽITKEM

Máslo patří mezi potraviny, které v moderní době prošly obdobím zatracování kvůli mnohým módním přístupům ke stravování. Různé vyhraněné trendy však naštěstí vždy vystřídá nadčasový přístup k výživě, který nám napovídá, abychom mysleli na moudrost předků a poslouchali své tělo. Renesance másla jako potraviny nejen prospěšné, ale také nepostradatelné pro mnohé gurmánské zážitky, na sebe nenechala dlouho čekat. Zasluhu na tom mají také špičkové produkty, které nijak neslevují ze své kvality – mezi ně patří i výběrové máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale s 84 % tuku.

Jak napovídá italský výraz pro bratry (fratelli) v názvu tohoto másla, stojí na začátku jeho příběhu bratrstvo tří. Gianni, Roberto a Piercristiano Brazzale reprezentující současnou generaci stojící v čele podniku Brazzale před sebe postavili výzvu – vyrobit nejlepší máslo a překonat všechny předchozí generace. „Tento výrobek vznikl proto, aby se stal nekompromisně tím nejlepším máslem na trhu. Každý aspekt byl pečlivě prostudován, od výběru suroviny přes její přepravu, odstředování, zrání smetany, zmáslnění až po balení pro koncového spotřebitele,“ vysvětluje prezident skupiny Roberto Brazzale. V čem spočívá jeho tajemství? Podobně jako u ostatních špičkových výrobků především v nejvyšší možné kvalitě prvotní suroviny – mléka z pečlivě vybraných stájí. Po příjezdu do sýrárny dochází k okamžitému odstředění mléka a získání prvotřídní čerstvé smetany, ze které se máslo stluče a získává lahodně krémovou konzistenci, snadno se roztírá i krátce po vyjmutí z chladničky, je stabilnější při vaření a pečení. Tyto skvělé vlastnosti předurčují máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale nejen milovníkům nejlepšího jídla, ale také profesionálům v gastronomii.

ŘEMESLNÁ TRADICE

Do řemeslné máslníky, která je součástí sýrárny v Litovli, putuje mléko ihned po nadojení. Zde je okamžitě odstředěno, aby si smetana uchovala své vynikající aroma. Takto získaná naprosto čerstvá smetana je pastována a následně ponechána přibližně 12 hodin přirozenému zrání spolu s mléčnými fermenty pečlivě vybranými zkušenými máslaři. Zmáslnění

probíhá ve zmáslňovači tradičních řemeslných rozměrů, což zaručuje maximální senzickou kontrolu. Zmáslňovač provádí jednoduchou činnost stloukání smetany, při které se zhušťuje tuk a odděluje zbylá tekutá složka z mléka známá jako podmásli. Čerstvě vyrobené máslo je ihned zabaleno do aseptického balení a okamžitě ochlazené na stejnou teplotu, jakou udržují běžné domácí chladničky.

OSOBITÝ VZHLED

Po dosažení optimální teploty je máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale odesláno k finálnímu ručnímu zabalení, které ještě více podtrhuje jeho jedinečnost a díky kterému je v prodejnách nepřehlédnutelné. Obal zdobí akvarel španělského malíře Mariana Fortuny. Ještě před zabalením jsou jednotlivé kusy ručně označeny symbolem ve tvaru protěže alpské. Zážitek z tohoto másla tak začíná již při jeho nákupu a rozbalování. Dobrou chuť!



MÁSLO

Burro Superiore Fratelli Brazzale

Výběrové máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale s 84 % tuku. Snadno se roztírá i krátce po vyjmutí z chladničky a je stabilnější při vaření a pečení. Skvělé vlastnosti předurčují máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale nejen milovníkům nejlepšího jídla, ale také profesionálům v gastronomii.

Máslo je ručně balené a obal zdobí akvarel španělského malíře Mariana Fortuny. „Tento výrobek vznikl proto, aby se stal nekompromisně tím nejlepším máslem na trhu. Každý aspekt byl pečlivě prostudován, od výběru suroviny přes její přepravu, odstředování, zrání smetany, zmáslnění až po balení pro koncového spotřebitele,“ vysvětluje prezident skupiny Roberto Brazzale.

Prémiové máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale najdete v síti prodejen La Formaggeria Gran Moravia.

Cena: 125 g – 55 Kč; 250 g – 95 Kč

TIP

LANÝŽOVÉ PRALINKY Z RICOTTY, BÍLÉ ČOKOLÁDY A KOKOSU

Suroviny:

200 g másla z La Formaggeria Gran Moravia, 140 g cukru, 500 g ricotty z La Formaggeria Gran Moravia, 200 g bílé čokolády, 150 g strouhaného kokosu

Příprava: Máslo a cukr vyšlehejte, přidejte ricottu, nasekanou čokoládu a asi hrst strouhaného kokosu a vše promíchejte, až vznikne jednotná hmota. Nechte ji 2 hodiny v lednici odpočinout. Poté z těsta vytvořte kuličky a obalte je ve zbytku kokosu.



ŠŤASTNÉ A VESELÉ? ŠŤASTNÉ A VOŇAVÉ!



Většina z nás má vánoční svátky spojené se vzpomínkami na dětství a také s vůněmi a chutěmi, které jsou pro tuhle část roku charakteristické. Vůně skořice, vanilky nebo svařeného vína a chuť čerstvě upečeného cukroví či vánočky, na to se mnozí z nás těšíme dlouho dopředu. Pečeme recepty našich maminek a babiček, předáváme si osvědčené rady a zaručené tipy, jak cukroví upéct ještě křehčí a nadýchanější, a nemůžeme se dočkat svátečního hodování.

Vanilkové rohlíčky, linecké, pracny, perníčky, vánočka, vánoční štola, štrúdl, rybí polévka, kapr, bramborový salát, novoroční čočka, kuba, vaječný likér nebo svažené víno, to jsou nejoblíbenější a nejtradičnější české vánoční pokrmy a nápoje, které zpravidla nechybějí na našich vánočních tabulích. Přípravy pohostění pro naše blízké a návštěvy však některé z nás také může lehce stresovat. Není důvod, „vyrazit dech“ můžete i velmi jednoduchými recepty a snadnými triky. Stačí vánoční klasiku, která na našich stolech zkrátka nemůže chybět, trochu ozvláštňit. Zkuste třeba náš recept na **světlé škvarkové pracny!**

Vánoční přípravy zpravidla začínají pečením cukroví a perníčků, které potřebují trochu času, aby v chladu ztuhly a byly prostě k nakousnutí. Stejně je to i s vánočkou a **štolou**. Pokud se rozhodnete pro varianty s tvarohem, měkké jsou prakticky rovnou po vytažení z trouby. Že nemáte na pečení cukroví čas? Chcete-li alespoň jeden druh mít, pusťte se do našich **karamelových sušenek**. Postup je tak snadný a rychlý, že vám mohou pomoci děti nebo kamarádky, která se do pečení jindy nehrnou. Sušenky naplňte karamelovým salkem, které není třeba nijak upravovat. Na Štědrý den překvapte hlavním chodem v podobě **hrachové kaše s**

trhaným vepřovým. Nejen že budete za tenhle na první pohled skromný pokrm sklízet obdiv ze všech stran, ale bude vám také hodně chutnat. Po večeři se zase můžete blýsknout **domácím vaječným likérem** nebo **výborným cibulovým dipem**, který neodmítne žádná návštěva, ať už ho naservírujete s pečivem, nebo čipsy. **Šťastné a voňavé!**

Všechny tyto recepty včetně postupů najdete na:

www.StamgastaGurman.cz/receptar



SM TERNO ZLÍN

NEČEKANÉ MOŽNOSTI
NA JEDNOM MÍSTĚ



Kvalitní a čerstvé potraviny, ve velké míře od regionálních dodavatelů. To samo o sobě mnohdy ke spokojenosti zákazníků stačí. V SM Terno Zlín jde ale jen o poctivý základ. Možnosti, které nabízí, jsou nepřeberné. Chcete kytici z klobás? Objednat si chlebičky na oslavu? Odnést si hotové teplé jídlo? Jste milovník sýrů? Či fandíte BIO? V Ternu Zlín jste na správné adrese.



V SM Terno Zlín je každý den otevřeno **dárkové centrum**, kde jsou připraveny vyrobit vám balíček na míru a klidně i na počkání. Pokud ale máte vlastní originální představu, třeba v podobě **kytice z uzenin** nebo **panenky ze sýru**, pak je lepší řešit to včas objednávkou. Své představy můžete probrat se zaměstnanci dárkového centra na čísle 577 110 517. Kromě toho lze objednávat i **chlebičky, slané dorty** či **obložené mísy**, které dodají vaši oslavě tu správnou chuť. Více na čísle 577 110 511.

Populární je také **jídelní kout**, kde můžete po celý den vybírat z široké nabídky

hotových jídel. Nechybějí mezi nimi ani tradiční česká jídla, třeba prejt, na které jinde už moc nenarazíte. Jídlo si můžete sníst přímo na místě, případně odnést s sebou. Bezkonkurenční možnosti vám Terno Zlín nabízí i v případě sýrů – mimo jiné je v nabídce **mnoho druhů speciálních sýrů z Holandska, Španělska, Francie, Itálie či Řecka**. A **nechybí ani zdravá výživa, BIO potraviny, výrobky pro vegetariány, pro diabetiky a bezlepkovou dietu**. Nabízíme vám také **široký sortiment kvalitního čerstvého hovězího či vepřového masa** od firmy Makovec, a.s., dále pak **kuřecí a krůtí maso z certifikovaných**

českých chovů. V naší vinotéce si také můžete zakoupit na **devět druhů čepovaného vína**.

ODMĚŇTE SE ZA NÁKUP

Samozřejmostí je, že za každý nákup sbíráte body na vaši zákaznickou kartu. Po nasbírání určitého množství bodů je můžete vyměnit za jeden z dáreků.

K tomu SM Terno Zlín pro své zákazníky pravidelně připravuje mnoho soutěží.

Více informací a přehled o akcích najdete na webových stránkách: www.terno.cz/terno-zlin.



TVAROHOVÁ ŠTOLA

První zmínka o štola jako o vánočním pečivu pochází z roku 1329, kdy ji jako vánoční dárek dostal německý biskup Jindřich I. Protože se štola dlouhou dobu pekla jen jako církevní postní jídlo, nesmělo se do ní přidávat máslo ani mléko a obsahovala jen mouku, kvasnice a vodu. Tenhle dezert, připomínající nadýchaný, pocukrovaný obláček, svým tvarem symbolizuje Ježíška v peřince a peče se o Vánocích nebo Velikonocích. Je obdobou naší vánočky, ale na rozdíl od ní se neplete do copů, je o něco sladší a také trvanlivější. Déle měkká štola vydrží hlavně v případě, že je z tvarohového těsta. Z toho kynutého se musí péct s předstihem, aby měla čas trochu „uležet“. Tvarohová varianta, do které jsme se pustili my, chutná jako nebe v puse a je hezky vláčná hned.

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 90 minut

Ingredience:

- 500 g hladké mouky
- 1 kypřicí prášek
- 100 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce
- 250 g tučného tvarohu
- 3 lžíce tuzemáku
- 250 g změkklého másla
- 80 g rozpuštěného másla na potření
- 100 g namočených rozinek
- 100 g nasekaných mandlí
- 50 g kandované citronové kůry
- moučkový cukr na posypání
- špetka soli

Postup:

1. K proseté mouce přidejte kypřicí prášek, moučkový a vanilkový cukr, vejce, tvaroh, tuzemák, změkklé máslo a špetku soli. Z nich vypracujte hladké lesklé těsto.
2. Do těsta zapracujte rozinky, citronovou kůru a posekané mandle. Těsto zakryjte utěrkou a nechte ho alespoň 30 minut odpočívat v pokojové teplotě.
3. Z těsta vytvořte obdélník zhruba 3 cm silný a pak ho přeložte, abyste vytvarovali typický žlábek.
4. Štola přeneste na plech s pečicím papírem a pečte zhruba hodinu v troubě předehřáté na 170 stupňů.
5. Poté štola vyndejte, potřete ji rozpuštěným máslem a hojně zasypte moučkovým cukrem.



TIP! Do receptu jsme použili tučný tvaroh z Polabských mlékáren se značkou Klasa a rozinky a kandovanou citronovou kůru s označením bio. Produkty z ekologické produkce v obchodech poznáte podle loga v podobě zeleno-bílé zebry.

JAK VE VAŠÍ ZEMI OSLAVUJETE VÁNOCE A NOVÝ ROK?



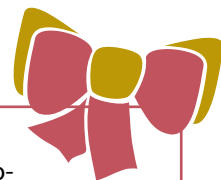
DARIA YATSENKO
UKRAJINA
STUDENTKA
FAME UTB ZLÍN

Nový rok a Vánoce jsou na Ukrajině pro všechny bez ohledu na věk nejmilejší svátky. A jsou pochopitelně hlavně o jídle. Na silvestra se připravuje velké množství nezdravých, ale zato mimořádně chutných dobrot, které se pak pojídají po celou noc. Silvestrovské menu si nedokáží představit bez **kholodets** (masového aspiku) a vůně mandarinek. O půlnoci otevíráme šampaňské a přejeme si do nového roku. Vánoce na Ukrajině slavíme na rozdíl od Česka až 7. ledna a jsou také protkané tradicemi. Na Štědrý den navštěvují své prarodiče a příbuzné, všichni společně zasedáme k velkému rodinnému stolu, na který postupně servírujeme **minimálně 12 chodů**. Nejdůležitějším z nich je určitě **kuťa** (pšeničná kaše se semínky, medem a rozinkami) symbolizující bohatství a prosperitu. Jako dezert podáváme **kolach**, (nasládlý kváskový chléb).



ELENA MATEVOSYAN
GRUZIE
STUDENTKA
FAME UTB ZLÍN

Přestože žiji v Rusku, já i mí rodiče jsme se narodili v Gruzii. Novoroční stůl naší rodiny je proto plný gruzínských jídel. V Gruzii je nejoblíbenějším svátkem děť i dospělých Nový rok. Na slavnostním stole ten den nesmí chybět **satsivi** (kuře v česnekovo-ořechové omáčce, podávané za studena), **čačapuri** (chlebové placky se sýrem suluguni) a **lobio** (dušené fazole s koriandrem, vlašskými ořechy, cibulí a česnekem). Na Nový rok se servíruje mnoho domácích sladkostí, například **čurčchela** (pamlsek z ořechů ve tvaru svíce připravený z hroznového moštu, ořechů a mouky), **sušený tomel** a nakonec **gozinaki** (cukrovinka z ořechů v medu). Naprostým základem jsou **mandarinky**, jejich vůně je vůní Nového roku. A v neposlední řadě je nemožné si představit gruzínský novoroční stůl bez **domáciho vína** a **chachy** (hroznové vodky nebo brandy).



Světlé škvarkové pracny

Pracny jsou druhem cukroví, které se každoročně objevuje snad na každé vánoční tabuli. Léty a generacemi prověřený recept od babiček našich babiček nejen úžasně chutná a krásně voní, ale je také snadný a rychlý, pokud tedy máme správně vymazané formičky. Chcete letos zkusit nějakou změnu, ale zároveň cítíte, že by vám tradice v podobě pečení pracen chyběla? Zkuste naši světlou škvarkovou variantu, tradici učiníte zadost a zároveň upečete „úplně nový“ recept!

Počet porcí: 1 plech

Doba přípravy: 60 minut

Ingredience:

- 250 g hladké mouky
- 120 g cukru krupice
- 250 g škvarků
- 2 žloutky
- 150 ml mléka
- 1 kulička nového koření
- ½ lžičky mleté skořice
- cukr moučka na obalení

Postup:

1. Smíchejte prosetou mouku a cukr se žloutky a škvarky.
2. Nové koření rozdrťte, smíchejte se skořicí a přidejte do těsta spolu s mlékem.
3. Těsto řádně propracujte, zabalte do fólie a nechte alespoň 30 minut odpočívat v lednici.
4. Těsto po vyndání z lednice nechte ještě alespoň 15 minut v pokojové teplotě a poté jím postupně plňte formičky na pracny.
5. Dejte pracny péct zhruba na 10–15 minut do trouby předehřáté na 180 stupňů.
6. Ještě teplé cukroví obalujte v moučkovém cukru.



TIP! Při přípravě pracen jsme použili Milovické škvarené sádlo od společnosti Fiala Milovice, s.r.o., které letos uspělo v soutěži Regionální potravina ve Středočeském kraji. Na chleba doporučujeme vepřové sádlo se škvarky z Rampuše od Petra Sokola, které si taky vysloužilo značku Regionální potravina, a to v roce 2016.

Text a foto: Petra Vomelová, McCANN Prague

TERNO
coop TERNO

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

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

Vaše Terno Zlín



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



...český obchod s českým zbožím...

ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL LÁKÁ MLSSOUNY DO ZLÍNA



Máte rádi čokoládu? Nenechte si tedy ujít Čokoládový festival, který obohatí vaše chuťové pohárky od pátku 17. do neděle 19. ledna 2020 ve Sportovní hale Euronics ve Zlíně.



Čokoládový festival 2020 ve Zlíně pořádá agentura ChrisEvents. Jde o jedinečnou událost pro všechny milovníky kvalitní čokolády a cukrovinek, kteří mají chuť se pobavit, pochutnat si a případně se i naučit vařit s čokoládou.

Návštěvníci na prostranství o rozloze 1.200 m² najdou spoustu zajímavostí, především kulinařské přehlídky, na kterých šéfkuchaři předvedou své nápadité recepty. Potěší prodejní stánky partnerů a nebude chybět ani dětský koutek. I tento rok budou na Čokoládovém festivalu různé workshopy jak pro děti, tak i pro dospělé.

Na návštěvníky čeká i kulinařská přehlídka šéfkuchaře Marka Váni, který si speciálně pro Čokoládový festival



připravil tematické menu: kuřecí Mole s Fatalii Yellow a dýňovou polévkou s bílou čokoládou. Chybět nebude ani šéfkuchař Jiří Holub ze Sirupárny Olomouc bude vařit chilli con carne s čokoládou. Firma Judith Sweet naučí děti vyrobit čokoládové makronky, Václav Kijonka (Mr. Vonka) zase pralinky nebo brownies. Čokoládovna Lyra ukáže na podiu jak degustovat čokoládu.



Milovníci sladkých delikates budou moci na akci ochutnat a zakoupit různé druhy čokolád u více než 30 stánků, jako jsou například Čokolandia, Kamelie – víno z Francie, Mr. Vonka, Jablíčko, Sirupárna, Čokoládovna Lyra, Čo-Xo, Čokoládovna Janek, Šmakujto, Judith Sweet Art, David Rio, Koruna pralinky, Waffle Brno, Kamila Chocolate a mnoho dalších.

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

Otevřeno bude v pátek od 14 do 18 hodin, v sobotu od 10 do 18 hodin a v neděli od 10 do 17 hodin. Vstupné činí 60 Kč (40 Kč pro seniory a 40 Kč pro studenty). Děti do 6 let mají na akci vstup zdarma. Zájemci mohou rovněž soutěžit o volný vstup na Zlínský Čokoládový Festival 2020 na www.cokoladovy-festival.cz.



KDY A KAM NA ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL V ROCE 2020

24.–26. 1.	Lysá nad Labem
7.–9. 2.	Plzeň
14.–16. 2.	Olomouc
21.–23. 2.	Teplice
28. 2. – 1. 3.	Havlíčkův Brod
27.–29. 3.	Turnov
22.–24. 5.	Karlovy Vary



CESTOVATELSKÝ MIŠMAŠ

NEKOTVÍME, CESTUJEME
A VYCHUTNÁVÁME!

A jinak tomu nebude ani na 10. ročníku cestovatelského festivalu! Na oblíbené akci se představí v sobotu 18. ledna 2020 v prostorách Kina Napajedla známí i neznámí cestovatelé a světoběžníci.

Program bude opět velmi nabitý. Těšit se můžete na cestovatelské besedy, food zónu, kuchařskou show, tombole o atraktivní sportovní ceny nebo také výjimečné sólové vystoupení profesionálního hráče na didgeridoo Ondřeje Smeykala.

OD 12.00 / FOOD ZÓNA

Přijďte poškadlit své chuťové pohárky! Čekají vás gastro zážitky od šéfkuchaře Járy Bonna, který předvede velkolepou kuchařskou show, ve které se v jeden čas snoubí jídlo a hudba. Netradiční průběh kulinářského procesu je doprovázen beatboxem, rapem a zpěvem v kombinaci se zaznamenávanými instrumentálními zvuky do loopstationu. Diváci budou mít možnost se aktivně

zapojit do celé show a na závěr ochutnat a zhodnotit výsledný pokrm.

Nebudou chybět ani lahodné nejen kávové, ale i ovocné koktejly a dorty kavárny Café Klášter.

13.00 / CYKLUS PŘEDNÁŠEK

O své zážitky a dobrodružství se s vámi podělí Slávek Král, který cestoval stem se psem po Asii. Hedvábnou stezku rychle až do Afgánistánu projedete s archeologem Janem Petříkem.

Ondřej Smeykal vám představí život Aboriginců a také jejich typický hudební nástroj didgeridoo na výjimečném sólovém vystoupení. Ondřej Smeykal je považován za jed-



ného z nejlepších neaboriginských hráčů didgeridoo na světě.

Další program sledujte na www.kknajedla.cz a FB [kknajedla](https://www.facebook.com/kknajedla).

Text a foto: PR



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
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

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

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL ONDŘÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábreží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

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



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



HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESKA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

VS GRANDHOTEL TATRA
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL GALIK
Léskové 875, Velké Karlovice
www.galik.cz



HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

PENZION NA KRAJI LESA
Podleší-Křivé 610, Valašské Meziříčí

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

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



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



ZL BARY A KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BAJKAVÁRNA
Lešetín II 7147, Zlín

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



BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ R21
třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

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

CAFÉ SUPREME
Zahrádní 1297, 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

 cukrdily  cukrdily

Eukrárna Díly

DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE
Dr. Palka Blaho 416, Luhačovice

HO okres Hodonín (Jihomoravský kraj)

KM okres Kroměříž **UH** okres Uherské Hradiště

VS okres Vsetín **ZL** okres Zlín

EISCAFE DELIKANA

třída T. Bati 193, Zlín

EPUPA CAFÉ

Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

ICE CAFE

třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

JIZBA LUHAČOVICE

Masarykova 198, Luhačovice

KAFEC

nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV

Tyršovo nábřeží 5496

NC Čepkov Zlín

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO

Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA

Vavrečkova 7074, Zlín

LUSSO CAFFE

třída T. Bati 627, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE

nám. 3. května 1302, Otrokovice

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

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

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 ROJAL CASH & CARRY

Komenského 914/21A, Kyjov

E-shop: www.rojal.cz

VČELAŘSTVÍ IVANA A RADEK BOTUROVI

Veselská 29, Strážnice

www.vcelarstviviboturovi.cz

Tel. 728 213 216

 vcelarstviviboturovi

KM ROJAL CASH & CARRY

Hulínská 2322, Kroměříž

E-shop: www.rojal.cz

VS MÁLKOVÁ ČOKOLÁDOVNA

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

Areál Rožnovské pивní lázně

ROJAL CASH & CARRY

Za Drahou 1545, Valašské Meziříčí

E-shop: www.rojal.cz

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

Areál Rožnovské pивní lázně

ZL RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT

Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BERNARD PUB

Gahurova 5265, Zlín

Tel. 577 210 028

E-mail: zlin@bernardpub.cz



BISTROTĚKA 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)

BŮRGER

Školní 3362/11, Zlín

CANADA PUB

Gahurova 5265, Zlín

Tel. 573 776 573

www.canadapub.cz



DOLCEVITA

nám. Míru 12, Zlín

HARLEY PUB

Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ

Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PRÍVOZU

Spytihněv 473

KEBAB & BURGER

OC Kvítková 4352, Zlín

KFC CENTRO ZLÍN DT

třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice

MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDICKÁ RESTAURACE

nám. Práce 1099/1, Zlín

MIOMI FOODIE RESTAURANT

Vavrečkova 7074 (OD13), Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48

POTREFENÁ HUSA ZLÍN

třída T. Bati 201, Zlín

PUR 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 NOVOSTA**
U Zimního stadionu 4286, Zlín**RESTAURACE PICASSO**
Broučkova 5240, Zlín**RESTAURACE TOMÁŠOV**
U Lomu 638, Zlín**RESTAURACE U BARCUCŮ**
Mokrá 5215, Zlín**RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍC**
Sokolská 5147, Zlín**RESTAURACE U JOHANA**
Vizovická 410, Zlín-Príluky**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
i upanadomaciho**VALAŠSKÝ ŠENK**
Lázeňská 451, Vizovice**ZELENÁČOVA ŠOPA**
Dlouhá 111, Zlín**UH RESTAURACE A PIZZERIE LA BRUSLA**

Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště
Tel. 604 391 358
E-mail: restaurace@labrusla.cz
www.labrusla.cz
f LaBrusla-restaurace a pizzerie, 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.cernyjjanek.cz
f Restaurace u Černého Janka**KM HOSPODKA NA KOVÁRNĚ**
Mířkovic 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147**KOZLOVNA U KOZLA**
Školní 1583, Holešov**POD STAROU KNIHOVNOU**
Kollárova 528/1, Kroměříž**R – CLUB**
Krátká 435, Holešov-Všetuly**RADNIČNÍ SKLÍPEK**
Kovářská 20, Kroměříž**RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA**
Tovačovského 2828, Kroměříž**RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL**
Velké náměstí 24/9, Kroměříž**RESTAURACE KANADA**
Zlínská 1416, Holešov**RESTAURACE MAXMILIÁN U MINCOVNY**
Na Sladovnách 1576/1, Kroměříž**RESTAURACE MYSLIVNA**
Velehradská 507, Kroměříž**RESTAURACE VODNÍ MELOUN**
Velké náměstí 34, Kroměříž**RESTAURANT OCTÁRNA**
Tovačovského 318, Kroměříž**RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN**
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem**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

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
nám. Míru 9, Zlín**UH VINOTÉKA U LETIŠTĚ**
U letiště 1810, Otrokovice (za Lidlem)
www.vinotekauletiste.cz
Tel. 724 471 482
f vinotekauletiste**CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC**
Modrá 227**VINOTÉKA RÁJ VÍNA**
Bří Lužů 126, Uherský Brod
OD TESCO, Uherské Hradiště**HO VINOTÉKA BOTUR**
Veselská 29, Strážnice
www.vinotekabotur.cz
f vinotekabotur

inzerce



TELEVIZE, KTERÁ VÁM ZACHUTNÁ
imnam.cz

HOTELIÉR A RESTAURATÉR ROKU 2019

NEJLEPŠÍ HOTELIÉŘI BYLI OCENĚNI V PRAZE

Asociace hotelů a restaurací České republiky na slavnostním galavečeru dne 29. listopadu ve Slovanském domě v Praze předala ocenění nejlepším hoteliérům, provozovatelům restaurací, penzionů. Slavnostnímu večeru předcházela odborná konference v nově otevřeném kongresovém centru O2universum.

Ve Slovanském domě v Praze se sešlo přes 400 hostů z řad hoteliérů a provozovatelů restaurací, aby se společně zúčastnili slavnostního předání výročních cen AHR ČR.

Ocenění byli nejlepší hoteliéri i provozovatelé restaurací, kteří kvalitou poskytovaných služeb inspirují ostatní a nad rámec svých podnikatelských činností podporují rozvoj oboru.

Ocenění Penzion roku získává tým, který je nejlépe hodnocen nejen odborníky, ale také v recenzích hostů.

AHR ČR myslí i na vzdělávání mladých a jejich další profesní růst. Tradičně



uděluje cenu Škola roku, která hodnotí učiliště, střední i vysoké školy se zamě-

řením na obory cestovního ruchu. Stejně tak každoročně asociace vyhlašuje anketu Mladý manažer roku, jako výraz ocenění úspěchu manažerů do 30 let. Velmi přínosné je také vyhodnocení Diplomová práce roku, která je výrazem uznání za práci studentů z pohledu uplatnitelnosti dané práce v praxi a přínosu pro obor.

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

Mimořádné ocenění AHR ČR bylo v letošním roce uděleno Zpravodajství Českého rozhlasu, za objektivní zpravodajství z podnikatelského prostředí. Ocenění je výrazem uznání za snahu ve zpravodajství vždy přinášet vyvážený pohled všech stran, kterých se konkrétní informace týkají, včetně samotných podnikatelů. Ocenění za Český rozhlas převzal ředitel Zpravodajství Českého rozhlasu Jan Pokorný.

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

Z TĚMĚŘ 60 NOMINOVANÝCH OCENĚNÍ V LETOŠNÍM ROCE ZÍSKALI:



**Hoteliér roku 2019 –
Hotelové řetězce
a hotely nad
80 pokojů**

BEATRICE VOJTKOVÁ
ŘEDITELKA BEST
WESTERN PREMIER INTERNATIONAL
HOTELU V BRNĚ



**Hoteliér roku 2019 –
Hotely do 80 pokojů**

PETR ČERMÁK
ŘEDITEL HOTELU
STUDÁNKA
RYCHNOV
NAD KNĚŽNOU



**Restauratér roku
2019 – Hotelové
restaurace**

MIROSLAV SOUKUP
ŠÉFKUCHAŘ, CLARION
CONGRESS HOTEL
V PRAZE



**Restauratér roku –
Nezávislé restaurace**

VÁCLAV PLZÁK
RESTAURACE
NEXT DOOR



**Mladý manažer
roku 2019**

**KATEŘINA
CHOCHOLOUŠOVÁ**
FRONT DESK
MANAGER HOTELU CARLO IV V PRAZE

Škola roku 2019

**STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
A STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA
SČMSD, ŽATEC, S.R.O.**

**Odpovědný hotel/restaurace
roku 2019**

HOTEL ZÁMEČEK
PETROVICE U KARVINÉ

Penzion roku 2019

PENZION BED&BIKE
PRACHATICE

AHR ČR VÍTÁ ROZHODNUTÍ SNĚMOVNY

Poslanecká sněmovna v září schválila vládní novelu zákona o EET a DPH, která byla vrácena Senátem ČR s návrhem na její zrušení. Tento krok znamená převedení DPH v restauracích u pokrmů, nealkoholických nápojů a točeného piva na nejnižší sazbu, tedy 10 %.

Prezident Asociace hotelů a restaurací České republiky Václav Stárek k tomu uvedl: „Jsme rádi, že jsme opět o krok blíže k pomoci pohostinství jasnou formou snížení daňové zátěže. Tento zákon povede k podpoře podnikání v našem oboru, kde za poslední dobu došlo k uzavření mnoha provozoven, zvláště na venkově, převážně z ekonomických důvodů. Zároveň vnímáme, že mnohé venkovské hospůdky těžko konkurují klubům zřizovaným různými zájmovými spolky. Naše asociace rovněž podporovala dokončení procesu zavedení EET, protože stávající zákon ukládal tuto povinnost například restauracím, ale už ne stánkům s občerstvením, čímž docházelo k nerovným podmínkám na trhu stravovacích služeb. V minulosti bylo pohostinství stavěno do pozice oboru, který se nejvíce podílí na

šedé ekonomice, což odmítáme, protože tomu tak zdaleka nebylo a není.“

Podle AHR ČR elektronická evidence tržeb za více než rok fungování nezaznamenala žádné technické problémy, tak jak uváděli někteří odpůrci přirovnávání tohoto systému například k registru vozidel. AHR ČR dlouhodobě zastává názor, že není možné, aby zákon o EET platil pouze pro jednu oblast podnikání. Snížení DPH pro obory s velkým podílem lidské práce, což jsou většinou malé a mikro podniky je konkrétní podporou drobných podnikatelů a to nejen v pohostinství, ale i dalších v službách. Tento krok se nepromítne do snižování cen, ale zachrání mnohé živnostníky v oboru, kteří již nyní uvažovali o ukončení svého podnikání.

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



Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace ve spolupráci s AKC ČR pobočkou Brno a hlavním partnerem soutěže IREKS ENZYMA pořádají **14.–15. ledna** 18. ročník soutěže cukrářských dovedností s mezinárodní účastí **MORAVSKÝ POHÁR 2020**.

SŠ gastronomie a farmářství Jeseník pořádá **29. ledna** v Kongresovém sále Priessnitzových léčebných lázní a.s. XVI. ročník soutěže odborných dovedností oboru cukrář – junior **O PRIESSNITZŮV DORTÍK 2020**.

Ve spolupráci s východočeskou pobočkou AKC pořádáme pro všechny zájemce zájezd na výstavu **SWEET EXPO 2020** ve Varšavě. Téma výstavy jsou: cukrařina, zmrzlina, káva, čaj a technologie. Součástí jsou soutěže a prezentace exponátů. Termín zájezdu: **22.–23. února**.

Těšíme se na setkání s vámi!

Za AKC ČR, pobočka Brno
Eliška Dernerová

Text: Ing. Václav Stárek, prezident AHR ČR

VZDĚLÁVÁNÍ UČITELŮ: NETRADIČNÍ PŘÍPRAVY KÁVY I DEGUSTACE WHISKEY



Jak to vypadá, když učitelé, místo aby učili své žáky, sami zasednou do školních lavic a vstřebávají novou látku? Samozřejmě, že zajímavě – kantoři pozorně poslouchají a zapisují si poznámky, fotografují si mobilními telefony přednáškové slidy, hlásí se, ochutnávají a zkoušejí praktické úkony.

Tak to každoročně vypadá na workshopu pro pedagogy středních škol s gastronomickým zaměřením, který pro učitele ve svém brněnském vzdělávacím centru Abzac pořádá Česká barmanská asociace. Letos se dvoudenní event pro stovku kantorů z různých koutů republiky uskutečnil v pátek 15. a sobotu 16. listopadu.

Paleta témat se do dvoudenní časové dotace vešla přepestrá. Učitelé absolvovali workshop týkající se základních dovedností a schopností, které jsou klíčové pro přípravu perfektních koktejlů – od barmanovy přípravy pracov-

ního místa až po posilnění týmového myšlení, a samozřejmě došlo i na praxi v podobě samotného míchání drinků.

V dalších seminářích se pedagogové seznámili se zásadami míchání koktejlů z ovocných destilátů, netradičními metodami přípravy kávy jako drip, French press či moka konvička, i nejčastějšími chybami, kterých se jejich studenti dopouštějí na juniorských soutěžích teatenderů neboli čajových specialistů. Řeč byla i o hygieně v gastronomii či soutěži středškolských týmů Makro TOP gastro tým. Pověstnou třesinkou na dortu



se stala řízená degustace skotské, irské a americké whiskey.

„Odborníci v oboru gastronomie se obecně nevěnují předávání informací pedagogům středních škol a učilišť. Kantoři tak vědí pouze to, co si přečetli, ale praktické zkušenosti s tím, co učí, nemají mnohdy žádné. My jim proto alespoň jednou ročně touto formou nabízíme doplnění potřebného praktického rozhledu,“ uvedl prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Text: Michael Lapčík, Česká barmanská asociace

SCI-FI V KUCHYNI ANEŽ JÍDLO BUDOUCNOSTI!



Grand Restaurant Festival je jedním z největších gastronomických festivalů v naší zemi. Každý rok se jej účastní téměř stovka prestižních podniků napříč celou republikou. Konceptem festivalu je, že šéfkuchaři na zadané téma po dobu měsíce a půl připravují zvýhodněné degustační menu přímo v jejich restauraci.

NOVÝ ROČNÍK, NOVÉ TÉMA

XI. ročník Grand Restaurant Festivalu proběhne od 15. ledna do 29. února 2020. Kuchaři, restauratéři a sommeliéři



z 89 špičkových restaurací po celé České republice připraví menu ovlivněné právě magickým rokem 2020, na který se často odkazovalo ve sci-fi literatuře a filmech jako na vzdálenou budoucnost. My ji ale žijeme dnes! Co chutná dnešní mladé generaci? Nakládáme šetrně se surovinami a potravinovými zdroji? Co asi budou jíst naše děti? Myslíme při tom všem na naši planetu?

INSPIRACE ŠÉFKUCHAŘŮ

Šéfkuchaři se inspirojí v mnoha směrech. Hojně používají „suroviny budoucnosti“, superpotraviny, které mají větší obsah zdraví prospěšných látek. Jsou to kupříkladu mořské i sladkovod-



ní řasy, hmyz, naklíčené bylinky, fermentovaná zelenina. Přemýšlejí také na téma: méně cukru, méně nekvalitního masa a více jídel rostlinného původu. Dalším hitem pro příští roky je určitě šetrná úprava masa a surovin, neplýtvání a nezatěžování planety jako například jeden příbor, bezobalové technologie, redukce plastů, ale i domácí pěstování,

inzerce

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★★

DARUJTE
ZÁŽITEK

10
LET

www.augustian.cz



kompost či vyhýbání se potravinám, které vykořisťují naši zemi. Dále představují suroviny, které by se jinak vyhodily, protože je lidé neumí v kuchyni běžně využít, například zpracování zvířat „od čumáčku až po ocásek“.

TRENDY

Určitým trendem pro budoucnost jsou i jídla našich prababiček, tedy jídla šetrná, jednoduchá a chutná. Populárním trendem současnosti a jistě i budoucnosti je takzvaný „sharing“, zkrátka, že se hosté u stolu o své jídlo dělí, což zabraňuje i zbytečně velkým porcím. Velmi oblíbené jsou také otevřené kuchyně, kdy příprava jídla probíhá přímo před hostem a my kuchařům vidíme na ruce i pod pokličku, víme, jak vypadají, jak se tváří a hlavně – jak vaří!

Mezi neméně důležité zvyklosti je též filosofie osobního neplýtvání, tedy co nesmím, vezmu si domů a nic nevyhazuji. Příkladem některých kreativních festivalových pokrmů pro následující ročník jsou „ovocné amarouny“, mech, houbový čaj, japonský hmyz, řasy či



marinovaná chapadla z kalamárů v zeleninové sluneční soustavě. Většina neobvyklých ingrediencí je ovšem mistrovsky propojena i s více tradičními surovinami a společně vytváří opravdovou harmonii chutí!

EXTRA NABÍDKA

Kromě oblíbených tříchodových degu-

stací má festival i „extra nabídku“. Těšit se můžete například na školu sushi či asijských koktejlů, omlazovací gastro pobyty v lázních, alchymii v kuchyni, degustaci budoucnosti, komentované gastronomické procházky, tematické brunche nebo celovíkendové balíčky.

www.maureruv-vyber.cz

inzerce

Text a foto: PR

HOTEL POHODA



**JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ FIREMNÍCH AKCÍ
A PREZENTACÍ**

FIREMNÍ ŠKOLENÍ A PREZENTACE V LUHAČOVICÍCH

- salonky 40 nebo 80 míst
- vybavení prezentační technikou
- celodenní občerstvení, stravování
- bezplatné parkování
- zvýhodněný pronájem

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

MODERNÍ RESTAURACE JIŽ DÁVNO NESÁZEJÍ POUZE NA VYTŘÍBENOU GASTRONOMII

Fine dining již dávno není jen o prvotřídním jídle z nejkvalitnějších surovin, které servíruje špičková obsluha. Obor i samotní hosté se neustále vyvíjejí, takže v současnosti fine dining představuje nejvyšší formu zážitkové gastronomie, kdy zákazník přichází s očekáváním hlubokého a nevšedního prožitku.

Proto je zásadní zapůsobit na všech pět jeho smyslů najednou – a zároveň takovým způsobem, aby domů odcházel plný dojmů. Bezvadný pokrm a servis jsou stále nezbytným základem, ale to samo o sobě již nestačí. Do popředí se dostává výjimečná lokalita a prostředí restaurace, které musí být jedinečné a nezapomenutelné. Přesně takovými návrhy podniků, které se těší velké oblibě u nás i v zahraničí, se může pochlubit britsko-české architektonické studio Jestico + Whiles. Stojí mj. za hravým interiérem italského bistra Lasagna Mia v centru Prahy, stylového pivovaru Shilling Brewery Co. v Glasgow či autentickým designem restaurací a barů v hotelových rezortech Zuri Zanzibar a The Yas Hotel v Abu Dhabi.

Za gastronomickým zážitkem hledej nejen chuť!

Ačkoliv se téměř neustále objevují nové gastronomické trendy, čerstvost a vysoká kvalita surovin zůstávají i nadále základní mantrou všech restaurací, které se chtějí fine diningem zabývat. Některé kuchařské techniky a postupy vznikají nově (např. molekulární kuchyně), jindy se na restaurační menu vracejí pokrmy inspirované uměním našich babiček či se objevují různé fúze s cizokrajnými kuchyněmi. Zážitková gastronomie nezná hranic



Fine dining v hotelovém resortu Zuri Zanzibar

a rozhodně se netýká pouze drahých podniků. I z „obyčejných“ surovin lze vykouzlit neobyčejné pokrmy. Zásadní je odlišit se od konkurence. A unikátní design je jedním z významných faktorů, který tomu napomáhá.

Zásadní je podtrhnout genius loci místa

„V designu restaurací hraje klíčovou roli autentičnost. Navrhnout hezký neutrální prostor není žádné velké umění. Originality dosáhnete teprve díky propojení s daným místem anebo tím, co se v restauraci podává. Jen pomocí toho

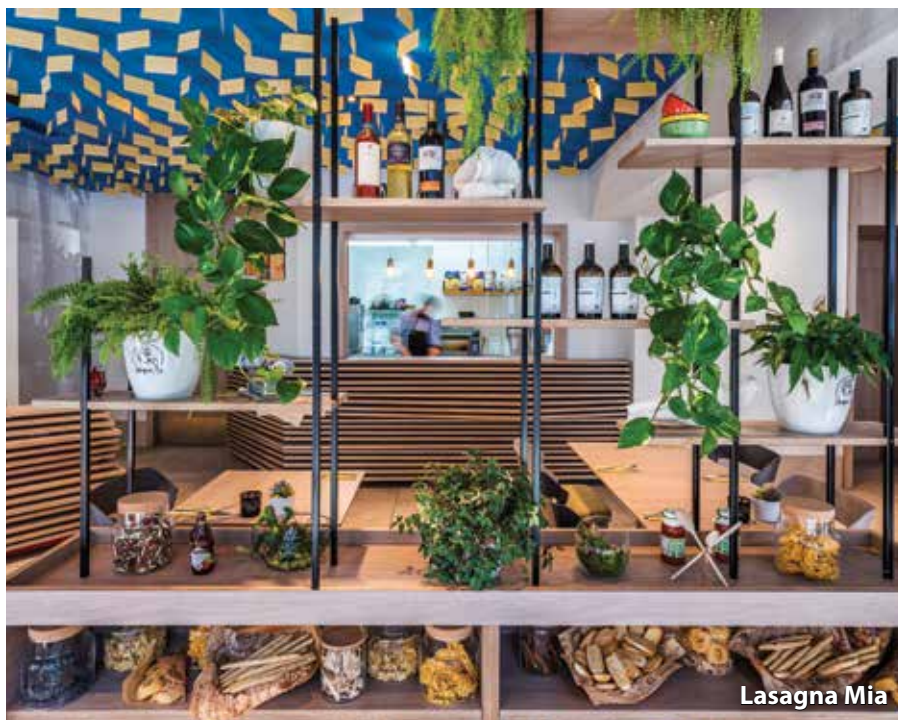
docílíte, že host z restaurace odchází s nezapomenutelnými zážitky a bude se opakovaně vracet,“ komentuje architektka Gabriela Machovská ze studia Jestico + Whiles, a dodává: „Poptávka po designových restauracích neustále roste, a to nejen v Praze, ale i v regionech. Rozdíl oproti předchozím letům, kdy byl kvalitní interiér k vidění pouze v restauracích ve větších hotelových řetězcích, je obrovský. Předpokládám, že trend kvalitního designu i jídla bude nadále pokračovat a takových restaurací stále přibývat. Nově můžeme očekávat experimentální projekty, kde bude gurmánské stravování s designem ještě více propojeno. Například hudebně-světelnou show anebo nastavením vůně v interiéru v souladu s právě podávanými chody.“

Unikátní design jako hra s použitými materiály i se světlem

Při návrhu restaurace platí celá řada pravidel, která musí designer dodržet. Ať už se jedná o prostorové nároky z pohledu provozu (rozvržení kuchyně a zázemí, rozmístění nábytku apod.) či využití různých materiálů. Každý prostor má svá specifika – někde je důležitá odolnost a trvanlivost, jinde se



Zuri Zanzibar



Lasagna Mia

vše podřizuje hygienickým nárokům. Konkrétní výběr je obvykle otázkou osobního stylu a charakteristického rukopisu designera. V obecné rovině hraje u restaurací prim použití dřeva, různých druhů kovů, skla a také polootvřených kuchyní, kde má host příležitost sledovat kuchaře při práci.

„V našich realizacích také hodně využíváme prvky, které původně nejsou pro interiérový design určené, ale mají s atmosférou místa anebo podniku nějakou souvislost a v prostoru perfektně zafungují. Třeba v hotelovém komplexu Zuri Zanzibar jsme se nechali inspirovat místní kulturou a řemeslnou tra-

dicí. V resortu je k dispozici celkem pět moderních barů a restaurací, kterým vévodí přírodní materiály a tradiční africké prvky. Mimo jiné jsme do interiéru zakomponovali rybářské sítě a lodní lana, pletené košíky či ručně vyráběné korále od místních žen. Inspiraci jsme našli mimo jiné ve starých časopisech,“ zmiňuje Gabriela Machovská.

Samostatnou kapitolou je práce se světlem. Je potřeba dodržet minimální osvětlení stolků, u kterých hosté sedí, a přitom vyvolat správnou atmosféru. Nezbytné je také dobře nasvítit prostor, kde se hosté pohybují, a kde pracuje personál. Toho lze docílit i v interiérech, které jsou navrženy ve večerní až noční atmosféře. Variabilita hry se světlem je jednoduše široká.

„V italském bistru Lasagna Mia v centru Prahy jsme díky dobře zvoleným materiálům a barvám navodili přímořskou atmosféru, kterou podtrhuje modře vymalovaný strop. Z něj visí 3 000 kusů sušených těstovinových plátů lasagní, které při večerním osvětlení vytváří zajímavou stínohru. Na první pohled maličkosti, jako čerstvé bylinky a typické ingredience pro přípravu italských pokrmů na policích, dodávají prostoru domácí atmosféru,“ uvádí Gabriela Machovská.

Kráska skrytá v detailech

Jsou to právě detaily, na které se Jestico + Whiles při své tvorbě zaměřuje.



Shilling Brewery Co.

Ty podtrhují osobitost celého místa a dodávají mu na originalitě: „Máme štěstí na jedinečné projekty s vlastním geniem loci, který stačí jen vyzdvihnout. Třeba pivovar Shilling Brewery Co. ve skotském Glasgow se nachází v původní budově banky z 20. let minulého století. I s naším přispěním si zachoval neopakovatelnou atmosféru. Pohrávali jsme si s prvky ve stylu art deco a průhledy přímo do pivovaru. Navíc jednu ze stěn zdobí vzpínající se jednorozec, který je považován za národní zvíře a symbol Skotska. To vše jsme doladili do posledních detailů včetně tematických ubrousků a pivních tácků,“ říká Gabriela Machovská.



The Yas Hotel

Vytvořit unikátní prostor lze však v každém prostředí. Dokonce i takovém, kde nelze stavět na bohaté historii či tradici. Příkladem je vysoce elegantní restaurace v komplexu The Yas Hotel v Abu Dhabi, hlavním městě Spojených arabských emirátů. Zde se jedná o ukázkový příklad inovativního projektu oplývajícího moderními technologiemi. „Aerodynamický tvar a vzhled budov jsou inspirované Arabským zálivem a zároveň křivkami automobilů Formule 1. Na závodní okruh Yas Marina Circuit je totiž z hotelu bezprostřední výhled. Designu restaurace dominuje bílá barva a kov ve vysokém lesku v kontrastu s prosklenými plochami. Díky vhodně zvolené kombinaci materiálů jsme dosáhli až futuristického dojmu, který je jednoznačně identifikovatelný a zároveň nadčasový,“ uzavírá Gabriela Machovská.

Zdroj: Denisa Kolaříková, Crest Communications, a.s.

ZABÍJAČKA DOMA? ZKUSTE, NIC NENÍ NEMOŽNÉ

Nemusíme mít doma chlívek a celý rok v něm opečovávat čuníka na to, abychom si udělali malou domácí zabíjačku. Vybavme se náčiním, odvahou a kupme si u sedláka z vedlejší vsi půlku prasátka.



a dáme do vroucí vody. Maso nevaříme úplně doměkka. Někdo může použít i kůži z vepře, ale pokud chceme tlačenkou delikatesní, raději ji vynecháme.

Uvařené maso nakrájíme na kostičky o velikosti cca 3×3 cm. Protože děláme masovou zabíjačku, vybíráme spíše libové kousky. Pokud chceme přidat jazyk, musíme ho stáhnout z blanky. Osolíme a použijeme koření, nejlépe čerstvou majoránku, drcený česnek. Nakonec přidáme cibuli. Připravíme si obaly na tlačenkou a směs do nich natlačíme. Dobře zavážeme a vaříme v jemně vroucí vodě asi dvě hodiny.

Zabíjačka bývala kdysi běžnou součástí venkovského života. Většinou si ji lidé nechávali na zimu. Proč? Především dříve nikdo neměl domácnost vybavenou mrazákem, a tak se nízká teplota k uchování masa dost hodila. Na uchovávání masa se používaly hlavně dvě metody – uzení a solení. Ze zbytků masa dělával mistr uzenář jelita, jitrnice, prejty či tlačanky. Z masa zase klasické uzené, klobásy, salámy, uzený špek i slaninu. Každá rodina měla své tradiční recepty, takže všude chutnala zabíjačka trochu jinak. Ostatně, dnes tomu není jinak. Pokud si ale chceme udělat malou domácí zabíjačku, a děláme ji poprvé, vybereme si spíše nenáročnou variantu. Takovou, kterou zvládneme bez míchání horké krve.

Nezapomeňme si nejprve vyprázdnit mrazničku. Určitě se nám šiknou úhledně připravené balíčky masa, které do ní pak vložíme. Nejprve si ale dobře rozmyslíme, co si s půlkou čuníka počneme. Krom samotného masa si totiž můžeme dopřát i pravé zabíjačkové dobroty.

DOMÁCÍ TLAČENKA

S octem, čerstvým chlebem a cibulkou je domácí tlačinka naprostou delikatesou. Nejčastěji se dělá z vepřové hlavy, plece, nožiček a kolínek. Čím chceme kvalitnější tlačenkou, tím lepší suroviny do ní dáme.

Maso se vaří hned začerstva během domácí zabíjačky. Pořádně jej očistíme

inzerce

VOMA® maso uzeniny



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



www.vomaub.cz

ZABÍJAČKOVÝ GULÁŠ

Dobry zabijackovy gulas nadchne kazdeho masomilneho muze i zenu, a dokonce i deti. Pouzivame krkoviciku, ledvinky, jatra, jazyk, srdce, a hlavne hodne cibule. Tu klasicky nakrajime a dusime na sadle. Pridame nakrajene maso a vnitřnosti sladkou papriku a kmín a dusime skoro do mekka. Zaprasime moukou a pridame, pokud chceme i kousek mozečku a cesnek. Podusime do uplného zmeknutí.

KLOBÁSKY MISTRA ŘEZNÍKA

Ano, kazdy se muze stat na jeden den mistrem rezníkem a udelat si sve vlastni klobasky. I kdyz máme na stole hromadu vepřového masa, na klobasky si musime poridit i kus hovězího masa, které funguje jako spojka. Samozřejmě můžeme použít i zvěřinu, která naši klobásu vyladí k dokonalosti.

K výrobě klobás potřebujeme ještě dobrý mlýnek na maso a koření. V každém dobrém řeznictví prodávají střívka a plničku na klobasky. Tu seženeme v domácích potřebách. Dá se dobře na-

hradit i nástavcem k mlýnkům. Stojí pár korun. A můžeme se pustit do práce.

Maso odblaníme a nakrajíme na kousky. Mějme na paměti, že pokud nechceme mít klobasky úplně suché, musí asi 30 procent tvořit tuk, nejlépe použijeme kousek bůčku. Promícháme dobře se solí, cesnekem a naložíme do kameninové nádoby. V lednici při teplotě čtyř stupňů chladíme čtyři dny. Maso pak umeleme a přidáme trochu ledové vody (nejlépe s kousky ledu), aby byl klobásy šťavnatější. Můžeme přidat bylinky, majoránku nebo třeba medvědí cesnek, tymián nebo rozmarýn. Směs dobře promícháme a rukama promělníme. Je to důležité, protože pokud bychom maso plnili hned po namletí, byly by klobasky drolivé. A začneme plnit do střívek. Ta před tím pečlivě propereme. Není to žádná věda a přesný postup najdeme případně na internetu. Maso musí být celou dobu studené. Takže jej občas na chvíli dáme do chladu.

UZENÍ JE VĚDA?

Pokud máme doma domácí uďák, uďíme

v něm. Jinak můžeme tyto klobasky pomalu péct v troubě nebo jen vařit. Jestli chceme experimentovat, můžeme udit i v troubě. Jak? Seženeme si piliny z tvrdého dřeva. Musí být čisté. Na dno velkého kastrolu nebo pekáče nasypeme asi třicetimetrou vrstvu suchých pilin. Na piliny dáme jalovčinky a třeba oblíbenou bylinku pro lepší chuť a vůni. Na takto připravenou vrstvu naskládáme dřevěné špalíčky nebo nějakou mřížku z materiálu, který snese vyšší teplotu a je vhodný ke kontaktu s potravinami. Na mřížku pak položíme klobasky. Přiklopíme poklicí nebo alobalem a vložíme do trouby předehřáté na teplotu 180 °C. Piliny bez přístupu vzduchu uvolňují kouř a klobasky budou hotové asi za hodinu a půl. Čas se řídí podle velikosti klobás. Doporučujeme během uzení po 40 minutách zkontrolovat. Můžeme i experimentovat a udit na nízkou teplotu, pak ale musíme mít troubu zapnutou i více dnů.

Domácí zabijačka je hodně práce, ale i zábavy. Když do něj zapojíme celou rodinu, užijeme si den provoněný masem a majoránkou.

inzerce

Nejlepším ležákem roku 2019 je Zubr Gradus

Síla a plnost, to jsou dvě hlavní charakteristiky dvanáctistupňového ležáku Zubr Gradus, který byl vyhlášen nejlepším světlým ležákem roku na soutěži České pivo 2019, kterou každoročně pořádá Český svaz pivovarů a sladoven. Pódiové umístění ve svých kategoriích získala i piva Zubr Gold, Zubr Grand a Zubr Classic.

„Odvážíme si celkem čtyři ceny, což je v takové konkurenci skvělý výsledek. Pro Zubr Gradus to byla navíc první účast v soutěži České pivo a hned je z toho vítězství. Velmi si oceňujeme a těší nás, že jsme opět mohli ukázat, že poctivá práce a tradiční výroba se vyplácí,“ komentuje Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr, úspěchy v soutěži České pivo 2019, v rámci jejíhož vyhlášení byl slavnostně naražen sud vítězného ležáku Zubr Gradus jako akt zahájení Dnů českého piva.

Pro pivovar Zubr se jedná letos již o třetí velký úspěch na degustačních soutěžích. Začátkem roku se absolutním vítězem soutěže o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2019 stal Zubr Gold, který první místo ve své kategorii získal i na letošním ročníku soutěže České pivo 2019. V létě pak svoji kvalitu potvrdil celosvětovým vítězstvím v kategorii Czech Style Pale Lager Beer v mezinárodní soutěži World Beer Awards 2019.

**VÍTĚZSTVÍ,
CO MÁ GRÁDY**

**ZUBR
GRADUS
12**

ČESKÉ PIVO 2019
ZLATO

VÍTĚZ MEZI LEŽÁKY V SOUTĚŽI ČESKÉ PIVO 2019

VELETRHY GO A REGIONTOUR 2020 MĚNÍ TVÁŘ PREMIÉRU CHYSTÁ OBŘÍ FOOD FESTIVAL

Brněnské veletrhy cestovního ruchu oblékly nový kabát. Chuťnou novinkou je obří food festival, který rozvoní celý pavilon F. Lidé se budou moci pod jednou střechou vydat po stopách Gastromapy Lukáše Hejlíka či ochutnají regionální lahůdky.

Po Česku vezme na výlet všechny zájemce veletrh REGIONTOUR zaměřený na domácí cestovní ruch. „Výjezdový“ veletrh GO prémiově představí festival 5 kontinentů – vystoupí například cestovatelé Dan Přibáň a Tomáš Poláček. Tématem festivalu GO KAMERA budou oslavy 100 let Miroslava Zikmunda. Partnerskou zemí cestovatelských veletrhů je Thajsko.

Brněnské veletrhy cestovního ruchu, které se odehrají **16. až 19. ledna 2020**, mění svoji tvář a přecházejí více do festivalového rozměru. Zaplní pavilony P a F. Pod střechou pavilonu P návštěvníci uvidí vychytávky, které si pro ně chystají vystavovatelé výjezdového veletrhu GO a incomingového veletrhu Regiontour. Nově do pavilonu zamíří také cestovatelský festival GO KAMERA.

„Návštěvníci i vystavovatelé se mohou těšit hned na několik zásadních změn a novinek. Lze říci, že naše cestovatelské veletrhy se více přiblíží festivalu. První den bude věnován odborníkům, chystáme unikátní odbornou konferenci **Travevolution**. Další tři dny budou cílit na širokou veřejnost. Lidé jistě ocení nový festival 5 kontinentů, na němž vystoupí i známé tváře. A protože s cestováním souvisí i gastronomie, nově se bude hned ve vedlejším pavilonu F odehrávat food festival,“ konstatuje šéf obchodu veletrhu GO a Regiontour **Petr Maliňák**. Nově mají veletrhy i partnerskou zemi, pro rok 2020 se jedná o Thajsko. Tato destinace je mezi tuzemskými cestovateli stále populárnější.

ODBORNÁ KONFERENCE TRAVEVOLUTION

Odborný doprovodný program je nedílnou součástí každého ročníku veletrhu GO a Regiontour v Brně. Le-

tos ovšem půjde o program kvalitnější. Celkem v sedmi tematických blocích vystoupí odborníci na sociální síť, komunikaci se zákazníky i inovátoři oboru. Hlavním přednášejícím bude autor knihy **Web ostrý jako břitva** Jan Řezáč. „Jednotlivé přednášky se budou týkat například práce s Instagramem, interní komunikace v destinaci, tvorby webů nebo marketingových strategií. I toto jsou totiž oblasti, na které je nutné v cestovním ruchu myslet. Chybět nebude ani prostor na diskuzi a networking,“ komentuje program jeden z organizátorů konference **Pavel Pichler**. Do Brna dle jeho slov zavítají také autoři unikátního turistického chatbotu **Klosterman**.

PROVONĚNÝ PAVILON F PO STOPÁCH GASTROMAPY LUKÁŠE HEJLÍKA

Nově si milovníci jídla vychutnají festival GO to FoodPark, jenž odstartuje v pátek **17. ledna**. Gastronomický pavilon F přivítá též podniky, které lidé mohou znát z Gastromapy Lukáše Hejlíka. „Tři části tohoto festivalu provedou



návštěvníky, jak mezinárodní gastronomii v sekci Ochutnej Svět, regionálními podniky známé z knižního bestselleru **365 Gastromapa** Lukáše Hejlíka, tak i regionálním potravinovým trhem **FoodPark**,“ přibližuje food festival jeho organizátorka **Dana Drásalová**. Právě ta má dlouholeté zkušenosti s pořádáním food festivalu třeba na brněnské Malé Americe. Těšit se lze na 3 dny plné vaření a bohatého programu na pódiu, gastroknihupectví, autogramiády a velkou dětskou zónu. Návštěvníky přilákají i největší trendy moderní gastronomie, známé tváře na pódiu, a to včetně jmenovaného Lukáše Hejlíka. Nebude chybět i foodtruck zóna, ale i extrémní kuchyně včetně hmyzu a exotických pokrmů.



ONLINE HRA #ZASEDMERO

Hrajte kreativní online soutěž na webu **www.zasedmero.cz!** Můžete zde „hrát“ o kredit na letenky. Stačí nahrát fotku a přidat krátký cestovatelský příběh. Cílem je najít nové cestovatele, které lidé zatím neznají.

SOUTĚŽ O VOLNÉ VSTUPENKY

Soutěžte s námi na FB a webu **StamgastaGurman.cz** o 10 volných vstupenek na veletrh!





GO TO FOODPARK NEJVĚTŠÍ FOODFESTIVAL V BRNĚ

Na první foodfestival roku 2020 se můžete těšit hned v lednu. Pavilon F brněnského výstaviště se ve dnech 17.–19. ledna promění v Gastro ráj. Festival GO to FoodPark vás zavede do tajů mezinárodní gastronomie i regionální kuchyně.

Těšit se můžete na čím dál více oblíbeného Lukáše Hejlíka, který je průkopník české Gastromapy a autor bestselleru 365 Gastromapa Lukáše Hejlíka. A právě podniky z této knihy budou dominantou našeho festivalu. Kde jinde potkat tolik dobrých českých podniků než u nás?

Pokrmu z mezinárodní gastronomie můžete ochutnat, pokud zavítáte do sekce Ochutnej Svět, kde se na vás těší zástupci 4 kontinentů, foodtrucky s neotřelým streetfoodem a velkou chillzónou. Suroviny z celého světa nakoupíte na potravinovém trhu FoodPark, který je součástí.

Nebude chybět i pořádně vyšperkovaný program, kde na pódium ukáží své umění ti nejlepší kuchaři a osobnosti gastroscény. Nezapomeňte vzít s sebou děti. Spoustu zábavy nejen pro ně potkáte v dětské a fun zóně.

Už teď můžeme prozradit, že jeden z moderátorů bude Lukáš Hejlík!

Festival GO to FoodPark bude součástí největšího cestovního veletrhu GO a RegionTour. Výlet do Brna tedy bude stát za to! Dobré jídlo, spousta zábavy a inspirace na vaše cesty nejen za gastronomií, to je GO to FoodPark. Sledujte: www.gotofoodpark.cz.



Text a foto: PR



inzerce

TŘINÁCTÝ JAZZFEST ZNOJMO PROPOJÍ JAZZ S VÍNEM

V pátek 17. ledna startuje JazzFest Znojmo. Po třinácté zasáhne historické město a přilehlé okolí jazz na mnoho způsobů. Od 17. ledna do 26. února se s podtitulem Wine goes to jazz uskuteční 15 akcí a jazz bude slyšet ve sklepích a klubech, v divadle i na ulici. Festival je proslulý pevným propojením s vínem. Na každém koncertu je v ceně vstupenky i degustace vín místních vinařů.

Návštěvníci se mohou těšit na oblíbené programy, jako je jazzový večer v klubech, swingová tančírna nebo Mrznoucí jazz na Obrokově ulici v centru Znojma. Třešničkou na dortu bude koncert patrona festivalu Petera Lipy, který letos přizval na společná prkna znojemského divadla Cimbálovou muziku Antonína Stehlíka, kterou vede prezident festivalu Jiří Ludvík. Patron a prezident festivalu se tak potkají na společném koncertu.

VÍNO A JAZZ

Sedmnáctého ledna odstartuje festival Jazzový večer, tradiční akce, která ve 4 hudebních klubech a sklepích

rozezní jazzovou hudbu skloubenou s vinnou degustací. První festivalovou sobotu se můžeme těšit také na tradiční program – Zmrzlý jazz na Obrokově ulici. Přímo pod širým nebem vystoupí na promrzlé ulici Kouda's Trio. Večer si mohou zájemci zatančit na Swingové tančírně v Novém Šaldorfu, kde se ten den koná tradiční vinařsko turistická akce Kopání písku pro Vídeň.

ZAHRAŇIČNÍ JAZZMANI: OD SLOVENSKA PO USA

Zahraniční účast bude letos pestrá. Vystoupí účinkující ze Spojených států amerických, Maďarska, Ruska, Ukrajiny,



Slovenska, Rakouska i Polska: Ripoff Raskolnikov Blues Band (A/HU), Daniel Bulatkin Quartet (RU/NL/UKR/CZ), Janek Kantner Quartet (PL), Allison Wheeler (USA), Jeff Alkire Quartet (USA/CZ), Marianne SOLIVAN (USA) & WALTER FISCHBACHER TRIO.

Na programu je také pozoruhodné jazzové oratorium nebo jazzově výtvarný projekt v uměleckém prostoru GaP ve Znojmě.

Kompletní program na www.jazzfestznojmo.cz.

inzerce



Znojemský ADVENT



Zimní kino ★ Kluziště ★ Jájiny dílničky ★ Advent očima dětí
Petr Kolář ★ Skyey gospel ★ Ondřej Ruml ★ Perchtenlauf

WWW.ZNOJEMSKABESEDA.CZ

FOTBALOVÉ MISTROVSTVÍ EVROPY VINAŘŮ

POPRVÉ V ČESKÉ REPUBLICE



Evropský fotbalový šampionát vinařů VINO EURO 2020 se uskuteční ve dnech 19. až 23. května 2020 poprvé v České republice a prezidenti jednotlivých vinařských reprezentací dorazili symbolicky na svátek svatého Martina, aby vylosovali složení základních skupin šampionátu. Českou republiku bude reprezentovat tým FC Vinaři České republiky. VINO EURO 2020 probíhá za podpory Jihomoravského kraje.

Ústřední myšlenkou mistrovství je spojit lidi, odbornou i širokou veřejnost, prostřednictvím fenoménů, jakými jsou fotbal a víno, a proto i samotný los proběhl v bezprostřední blízkosti milovníků dobrého vína – na náměstí Svobody, kde probíhá tradiční Svatomartinský košt. Za účasti hejtmána Jihomoravského kraje JUDr. Bohumila Šimka, primátorky města Brna JUDr. Markéty Vaňkové, a dalších významných hostů proběhl los zápasů v základních skupinách mistrovství, kterého se zúčastní 8 týmů. Vedle reprezentace České republiky nastoupí vinaři ještě z Itálie, Maďarska, Německa, Portugalska, Rakouska, Slovinska a Švýcarska.

V základních skupinách los svedl dohromady ve skupině **A/** týmy Německa, Itálie, Švýcarska a Slovinska, ve skupině **B/** týmy Maďarska, České republiky, Rakouska a Portugalska. Vítězové základních skupin se pak utkají v semifinále s týmem na druhém místě



protější skupiny. Ostatní týmy budou hrát o umístění.

„Vino téměř automaticky patří k symbolům jižní Moravy a vinný hrozen najdete i v našem krajském znaku. Málokdo si možná ale uvědomí, že z vinařských oblastí Jihomoravského kraje pochází také řada našich fotbalových reprezentantů. A proto je mi velkou ctí, že se mohu zúčastnit losování evropského šampionátu vinařů a vylosovat utkání VINO EURO 2020 společně s Miroslavem Kadlecem, kapitánem fotbalových vicemistrů Evropy z roku 1996, ne náhodou rodákem ze Slovácka. V roce 2020 se tak město Brno stane díky konání prestižní Světové vinařské soutěže Concours Mondial de Bruxelles a také díky Fotbalovému Mistrovství Evropy vinařů doslova celosvětovým hlavním městem vína a vinařů,“ řekl hejtmán Jihomoravského kraje Bohumil Šimek.

GROUP A

GERMANY

ITALY

SWITZERLAND

SLOVENIA

GROUP B

HUNGARY

CZECH REPUBLIC

AUSTRIA

PORTUGAL

Základní skupiny odehrají týmy na čtyřech fotbalových stadionech ve Znojmě. Na vyřazovací boje se přesunou do Uherského Hradiště, kde na městském stadionu Miroslava Valenty proběhne **23. května** finálový zápas.



Losování zápasů, zprava hejtmán Jihomoravského kraje Bohumil Šimek, primátorka města Brna Markéta Vaňková a bývalý český fotbalista Miroslav Kadlec.

„Protože VINO EURO 2020 stojí kromě vinařství a fotbalu také na vzájemném vzdělávání vinařů a oborové výměně zkušeností, proběhne v předělové části šampionátu v Mikulově mezinárodní vinařská konference, kde vystoupí přednášející z některé z vinařských univerzit/fakult v Pise, Lisabonu, Geisenheimu, Mariboru a také v Brně, respektive Lednici,“ vysvětlil nefotbalový rozměr tohoto setkávání vinařů z celé Evropy PhDr. Martin Chlad, prezident reprezentačního výběru FC vinaři České republiky a organizátor mistrovství.

Více informací naleznete na:

vinoeuro2020.com

[vinoeuro2020](https://www.facebook.com/vinoeuro2020), [vinoeuro2020](https://www.instagram.com/vinoeuro2020)

ZKRÁŠLOVÁNÍ KÁVOU

A MOŘEM

Každý z nás miluje lahodný šálek kávy během dne. Ta úžasná vůně, která se rozlévá po celé místnosti a zahřeje, povzbudí a potěší všechny naše smysly i duši. Nejen, že výborně chutná, ale má i mnoho pozitivních vlivů na naše tělo i zdraví.



Káva obsahuje kofein, který je bílý krystalický alkaloid a je stimulační drogou nacházející se v semenech, listech i plodech některých rostlin, jako je kávovník či čajovník.

Kávová zrna mají spoustu pozitivních účinků, ale nejdůležitější složkou je silný antioxidant – kyselina chlorogenová, která pohlcuje volné radikály, jež mohou vést ke vzniku rakoviny. Nejvíce antioxidantů je v zelené kávě, dokonce více než v zeleném čaji nebo zrníčkách vinné révy.

Kyselina chlorogenová a příbuzné polyfenolické látky, obsažené v kávových zrnkách, pomáhají zvyšovat metabolismus tuků v buňkách a blokují enzymy zodpovědné za tvorbu tuků. Extrakty z kávy se velmi často používají do tablet na hubnutí, protože podporují spalování tuků a zpomalují jejich absorpci ze zažívacího traktu. Brání tak ukládání tuků a přispívají i k redukci tělesné hmotnosti.

Velmi účinné jsou tělové peelings z kávy. Mletá káva tak skvěle pomáhá i při odstranění staré pokožky a zlepšuje její prokrvení. Antioxidanty v kávě skvěle působí na naši pleť, bojují proti stárnutí pleti i tvorbě vrásek, zlepšují tvorbu kolagenu a vyrovnávají pH pleti. Výtažky z kávy zlepšují celkový vzhled pokožky, redukuje akné a tmavé kruhy pod očima.

Káva, jak vidíte, je nejen lahodná, ale dokáže i naše tělo zkrášlit a léčit zevnitř i z venku.

Jak na takový kávový tělový peeling?

KÁVOVÝ PEELING

- 2 PL hrubého třtinového nebo kokosového cukru
- 1 PL hrubě mleté kávy
- 1 PL kokosového oleje
- ½ lžičky skořice.

Vše smíchejte v mističce a uchovejte v lednici. Peeling je velmi příjemný v ranní sprše, kdy vůně kávy nádherně povzbudí vaše smysly...

Jak na úžasnou omlazovací peelingovou masku na obličej?

KÁVOVÁ MASKA S IRSKÝM MECHEM

- 1 PL jemně mleté kávy
- 2 PL gelu z Irského mechu (mořská řasa)
- 1 PL RAW kakaového prášku
- 1 lžička medu
- 1 lžička za studena lisovaného kvalitního oleje (olivový, mandlový, makadamový či arganový)

Všechny ingredience důkladně smícháme a aplikujeme na naši pleť obličej i dekoltu. Necháme 20–30 minut působit.

bit. Poté si do dlaní dáme trochu vody a jemně masírujeme pokožku, provádíme jemný peeling obličej. Pak důkladně opláchneme. Plet bude jemná, vyživená, opravdu příjemná a rozžářená.



Jako hlavní ingrediencí vedle kávy jsem zvolila mořskou řasu Irský mech, neboť Irský mech je úžasnou alternativou kolagenu a želatiny. Pomáhá k obnově pojivových tkání i buněk a tvorbě kolagenu. Ve spojení s kávou tím zvýšíme omlazující účinky na naši pleť. Po rozmixování Irský mech tvoří jemnou želatinu a skvěle spojí všechny další ingredience. Lze použít i RAW odsolený prášek z Irského mechu, který stačí dle návodu na balení jen namočit do vody a použít vytvořenou gelovou hmotu jako základ pro naši pleťovou masku.

Text: Květa Vondráková, lahodnosti.cz

NA ZIMNÍ DRINK

Zimní čas mění naše chutě nejen co se týče jídla, ale i pití. Přicházejí „do kurzu“ dostatečně horké drinky. Načerpejte inspiraci od Tomáše Petra, šéfa zlínského Baru 1931.

Irish Coffee

Drink s chutí kávy. „Příběh horkého nápoje s názvem Irish Coffee sahá do roku 1943, kdy jistý Joe Sheridan přemýšlel, jak ve své restauraci na letišti Shannon zpříjemnit čas lidem čekajícím na odlet a přitom je i zahřát. Napadlo ho spojit kvalitní irskou whiskey s výbornou ká-

vou. Nápad se osvědčil – horký nápoj zahřál, povzbudil a hlavně skvěle chutnal. To samé platí i o Irish Coffee, který připravujeme u nás v baru. Stačí jen skvělé espresso, smetana, cukr a především originální irská whiskey. Tato lahodná kombinace chutí je zárukou, že se po ochutnání budete doslova vznášet, a vů-



bec přitom nemusíte čekat na letišti,“ řekl Tomáš Petr.

Ingredience: irská whiskey Powers, cukr, espresso, smetana

Text a foto: Bar 1931

START-UP BEZKUCHYNĚ ŘEŠÍ PERSONÁLNÍ KRIZI V GASTRONOMII A NABÍZÍ SMART ŘEŠENÍ PRO BUDOUCNOST

V době, kdy se kuchař stává drahým a nedostupným zbožím, kdy náklady na pořízení slušně vybavené profi kuchyně jdou do mnoha milionů, provoz je svázán stovkami norem a kontrol a majitelům hotelů, restaurací a dalších provozů šediví vlasy z nedostatku personálu, přichází na trh komplexní, úsporné a kvalitní řešení. Společnost Gastro-mach představuje poprvé v ČR start-upový projekt bez kuchyně, který ukazuje směr, kterým se bude ubírat část české i světové gastronomie.

„Několik pečlivě vybraných zmenšených přístrojů, nejnovější technologie, jednoduché intuitivní ovládání, ergonomie, nabídka kvalitních, atraktivních jídel bez odpadu. To je smart projekt bezkuchyně,“ říká zakladatel start-upu Jan Mach. **„Nepotřebujete kuchaře, zkolaudovanou kuchyň, stavební úpravy ani digestoř, můžete vařit tam, kde se dosud vařit nedalo,“** podotýká. Jeden z přístrojů například zvládne během 20 vteřin připravit snídaňovou kaši nebo míchaná vejce se šunkou, jiný automat servíruje za 2 minuty luxusní rumpsteak, který ani poučený gourmet nerozezná od

majstrštyku šéfkuchaře. „Nehrajeme si na to, že s tímto řešením se dá dělat vysoká gastronomie. Ale v době, kdy řada restaurací raději vaří jen o víkendech, spousta provozů zavírá kuchyně a další pláčou nad tím, že hostům nemůžou nabídnout každý den stejnou kvalitu, **přicházíme s konkrétním a dlouhodobým řešením,**“ konstatuje Jan Mach. Projekt bezkuchyně by chtěl nabídnout pomocnou ruku například penzionům, kavárnám, hotelům, sdíleným bydlením, studentským kolejím, závodním stravováním či provozům jako jsou čerpací stanice, rekreační střediska, kempy nebo



úřady. Firma Gastromach z Jeseníku bezmála tři desítky let přináší do české gastronomie chytrá a inovativní řešení ve velkých gastro provozech. Mezi její zákazníky, kteří vidí budoucnost v úspoře všech energií, vody či personálu, patří mimo jiné Amrest, Globus, Eurest, Sode-xo, Škoda Auto, Iveco nebo Armáda ČR. Právě zkušenosti z obřích provozů stály u vzniku projektu bezkuchyně.

Další info na **bez kuchyne.cz**.

Text a foto: PR

inzerce

VYHLÍDKA
rodinný hotel • Luhačovice

SILVESTR

608 434 390 www.vyhliodka.eu
Luhačovice

PŘEDPLATNÉ JAKO DÁREK!

e-předplatné **105 Kč/rok**
časopis poštou **390 Kč/rok**

Štamgast & Gurmán

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

volejte na: **777 862 625**
pište na e-mail: **obchod@stamgastagurman.cz**
www.StamgastaGurman.cz

ADLAV
vejce • mléčné výrobky • koloniál

**PŘÍJEMNÉ PROŽITÍ
VÁNOČNÍCH SVÁTKŮ,
V NOVÉM ROCE 2020
HODNĚ ZDRAVÍ, ŠTĚSTÍ
A POHODY.**

**VESELE
Svijany**

Vánoční Měz
plech 0,5 l • plech 2 l
křeh 0,5 l • křeh 2 l
müllpack 0,5 l • müllpack 2 l
křeh 0,5 l
křeh 2 l
křeh 2 l

CZECH CRAFT BEER

Svijany
NEPASTEROVANO!
garantují

eshop.pivovaruvijany.cz • www.pivovaruvijany.cz
www.facebook.com/svijanskyladek • www.facebook.com/svijany

Horký francouz
Nealko svařák

UNIKÁTNÍ RECEPTURA
Svařák
BEZ
alkoholu
non-alcoholic

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

Balení: 20 porcí/balení

Horký zázvor
Zázvorový nápoj
s ovocem

VYSOKÝ OBSAH
Vitamínu
C
posiluje obranyschopnost

**Vyzkoušejte také
HORKÁ HRUŠKA a HORKÝ PUNČ**

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

Balení: 20 porcí/balení