

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

březen – duben 2020 • ročník 12 • číslo 1

rozhovor

MICHELINSKÝ ŠÉFKUCHAŘ
RADEK KAŠPÁREK

akce

NA CO SE TĚŠIT?
GASTRONOMICKÉ AKCE 2020

téma

SVATBY
TRENDY A INSPIRACE



www.stamgastagurman.cz

Foto: akademiekvality.cz

inzerce

KRÁMEK S POCTIVÝMI POTRAVINAMI

DARY KRAJE

~ OD ROKU 2012 ~

Krámeček s regionálními potravinami
ve Zlíně na Kvítkové.

...a brzy také v budově 13 ve Svitě.



[www.fb.com/Darykraje](https://www.facebook.com/Darykraje)



www.darykraje.cz



ZDRAVOTNÍ
POJIŠTOVNA
MINISTERSTVA
VNITRA ČR

211

- Péče o zdraví více než **1 300 000** našich klientů
- Více než **750 000 000** Kč za rok vynaloženo na prevenci z veřejného zdravotního pojištění
- Více než **90** klientských center po celé ČR
- Více než **100** bonusových příspěvků
- Služba Lékař na telefonu **24** hodin denně zdarma
- Slevy a výhody u více než **800** našich obchodních partnerů



Díky všem

Děkujeme, že s námi vítězíte.
Být u 211 je **výhra i pro vaše zdraví.**

Přestupní termín pro změnu zdravotní pojišťovny platí od **1. ledna** do **31. března.**

www.211.cz





Vážení štampgasti a gurmáni,

připravili jsme pro vás nové, jarní vydání časopisu, na které jsme se po zimě všichni moc těšili. Vzhledem ale k aktuální situaci ve světě a u nás v době uzávěrek bylo nemálo gastronomických akcí na začátku jara zrušeno, či odloženo. Co se bude dál dít, tedy ještě uvidíme.

Přesto vám na našich stránkách přinášíme několik tipů. Než se však kamkoliv vydáte, prosím vás o prověření si aktuálních informací od pořadatelů.

S jarem jsou spojené Velikonoce. Máte přehled o velikonočních pranostkách a dávných zvycích našich předků? S námi to zvládnete! Symbolem jarní kuchyně je chřest. Co byste řekli na grilované kuřecí prso a chřestové ratatouille? I takový recept u nás najdete.

Michelinského šéfkuchaře Radka Kašpárka zná snad každý milovník gastronomie. Díky jeho účasti při letošním Garden Food Festivalu vám s ním přinášíme exkluzivní rozhovor.

A výborná zpráva nakonec. Společně s našimi přáteli z Guru-Caffé jsme pro vás uvařili v únoru v minipivovaru kávové pivo! Zatím ještě leží ve sklepě, ale až bude, tak nás čeká velká degustace.

Přátelé dobrého jídla a pití, přeji vám klidné jaro a věrme, že bude líp.

Váš Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

UPOZORNĚNÍ PRO ČTENÁŘE

V souvislosti s aktuální situací omezení provozu gastro podniků a pořádání akcí v České republice, vás prosíme o prověření si aktuálnosti námi uváděných informací.

ANKETA

BEZ JAKÉ ÚPRAVY VAJEC SE NEMŮŽETE OBEJÍT?

MÁTE NĚJAKÝ OSOBNÍ FÍGL, JAK PŘIPRAVOVAT NEJLEPŠÍ POKRM Z VAJÍČEK?



JULIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAŘ
LA VILLA
RESTAURANT
ZLÍN



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
WELLNESS HOTEL
POHODA
LUHAČOVICE

Osobně mám nejraději takzvaná vejce 63. Co si pod tímto pojmem představit? Jedná se o vejce, která jsou připravována ve skořápce ve vodní lázni. Ale pozor, musí to být přesně 63 minut a teplota vody musí být neustále o teplotě 63 stupňů. Nejlépe chutná toto vejce buď z domácího chovu, nebo od slepic z volného výběhu, které používáme i v naší restauraci. Nejraději mám toto vejce s omáčkou Meurette. Je to tradiční burgundský pokrm s červeným vínem, slaninou, cibulkami a toastem. Měl jsem možnost toto vejce ochutnat v několika restauracích v jedné z nejkrásnějších částí Francie, tedy v Burgundsku. A stálo to za to.

Určitě se neobejdu bez základních úprav vajíček, tak jako každý, kdo pracuje v gastronomii. Neodmyslitelně mezi ně patří vaření a pošívování, vajíčka míchaná, sázená, pečená v různých podobách. Žádný osobní fígl nemám, snad jeden, který je tak trochu experimentální, ale ten neprozradím, neboť ještě není vychytaný do nejmenších detailů.



MARTIN LUKEŠČÍK
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL SKANZEN
MODRÁ

Velmi rád dělám zastřené vejce, protože se skvěle hodí na lehké jarní salátky, které jsou nyní velmi oblíbené. Skvělý pokrm z vajec je Vajíčko uvařené sousvide s holandskou omáčkou zdobené čerstvou pažitkou a podávané s domácím chlebem.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



partner

inzerce

FOR GASTRO & HOTEL

10. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE

www.for-gastro.cz
1.-3. 10. 2020

Vydavatelem Štampgast&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 18. 3. 2020. Foto na titulní straně: akademiekvality.cz. Redakce: redakce@stamgastagurman.cz. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.

StamgastaGurman.cz

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

[StamgastaGurman](https://www.instagram.com/StamgastaGurman)

inzerce

graspo.

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



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



www.graspo.com

JEDNOHUBKY

RESTAURANT DAY OPĚT V UHERSKÉM HRADIŠTI!

Přijďte si užít mezinárodní food festival Restaurant Day v Uherském Hradišti, který se uskuteční **26. dubna** od 10.00 do 15.00 hod. na Kolejním nádvoří. Na dvacet amatérských i profi gastro nadšenců si zde na jeden den otevře svou vlastní pop-up restauraci a pohostí návštěvníky tím nejlepším ze své kuchyně. Zváni jsou všichni milovníci dobrého jídla a pití, kteří rádi objevují nové chutě a setkávají se s lidmi obdobných zájmů. Vstup pro návštěvníky je volný.



VELETRH FOR GASTRO & HOTEL NA PODZIM V PRAZE

Veletrh představuje každoročně novinky a trendy napříč segmentem HoReCa, nové technologie i produkty, nejlepší kuchaře, cukráře v Česku, také soutěže a exhibice barmanů a baristů. Odborným vrcholem veletrhu je již tradiční KONGRES FOR GASTRO & HOTEL pro profesionály. Letošní novinkou veletrhu bude samostatná sekce pro hotelový průmysl, který představí nové technologie a příkladné ukázky vylepšení služeb v tomto oboru. Premiérově bude veletrh třídní (1.–3. října), z toho první dva dny budou kontraktační pro profesionály z oboru HoReCa.

Více na: www.for-gastro.cz.

**FOR GASTRO
& HOTEL**

NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA

Iv letošním roce se mohou všichni zájemci o cyklistiku i pěší turistiku potkat v Uherském Hradišti na 15. ročníku akce Na kole vinohrady Uherskohradištska. Symbolické otevření cyklistických stezek začne v sobotu **25. dubna** v 8.30 hod. na Masarykově náměstí. Kromě vinných sklípků mohou registrovaní účastníci akce na jednotlivých trasách navštívit řadu zajímavých míst a pamětihodností. Registrace účastníků bude probíhat od 8.30 do 9.30 hod., poté bude následovat slavnostní zahájení a starty jednotlivých stezek. Od 15.30 hod. bude na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti připraven pro účastníky akce i širokou veřejnost kulturní program, ve kterém zahraje cimbálová muzika Ohnica a zatančí folklorní soubor Cifra. Nachystán bude také malý vinný trh a losování tomboly. Na kole vinohrady Uherskohradištska je zahajovací akcí projektu KRAJEM VÍNA 2020, což je seriál deseti cykloturistických výletů po Moravských vinařských stezkách. Více na www.uherske-hradiste.cz a facebookových stránkách akce.



MISTROVSTVÍ ČR V ŘEZU RÉVY VINNÉ KDO SE STAL LETOŠNÍM ŠAMPIONEM?

Už 16. ročník Mistrovství ČR v řezu révy vinné se uskutečnil koncem února tentokrát v Šlechtitelské stanici Velké Pavlovice. Soutěžící v kategorii ELITE a JUNIOR zde měli možnost dokázat odborné porotě svoji zručnost a um při řezání révy vinné. Na každého soutěžícího z kategorie ELITE čekalo 25 keřů odrůdy Rulandské šedé a na juniory 25 keřů odrůdy Pálava. Na ořezání měli časový limit 15 minut. „Přestože se jednalo o mladou vinici, byl její řez poměrně složitý. Soutěžící museli hodně řezat a řada z nich měla problém se vejít do časového limitu. Navíc je trápil silný studený vítr,“ uvedl předseda poroty Roman Slouk. Osmičlenná odborná porota stejně jako v předchozích letech hodnotila kvalitu řezu a u nerozhodných výsledků měla možnost přihlídnout k času soutěžících. „Ve stanoveném limitu se podařilo ořezat všechny keře pouze tři čtvrtině soutěžících,“ dodává Tibor Nyitray, prezident Svazu vinařů ČR. Šampionem v kategorii ELITE se stal Ondřej Vachek z vinařství Víno Bartoník z Mikulčic. Mezi ženami obhájila loňské vítězství Simona Mančíková z Terezína. V kategorii JUNIOR zvítězil Miloš Suský ze SVŠ Valtice.

Zlínsko
a Luhačovice



KAM NA NĚCO DOBRÉHO? INSPIRUJTE SE OD MÍSTNÍCH

Věděli jste, že se ve Vizovicích kromě slivovice vyrábí i domácí cider? Že můžete kousek od Valašských Klobouk ochutnat bylinková vína z karpatských strání? Že kousek od Bojkovic stojí na kopci u lesa bistro se skvělým výhledem a dokonalými sendviči? Že se v Luhačovicích praží káva ve stoleté pekárně? Tipy na ty nejlepší kavárny, bistra, restaurace a místní speciality najdete na webu Zlínsko a Luhačovice.

Redakce destinace Zlínsko a Luhačovice pro vás pečlivě mapuje ověřené i tajné tipy na nejlepší kavárny a restaurace, bary, bistra, cukrárny nebo regionální speciality.

Vsadili jsme na zkušenosti místních a na webu www.zlinsko-luhacovicko.cz tak najdete místa, která byste letos rozhodně neměli propásnout.

Zlínský kraj

Východní
MORAVA
KOZLOU ROZMANITOSTI





Ochutnejte odlehčenou jarní kuchyni Bistrotéky Valachy

Nadcházející roční období se nese ve znamení svěžesti a energie – a to i v kuchyni. Ke slovu se dostávají lehké pokrmy plné vitamínů a čerstvosti v duchu zdravé výživy. V tomto tónu se nese i nové sezónní menu Bistrotéky Valachy v Obchodním domě Zlín.



„Naší nové sezónní nabídce dominují lehké suroviny, zelenina, ovoce, sýry, ale nechybí ani pokrmy z kvalitního masa v řadě variací s důrazem na méně kalorické přílohy,“ popisuje šéfkuchař **Lukáš Strnad**. Co si nenechat ujít?

- K hitům patří **telecí ossobuco** na estragonu. Toto mladé, vysoce ceněné maso v restauracích příliš časté a v kombinaci s přílohou v podobě šafránového risotta jde o skutečnou lahůdku.
- Milovníky ryb jistě potěší **pošírovaná bílá treska s pивní majonézou** a mačkaným cukrovým hráškem.
- Když už „těžší“ maso, tak s lehčí přílohou: zkuste konfitovanou **selečí roládu** s kadeřávkem a topinambury nebo přeštickou vepřovou kotletu na grilu s pastynákovým pyré.
- Těm, kdo nedají dopustit na koží sýr, doporučujeme zapečené **filo těsto se špenátem, kozím sýrem**, ricottou a ořechy.
- Kdo se těší na saláty a zeleninové pokrmy, má

také z čeho vybírat. Co třeba **avokádo guanciale salát** se špenátem, divokou brokolicí a piniiovými oříšky nebo **rajčatové carpaccio** ze tří druhů rajčat se sýrem burrata?

„Nezapomínáme ale ani na naše osvědčené hity, které přinášíme v mírně obměněné podobě,“ slibuje šéfkuchař. V nabídce tak nechybí **tatarák**, nově servírovaný s pивní majonézou či burger s trhaným hovězím krkem z čestru. „Nevynechali jsme ani populární **smažený sýr na přepuštěném másle**, reuben sendvič, rajskou omáčku s hovězí pečinkou a nebo **steaky z čestru**,“ dodává Lukáš Strnad.



Tip na akci:

26. 3. Champagne G.H.Mumm a foodpairing
Degustace legendárního šampaňského párování s pokrmy (ústřice, kaviár, francouzské sýry), s výkladem ambasadora Milana Mrigloda.



Co si ještě nenechat ujít v Bistrotéce Valachy?

- **Novinky v obchodě:** vepřové maso z mangalice v bio kvalitě, stařené hovězí a telecí maso Limousin od farmy KRAVA & CO, tvaroháčky a pudinky, nové druhy pomazánek, vepřové výpečky, hovězí s koprovkou a další, „hotovky“
- Snídaně s novinkou: **vánočkou** od pekařů Bistrotéky s kakaem nebo **krupičnou kaší**
- **Domácí večeře:** večerní menu s výběrem ze dvou jídel za 95 Kč ve všední dny od 17:30
- **Bar 1931:** nově otevřeno i v pondělí (s welcome drinkem na uvítanou zdarma)
- Každý čtvrtek a neděli odpoledne **živý klavír** v kavárně

www.bistrovalachy.cz



Jaro ve Velkých Karlovicích plné gastro zážitků

Jarní počasí přímo vybízí k výletům. Pokud vyrazíte na Valašsko, naplánujte si zastávku ve Velkých Karlovicích. Resort Valachy má opět zajímavé tipy pro milovníky dobrého jídla.



Občerstvení v Bistru Razula

V údolí Léskové je řada možností, kde se dobře najíst. Krajobrou kuchyni najdete v hotelech Horal nebo Pod Javorem, za zážitkovou gastronomií zapijte do Lanterny. Na rychlé občerstvení je skvělé Bistru Razula u sjezdovky Razula, které je nově otevřeno i po skončení zimy (pátky – neděle). Kromě jiného tu nabízejí grilovaná žebra a sýry, pizzu, burgery, dokonce tu mají i bohatou nabídku snídaní.

Nové menu v restauraci Vyhliídka

Aktuální menu zážitkové restaurace Vyhliídka ve Spa hotelu Lanterna je bez nadsázky mimořádné. Hotel při jeho přípravě dal zcela výjimečně šanci talentovanému studentovi střední gastronomické školy Tobiáši Buzkovi, který během svých školních praxí menu o 6 chodech navrhl a doladil s podporou zdejšího týmu na vysokou úroveň hodnou zkušeného profesionála. Spojte ochutnávku i s ubytováním v Lanterně a můžete si při té příležitosti užít i odpočinek v hotelovém spa s víkendovou nabídkou saunových rituálů.

Snídaně s Marošem Kramárem

Nenechejte si ujít v sobotu 2. 5. inspirativní setkání s módní stylistkou a odbornicí na etiketu Nađou Labanovou a jejím hostem, slovenským hercem Marošem Kramárem při neformální snídani v hotelu Lanterna.

Farská kuchařka Zbigniewa Czendlika

Ve čtvrtek 7. 5. vás čeká mimořádný degustační večer ve Spa hotelu Lanterna. Známy kněz Zbigniew Czendlik zde představí novou knihu Farská kuchařka a ochutnáte i vybrané pokrmy z ní.

Kurzy pečení pizzy (nejen) pro děti

Každou neděli v květnu se budou v Bistru Razula konat kurzy pečení pizzy (nejen) pro děti pod vedením šéfkuchaře Josefa Tydlačky. Naučíte se i zpracování a nahazování těsta nebo přípravu rajčatového základu.



Kurzy pečení valašských frgálů

Oblíbené kurzy z pekařkou Resortu Valachy Pavlou Stoklasovou po zimní přestávce opět startují. Od dubna do června se konají o sobotách, v létě i v úterý.

Nezapomeňte na Wellness Horal

Ať už se občerstvíte kdekoli, nezapomeňte ani na odpočinek ve Wellness Horal. Tři termální bazény a saunový svět s nabídkou saunových rituálů a exotických masáží vám dopřeje oddech i novou energii, které můžete načerpat i při relaxaci na venkovních terasách s výhledem do údolí.

Více na www.valachy.cz

NOVÝ GASTRO FESTIVAL VE ZLÍNĚ I CESTA KOLEM SVĚTA

Piknik na lyžařském svahu ve Zlíně, žranica pod hradem v Malenovicích, gastronomická Cesta kolem světa v Kunovicích a Napajedelský burger festival. To všechno můžete letos ochutnat a zažít. Pořadatelé akcí jsou Všeoproakci a Eventtime spolu s partnery.

FOOD & FUN FEST ZLÍN

Nový festival se spoustou jídla a zábavy pro celou rodinu se uskuteční v atraktivním prostředí bývalého lyžařského svahu ve Zlíně. Je zde také ideální prostor pro piknik, takže návštěvníci deky s sebou!

Akce začíná ve státní svátek, v pátek **8. května** a končí v sobotu 9. května. Najdete zde ty nejlepší food truckery a špičkové kuchaře, kteří pro vás budou po oba dny servírovat vybrané speciality ze všech koutů světa!

Těšit se můžete na Burger zónu, španělskou kuchyni, italské speciality, Tex-Mex zónu, argentinskou kuchyni, české speciality, dezerty, skvělou kávu a mnoho dalšího jídla! V plánu jsou i soutěže jedlíků, adrenalinová vystoupení a další! Na místě vyrostou velké pódium, na kterém se odehraje doprovodný program festivalu. Vystoupí zde hudební kapely a připraven je i program pro děti.

Vstupné pro dospělé je 100 Kč/den (150 Kč/víkend). Vstupné pro děti do 15 let je zdarma.

TIP

Novinky festivalu budou postupně zveřejňovány na facebooku: Food & Fun fest ZLÍN

ŽRANICA POD HRADEM

Letos druhý ročník oblíbeného food festivalu pro celou rodinu, se uskuteční **23. května**, opět v areálu firmy VLW, přímo pod malenovickým hradem!



A na co se můžete těšit? Hlavně na spousty jídla, pití a skvělé zábavy! Chybět také nebude soutěž o nejlepšího žrouta. Vstupné pro dospělé je 100 Kč, pro děti do 15 let je vstup zdarma.

GASTRO FESTIVAL KUNOVICE

Kdo z vás by nechtěl vyrazit na CESTU KOLEM SVĚTA? Poznat jinou kulturu, mentalitu, gastronomii... Budete mít šanci! A nemusíte přitom cestovat bůhví jak daleko. Na 2. ročníku originálního GASTRO FESTIVALU KUNOVICE, který se uskuteční nově ve dvou dnech, a to **30.–31. května** v Kunovicích v areálu Jízdy králů, nahlédnete pod pokličku sousedům z Německa nebo Slovenska, ochutnáte lahůdky z Francie, In-

die, Španělska, hamburgery a steaky z Ameriky, ďábelské speciality z Mexika, typické pokrmy z Argentiny a nasát můžete i slunečnou atmosféru Itálie.

HAMBURGER FEST

V sobotu **4. července** se v Napajedlích v areálu Nového Kláštera uskuteční 5. ročník populárního NAPAJEDELSKÉHO BURGER FESTIVALU. Již při své premiéře akce přilákala více než 3 000 fajnšmekrů a vloni tomu nebylo jinak. Festival se ponese v americkém duchu. Můžete se tedy těšit na americkou hudbu, hostesky a také dekorace. Chybět nebude tradiční soutěž v pojídání burgerů s atraktivními cenami od partnerů akce.





znojmo

TOP

17. 1. – 26. 2.

Znojmo JazzFest
www.jazzfestznojmo.cz

13. 6.

Pivní slavnosti
www.znojmskabeseda.cz

7. 8.

Slavnosti okurek
www.znojmskabeseda.cz

8. – 12. 4.

Znojenské Velikonoce
www.znojmskabeseda.cz

20. 6.

Znojmo Extreme 790
www.znojmocity.cz

19. – 23. 8.

Znojmo žije divadlem
www.znojmskabeseda.cz

1. – 2. 5.

Dny partnerských měst
www.znojmocity.cz

27. 6.

Vinařská 50 Author Znovín Cup
www.vinarska50.cz

11. – 13. 9.

Znojenské historické vinobraní
www.znojemskevinobrani.cz

7. 5.

Jarovín Rosé
www.jarovin.cz

9. – 26. 7.

Hudební festival Znojmo
www.hudbaznojmo.cz

11. 11.

**Slavnosti Svatomartinského
a mladého vína**
www.znojmskabeseda.cz

7. 5.

Majáles
www.znojmskabeseda.cz

8. 5.

Festival VOC Znojmo
www.vocznojmo.cz

31. 7. – 1. 8.

Šramlfest
www.sramlfest.eu

29. 11. – 22. 12.

Znojenský advent
www.znojmskabeseda.cz

AKCE 20

VELIKONOČNÍ PRANOSTIKY INSPIRUJTE SE DÁVNÝMI ZVYKY NAŠICH PŘEDKŮ

Různými pranostikami je protkán téměř celý týden před Velikonocemi. Víte proč a která se váže k jednotlivým dnům? A jak starý je zvyk darování pentlí při pondělní pomlázce?

Středa se nazývala **Škaredá** nebo Samozmetná, podle toho, že se v tu dobu vymetaly komíny. V ten den se lidé nemají škaredit a mračit, nebo jim to zůstane po celý rok.

Na **Zelený čtvrtek** se má sníst něco zeleného, třeba špenát, kopřivy nebo zelí. Člověk pak bude zdravý a silný. Když při zvuku zvonů zacinká mincemi, bude jich mít po celý další rok dostatek.

Na **Velký pátek** se udržuje dávný zvyk „klepání“, kdy chlapci obcházejí vesnice a městy s hrkači a řehtačkami a hrkáním oznamují čas modliteb místo zvonů, jež „odletěly do Říma“. Na Velký pátek má voda ozdravující sílu. Hned ráno má člověk skočit do po-

toka, voda ho ochrání před nemocemi. V tento den se otevírá země, aby vydala poklady. Hospodyně nemají práť, říká se, že by namáčely ruce v krvi Krista.

Na **Bílou sobotu**, poslední postní den, se uklízí (bílí) domácnost a vrcholí přípravy na velikonoční neděli a pondělí. V tento den si lze pojistit pevné zdraví omytím obličeje vodou nebo sněhem.

Víte, že zvyk darování pentlí při **pondělní pomlázce** je novodobý, stejně jako nošení velkých tatarů, jež etnografové datují do meziválečného období? Na Valašsku se také dívky vyplácí březovými větvíčkami, polévají se studenou vodou či voňavkou. Říká



se, že po vyšlehání zůstane dívka či žena celý rok zdravá a uchová si plodnost. Podle jiných výkladů šlehání zeleným proutkem přenáší do ženy sílu a krásu probouzející se přírody.

SM TERNO ZLÍN NEČEKANÉ MOŽNOSTI NA JEDNOM MÍSTĚ

TERNO
COOP TERNO

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 nepřehledné. Chcete kytici z klobás? Objednat si chlebičky na oslavu? Odnést si hotové teplé jídlo? Jste milovník sýrů? Či fandíte BIO? V Terno Zlín jste na správné adrese.



V SM Terno Zlín je každý den otevřeno **dárkové centrum**, kde jsou připraveni 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 vaší 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 **kuřeč 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 dávků.

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

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

GRILOVANÉ KUŘECÍ PRSO A CHŘESTOVÉ RATATOUILLE

Ingredience pro 2 osoby:

- 2x 200 g kuřecích prsních řízků
- sůl, pepř
- olivový olej
- máslo
- 2 stroužky česneku
- 1 ks menší cukety
- 1 ks menšího lilku
- 1 ks menší papriky
- 4 menší rajčata
- svazek očištěného zeleného chřestu
- snítka čerstvého tymiánu a rozmarýnu



Postup:

Na olivovém oleji opečeme postupně do světle zlatova česnek, lilek, papriku a cuketu nakrájené na kostičky. Ze svazku chřestu odložíme 3 stonky, pokrájíme na kousky a zbytek chřestu ogrilujeme. Horkou zeleninovou směs odstavíme z plotny a ihned do ní přidáme nakrájená rajčata, nakrájené stonky chřestu, bylinky, osolíme, opepříme, zamícháme. Na hotové ratatouille položíme předem ogrilovaná kuřecí prsa s plátký másla a zapečeme ještě 15 minut na 180 °C v troubě. Servírujeme spolu s grilovanými zbylými stonky chřestu.

SLÁDEK PIVOVARU ZÁHLINICE UVAŘIL STOLETÉ PIVO

Jaké pivo pili naši předci před 100 lety? Vaří se stejně jako dnes, nebo se proces v něčem liší? Sládek Pivovaru Záhlinice František Šmíd takové pivo uvařil, a to dostalo jméno Original 1927.

Original 1927 je vaše nové pivo. Říkáte mu stoleté, proč?

Sám název piva napovídá, že se jedná o výjimečné pivo, které se liší od všech dnešních piv. Je to téměř 100 let, kdy se vyšlechtila hlavní surovina pro výrobu piva a to ječmen Staročeský Stupický. Po zpracování ve sladovně vznikl slad vynikajícího charakteru, který byl následně použit jako nejlepší surovina po roce 1927 pro výrobu tradičního českého piva.

Jak byste pivo charakterizoval?

Pivo je svým charakterem odlišné od dnešních piv, ale zajisté se jim v mnoha ohledech vyrovnává, neli překonává. Jistě se máte na co těšit. Pivo Originál 1927 má jiskrnou světle zlatou barvu.

V chuti převažuje sladovější tělo završeno doznívající hořkostí chmele Žateckého Poloraného červeňáku.

Jak se vaří takové pivo?

Pro vaření stoletého piva jsme museli zabrouzdat do minulosti a čerpat z technologií, které byly přizpůsobeny surovině v dané době. Hlavní rozdíl je v čase vaření piva, který je téměř dvakrát delší než u dnešních piv.

Bude piva dostatek? Kdy a kde ho budeme moci ochutnat?

Piva dostatek nebude. Vzhledem k optávce chceme pivo hlavně lahvovat, aby se dostalo na všechny zákazníky a mohli se na chvíli s námi vrátit do minulosti.



Ve dnech 22.–24. května se uskuteční v Ivančicích již 26. ročník Slavností chřestu a vína.

Slavnosti nabízí jedinečný gastronomický zážitek v podobě chřestových specialit připravovaných přímo na akci vybranými restauracemi, kuchařské show, snoubení jídla a vína, vinařskou zónu, bohatý kulturní program a program pro rodiny s dětmi. Více informací naleznete na www.slavnostichrestu.cz nebo na facebookových stránkách akce.



Jde o „jednorázový pokus“ nebo se můžeme těšit i na další, jiná piva?

Určitě se nejedná o jednorázový pokus a jsme připraveni tuto várku zopakovat. Máme k dispozici ještě jednu stoletou surovinu, kterou si budeme moci vychutnat v podobě piva, tak jako naši předci před 100 lety.



INTERREG V-A SK-CZ/2018/06
(304011P506)

ROADSHOW AHR 2020



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




Pod záštitou AKC ČR a za podpory naší pobočky se **v lednu** uskutečnily soutěže Moravský pohár 2020 a O Priessnitzův dortík 2020. **V únoru** jsme navštívili výstavu Expo Sweet ve Varšavě v rekordním počtu 140 nadšenců gastronomie z Čech, Moravy a Slovenska. Vzhledem k doporučení hygieniků se **v březnu nebudou konat** akce Gastro Kroměříž a Gastro Hradec.

Pro nejúspěšnější juniory v lednových soutěžích chystáme seminář pod vedením mistra světa v cukrářství. Pan Chojnowski se bude věnovat našim mladým kolegům **28. dubna** v prostorách společnosti CESK v Brně.

Připravujeme pro vás:

Kurz modelování, 26. dubna a 24. května
Kurz práce s airbrush, 3. května

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

Za AKC ČR, pobočku Brno

A sociace hotelů a restaurací České republiky pro vás připravila **inspirativní přednášky a tipy, jak vám pomoci v podnikání v rámci celorepublikové série půdnenních odborných seminářů.**

Program roadshow začíná AHR reportem, kde vás informujeme o vývoji legislativních změn, účtování místních poplatků, stravenkách, sdíleném ubytování, postoji hoteliérů vůči požadavkům online zprostředkovatelských agentur a jiném. V rámci této prezentace se dozvíte také prognózy dopadů současného poklesu obsazenosti a storen v souvislosti s epidemií koronaviru.

Jaroslava Vyskočilová se s vámi podělí o své znalosti z oboru Housekeeping v rámci prezentace „Housekeeping jednoduše a efektivně“. Jedná se o jedno z nejpouštějších témat školení v rámci Akademie AHR. Dozvíte se výsledky průzkumu




vývoje trhu restaurací a jejich zákazníků.

Budeme mluvit o tom, jak plně využít příležitostí v rámci udržitelného podnikání a vyhnout se nástrahám spojeným s ignorováním tohoto trendu. Čekají na vás doporučení z oblasti marketingu na téma „Jak získat více rezervací a zvýšit efektivitu práce“. Na závěr budete mít možnost zapojit se do diskuzního panelu se zástupci Ministerstva financí na téma daně, kde se budeme zabývat tématem změny DPH.

Účast je zdarma.

Více informací naleznete na:

www.akceahr.cz

 BRNO	 OSTRAVA	 PRAHA	 Č. BUDĚJOVICE	 KARLOVY VARY
08 04 2020 Quality Hotel Brno Exhibition Centre*** Křižovského 20 Brno	13 05 2020 Quality Hotel Ostrava City*** Hornopří 3313 Moravská Ostrava a Přívoz	10 06 2020 Comfort Hotel Prague City East Bečvářova 14 Praha – Strašnice	16 09 2020 Clarion Congress Hotel České Budějovice Pražské třídy 2306/4 České Budějovice	07 10 2020 Grandhotel Pupp Mírové náměstí 2 Karlovy Vary
ROADSHOW	ROADSHOW	ROADSHOW	ROADSHOW	ROADSHOW

JE TENHLE KOKTEJL MALINOVÝ, NEBO KARAMELOVÝ?



Koktejl, který se dá konzumovat různými způsoby, vymyslel přední český barman a viceprezident České barmanské asociace Martin Vogelanz. Nazval jej Stoli Brûlée a stal se s ním absolutním vítězem mezinárodní barmanské soutěže v rakouském Wörthersee, kde svým výkonem předčil 36 kolegů z celé Evropy.

Úkolem českého barmana bylo vytvořit drink, jehož základem je vodka Stolichnaya. Martin Vogelanz tuto základní surovinu zkombinoval s vodkou stejné značky v příchuti „maliny v čokoládě“, dále s domácím pyré z malin, citronové trávy a růžovo-vanilkového čaje, mandlovým sirupem, čerstvou citronovou šťávou, vaječným bílkem a vrstvou třtinového cukru, kterou na závěr nechal zkaramelizovat – stejně jako se to dělá v případě

slavného dezertu crème brûlée, jenž v případě tohoto drinku posloužil jako inspirace.

„Jsem milovníkem dezertů a crème brûlée je můj oblíbený,“ přiznává Martin Vogelanz, jehož Stoli Brûlée je drink typu sour s bohatou pěnou, z poloviny zapečenou cukrem. Druhou polovinu hladiny pokrývá malinový prach s dekorací v podobě malin a karafiátového okvětního lístku.



PODPORA FANOUŠKŮ MĚ VŽDYCKY NAKOPNE

ŘÍKÁ MICHELINSKÝ ŠÉFKUCHAR A POROTCE SOUTĚŽE
MASTERCHEF ČESKO – RADEK KAŠPÁREK

Letos se s ním potkáte na GFF v Ostravě, Uherském Hradišti a Rožnově pod Radhoštěm. Radek Kašpárek je naprosto pohodový a fajnšmekr. Jak by řekli jeho krajané z Ostravy. Nejenom fantasticky vaří, ale dokáže ošéfovat luxusní restauraci, obsloužit Katy Perry a Orlando Bloom a bavit televizní diváky během kuchařské show. Usměvavý držitel michelinské hvězdy (zatím ji tříkrát obhájil) je s Garden Food Festivalem již čtvrtý rok. Bez něj by to prostě nešlo, stejně jako bez jeho „kratkeho“ přívzuku na pódiu...

V Ostravě jsi zažil atmosféru průmyslového areálu i romantického hradu. Nyní tě fanoušci špičkové gastronomie uvidí na GFF v Lanek parku. Můžeš prozradit, na čem si pochutnají? Stačí naznačit... vždyť budeš zase po roce vařit doma!

Určitě budou mít možnost zase ochutnat čtyřchodové menu a na závěr nebude chybět nějaká sladká tečka. Přesnou skladbu menu ještě nemám, ale myslím, že se návštěvníci mají na co těšit.

Už teď se mi sbíhají sliny a do května je ještě vážně daleko. Na co bys mě pozval do své restaurace Field? Je něco, na co nedáš dopustit a vždy to u hostů zabere?

Určitě husí játra, to je náš „signature dish“. Jsou tak vybalancované, že chutnají každému. Máme i dobré ryby a teď konkrétně se nám povedl nový dezert Jogurt, nugát, hnědé máslo, melasa, který je i na poledním menu a je strašně oblíbený.

Dívám se do jídelníčku a zajímá mě, jak chutná žába se šťovíkem? Kam na ty kombinace chodíš? Kde bereš inspiraci? Magdalena Rettigová by asi koukala, i když i ona měla zajímavé vychytávky a dušeného holuba má taky ve své kuchařce...

Zrovna tohle konkrétní jídlo (žába se šťovíkem) vymyslel můj sous chef Tomáš Kuban. A kde se inspirojují já? Neustále se vzdělávám, sleduji trendy a hodně cestuji. Za dobrou „vysokou“ gastronomií se musí létat a ochutnávat ... a pak chodí nápady samy. Být celý rok zavřený jen ve svojí restauraci, to je špatně, musím jít s dobou a sledovat nové trendy.

Když tě pozoruji na Garden Food Festivalu v zákulisí, líbí se mi, jakou máš podporu své partnerky a celé

rodiny. Jsou oni mezi prvními, kdo ochutnává tvá nová jídla? Mají právo prvního sousta? Dáš na jejich názor? A vaříš jim doma, nebo je zveš po zavíračce do Fieldu?

Jsem rád, že moje přítelkyně Andrea na GFF jezdí a podporuje mě. Ale rodina jako první moje jídla neochutnává, první jsou kuchaři – logicky, protože s nimi dávám jídla dohromady. Ale když pak mám nová jídla hotová, tak je rodině samozřejmě dávám ochutnat. Zajímá mě jejich názor, protože mají přehled o dobrém jídle a jejich zpětná vazba je pro mě důležitá.

Co pro tebe znamenají fanoušci? Na GFF jsi často v obležení zvědavých kuchařských amatérů. Tvoje popularita stoupá, koukáme na tebe v televizi, na billboardech, bulvární tisk neustále řeší, kolik jsi přibral nebo zhubnul. Je ti popularita příjemná? Můžeš jít ještě v klidu na Baníček, křičet nahlas Baník p--o a nerušeně koukat na zápas?

Na fotbal jít určitě můžu a taky si v klidu zařvu baníkovský pozdrav :-). Popularita je příjemná, ale má dvě stránky. Někteří lidé dokážou „hejtovat“ a plivat, ale od toho se snažím oprostít. Na druhou stranu podpora od fanoušků mě vždycky nakopne. Nevadí mi, když chtějí prohodit pár slov, opravdu si jich vážím.

Před dvěma lety jsme měli na ostravském GFF takovou výzvu. Ty jsi měl na sobě dres Baníku a tvůj kamarád šéfkuchař Honza Punčochář se zase oblékl do barev Sparty. Naoko jste byli rivalové. Ve skutečnosti vás tehdy Garden Food Festival spojil a nyní jste dobří kamarádi.



My jsme si prostě obyčejně lidsky sedli, i když jsme každý úplně jiný. Honzík je celkově klidnější, ještě se mi nepodařilo ho vidět nějak vytočeného. A vždycky si máme o čem povídat, o dobrém jídle.

Píšou, že tvoje kuchyně je tvrdohlavá. Jsi tvrdohlavý? Může to být jedna z tajných ingrediencí, která je nezbytná k cestě na gastronomický vrchol?

Asi jsem tvrdohlavý v některých věcech, například se nebojím zkombinovat některé chutě a suroviny. Pro někoho je to možná troufalé, ale když jsem přesvědčený, že to takhle funguje a je to dobré, jdu do toho.

Děkuji za rozhovor
Martina Vyslouzilová



Milí čtenáři,

ano. Slůvko, které si aspoň jednou za život řekne většina z nás, se opět dostává na stránky našeho časopisu. Ano může zaznívat na mnoha místech. V majestátních kostelích, nazdobených obřadních síních nebo třeba na nejvyšší hoře Moravskoslezských Beskyd, či jiných neobvyklých místech.

Ke svatbám odjakživa patří dobré jídlo. Dokáže akci povznést a zařadit mezi nezapomenutelné zážitky. A stejně tak ji může úplně pokazit. Pokud tedy patříte mezi šťastlivce, kteří právě svatbu připravují, dejte si záležet na výběru restaurace. To je základ, který se vyplatí nepodcenit. S vynikajícím šéfkuchařem už pak můžete hostinu doladit do podrobností. Jak? Přečtěte si naše tipy.

SVÍČKOVÁ I MODERNÍ RAUT, SVATEBČANÉ CHTĚJÍ OBOJÍ

Bývaly doby, kdy se jídla na svatbách podobala sobě jako vejce vejci. Šunková rolka, polévka s knedlíčky a svíčková na smetaně. Dnes lidé našťastí dokážou popustit uzdu své fantazie a na gurmánský zážitek pak vzpomínají svatebčané ještě dlouho.

Restaurace, které v dnešní době nabízejí svým hostům svatební hostiny, musí umět uspokojit chuť hosta, který má rád klasiku i toho, jenž si potrpí na moderní gastronomii. Svatebčané totiž mohou chtít obojí. Potvrzuje to provozní restaurace La Villa Petr Kučera. „Často je to patrné podle věku. Starší novomanželé mají zájem opravdu spíše o klasiku, mladší experimentují. Společně mají to, že všichni se rádi nechají hýčkat a všichni chtějí kvalitu,“ je přesvědčen provozní. Proto třeba jejich restaurace nabízí služby cukráře, který hostům upeče svatební dort, ale pak jim ho i nakrájí, což občas může být náročný oříšek.

V dnešní době ale i ona známá klasika jde připravit v moderním hávu. „Děláme šunkovou rolku? Ano, ale máme vlastní šunku a místo obyčejného křenu dáváme křenovou espumu. Místo běžného vývaru nabízíme kohoutí consommé a masové raviolky. Oblíbené jsou minidezerty, a především vinné párování,“ uvedl příklad Petr Kučera.

Svatebčané si vybírají slavnostní menu i podle toho, jak se jim bude jíst a také dbají na to, aby v případě nehody při jídle nebyly následky dramatické. Proto si asi jen málokdo vybere za polév-



ku třeba krém z řepy. Vždyť polévku se často novomanželé navzájem krmí. Asi pokaždé je snaha vytvořit menu tak, aby chutnala každému hostu, tedy osmdesátileté babičce i mladší sestře. Samostatnou kapitolou jsou děti, pro které mohou být připravena úplně odlišná jídla, která jsou mezi malými strávníky oblíbená.

Cestou může být předvýběr, kdy hostitel pošle všem výběr ze tří menu a každý si zvolí, co mu je nejbližší. Další variantou je oběd v podobě rautu. Restaurace připraví několik druhů pokrmů a lidé si sami nabírají a klidně od všeho trochu. Třešinkou na dortu může být grilování ryb, mořských plodů či steaků. Čím dál oblíbenější jsou různé druhy úpravy lososa nebo tuňáka.

Stejně jako je důležité předložit sva-

tebčanům kvalitní a lahodné menu, je i výběr lahodných moučnicků. Čím dál častěji si svatebčané žádají již zmíněné variace minidezertů. Těžké smetanové dorty už chce jen málokdo, v módě jsou lehčí ovocné dorty, nebo například dokonale lehoučký dort Pavlova.

Aby se svatební den vydařil do posledního detailu, odborníci radí si právě jídlo pečlivě rozmyslet. Bylo by nelogické, a navíc i zbytečně drahé, žádat například na podzim chřestový krém a na jaře houbovou omáčku. Pravidlo proto zní: nechte si vytvořit menu na základě ročního období. Přizpůsobte se přírodě a vybírejte to, co je právě k mání. Volte takové restaurace, kde vaří vždy z kvalitních a čerstvých surovin. Nespojte se s málem. Jde přece o váš velký den, který nesmí pokazit suché maso v omáčce nebo nudná polévka.

OD OLTÁŘE K PROSTŘENÉ TABULI



Velkých sálů pro soukromé akce sousedících s restaurací je jako šafránu. Zrekonstruované prostory vhodné pro menší i větší svatby a oslavy najdete ve Spytihněvi. Konkrétně v Kavárně U Přívozu, kde už nejedno manželství dokonale odstartovalo na společnou plavbu životem skvělou svatební hostinou.

Z KOSTELA ROVNOU KE STOLU

Se svatbami zde mají bohaté zkušenosti. Snad za to může strategická poloha hned vedle kostela nebo velký zrekonstruovaný sál, kterým restaurace disponuje, nebo jejich vyhlášená kuchyně. A tak svatebčané mohou být z obřadu u prostřené tabule plné kvalitního jídla a pití doslova za minutu. Navíc v okolí kostela a restaurace je příjemný parčík, vhodný pro svatební fotografie.

KOMORNÍ I VELKÁ OSLAVA

Je jedno, jestli plánujete komorní oslavu pro nejbližší příbuzné, nebo společenskou událost pro stovky pozvaných. Spytihněvská restaurace má k dispozici

jak salonek s krbem pro třicet hostů, tak velký sál až pro dvě stě svatebčanů, a ten, když se zaplní, tak ještě zůstane královský plac pro taneční parket. K tanci vám může vyhrávat na vyvýšeném pódiu živá hudba.

VŠE „PO RUCE“

Svatební menu i celodenní catering s obsluhou vám zajistí Kavárna U Přívozu, která je vyhlášena svými grilovanými koleny. Stejně tak si ale můžete pochutnat na grilovaném seletí, žebrech nebo krkovicí. Základem zdejšího jídelníčku jsou čerstvé, kvalitní suroviny – od masa až po bohatou škálu zeleniny a ovoce. Samozřejmostí je slavnostně a vkusně



prostřená tabule. Díky tomu, že sál i hospodu máte v jednom místě, ušetříte čas i nervy s převážením čehokoliv a vše máte, jak se říká „po ruce“. Můžete se pak v klidu věnovat svým hostům a zábavě.

Kavárna U Přívozu | Spytihněv 565
tel. 577 943 047
www.kolena-spytihnev.cz

Text a foto: PR

inzerce

SKANZEN MODRÁ

Pravé slovácké gořalky



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

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



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



www.goralky.cz
www.skanzenmodra.cz

JELÍNKOVA KOŠTOVNA

MÍSTO PRO VAŠE AKCE!
oslavy • školení • svatby



Jelínkova koštovna nabízí:

- bar R. JELÍNEK s širokým výběrem destilátů
- uspořádání oslav, svateb, výstav, firemních akcí či školení
- zajištění rautů a ochutnávek
- kapacita Jelínkovy koštovny až 250 osob
- firemní akce až pro 1000 osob v celém areálu

RUDOLF JELÍNEK a.s., Razov 472, 763 12 Vizovice
T + 420 577 688 129 • M + 420 725 653 15 • Email poctova@rajnlinek.cz • www.rajnlinek.cz

R JELÍNEK

SVATEBNÍ TRENDY 2020 CO JE A NENÍ IN?

Venkovní svatby jsou stále trendy. Sýrové a salámové mísy jsou na ústupu a barva šatů nevěsty už nemusí být striktně bílá. Jaké jsou aktuální svatební trendy nám popsala Blanka Červenáková, svatební koordinátorka Agentury Juliana.

BARVA ROKU

Pro letošní rok byla vyhlášena klasická modrá. Je to zajímavá barva a dá se použít v různých kombinacích, ale nehodí se ke každému stylu. Záleží jen na vás, jakou barvu si vyberete. U nás se ženičkové pořád drží modré barvy u výběru obleku. Ale už se objevují i světle modrá, károvaná saka i svatby jen s vestou nebo košilí s kšandami.

ŠATY

To, že by se nevěsta měla vdávat jen v bílých šatech, už dávno neplatí. Blondýnkám a zrzčkám většinou sluší šaty v barvě slonové kosti, které mají teplejší odstín. Spousta nevěst se nebojí barev a volí šaty v pudrových barvách, cappuccino, jemně modré, meruňko-

vé a šedé. Pořád převládá krajka, průsvitné materiály a sexy výstřih. Ale jak je to se vším, žena by měla volit hlavně takové, ve kterých se cítí krásná, ať už půjde k oltáři bosa nebo v zámeckých šatech.

TRENDY

Hitem zůstávají venkovní svatby, svatby ve stodolách v rustikálním nebo boho stylu. Stále je oblíbené drhání neboli **macramé**, kterým lze vyzdobit obřadní místo – pověsit na zeď za novomanžele nebo jej použít jako běhoun na svatební stůl. Nevěsty si ho mohou vyrobit samy stejně jako oblíbené **lapače snů** nebo krajky a květiny ve zlatých kruzích.



V jídle se na předních příčkách drží oblíbená svíčková, ale stále častěji se objevuje místo hlavního jídla raut nebo grilování, kde si každý host vybere, na co má zrovna chuť. Sýrové a salámové mísy byly vyměněny za saláty, kanapky a originální pochoutky jako např. sushi.

Dorty tzv. nahé nebo polopomazané vedou nad klasickým marcipánem. Obje-

VÁŠ ORIGINÁLNÍ (SVATEBNÍ) DEN I DÁREK LIMUZÍNA LINCOLN TOWN

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



Text a foto: PR

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

Salonek je vybaven klimatizací, osvětleným stropem, DVD a CD přehrávačem. Bar je vybaven šampaňským s jahodami, alkoholickými i nealkoholickými chlazenými nápoji a pro děti nějakou laskominou.

- SVATBY • OSLAVY
- PÁRTY • FIREMNÍ AKCE



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

vují se i raw dorty a sladké bary, zmrzlinové, anebo slané sýrové dorty. Fantazii se meze nekladou.

SVATBY VE STYLU HYGGE, LYKKE A LAGOM

Na svatbách v roce 2020 bude opět převládat **jednoduchost, čistota, radost a volnost s převládajícími přírodními materiály**. Vede také beton, metalické prvky, botanické motivy, kaktusy, sukulenty. Snoubenci hodně touží po svobodě a volnosti. Jsou stále originálnější a nebojí se dělat si svatbu podle svých představ a snů. Upouští od různých tradic, které jsou jim proti srsti a naslouchají svému srdci.

Nejen životní styl, ale i styl svateb stále více následuje vzor **hygge** (žít pohodově a šťastně, radovat se) a také styl **lykke** (budme šťastní a dobrosrdeční, pospolu). A když k tomuto uvolněnému stylu přidáme ještě naši potřebu vyváženosti, skromnosti a udržitelnosti, můžeme najít tu správnou rovnováhu v duchu ani málo ani moc podle švédského stylu **lagom**.



To ovšem neznamená, že odzvonilo zámeckým svatbám v krásných resortech a na tradičních místech. Ať už bude vaše svatba taková, či maková, měla by hlavně vypovídat něco o vás dvou.

Text: Blanka Červenáková, svatební koordinátor, Svatební agentura Juliana

GASTRO TIP

MAKRO CASH & CARRY ZLÍN
třída 3. května, Zlín – Malenovice

MAKRO CASH & CARRY BRNO
Kaštanová 506/50

MAKRO CASH & CARRY OLOMOUC
Olomoucká 791, Velká Bystrice

MAKRO CASH & CARRY OSTRAVA
Místecká 280, Ostrava – Hrabová

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

ROJAL CASH & CARRY
Stolařská 2338, Uherský Brod
Malinovského 389, Uherské Hradiště
Hulínská 2322, Kroměříž
Za Drahou 1545, Valašské Meziříčí
Komenského 914/21A, Kyjov
www.rojal.cz

Staňte se našimi fanoušky na Facebooku!



www.facebook.com/StamgastaGurman

inzerce



HOTEL POHODA

★★★★

JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH I FIREMNÍCH AKCÍ.

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



U NÁS BUDE VAŠE SVATBA V POHODĚ

Salonky až pro 100 hostů

Pohodové ubytování

Restaurace s moderní gastronomií

Wellness s whirlpoolem a bazénem, saunový svět

Snadné parkování

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

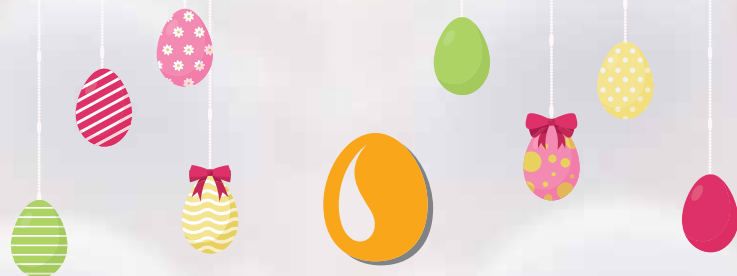
★★★★★



10
LET

Vášeň pro
GASTRONOMII
& WELLNESS

Wellness & spa hotel
Augustiniánský dům | Luhačovice
www.augustian.cz



ADLAV

vejce • mléčné výrobky • koloniál

VESELÉ
VELIKONOCE

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

tel.: +420 736 535 072

www.adlav.cz



MIKONA AUTO



NOVÉ COMBO VAN

HEAD-UP
DISPLAY



OBJEM
KUFRU 4,4 m³

HLÍDÁNÍ
SLEPÉHO
ÚHLU



UŽITEČNÉ
ZATÍŽENÍ
1000 kg

POJME
2
EUROPALETY

od 295 900 Kč bez DPH

AUTOMATICKÉ
BRZDĚNÍ
PŘI KOLIZI

VAROVÁNÍ PŘED
VYBOČENÍM
Z JÍZDNÍHO PRUHU

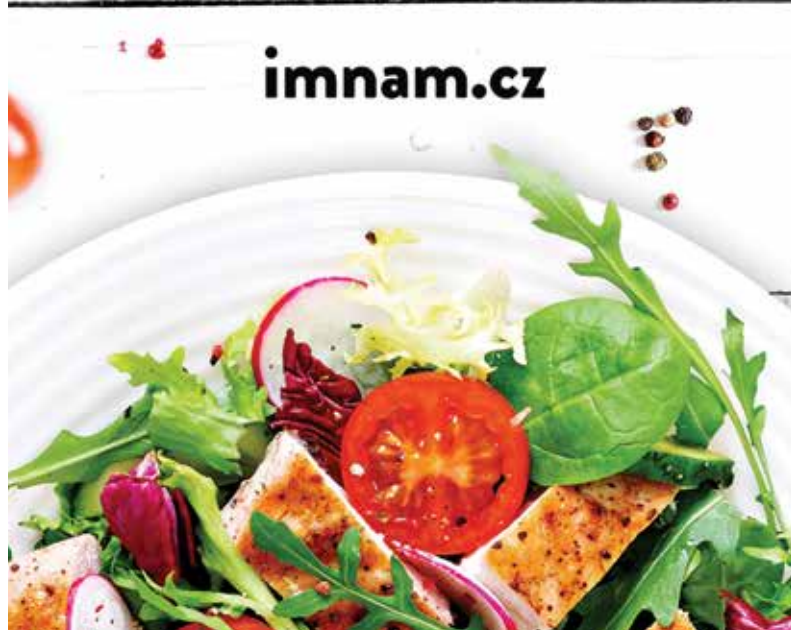
EURO 6D

8-STUPŇOVÝ
AUTOMAT



TELEVIZE,
KTERÁ VÁM ZACHUTNÁ

imnam.cz



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