

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

červen–srpen 2020 • ročník 12 • číslo 2

téma

**GRILOVACÍ TIPY
ŠÉFKUCHAŘŮ**

příloha

**ZNOJMO CHUTNÁ
VINAŘSKÁ TURISTIKA**

akce

**GASTRONOMIE JE ZPĚT
LETNÍ AKCE A FESTIVALLY**



**DORUČÍME
I NA VAŠI ADRESU!**

ZLÍN | MALENOVICE | UH. HRADIŠTĚ
ST. MĚSTO | OTROKOVICE | KUNOVICE

MOBILNÍ APLIKACE **KFC CZ**



WWW.KFC.CZ

Guru Caffé® NEKONEČNÝ PŘÍBĚH... KVALITA, KTEROU MÁ SMYSL VYZKOUŠET



Podnik, do kterého se budete rádi vracet. Takové ambice má restaurace Guru-Caffé nekonečný příběh v Rackové na Zlínsku. Je to takový nekonečný příběh...



VÝBORNÉ PIVO JE ZÁKLAD HOSPODY

Abyste si mohli vychutnat dokonalé pivo, musí takové uvařit sládek v pivovaru. Hospodský ho řádně skladuje, pravidelně čistí trubky výčepu a pak vám ho fortelně načepuje. V Nekonečném příběhu čepují poctivé moravské pivo Litovel. Čerstvě stočené pivo z pivovaru je do 4 hodin uskladněno v ležáckém sklepě na Rackové při teplotě 7 stupňů. Když vám ho pak tady načepují krásně na hladinku se smetanovou pěnou a správnou teplotou a řízem, tak si rádi dáte další!

LAHODNÁ KÁVA I KÁVOVÉ PIVO

Je málo hospod, kde si můžete dát skvělou kávu. Směs Robusty a Arabiky, ze které vám uvaří třeba povzbuzující espresso nebo lahodné cappuccino. Jste přece v Guru Caffé. Zajímavostí, kterou majitelé také umí, je kávové pivo – tři-náctka, tmavý ležák, ve kterém souzní jemná chuť kávy.



NEJVĚTŠÍ NABÍDKA RUMŮ V ŠIROKÉM OKOLÍ

Rumy jsou láskou majitelů, a tak se utěšeně rozrůstá i jejich nabídka. Ta aktuálně čítá přes 130 různých láhví. Ochutnáte zde rumové klasiky, ale i speciality z rumových oblastí celého světa.

POCTIVÁ PIZZA S ROZVOZEM

Jedinou českou surovinou, kterou při výrobě pizzy na Rackové používají je voda. Jinak je vše z italských ingrediencí, abyste mohli ochutnat skutečnou pizzu. Vybrat si můžete podle chuti z 15 druhů pizzy, kterou také rozváží. Stačí zavolat na číslo 775 511 560.



DOMÁCÍ SPECIALITY I HOSPODSKÉ HITY

V kuchyni vám rádi připraví také lidová jídla jako jsou: fazole na pánvi, chléb s tvarůžkovou pomazánkou, domácí Light a extra pálivé utopence, čertovské klobásky a další podle aktuální nabídky.

VENKOVNÍ POSEZENÍ A GRILOVÁNÍ NA ZAHRÁDCE

Posezení na zahrádce využívají v létě s oblibou okolo projíždějící cyklisté. Kapacita zahrádky je ale dostačující pro všechny, a ještě je v plánu její zvětšení! A pokud se vydáte na Rackovou autem, můžete před hospodou v klidu zaparkovat.



Guru-Caffé nekonečný příběh... | Racková 155 | tel. 775 511 560 | www.guru-caffe.cz



Dej bůh štěstí,

říkají pivovarníci. Já bych to ale teď vztáhl na celý obor gastronomie. Samozřejmě i na ty nejdůležitější – hosty. Avizované hromadné zavírání hospod se zatím, alespoň ve Zlínském kraji, neděje. Většina restaurací, kaváren a hotelů tu znovu otevřela, a dokonce vznikly i nové podniky. Potřebují se ale, po vydatném jarním půstu, pořádně ekonomicky nadechnout. Jsou to tedy především hosté a výše jejich konzumace, kteří rozhodnou o vývoji v nadcházejícím období.

Positivní také je, že se pomalu rozjíždí v regionech gastronomické akce a festivaly. Lidé se chtějí společně bavit. Dobré jídlo a pití je k tomu dokonalou kulisou. Na dalších stránkách zveme hned na několik akcí, při kterých srdce každého gurmána pookřeje.

A protože každé léto musí být ve znamení grilování, zeptali jsme se našich šéfkuchařů na jejich tipy, triky a nápady, co a jak se dá na grilu vylepšit. Ve speciální letní příloze vás pak zveme k návštěvě Znojma.

Milí čtenáři, přeji vám pohodové léto plné gurmánských zážitků.

Jaroslav Sřecha, vedoucí časopisu

partner



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



inzerce

graspo.

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



Graspo CZ, s.r.o., Pod Šternberkem 324, 763 02 Zlín
tel: 723 238 292
e-mail: vasek.vymetalik@graspo.com



www.graspo.com

ANKETA

DOBA GRILOVÁNÍ JE TADY. CO S OBLIBOU DÁVÁTE NA GRIL?
MŮŽETE PROZRADIT NĚJAKOU SVOJI VYCHYTÁVKU?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE ATMOSFÉRA
WELLNESS HOTEL
POHODA



JAROSLAV ORSÁG
ŠÉFKUCHAŘ
WELLNESS HOTEL
HORAL
VELKÉ KARLOVICE

Nejraději griluji ty „nezdravé“ vyzrálé kusy masa, které k tomu prostě patří. Z těch zdravých věcí bych určitě na gril doporučil filet ze pstruha naložený v solné krustě nebo chobotnici s citronovou salsou. Vyčytávku asi žádnou nemám, snad jenom znát dobře svého řezníka, brát od něj dobré maso a znát perfektně gril, na kterém se ten zázrak jménem grilování odehrává.



AMAURY TEIXEIRA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
BRAZILEIRO
ZLÍN



JÚLIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAŘ
LA VILLA
RESTAURANT
ZLÍN

Z Brazílie jsem si přivezl náš starý rodinný recept pro grilování zeleniny. Toto lehké a zdravé jídlo si můžete dát v naší restauraci každý den. Grilujeme tak brambory, mrkev, řepu, cuketu i brokolici. Nakrájenou zeleninu dám do plechu a zaliji vodou. Potom ji uvařím v páře a následně pak griluji zalitou olivovým olejem. A pokud bude chtít někdo přesný recept, tak jej získá, jen pokud se ožení s mojí sestrou Nádiou.

Zajímavou surovinou na grilování jsou i vnitřnosti, především drůbeží játra. Na Horalu používáme králíci. Játra stačí dobře očistit. Nakládáme je do brandy a bylinek a grilujeme ideálně na litinové nebo žulové desce pár minut z každé strany podle velikosti. Teprve pak posolíme.

Nejraději griluji vyzrálé hovězí maso. Z ryb mám velmi rád parmici nachovou nebo sardinky, protože mi svou chutí a vůní nejvíce připomínají léto a pohodu u moře. Skvěle se k nim hodí salát z grilovaných paprik, červené cibule, chilli a kvalitního olivového oleje. Sami se o tom můžete přesvědčit v naší restauraci dne 26. 6. od 18.00 hod., kdy u nás bude velmi oblíbený tematický večer s grilováním a budete moci ochutnat např. hřebenatku a tuňáka žlutoploutvého.

inzerce

Zveme vás na tradiční východočeskou prodejní výstavu

GASTROtrendy
& 22.-23. ŘÍJNA
2020
FESTIVAL
POTRAVIN
A NÁPOJŮ
10.00 - 18.00
www.dtpce.cz



DŮM TECHNIKY PARDUBICE

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

VSTUPENKA ZDARMA

Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prštné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 15. 6. 2020. Foto na titulní straně: Shutterstock.com. Redakce: redakce@stamgastagurman.cz. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák, www.martinlysak.cz

Foto: Ota Hofr, www.hofrfoto.cz

StamgastaGurman.cz

f StamgastaGurman

Instagram StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA

I když jarní symbolické otevření cyklostezek nemohlo proběhnout v původním dubnovém termínu, zájemci o cyklistiku a pěší turistiku o tuto akci nepřijdou. Zveme vás proto na sobotu **11. července** na Masarykovo náměstí v Uherském Hradišti, kdy se uskuteční již 15. ročník akce Na kole vinohrady Uherskohradištska. Budou připraveny čtyři cyklistické trasy, jedna pěší trasa a jedna trasa pro příznivce Nordic Walkingu. Kromě vinných sklípků mohou registrovaní účastníci akce na jednotlivých trasách navštívit řadu zajímavých míst a projet se krásnou přírodou Slovácka. Registraci na akci je tentokrát možno udělat už předem, odkaz najdete na webu Městského informačního centra. Registrace účastníků je pak možná i před začátkem akce na Masarykově náměstí a to od 8.00 do 9.30 hodin. Odpolední dojezd účastníků je na Městský fotbalový stadion Miroslava Valenty v Uherském Hradišti, kde bude nachystán malý vinný trh a losování tomboly. Více na www.uherske-hradiste.cz.



OTROKOVICE OŽIJÍ NOVÝM GASTROFESTIVALEM

Ke konci července se můžete těšit na premiérový, první ročník Otrokovického gastrofestivalu. Akce se uskuteční ve dnech **25.–26. července** v rámci festivalu Otrokovické léto, v prostorách parku před hotelem Bačov. A rozhodně bude co ochutnávat! Organizátoři zvou na špičkové burgery, tradiční španělskou paellu, speciality ze Slovácka, domácí těstoviny, luxusní vafle, nebo palačinky přímo od francouzské rodačky.



A bude toho mnohem více. Vstup na gastrofestival je bezplatný. V sobotu začíná ve 12.00, v neděli už v 11.00 hod. V rámci festivalu Otrokovické léto se můžete také těšit na letní kino a hudební kapely.

Více informací na www.otrokovickabeseda.cz a [f vseproakci.cz](https://www.facebook.com/vseproakci).



KVALITNÍ ŠPEKÁČKY PRO LETNÍ OPÉKÁNÍ

Grilování a opékání jsou nejčastější úpravou špekáčku, který se proto nožem nařezává, což zlepšuje jeho chuť a urychluje prohřátí. Tradiční špekáček českého výrobce masných výrobků a uzenin – VOMA z Uherského Brodu, je vyráběn a plněn 75 % masa, takže nad ohněm pak jistě poznáte ten rozdíl! Špekáčky jsou ručně vázány, což svědčí o péči, která je věnována jejich výrobě.

Více na www.vomaub.cz.

NOVÉ GINY A TONIKY LÉTO S IRSKOU CHUŤÍ

Giny jsou in. A takové jsou i ty pod značkou St. Patrick's. Většina producentů používá k výrobě ginů levný obilný líh. V St. Patrick's se ale dali náročnější cestou výroby z bramborového líhu. Právě ten dodává destilátu tradiční bohatou chuť, kterou ocení začátečníci i ostřílení profíci. Poctivý výběr surovin, rukodělná práce při maceraci i destilaci dodává těmto ginům čistotu, jemnost a tradiční vůni i chuť. Vyvážené aroma doplňuje vyrovnaná chuť několika druhů bylinek. Irský Classic gin od St. Patrick's je výborný jak k jídlu, tak samostatně. Doporučuje se podávat s kvalitním tonikem a kouskem limetky, která dodá koktejlu ten správný říz. Vyzkoušet můžete také giny Extra Dry, Sloe & Honey nebo Elderflower.

Více na www.stpatrickscz.



inzerce

PIVNÍ SOUDEK NA ZAHRADNÍ PÁRTY

NOVĚ
v prodejně ENAP
prodej pивních sudů
a zapůjčení výčepního
zařízení.

**S KARTOU
YESPASS
VŽDY
UŠETŘÍTE!**

Objednejte si soudek i s výčepem v našem ONLINE OBCHODĚ na www.yespass.cz

MÍŘÍ NA KOLONÁDU DO LUHAČOVIC

vyberte si z široké nabídky
sypaných čajů a výběrové kávy

udělejte radost svým blízkým
dárkem od nás

přijďte ochutnat to nejlepší
z čaje a kávy

TĚŠÍME SE NA VÁS!

WWW.OXALIS.CZ

Letní menu i „jiná“ kornuterie: Bistrotéka Valachy láká na novinky

Taky už jste se těšili, až si budete moci zase posedět s přáteli u dobrého jídla a pití? Zlínská Bistrotéka Valachy během nucené přestávky nelenila a připravila řadu novinek. Na co se můžete těšit v tomto originálním podniku, který se rozkládá v prvním a druhém podlaží Obchodního domu Zlín?



Letní menu plné energie

Nové letní menu se nese ve znamení svěžesti a čerstvé energie. Dominují mu lehčí suroviny, zelenina, ovoce i kvalitní maso s méně kalorickými přílohami. Nenechtejte si ujít **telecí ossobuco na estragonu** s šafránovým risottem nebo originální saláty: **avokádový** s italskou slaninou a divokou brokolicí nebo z **vodního melounu**, sýru feta a máty.



„V letním menu najdete i naše osvědčené hity v nových variacích. Doporučuji ochutnat **tatarák** s pivní majonézou, burger s trhaným hovězím krkem nebo Croque Madame se sázeným vejcem. Nechybí ani naše klasika: **smažený sýr** na přepuštěném másle, reuben sendvič, rajska omáčka s hovězí pečinkou nebo steak z čestru,“ láká šéfkuchař Lukáš Strnad.

Vše si můžete vychutnat nejen přímo v bistru, ale i na **venkovní zahrádce**.

E-shop Valachy Market

Zjednodušte si nákup s novým e-shopem www.valachymarket.cz, který nabízí celý sortiment kamenného obchodu Bistrotéky: více než 800 položek od **pečiva a frgálů, ovoce, zeleniny, uzenin a masa** přes trvanlivé potraviny až po vlastní produkty: **kvasový chléb**, hotovky ve skle, pomazánky, buchty, tvaroháčky, obědy s sebou... Zkuste novinky: **utopence, nakládaný sýr a karamel** z kuchyně Bistrotéky Valachy. Objednáte on-line a pak si vyzvednete připravenou tašku ve výdejně.



Frgály z Velkých Karlovic

Zamilovali jste si skvělé valašské frgály z Resortu Valachy z Velkých Karlovic? V Bistrotéce je teď díky častějším dodávkám najdete pravidelně. Zkuste novou příchuť tvaroh s ovocem.

Co nového v kornuterii

Při objevování novinek se stavte i do kornuterie s originální nabídkou jídel s sebou. Z nových pochutin doporučujeme hranolky smažené v loji s čedarovou omáčkou, bramborovo-artyčokový salát, trhané kuře, kuskus či saláty. Nově si můžete namixovat papírový kornout na přání. Nebo si jídlo ho nechat naservírovat do misky ke sněžení na místě. Třeba na zahrádce.

Škola vaření pokračuje

Oblíbené kurzy vaření opět pokračují a přibýly i nové akce. Doporučujeme třeba Indickou kuchyni (21. 6.) nebo Vaření podle Jamieho Olivera (30. 6.). Inspirujte se na www.bistrovalachy.cz/skola-vaření.

Novinky v nabídce snídaní

Nejen stálý jídelní lístek je plný novinek. Zkuste i ty snídaně: krupicovou kaši se skořicí a kakaem, čerstvou vánočku s máslem a kakaem nebo neobvyklé lívance se slaninou, arašídovým máslem a javorovým sirupem.

NÁŠ TIP Domácí večere: pondělí – pátek večerní menu (výběr ze dvou jídel od 95 Kč a polévka).

www.bistrovalachy.cz

Léto ve Velkých Karlovicích je plné gastro zážitků

Krásná příroda Beskyd, pěší i cyklistické výlety, odpočinek ve wellness nebo při masáží, klid, pohoda a k tomu prvotřídní gastronomie? Pokud při plánování vaší dovolené hrají velkou roli chutě a vůně jídla, nenechtejte letos Resort Valachy ve Velkých Karlovicích. Co doporučujeme vyzkoušet, ať už vyrazíte na pár dnů, nebo jen na výlet na otočku?



Třeba **nové sezónní menu Spa hotelu Lanterna**. Kuchaři ho sestavili z top specialit, které měly u hostů v posledních letech největší ohlas, a dali jim nový háv. Nechybí populární **hovězí líčka** s kořenovou zeleninou, **jehněčí kolínko** nebo stařené maso se zelím a haluškami. Ale těšte se i na novinky. Skvěle chutná zalévaný **květákový krém** nebo velmi neobvyklý dezert – gratinovaná krupice, připomínající svou konzistencí i chutí crème brûlée.

Máte rádi **pikniky v přírodě**? Využijte službu piknikových košů, objednejte si v některém z hotelů a vyrazte. Na výlet dostanete i Piknikovou mapu s tipy na zajímavá místa. U vybraných pobytových balíčků v hotelech Lanterna a Horal je piknikový koš již v ceně, podobně jako třeba neomezený vstup do Wellness Horal, lekce jógy, výuka golfu nebo **ubytování dětí zdarma**.

Na co se ještě můžete v Resortu Valachy těšit:

- **Nové letní menu Bistra Razula**: burgery, prvotřídní pizza, grilovaná žebra a sýry, frgály, nově i snídaně a opékačské balíčky k ohni
- **Prázdninové táboráky s kytarou**: každou



středu a sobotu u Bistra Razula, navíc pro děti večerní procházka za valašskými strašidly (možno zakoupit opékačské balíčky na místě)

- Terasa u Wellness hotelu Horal: středeční podvečery s živou hudbou, **víkendové grilování**
- **Kurzy pečení valašských frgálů** – každé úterý a sobotu v hotelu Galik
- **Kurzy pečení pizzy** (nejen) pro děti – každé pondělí v červenci a srpnu v Bistru Razula.

Více informací na www.valachy.cz

ZÁMEK WICHTERLE VE SLAVIČÍNĚ

CHCEME, ABY SE U NÁS LIDÉ CÍTILI DOBŘE



Zámek Wichterle se loni na začátku prosince stal znovu dominantou města Slavičín, perlou, kterou každý může obdivovat při vjezdu do centra tohoto města na východě Moravy. Znovu otevření rekonstruované historické budovy se tak stalo očekávanou událostí nejen pro místní obyvatele, ale také pro návštěvníky z blízkého i vzdálenějšího okolí.

Především se ale stal splněným snem manželů Machalových, kteří jej před dvěma lety koupili, nechali opravit a vtiskli tak své představy do skutečnosti. Lidem ze Slavičína, ale i z regionu proto nabídli luxus, při tom však nezapomněli a využili toho, co celý kraj nabízí.

Nyní se zrekonstruovaný slavičinský zámek stal Zámek Wichterle. Nabízí nejen hotelové služby, restauraci, kavárnu, ale i wellness a pivní lázně.

KDYŽ SEN SE ZMĚNÍ VE SKUTEČNOST

„Nebylo to jen tak, přemýšlel jsem o tom již dlouho dopředu, již před sedmnácti lety. Celou dobu jsem chtěl zámek přetvořit na dominantu Slavičína, je to nádherná nemovitost, která si zaslouží být hezkým zámekem,“ vysvětlil majitel zámku Roman Machala. Podle něj byla při přeměně nutná rozsáhlá rekonstrukce, a to doslova od základů až po střechu.

„Museli jsme položit kabeláž, udělat nové rozvody elektro a samozřejmě udělat rekonstrukci interiérů, až po novou střechu,“ vyjmenoval hrdý majitel zámku. Podle Romana Machaly při rekonstrukci dostali příležitost místní a regionální firmy. Celkové náklady nové majitele stály přes 30 milionů korun.



Název zámku nese jméno po původních majitelích, rodině Wichterle, ta byla pro své podnikatelské počiny přirovnávána k rodině Baťů.

KAVÁRNA ZÁMECKÉ PANÍ

Hotel a pivní lázně Wichterle ve Slavičíně dnes nabízí návštěvníkům a hostům ubytování ve 21 pokojích s celkovou kapacitou lůžek 54. Každý pokoj je jinak vybaven, a to pod taktovkou zámecké paní Lenky Machalové. „Celý prostor zámku je laděn v zámeckém i moderním stylu. V tom zámeckém máme vyrobený nábytek v Holandsku, další pokoje jsou vybaveny v moderním stylu,“ popsala.

Lenka Machalová si však ještě vysnila i kavárnu, pro kterou se našel prostor

na terase, kterou tak nechali majitelé po jejím obvodu zasklít. Útulná kavárna tak díky tomu získala krásný výhled do zámeckého parku. „Manželka chtěla kavárničku, a i když prostor nebyl v plánech zámku, tak se postupně zrodilo i toto místo, což se nakonec ukázalo jako skvělý nápad,“ ocenil Roman Machala. Právě Lenka Machalová láká hosty do své kavárny na vynikající zákusky, většinu z nich také připravuje sama. „Umí si s tím pohrát,“ usmívá se Roman Machala nad uměním své ženy. Podle něj si cestu na dobrou kávu a skvělý a lahodný zákusek již lidé našli. „Chodí pravidelně a z toho máme radost,“ ocenil majitel zámku. „Chtěli jsme, aby tady lidé mohli posedět, aby se jim tady líbilo a rádi se k nám vraceli,“ přeje si dál Lenka Machalová.

HOTEL I PIVNÍ LÁZNĚ

„Dříve k zámku patřila pila, statek i pivovar. Ten místní podnikatel oživil. Proto se naše spolupráce s Pivovarem Hrádek Slavičín nabízela a my jsme se na ni domluvili. Pivovar tak vaří pivo pro naše pivní lázně. Díky tomu máme pivo, které nikde nekoupíte,“ prozradil Roman Machala. Pivo nese název Hugon a to na počest jednoho z bývalých majitelů zámku Adalberta Hugo Rennera, který se významně zapsal do historie Slavičína. V pivních lázních v zámku Wichterle si tak mohou návštěvníci odpočinout



doslova naložení v tomto pivu v modřinových vanách, v hlubokých sklepeních zámku. „Pivo však můžete tady ochutnat i na čepu. Máme zde spodně kvašený světlý dvanáctistupňový ležák,“ doplnil Roman Machala.

Podle něj relaxace ve wellness pivních lázních, začíná zákuskem a končí večeří – speciálním menu vytvořeným pro pivní lázně. Kromě další wellness nabídky, whirlpool, parafrinových zábalů a masáží, mohou návštěvníci využít i čtyři sauny. „Finskou, parní, bylinkovou a infusaunu,“ vyjmenoval Roman Machala.

ZÁMECKÁ KUCHYNĚ

K odpočinku a relaxaci, kterou nabízí Zámek Wichterle patří bezesporu i výtečná kuchyně. Ta je založena zejména na regionální, valašské a moravské kuchyni, a to za použití surovin od místních dodavatelů.

„Chceme fungovat na regionální bázi, ať jde o dodávky od pivovaru nebo dodavatele potravin z rodinných farem. Proto se snažíme dělat většinu věcí v naší kuchyni ze surovin dodávaných regionálními dodavateli,“ vyzdvihuje majitel hotelu. „I při rekonstrukci hotelu jsme oslovovali zejména regionální firmy, jsem Slavičan a rád jsem jim dal příležitost,“ vysvětlil.

Devětatřicetiletý šéfkuchař hotelu Zámek Wichterle ve Slavičíně Radek Jančařík, se řemeslu věnuje již přes dvacet let. Jeho kuchařské umění a zkušenosti tak nemohly ujít novému majiteli Zámku Wichterle Romanu Machalovi, který mu dal možnost vést jeho zámeckou kuchyni. Jídla z kuchyně slavičinského zámku vychází z tradičních pokrmů zdejšího regionu, přesto se tyto jídla, která vznikají pod vedením šéfkuchaře Radka Jančaříka snoubí s elegancí současnosti.

Podle Radka na Zámku Wichterle právě nyní vzniká letní menu, které vychází z těchto regionálních receptů. Hosté se mohou těšit na jehněčí plec z Farmy Rudimov s koprovou omáčkou, novými bramborami s tvarohem a halušky se šabateckou slaninou. „Snažíme se obyčejná jídla vařit neobyčejně,“ podtrhl šéfkuchař.



Na Zámku Wichterle si podle něj mohou lidé vybírat jídla dle à la carte po celý týden, kde se právě výběr jídel obměňuje dle ročního období, k další nabídce jejich kuchyně patří i menu podávané k pivním cestám – pivnímu wellness. „Jde o masitá jídla, kolena, žebra,“ vysvětluje Radek Jančařík.

O hosty se na Zámku Wichterle však postarají kuchaři i o víkend. Proto zde nabízí speciální víkendové menu. „Děláme stále nové věci, aby pro naše hosty bylo na jídelním lístku stále něco nového. To má také vliv na všechny kuchaře v naší kuchyni, podporuje to dobrou náladu nás všech, protože stále něco nového zkoušíme,“ vysvětlil šéfkuchař Radek Jančařík.

FIREMNÍ AKCE I ROMANTICKÉ SVATBY

Romantické barokní prostředí zámku lze využít k nejrůznějším soukromým oslavám, třeba i uspořádání svatebního obřadu. Na výběr máte z několika variant obřadů ve vnitřních i vnějších prostorách zámku a také v romantickém parku. Připraví pro vás tradiční i netradiční formy svatební hostiny.

Zámek je ideálním místem pro malé či středně velké firemní a společenské akce. Reprezentativní prostory lze využít pro různé bankety či oslavy. Na letní terase se v létě griluje a rožní. Pro tyto účely jsou k dispozici salonek, vinný salonek, velký sál, restaurace, kavárna i letní terasa.

Vychutnejte si pivní wellness

s odvozem tam i zpět

DO 50 km
V CENĚ

V CENĚ BALÍČKU
2 osoby / 3.700 Kč

vyzvedneme vás u domu

- káva/čaj • dezert • parní aroma sauna
- pivní koupel • relaxační masáž nebo bylinková sauna / zábal • relaxace na lůžku
- neomezená konzumace piva zámeckého ležáku Hugon po dobu wellness
- večeře pro dvě osoby

odvezeme vás domů

JAK NA GRILOVÁNÍ?

INSPIRUJTE SE U ŠÉFKUCHAŘŮ

K letním měsícům neodmyslitelně patří grilování. Aby i u vás doma speciality na grilu skvěle chutnaly, stačí docela málo. Načerpejte užitečné tipy od zkušených gril mistrů.

Šéfkuchař Wellness hotelu Horal ve Velkých Karlovicích **Jaroslav Orság** si grilování v létě užije opravdu dosyta. U grilu tráví čas nejen v práci, ale i chvíle volna s přáteli či rodinou. „Jestli toho nemám v práci dost? Kdepak. Grilování mě baví, je to zábava, rád kamarádům vařím a zvu je na obědy,“ říká. A co doma chystá nejčastěji? „Zvěřinové karbanátky a ryby.“



Jak na grilování (nejen) masa podle Jaroslava Orsága z hotelu Horal?

- Vytáhněte maso z lednice alespoň půl hodiny před grilováním, aby dosáhlo pokojové teploty. „Předejdete tak teplotnímu šoku, po kterém maso ztrácí

křehkost,“ vysvětluje šéfkuchař.

- Maso vkládejte na gril, až je pořádně rozpálený.
- Kuřecí či vepřové maso je lze předem naložit do marinád.
- U hovězího masa se naopak doporučuje dát vyniknout jeho přirozené chuti. „Osobně maso jen pokladu bylinkami, někdy třeba jen snítkou rozmarýnu. Až těsně před grilováním ho lehce opepřím. Po grilování maso nechám chvíli odpočinout, teprve poté osolím.“
- Vhodným grilovacím artiklem je zelečina. Zkuste i méně obvyklé suroviny, třeba chřest. „Nejprve ho pět minut povařte, poté hned vložte do studené vody s ledem, aby se proces vaření rychle zastavil, jinak chřest zešedne a příliš změkne. Vložte na gril a teprve poté ho lehce

osolte a opepřete,“ radí Jaroslav Orság.

- Vděčnou surovinou je i lilek. „Půl hodiny předem ho doporučuji nasolit a zatížit, aby z něj vyšla voda. Poté ihned dát na gril, pokapat olivovým olejem a před servírováním lehce osolit.“

Nejen na terase na Horalu si můžete ve Velkých Karlovicích pochutnat na grilovaných specialitách. Nabízí je i Bistrotto Razula, které do letní sezóny vstupuje s modernější nabídkou jídel i vylepšeným venkovním posezením. Gastronomie se zde odehrává pod taktovkou **Josefa**



TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

Grilovací sezóna je tu!

Pro neopakovatelné okamžiky strávené s rodinou a přáteli při grilování vám nabízíme **široký sortiment kvalitního čerstvého masa**.

Hovězí a vepřové maso od firmy Makovec a.s., kuřecí a krůtí maso z certifikovaných českých chovů. Tóny grilovaných mas podtrhne vhodně vybrané **koření**, jehož nabídka je u nás také rozsáhlá.

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

Posledním důležitým doplňkem ke grilování je sklenka **dobrého vína**, s jehož výběrem vám také rádi pomůžeme. V naší vinotéce si také můžete zakoupit **více než 8 druhů čepovaných vín**. Máte raději pivo? U nás si také můžete vybrat z bohaté nabídky piv.



Každý den pro vás máme otevřeno

dárkové centrum, kde jsme schopni připravit **balíček na počkání nebo dopředu na objednávku** – dle vámi požadovaného zadání.

Nyní si také můžete nechat vyrobit klobásovou kyticí nebo sýrovou panenku. **Jako novinku zde najdete čokoládové cukrovinky (figurky).**

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



Jste milovníky sýrů?

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



Zaměřujeme se na zdravou stravu, na **potravinu BIO, výrobky pro vegetariány, pro diabetiky a bezlepkovou dietu.**



Každý víkend pro vás máme přichystanou akci pod názvem Víkendová akce s platností od čtvrtku do soboty, kde najdete přes 10 lákavých položek.

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

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

www.terno.cz

Tydláčky, jenž je výkonným šéfkuchařem blízkého Spa hotelu Lanterna a některé vychytávky tamní kuchyně přenesl i do bistra. Mimo jiné grilované sýry.

„Skvělý zdroj jsme našli v Biofarmě Horut v Rožnově pod Radhoštěm. Část sýrů upravují, aby se daly grilovat a neroztékaly se. Grilovaný sýr u nás servírujeme s omáčkou z lesního ovoce a bagetou,“ říká šéfkuchař.

Jak na grilování sýrů podle Josefa Tydláčky z Bistra Razula?

- Volte pečlivě surovinu. Pro tepelnou úpravu „na mřížce“ nebo desce se hodí tvrdší sýry, které se neroztékají. Jsou to zpravidla ty se silnější kůrkou nebo ušlechtilou plísní. Velmi vhodný je např. halloumi sýr.
- Měkčí sýry grilujte v alobalu, abyste předešli poškození grilu. Není třeba sýr zcela zabalit, ale vytvořte pro něj „vaničku“, do níž můžete přilít trochu olivového oleje.
- Hermelín před grilováním nepulte, místo náplně raději připravte vhodnou přílohu.
- Sýr vyndejte před grilováním na 30 minut z lednice, aby získal pokojovou teplotu.

Ugriluje se pak rovnoměrněji.

- Během grilování nepoužívejte ostré nářadí, obraťte jej vařečkou nebo podběračkou, ideálně dřevěnou.
- Doba, během které se sýr spolehlivě ohriluje, je průměrně 5 minut, sýr halloumi až 8 minut.

Recept Jaroslava Orsága na marinádu k vepřovému či kuřecímu masu

Lehce pikantní medová marináda / 4 porce

- 1 lžíce medu
- šťáva vymačkaná z 1 citronu
- 0,5 dcl slunečnicového oleje
- chilli paprička jemně nasekaná nebo špetka chilli koření
- lžička rajčatového protlaku
- sůl, pepř dle chuti
- 4 lístky bazalky

Vše rozmixujte tyčovým mixérem, maso nechte v marinádě před grilováním alespoň hodinu uležet v lednici.



Recept Jaroslava Orsága na dipy ke grilování

- Jogurtový dip (k rybě a kuřecímu masu, pro děti): 200 g bílého jogurtu (tučnějšího), čerstvá pažitka, 2 lžíce olivového oleje, sůl, pepř, malá lžička dijonské hořčice.
- Pikantní tomatový dip (ke všem druhům masa): půlka najemno nakrájené červená cibulky, 200 g drcených rajčat, chilli paprička jemně nasekaná nebo špetka chilli koření, 1 lžička medu, sůl, pepř, čtyři lístky bazalky.

Text: Martina Žáčková, foto: valachy.cz

HAMBURGER FEST 2020 POPRVÉ V LUŽKOVICÍCH

V sobotu 4. července se v Lužkovicích uskuteční burgerový festival, který navazuje na úspěšnou akci v Napajedlech. Přehlídka hamburgerů na všechny způsoby a dalších gastronomických lahůdek od nejlepších českých foodtrucků bude zahájen v pravé poledne a potrvá až do pozdních nočních hodin. Pro návštěvníky chystají organizátoři také soutěže a atraktivní doprovodný program.

O prvním červencovém víkendu ožije areál fotbalového hřiště v Lužkovicích místo fotbalu netradičně akcí pro všechny milovníky dobrého jídla a pití. „Po třech úspěšných ročnících v Napajedlech jsme se nyní rozhodli přesunout festival blíže ke Zlínu,“ vysvětluje za organizátory Lukáš Lauman a dodává, že díky většímu prostoru nabídne akce i více známých foodtrucků.

Návštěvníci zde mohou vyzkoušet kromě těch nejchutnějších hamburgerů v různých provedeních, třeba také hot-dogy nebo cukrářské výrobky a zmrzliny. Na své si přijdou i příznivci piva,

které k burgerům neodmyslitelně patří. „Na čepu bude cider Strongbow a tři druhy piva včetně pivního speciálu American's Callin Beer od Podřevnického minipivovaru. Pro dámy a další fanoušky míchaných nápojů připravíme v Backstage baru pestré koktejlové menu,“ odkrývá něco málo z nabídky Lukáš Lauman.

HamBurger Fest 2020 startuje ve 12 hodin a potrvá až do pozdního večera. Na pódiu se zde během dne představí s největšími hity českých, slovenských i zahraničních interpretů rocková kapela Křídla i známý mode-



rátor a DJ Martin Hrdinka. Programem provede Ondřej Albrecht.

Vstupenky jsou v předprodeji na pokladnách multikina Golden Apple Cinema ve Zlatém jablku, v Hospůdce na hřišti Lužkovice a na www.goout.net. Cena vstupenky v předprodeji je 120 Kč. Děti do 100 cm mají vstup zdarma.

Více informací na [f](#) akce.



Text a foto: PR

ZELENINA V HLAVNÍ ROLI ANEB KAM SE HRABE MASO

Člověk nemusí být nutně vegetarián či vegan, aby někdy nepřišel do situace, kdy má prostě více chuť na něco lehčího, zdravějšího, méně kalorického. V tu chvíli se klidně může spolehnout na zeleninu. Platí to i u grilování.

Rozpálený gril láká zkraje léta snad každého. Milovníci hodování pod širým nebem už na něj zaručeně letos hodili naložené vepřové krkovice, šťavnaté hovězí steaky nebo třeba špízy či klobásy. Zelenina často stojí stranou v roli stydlivé přílohy. Někdy však přijde chvíle, kdy se situace obrátí. Buď přijde na grilovačku host vegetarián, nebo si zkrátka v tento den řeknete, že je čas začít s dietou.

Grilu přitom sluší skoro každá zelenina. Vynikající jsou cukety, papriky, cherry rajčátka a samozřejmě kukuřice. Zeleninu je třeba omýt, osušit a lehce potřít olejem. Griluje se intenzivně a krátce. Z grilované zeleniny

je vynikající salát s lehkou zálivkou z olivového oleje, citronu, soli a pepře.

Ze zeleniny se dají připravovat i delikatesy. Vynikající je například grilovaný lilek. Dopředu si připravíte marinádu z olivového oleje, balsamika, sójové omáčky, rozdrceného česneku, kaparů a nasekaných bylinek. Je dobré přidat i trošku třtinového cukru a medu. Lilek se nakrájí, lehce se nasolí a nechá se takzvaně vypotit, aby pustil hořkou šťávu. Ta se otre ubrouskem. Lilek se zlehka potře olivovým olejem a ogriluje z obou stran. Až pak se potře marinádou a trochu posolí.



Pokud člověk nemůže být u grilu bez steaku, může vyzkoušet steak z kvěťáku. Nejprve je třeba si připravit salsu. Skládá se z hladkolisté petrželky, rozdrceného česneku, nakrájené šalotky, chilli papričky, šťávy z citronu, vinného octa, olivového oleje, soli a čerstvého oregana. Kvěťák zbavíte listů a nakrájíte ho na plátky i s košťálem. Na každý steak se rozetře salsa a dá se grilovat, z každé strany asi pět minut. Zbytek salsy se dá na již hotové steaky. Věřte, že chutnají skvěle.

Na grilu je vynikající i na kolečka nakrájená kukuřice. Nejlépe chutná, když ji

inzerce

TIP PRO LETNÍ OSVĚŽENÍ

grapefruit
zázvor
lesní směs
citron

Limonády s příchutí
vyrobené
v pivovaru

*NOVÉ
ZAKOUPÍTE
V KRÁMKU
DARY KRAJE
VE ZLÍNĚ



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz

DOBŘÉ VĚCI STOJÍ ZA TO OBJEVIT

SPODNĚ KVAŠENÝ LEŽÁK
EXTRA STUŽENÁ
DOPRAVA POUZE PRO VOZIDLA S PRAVNÍMÍ

AMERICAN PALE ALE
SVRCHNĚ KVAŠENÉ PIVO
AROMATICKÉ AMERICKÉ CHMELE

OCHUCENÉ VÍŠŇOVÉ PIVO
NÍŽŠÍ OBSAH ALKOHOLU
VYHODNĚNÍ PRO PIVO A KRAJINOU VÍŠŇ

Starobrnno
AŽ ŽIVOT CHUTNÁ



před koncem grilování zakápnete medem. Mnohé může překvapit grilovaná řepa a stálíci na českých grilovacích akcích už jsou plněné žampiony, samozřejmě nejlépe ty hnědé.

SE SÝREM JÍDLO POVZNESETE

Pokud by se přece jen někomu zdálo, že grilovat jen zeleninu je nuda, může přizvat na party sýr. Ideální je řecký Halloumi, který se neroztéká a má příjemnou chuť. Dá se přidat například na špízy, kdy se střídá s cibulí, cuketou a cherry rajátkem. Může se přidat i žampion a pro notorické milovníky masa chorizo klobása. Sýr vynikne i v nadívaných žampionech, v tomto případě sáhněte nejlépe po tom s mod-

rou plísní. Na jakoukoliv grilovanou zeleninu se hodí nastrohaný Parmazán.

BEZ HAMBURGERU ANI RÁNU

Grilování bez hamburgeru není pro vás grilování? Tak to vyzkoušejte vynikající bezmasou variantu. Místo hovězího puku ogrilujte klobouk žampionu portobello. Namísto majonézy si udělejte Guacamole, tedy mexickou pomazánku z rozmačkaného avokáda, do které se přidává chilli paprička, šťáva z limetky, nejmenno nakrájená šalotka, rajče, koriandr sůl a cukr. Hamburger doplní grilovaná červená cibule, sýr, salát a vajíčko. To si uvaříte jako ztracené tak, aby se žlutou v hamburgeru krásně roztekl.

SLADKÁ TEČKA NA ZÁVĚR

Ať už věnujete grilování zelenině, masu nebo kombinaci obojího, chce to vždy sladkou tečku. A tou nejlepší a nejsladší je bezesporu grilovaný ananas. Stačí ho oloupat, nakrájet na libovolné tvary a grilovat. Můžete ho potřít medem, posypat třtinovým cukrem se skořicí. Vždy je ale třeba dávat pozor, aby se nepřipekl, cukr totiž rychle karamelizuje. Komu se nechce krájet, může ananas jen očistit, napíchnout na prut, potřít medem a grilovat celý. Opečené vrstvy se postupně seřezávají stejně, jako se dělá kebab. Takto připravený ananas je prudce návykový. Uděláte ho jednou a pak se už ustálí u každého grilování.



Text: red, foto: Robert Mročka



NakoupímTi.cz

ONLINE NÁKUP POTRAVIN
VE ZLÍNSKÉM KRAJI

- Doručíme nákup na druhý den až domů.
- Doprava zdarma (cena nákupu min. 250 Kč).
- Potraviny také od regionálních výrobců.

Nakupte si kvalitní potraviny přímo z domu.
Vše jednoduše, rychle a online.

WWW.NAKOUPIMTI.CZ

UŽIJTE SI LÉTO!

SAMOVÝČEPNÍ SOUDEK*

Z NAŠEHO PIVOVARU



*není potřeba žádné externí zařízení pro čepování



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR
Záhlínice 67
tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz

VZTAH ČESKÝCH VYSOKOŠKOLSKÝCH STUDENTŮ K PIVU Z MINIPIVOVARŮ

Text: Vratislav Kozák, Vendula Kolářová, FaME – UTB Zlín

Autoři z Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně Fakulty managementu a ekonomiky Ústavu managementu a marketingu provedli rozsáhlý výzkum, který se zabýval vztahem českých vysokoškolských (VŠ) studentů k pivu se zaměřením na konzumaci piva z minipivovarů.

Jedná se o téma aktuální, neboť podle údajů ze světové vědecké databáze Scopus nebyla tato problematika uceleně zkoumána. Studenti VŠ jsou přitom významnou cílovou skupinou pro producenty nápojů, a to jak alkoholických, tak nealkoholických. V roce výzkumu (2019) byli ve věkovém rozmezí 18–26 let, a v tomto věku jsou již jejich spotřebitelské zvyklosti ohledně konzumace nápojů vyhraněné. Sběr dat probíhal od září do listopadu v roce 2019. V dotazníkovém šetření bylo získáno 1 004 odpovědí.

Výsledky výzkumu vyvrátily tvrzení Micheala Shorta (v letech 2004–2009 generální ředitel Plzeňského Prazdroje), že Češi od narození až do smrti pijí stejnou značku piva. U studentů VŠ to rozhodně neplatí, tuto zásadu dodržuje jen 7 % z nich. Dalším závěrem je, že respondenti upřednostňují pivo z průmyslových pivovarů. Tato skutečnost může být ovlivněna tím, že 98 % piva v České republice se vyrábí právě v průmyslových pivovarech, a je proto lépe dosažitelné.

Přesto počet odpovědí na otázku, zda studenti konzumují stejné pivo z průmyslo-

vých pivovarů a minipivovarů, byla nejčastější odpověď „spíše souhlasí“, druhou nejčastější odpovědí bylo „spíše nesouhlasí“. Obdobný rozpor byl u odpovědí, zda studenti u piva z minipivovarů upřednostňují klasická piva nebo speciály (např. IPA, APA). Počet odpovědí byl mírně vyšší pro klasická piva. Většina respondentů nemá svůj vyhraněný minipivovar. Shoda panuje u otázek, že pro rozvoj pivní turistiky je vhodné, aby minipivovary nabízely stravovací, ubytovací a další služby a že pivní turistika bude úspěšně konkurovat vinné turistice.

Pro získání dalších klientů by tedy minipivovary měly nabízet bohatší sortiment než pouze pivo. Velkou oblibu si získávají pivní lázně, zde jsou zásadní rozdíly v kvalitě nabízených služeb. Jak se uvádí v dalších výzkumech autorů, zvláště pivovary mimo turistická centra by měly využívat v obchodní praxi neolokalismus – používání místních názvů a symbolů, dodržování zásad environmentální udržitelnosti a sociální a komunitní angažovanosti.



Provozovatelé minipivovarů si uvědomují význam studentů jako perspektivní cílové skupiny, proto využívají ke komunikaci sociální sítě, a to především Facebook a Instagram. Na sociálních sítích se také začínají vytvářet fan kluby jednotlivých minipivovarů.

Závěrem je vhodné zdůraznit, že ekonomické přínosy minipivovarů jsou ve více oblastech – začleňují se do turistických destinací, využívání místních surovin pro přípravu piva a jídla, vytváří nová pracovní místa, zvelebují opuštěné pivovary a podílí se na rozvoji venkovských oblastí.

**RESTAURACE
ATMOSFÉRA**

★★★★★

**V HOTELU
POHODA**

LUHAČOVICE

www.pohoda-luhacovice.cz

**POHODOVÁ
GASTRONOMIE**

Restaurace
à la carte

Svatby | Oslavy | Firemní akce

SLOVÁCKÉ LÉTO BUDE

A OPĚT NABÍDNE
GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY



Kulturně hudební festival pro celou rodinu Slovácké léto proběhne i v roce 2020, v původně plánovaném termínu 3.–12. července. I když s povinnými omezeními, fanoušci se mohou těšit na sport, kulturu, doprovodný program i pestrnou nabídku gastronomických zážitků.

Prázdninové měsíce slibují další rozvolňování hygienických opatření. Na to zareagovali organizátoři Slováckého léta a přizpůsobili tomu podobu letošního festivalu.

Srdcem kulturního programu se stane Slovácká dědina na stadionu

Kulturní program se letos přesune do prostoru Slovácké dědiny, pod tribunu Městského fotbalového stadionu Miroslava Valenty. „To místo je ideální, uzavřené, a tak budeme moct hlídat počty návštěvníků. Rádi bychom tam pořádali koncerty regionálních kapel, velké hvězdy jsou zatím v jednání,“ prozrazuje hlavní organizátor festivalu Marek Pochylý.

Vzhledem k situaci, jaká v posledních měsících v České republice nastala, však budou koncerty kapel Iné Kafe, Mňága a Žďorp, Jury Pavlici s Hradišťanem, Pokáče a dalších umělců placené. „Vstupné bude symbolické a půjde na podporu kultury, potažmo právě těch kapel, které byly koronavirovou krizí výrazně poškozené a na Slováckém létě zahrají,“ dodává Marek Pochylý.

Druhým místem, kam budou moct chodit v rámci Slováckého léta návštěvníci za kulturou, je Kolejní nádvoří. Organizátoři chystají tradiční folklorní a taneční večery, na kterých nebude chybět lahodné víno a skvělé míchané drinky či rumy, legendární představení Caveman nebo oblíbené Listování Lukáše Hejlíka.

Jídlo a pití v pestré nabídce

Organizátoři nezapomínají na to, že k letnímu festivalu patří i dobré jídlo a pití. „Stejně jako v minulých letech nabídneme návštěvníkům širokou paletu gastronomických zážitků. Postarají se o ně například osvědčená restaurace Beef & Beer, výborná Barotéka Pavla Vadury a opět bude na výběr ze širokého sortimentu Vína Hruška. O spolupráci jednáme i s vyhlášeným šéfkuchařem Pavlem Daňkem,“ vyjmenovává Marek Pochylý.

Slovácké léto ekologičtější

Další velkou novinkou Slováckého léta 2020 budou vratné kelímky v limitované edici a třech různých designech. „Jdeme cestou ostatních velkých festivalů. Víme, že lidé si kelímky rádi nechávají jako suvenýr. V neposlední řadě nás zakoupením kelímku mohou finančně podpořit,“ dodává Marek Pochylý.

Další výhodou pro návštěvníky Slováckého léta je nový platební systém NFCtron. „Návštěvníci si v areálu nabijí čip, kterým budou platit, a přebytek jim pak samozřejmě vrátíme. Transakce tak budou jednodušší a rychlejší,“ uzavírá Marek Pochylý.

Aktualizovaný program Slováckého léta a další důležité informace budou organizátoři zveřejňovat na webu www.slovackeleto.cz a na sociálních sítích.



21. CZ&SK HELLO JAZZ WEEKEND

NAJDĚTE SVŮJ ŠÁLEK JAZZOVÉ KÁVY



Zdá se, že rok 2020 se zapíše obecně do historie jako rok, kdy nic nebylo jako dřív, a je možné, že i po jeho skončení bude na mnoho let všechno tak trochu jinak. No a podobně to je i s letošním ročníkem jazzového festivalu, který se uskuteční 15.–18. července 2020 na Slovákku.

Po mnoha letech bude součástí 21. ročníku festivalu výstava slovenského fotografa Ivana Köhlera, který svá výtvarná témata spravedlivě rozdělil především mezi maškary a jazz. Poprvé se publiku na Slovákku představil v rámci 4. ročníku CZ&SK Hello Jazz Weekendu v roce 2003. Vloni oslavil 75. narozeniny, a tak je ten správný čas, abychom se podívali na jeho další jazzovou produkci zachycenou objektivem fotoaparátu.

V programu festivalu se představí kapela 2 Towers Hulu Jazz, zlínsko-brněnská kapela Latino Jazz Night, pražská vokální formace Prime Time Voice, mezinárodní trio A. Carlsson / J. Kotača Quartet (S, CZ, SK) a ještě jednou pražská sestava The Track Inspection. Sobotní Afterparty v Kyjově bude v režii DJ Magdaleny Happyfeet.



Na rozdíl od loňského roku bude v programu festivalu jen jeden hlavní koncert, a to v sobotu 18. 7. v Kyjově na Jančovce, zatímco v pátek 17. 7. se uskuteční v uherskohradištské Jezuitské koleji speciální koncert **Víno a Jazz**. Jeho partnerem bude letos Zámecké vinařství Bzenec.

Cena vstupenek na hlavní koncert je

v předprodeji za 250 Kč a na místě 300 Kč, cena vstupenek na koncert Víno a Jazz je v předprodeji za 190 Kč, na místě 250 Kč. Ostatní doprovodné akce budou přístupné bez vstupného.

Předprodej na placené koncerty byl zahájen v pondělí 10. června 2020.

www.jazzweekend.cz

PŘEHLED KONCERTŮ 21. ROČNÍKU CZ&SK HELLO JAZZ WEEKENDU:

Středa 15. 7.	Kyjov	Jamm Session	Jazz Klub Kyjov & přátelé
Čtvrtek 16. 7.	UH	Swingová tančírna	Swing Family
	Kyjov	Víno a Jazz	2 Towers Hulu Jazz
Pátek 17. 7.	UH	Vernisáž	Ivan Köhler
		Víno a Jazz	Prime Time Voice
	Kyjov	Swingová tančírna	Swing Family
Sobota 18. 7.	UH	Jazzová snídaně	Latino Jazz Night
	Kyjov	Hlavní koncert	Prime Time Voice A. Carlsson / J. Kotača Quartet The Track Inspection
		Afterparty	DJ Magdalena Happyfeet



Text a foto: PR

TIPY PRO VAŠI PÁRTY. LÉTO JEŠTĚ NIKDY NECHUTNALO LÉPE...



Whiskey
St. Patrick's



Giny
St. Patrick's



Toniky
Poacher's



Likéry
St. Patrick's



Alcohol Free
Gin & Tonic


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

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

GASTRO VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ
Selská 58, Brno

SAHM GASTRO – BRNO
Masná 34, Brno

SAHM GASTRO – PRAHA
Tiskařská 673/10a, Praha-Malešice

ZL **HOTELY A PENZIONY**

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

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

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

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

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL ONDRAŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrt 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovice 99, Luhačovice

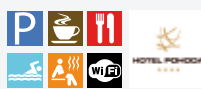
HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

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



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



UH **HOTEL GRAND**
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

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

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

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 LEŠA
Podleší-Křivé 610, Valašské Meziříčí

ROZMARYN 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

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



BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

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

CAFÉ SUPREME
Zahradní 1297, Zlín-Malenovice

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE
Dr. Palka Blaho 416, Luhačovice

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

EPUPA CAFE

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 nábreží 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

NAKAFF

Vavrečkova 5262, Zlín

NOVÝ SVĚT

Dlouhá 4307, 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

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
Vavrečkova 7074, Zlín (budova 13, areál Svit)

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

PIVOVAR ZÁHLINICE

Záhlínice 67

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

ROJAL CASH & CARRY

Komenského 914/21A, Kyjov
E-shop: www.rojal.cz

KM

ROJAL CASH & CARRY

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

VS

MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ROJAL CASH & CARRY

Za Drahou 1545, Valašské Meziříčí
E-shop: www.rojal.cz

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ZL

RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT

Masarykovo náměstí 212, Napajedla

ZL

BERNARD PUB

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



BISTRO U BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

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)

BÜRGER

Školní 3362/11, Zlín

CANADA PUB

Gahurova 5265, Zlín
Tel. 573 776 573
www.canadapub.cz



DOLCEVITA

nám. Míru 12, Zlín

GURU-CAFFÉ NEKONEČNÝ PŘÍBĚH...

Racková 155
Tel. 721 120 120
www.guru-caffe.cz



HARLEY PUB

Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ

Lešetín 1/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

Spytihněv 473

KEBAB & BURGER

OC Kvítková 4352, Zlín

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

PUOR ZLÍN

PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT

Vavrečkova 7074, Zlín

RADEGASTOVNA REX

Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE

Vršava 679, Zlín



RESTAURACE MYSLIVNA

třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lípa 259, Zlín



parkování



café



restaurace



bazén



sauna



Wi-fi připojení

RESTAURACE NOVESTA
U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučková 5240, Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍK
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín-Průluka

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

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

ZÁMEK WICHTERLE
Osvobození 24, Slavičín

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

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

KM HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Míškovice 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 CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC
Modrá 227

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

GASTRO TIP

MAKRO BRNO
Kaštanová 506/50

MAKRO OLOMOUC
Olomoucká 791, Velká Bystřice

MAKRO OSTRAVA
Místecká 280, Ostrava-Hrabová

inzerce

1.–7. 10.

KÁVOVÝ FESTIVAL
V KAVÁRNÁCH
ZLÍNSKÉHO KRAJE



2020
KAVAFEST
není káva jako káva

17. 10.

DEN KÁVY
KONGRESOVÉ CENTRUM
ZLÍN

f /kavafest

www.kavafest.cz

f /kavafest

NOVINKY ZE SVĚTA GASTRONOMIE

VELETRH FOR GASTRO & HOTEL

Mezinárodní veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL na podzim pomůže po kritickém období oboru HoReCa znovu se postavit na nohy.

Desátý ročník oblíbené akce, který se bude konat ve dnech **1. až 3. října** v PVA EXPO PRAHA, nejen představí novinky a technologie oboru, ale také umožní klíčová setkání odborníků a firem, která jsou pro restart úspěšného podnikání nepostradatelné.

Přestože veletržní obor kvůli koronavirové epidemii v Česku dostal v jarní sezóně těžkou ránu, v plné síle se populární akce napříč odvětvími znovu vrátí ke svým návštěvníkům a vystavovatelům. Klíčový český organizátor těchto akcí, společnost ABF, si plně uvědomuje zásah, který nejen obor HoReCa, ale také ostatní odvětví utrpěly. Proto svou plánovanou podzimní veletržní sezónou maximálně podpoří restart podnikání v Česku.

Veletrhy plánované na letošní podzim pomohou zviditelnit vystavovatele a opětovně navázat jejich vztahy s profesionální i laickou veřejností, zároveň ale jejich organizátoři nastaví podmínky účasti na akcích pro firmy z oboru tak, aby byl jejich návrat do běžného režimu co nejrychlejší a ekonomicky nejefektivnější.

KONTRAKTAČNÍ SETKÁNÍ

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL se bude konat letos poprvé v rozsahu tří dnů od 1. do 3. října a první dva dny věnuje výhradně odborné veřejnosti. Protože byl

tento obor významně postižen vyhlášením nouzového stavu Vládou ČR, organizátor akce se rozhodl pomoci zvládnout složitou ekonomickou situaci, do které se mnoho vystavovatelů dostalo.

Místo klasické dubnové uzávěrky nejvýhodnějších cen pro vystavovatele je tento termín prodloužen do 30. června 2020, díky čemuž získávají zájemci více prostoru pro naplánování restartu firmy po proběhlé krizi a svou účast na nejvýznamnějším veletrhu svého oboru si mohou zařadit do svých marketingových plánů.

Letošní jubilejní ročník veletrhu bude opět dějištěm nejvýznamnějších událostí světa HoReCa, kde se představí klíčové společnosti se svými novinkami, technologiemi a produkty. V PVA EXPO PRAHA se také v rámci akce opět

uskuteční největší odborné setkání na KONGRESU FOR GASTRO & HOTEL, kde budou pro profesionály z oboru přednášet uznávaní odborníci. Ti se se svými posluchači podělí nejen o zkušenosti, ale také zodpoví otázky podnikatelů na aktuální témata.

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL přinese také doprovodný program, ochutnávky vybraných gastronomických lahůdek, vinařských produktů nebo piva.

www.for-gastro.cz

FOR GASTRO & HOTEL

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

1.-3. 10. 2020

Olomouc,
to musíte

ochutnat!

262 restaurací, barů a kaváren

tourism.olomouc.eu

Olomouc region Card zdarma! Přenocujte v Olomouci 2 a více nocí a dáme vám 90 vstupů do muzeí, hradů, zámků a MHD zdarma!
Akce platí od 1. července do 31. srpna 2020. Více info na: www.letni.olomouc.eu

PŘIPRAVOVANÉ ZMĚNY

V PROGRAMU ANTIVIRUS
REŽIMY „B“ A „C“



Již v době vydání prvních mimořádných opatření souvisejících s šířením onemocnění COVID-19 AHR ČR apelovala na vládu i příslušná ministerstva, aby byl ze strany státu vytvořen program na podporu zaměstnanosti. Naším požadavkem bylo, aby program platil také alespoň 3 měsíce po znovuotevření provozoven, a to s ohledem na sníženou poptávku po službách v našem oboru.

AHR ČR proto ocenila prodloužení režimu B v rámci programu Antivirus do konce srpna letošního roku, což bylo vládou schváleno 25. května. V případě vzniku relevantních překážek v práci na straně zaměstnavatele, které jsou specifikovány v zákoníku práce, bude možno žádat o částečnou refundaci vyplacených náhrad mezd a souvisejícího pojistného.

Další připravovanou změnou je také spuštění nového režimu C, v jehož rámci bude promíjeno pojistné. Tento návrh

nyní prochází legislativním procesem, AHR ČR a Hospodářská komora České republiky ovšem nesouhlasí s omezením nároku na pomoc pouze na podniky do 50 zaměstnanců. Takový limit totiž vylučuje většinu významných zaměstnavatelů v oblasti cestovního ruchu a podpora se tak bude míjet účinkem.

V minulém čísle jsme vás informovali o chystaných Roadshow AHR, s ohledem na vzniklou situaci však byla data konání změněna. Více informací naleznete na webu www.akceahr.cz.

 OSTRAVA 29 07 2020 Clarion Congress Hotel Ostrava Zkrácená 2703/84 Ostrava ROADSHOW	 BRNO 12 08 2020 Quality Hotel Brno Exhibition Centre**** Křížkovského 20 Brno ROADSHOW	 PRAHA 26 08 2020 Comfort Hotel Prague City East Bečvářova 14 Praha – Strašnice ROADSHOW	 HRADEC KRÁLOVÉ 09 09 2020 Hotel Černigov*** Regrovo náměstí 1434 Hradec Králové ROADSHOW
--	---	--	--

Text a foto: AHR



NEJLEPŠÍ PIVA ZLATÝ POHÁR PIVEX

PIVEX

Druhým kolem, termínově posunutým z důvodu koronavirové pandemie a vládních opatření, pokračovala 28. května odborná soutěž pív pod značkou Pivex.

Do pěti kategorií (**světlá výčepní piva, světlé ležáky, nealko piva, tmavá piva, míchaná nízkoalkoholická a nealkoholická piva**) odborné soutěže lahových (balených) pív se přihlásilo celkem 53 značek pív z 13 průmyslových pivovarů z České republiky

Vítězové jednotlivých kategorií získávají „Zlatý pohár pivex – pivo 2020“. Absolutní vítěz ze všech kategorií dvoukolového hodnocení (podzim a jaro) soutěžního ročníku získává titul „Champion zlatý pohár pivex 2020“. Oficiální vyhlášení výsledků soutěže proběhne ve středu **25. června** v Brně na Nové radnici.

Soutěžní neveřejná odborná degustace sudových – čepovaných pív Pivex se uskuteční v průběhu přesunutého podzimního termínu veletrhu Salima jako odborný doprovodný program mezinárodního potravinářského veletrhu.

Zdroj: PR

BARY KONEČNĚ OTEVŘELY A VYHLÍŽÍ NEJISTOU BUDOUCNOST



Česká barová scéna má za sebou bezprecedentní vynucenou přestávku, vyhráno však ještě zdaleka není. Zeptali jsme se proto v několika vyhlášených českých a moravských barech, zda přizpůsobují koncept podniku aktuální situaci a co se podle nich bude na gastronomickém poli dít.

Slavný **Bugsy's bar** v Pařížské ulici v Praze si letos připomíná 25. narozeniny, plán oslav však v tomto nejstarším českém cocktail baru zhatila pandemie. „Snad ještě stihneme představit a uskutečnit všechny aktivity, které mám v hlavě,“ přeje si zakladatel a majitel Bugsy's baru Václav Vojíš, jenž zároveň očekává, že to nejhorší barovou scénou teprve čeká. „Obávám se, že po pár týdnech euforie a nadšení ze znovunabyté svobody přijde návštěvnícký útlum. Důležité bude,

nakolik si naši hosté škrtnou ve svých rozpočtech zbytné výdaje,“ upozorňuje.

Martin Smolný, provozovatel **Martini's baru** v Pardubicích, věří, že situace se postupně vrátí k normálu. „Lidé snad stále budou mít hlad po setkání s přáteli, dobrých cocktailech a pozorném servisu. Uvidíme, jak se bude vyvíjet situace na podzim a podle toho se dále zařídíme,“ říká.

Krizové období přežil olomoucký **The**

Black Stuff Irish Pub & Whisky Bar také díky tomu, že se mu podařilo postupně vypilovat vlastní rozvozev servis koktejlů a piva. „Díky poměrně velkému zájmu jsme se rozhodli v dovážkách pokračovat, stanou se tak součástí naší nabídky. Já osobně jsem životní optimista a moje sklenice je vždy poloplná. Myslím, že restart gastronomie přináší velké příležitosti,“ dodává majitel olomouckého baru Zdeněk Kortiš.

Text: Michael Lapčík, Česká barmanská asociace

NAPAJEDELSKÝ BURGER FESTIVAL

SVÁTEK BURGERŮ JE TADY!

V sobotu 4. července 2020 se v Napajedlích v areálu Nového Kláštera uskuteční 5. ročník populárního Napajedelského burger festivalu. Ty nejlepší burgery, drinky a kvalitní kapely tu budou jen pro vás!

Festival se ponese v americkém duchu. Můžete se tedy těšit na americkou hudbu, hostesky a také dekorace. Programová skladba je letos ještě atraktivnější a bohatší. Odpoledne návštěvníkům akce zpřijemní silák **Železný Zekon** se svými nevidanými kousky ve své **Power show**. Večer zahraje kapela **Regai**, kterou pak vystřídá známá a oblíbená skupina **Premier**.

Chybět nebude ani tradiční soutěž v pojídání burgerů s hodnotnými cenami od partnerů akce. A na jaké restaurace se můžete na Napajedelském burger festivalu těšit? Ty nejchutnější burgery pro vás budou připravovat restaurace **Dede Burger, Angel Grill, Grill food, Comi Con, Safis Burger, La Brusla**

a další. Ochutnáte také různé dezerty, waffle, palačinky, donuty, zmrzliny nebo kvalitní kávu a víno.

V průběhu dne můžete také hlasovat **pro krále Napajedelského burger festu!** U vstupu dostanete hlasovací žeton, který poté odevzdáte Vaší **NEJ restauraci do boxů!** Sympatické hostesky Jack Daniel's budou korzovat areálem a rozdávat dárky. Výtečné burgery můžete proložit lahodným drinkem ve stánku s míchanými koktejly. Co by to byl za festival bez pořádného piva?! Letos si můžete nově vychutnat desítku Radegast!

Festival můžete navštívit s celou rodinou. Pro děti zde bude k dispozici

skákací hrad, heliové balonky i oblíbené tetování.

Napajedelský burger festival pořádá Klub kultury Napajedla a agentury Všeoproakci a Event time. Partnery akce jsou Českomoravská železniční opravna Přerov, Dům barev Napajedla, Štamgast&Gurmán, Golden Apple Cinema Zlín, Síť 21, Kiss rádio a Dobrý den s Kurýrem.

Text a foto: PR



inzerce

ZASE UŽ VAŘÍME JAKO DŘÍVE

TĚŠÍME SE NA VÁS

vaří brazilský kuchař

lehká kuchyně

jídlo formou rautu

domácí dezerty a limonády



GASTROFESTIVAL KUNOVICE „CESTA KOLEM SVĚTA“

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



Na 2. ročníku originálního Gastrofestivalu Kunovice, který se uskuteční nově ve dvou dnech, a to **8.–9. srpna** v Kunovicích v areálu Jízdy králů, nahlédnete pod pokličku sousedům z Německa nebo Slovenska. Ochutnáte lahůdky z Francie, Indie, Španělska, hamburgery a steaky z Ameriky, dáblské speciality z Mexika, typické pokrmy z Argentiny a nasát můžete i slunečnou atmosféru Itálie.

U sousedů v Německu se ocitnete uprostřed bujarého Oktoberfestu – nouze nebude o hezké holky, preclíky, klobásy ani německou polku. Také si spolu zasoutěžíme o zajímavé ceny a sice v soutěži „držení tupláku na čas“, „pití piva na ex“ nebo „řezání dřeva“. Poté můžete zavítat do temperamentního Španělska a ochutnat od rodilého Španěla nejslavnější španělské jídlo a sice Paellu nebo typické Gaspacho, či Sangrii.

Amerika – to jsou hotdogy, burgery, grilovaná vepřová žebírka, hranolky i arašídová zmrzlina nebo borůvkový Cheesecake – to vše made in Angel Grill, Safis Burger, Grill Food, Comi Con nebo Dede Burger. Těšte se na opravdové

americké speciály všech možných chutí!

Na mexickou vlnu vás přeladí skvělým týmem restaurace Le Nautic, která vám naservíruje kuřecí Quesadillu, hovězí Chilli con carne, burritos, kukuřičné Tacos nebo pikantní mexickou fazolovou polévku.

Ochutnat budete moci i asijskou kuchyni, francouzské palačinky nebo wafle od rodilé Belgičanky. Kdo má rád kořeněná jídla, neměl by vynechat stanoviště Indie.

Zavítejte také do „Barotéky“, kde na vás čeká lahodná káva, švýcarské raclette nebo dezerty. Zveme vás taktéž na stanoviště Itálie, které bude mít svou jedinečnou atmosféru. Velmi ochotně se o vás postará tým italské restaurace „La Brusla“ a naservírují vám opravdové dobroty jako jsou tiramisu, citronové orzoto s hovězím masem, plněné domácí těstoviny anebo slávky na kořenové zelenině.

Voňavou kávu ze všech koutů světa vám připraví náš dlou-

holetý partner Jamaí Café. Ke kávě neodmyslitelně patří pořádný dezert a ten vám mile rádi připraví na stanovišti „Elektra bakery“. Vybrat si můžete cheesecake, cupcake, makronky a další druhy dobrot.

Těšit se můžete také na velmi známého jedlíka Jaroslava Němce, který vám ukáže, že spořádat se dá opravdu cokoliv – třeba nejsmradlavější jídla na zemi!

A protože k jídlu patří zábava, nebude chybět ani doprovodný program pro všechny věkové kategorie. Hudební produkce, vystoupení, fotokoutek nebo thajské masáže. Pro děti pak skákací hrad, tetování a malování na obličej.

Gastrofestival Kunovice: 8. srpna 12.00–20.00 hod., 9. srpna 12.00–18.00 hod.



Text a foto: PR



Objevte gastronomii ve Zlíně

Stráže 3661, Zlín
www.lavilla.cz



NOVÁ FARMÁŘSKÁ PRODEJNA VE ZLÍNĚ



Již sedm let nakupují zákazníci poctivé potraviny té nejvyšší kvality v prodejně Dary kraje ve Zlíně v Kvítkové ulici. A díky jejich zájmu otevřeli v těchto dnech majitelé tohoto podniku další prodejnu v pasáži 13. budovy v areálu bývalého Svitu.

„My si zákazníci do této prodejny musíme, lidově řečeno, naučit chodit,“ říká majitel Darů kraje Dušan Lečbych v rozhovoru pro Štamgast a Gurmán.

Otevíráte ve Zlíně již druhou prodejnu Dary kraje. Co všechno v ní zákazníci najdou?

Najdou v ní minimálně ten samý sortiment, co máme tady na Kvítkové. Tedy v obchodě, který funguje již sedm let. Pro ty, kdo neví, kdo jsme a co nabízíme, tak bych ve zkratce řekl, že lidé u nás najdou opravdu vše, od rohlíku až po bio hovězí. I mléčné výrobky a uzeniny. Snažíme se pro naše zákazníky zabezpečit kompletní sortiment potravin.

Podle názvu je patrné, že nabízíte regionální produkty?

Po zahraničních delikatesách tedy nesáhnete?

Máme nějakou myšlenku, kam bychom chtěli naši značku do budoucna posouvat. Například i tím, že bychom mohli nabízet i zahraniční potraviny. I tyto bychom ale odebírali jen v té nejvyšší možné kvalitě a od konkrétních menších výrobců. V současnosti ale platí to, že bereme výrobky od regionálních dodavatelů. Pokud bych to měl vyčíslit v procentech, tak z Moravy máme 50 procent zboží, možná i k 70 procentům. Dalších zhruba 20 procent produktů je ze zbytku republiky. Malé procento bereme i ze Slovenska. Sice jsme tím překročili hranice, ale jde o tak kvalitní produkty, že jsme se rozhodli brát je i odtud. Jedná se o dodávky kuřecího a kachního masa

z Topolnice u Galanty a z východního Slovenska bereme hovězí.

Podle jakého klíče si tedy vybíráte dodavatele?

Nemáme na to žádná psaná kritéria, ale platí to, že výrobky musí být v co nejvyšší kvalitě. Pokud se to týká třeba nějakého chovu, tak dbáme na to, aby chovatelé se zvířaty zacházeli šetrně. Aby například v případě kuřat nešlo o klecové chovy apod. Daří se nám také získávat hovězí, a dokonce i vepřové, z volných chovů. Nemáme zájem o překupované produkty, záleží nám na tom, aby dodavatel měl výrobu v České republice, v rámci našeho regionu, který máme stanoven.

Zachováte si stále rozvážkovou službu nebo už zákazníci budou muset dojet až k vám?

U nás víceméně platí, že co rozjedeme, tak na tom chceme pracovat dál. Takže i když nám tato služba ze začátku moc nefungovala, tak jsme vydrželi, a to se nám nyní při karanténě vyplátl. A i když po donášce již není taková poptávka, tak chystáme variantu, jak tuto službu zákazníkům zase oživit a vyjít jim ještě více vstříc.

Z jakého důvodu jste si vybrali moderní a industriální budovu pro svou prodejnu, která je spíše ve farmářském stylu?

(Úsměv.) Popravdě, nikdy jsem nechtěl být součástí nějaké větší budovy, pasáže. Ale když jsem viděl tento prostor –



čtverec, který byl velký dvě sta metrů a byl úplně holý, tak jsem přesně věděl, jak bych to chtěl mít. Musím také vyzdvihnout jednání se zástupci majitelů budovy. Bylo perfektní a jejich trpělivost byla obrovská.

Máte nějaké novinky, na které se dále mohou zákazníci těšit?

Co se týká sortimentu, tím, že zde máme mnohem více místa než na Kvítkové, tak nejsme omezeni prostorem. Proto jsme schopni od dodavatelů vzít kompletně jejich nabídku, takže jsme tím rozšířili i nabízený sortiment. Současně je pro nás obrovská novinka, že ten prostor nové prodejny je opravdu krásný a my jsme si s ním opravdu vyhráli. Už jsme slyšeli i názor, že je to nejhezčí prodejna ve Zlíně, což nás samozřejmě těší. Také jsme dbali na to, aby byly větší průchozí uličky než na Kvítkové. Novinkou je také, že zde máme samostatně pokladnu a samostatně uzeninový úsek.

A co orientace kolem a v budově? Není pro zákazníky moc složitá? Například parkování je „ve Svitu“ mnohdy poměrně složité.

To je pravda. Co se týká parkování, tak na bývalém parkovišti autobusů Housa Car jsme našim zákazníkům nechali vyhradit tři místa na parkování, která jsou označena nápisem „Dary kraje“. Po dobu nákupu u nás zde mohou lidé parkovat, samozřejmě zdarma. Také mohou v rámci budovy, kde se naše nová prodejna nachází, využít podzemní garáž. Takže zde mohou pohodlně zaparkovat. Zvláště odpoledne je garáž už poloprázdná. A co se týká vstupu do pasáže, tak jsou dva hlavní. Jeden je z parkoviště po Housa Caru po schodech nahoru a druhý, bezbariérový je naproti parkoviště nad restaurací Prašád.



„(Ne)má to háček“

#MASTOZADAX
znojmo

ZNOJMOZADAX.CZ

Nechte se unést chutěmi, které vám Znojmo nabízí. Nejsou to jen víno, pivo a okurky, jež ho činí známým a dodávají mu na své jedinečnosti. Znojmo je především místem, kde na vás dýchne historie. Poznejte jeho romantická zákoutí, jeden z největších podzemních labyrintů ve střední Evropě nebo řadu dalších významných památek. Okouzlí vás i okolní příroda, cíl mnoha turistů, cyklistů a vodáků. Užijte si krásy národního parku Podyjí či úrodných vinic v okolí města. Nebo zavítejte na některou z kulturních akcí, které se zde během roku konají. Ve Znojmě si své zážitky vychutnáte všemi smysly!



Znojmo je srdcem Znojenské vinařské podoblasti a může se pyšnit zavedením prvního apelačního systému v České republice VOC Znojmo – Vína Originální Certifikace, tedy označování vín podle místa jejich původu. Pro Znojensko jde o vína odrůd Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené. Tradice pěstování vinné révy a výroby vína tu sahá až do 9. století. Všudypřítomné vinice a sklípky v okolí města jsou ideálním cílem k jejich ochutnání. K cestě za nimi můžete využít Vinobus, první linkový autobus u nás, který vás zaveze přímo k vinařům a mezi vinice. Tou nejznámější je Šobes, ležící na území národního parku Podyjí, nad malebnými meandry řeky Dyje.



Zažijte neopakovatelnou atmosféru kulturních a společenských akcí, které se během roku ve Znojmě konají. Nejznámější a nejvíce navštěvovanou z nich je bezesporu zářijové Znojenské historické vinobraní, velkolepý svátek vína, svého druhu největší akce v České republice. Velké oblibě se těší Májové slavnosti, letní Hudební festival, červnové Pivní slavnosti či srpnové Slavnosti okurek. Neméně navštěvované jsou vinařské akce spojené s degustací vín, jako jsou různé košty nebo otevřené sklepy ve vinařských obcích v okolí Znojma. Bohatý program během roku nabízí i znojenské Městské divadlo, v době divadelních prázdnin pak srpnový festival Znojmo žije divadlem.

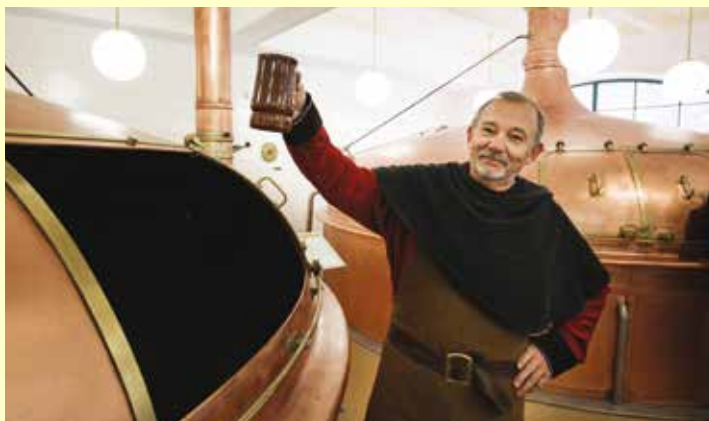




O kurky jsou ve Znojmě doma už více než 440 let a městu během této doby zajistily světový věhlas. Díky šikovnosti louckých farníků z obcí pod Znojmem vznikla křížením s odrůdami z orientu slavná znojemská okurka, která se začlenila k pokladům nejen české národní kuchyně. Ač se v současné době okurky na Znojemsku nepěstují v takové míře jako v letech minulých, tradice jejich produkce nevymizela. Místní drobní pěstitelé ji nadále udržují, okurky zpracovávají a tuto šťavnatou pochoutku, stejně tak jako místní restaurace, jejich milovníkům nabízejí. Okurky ve Znojmě vynikají především v jedné z pravidelně zde konaných akcí – v srpnových Slavnostech okurek.



Znojmo je známé především jako město vína, avšak i pivo k němu už od nepaměti patří. Vaří se tu už od konce 13. století, kdy římský král Rudolf I. udělil městu Znojmu právo várečné a mílové. V roce 1363 se zde objevuje sládek Hostan, jehož jméno se stalo symbolem znojemského piva. Po několikaleté pauze a pod značkou Znojemské pivo se v roce 2015 výroba piva do Znojma vrátila, a to přímo do míst původního pivovaru v předhradí znojemského hradu. V jeho prostorách najdete i nově zbudovanou Expozici pivovarnictví s původní varnou z roku 1930.



Znojmo, druhé největší město Jižní Moravy, je jedinečné historické místo s impozantní polohou nad řekou Dyjí. První písemná zmínka o Znojmě pochází z 11. století, v roce 1226 bylo Přemyslem Otakarem I. povýšeno na královské město. Historii lze ve městě vycítit na každém kroku, měšťanské domy a paláce v celé městské památkové rezervaci, která zde byla vyhlášena v roce 1971, vytvářejí ukázkovou učebnici všech stavebních slohů. Ve Znojmě najdete i dvě národní kulturní památky – rotundu sv. Kateřiny a Loucký klášter.



Město Znojmo společně s národním parkem Podyjí tvoří jedinečné propojení městského urbanismu s divokou a nedotčenou přírodou. Podyjí je druhově nejbohatší velkoplošné chráněné území v České republice. Park je přístupný po značených turistických trasách a cyklostezkách a nabídne vám úchvatné scenérie a pohledy na krásy Znojemska. Samotná řeka Dyje se stává stále vyhledávanějším místem mezi vodáky, neboť díky vybudovaným skluzavkám na jejím toku je splavná až k Novomlýnským nádržím. Svou náročností je vhodná také pro začátečníky a rodiny s dětmi.



S PLNÝM BŘICHEM NA PAMÁTKU DOJDEŠ

„Tu prohlídku
si vypiješ.“

Postup pro získání volňáška (poukazu) na znojemské atrakce je tak jednoduchý, že ho zvládneš i po svíčkové se šesti.

1. Udělej útratu ve vybraném podniku

Stačí utratit stopade v restauraci, pětiličko za ubytování nebo dvoustovku za další služby. Důležité je vybrat si podnik, který se účastní #mastozadax.

2. Vyber si pamětihodnost

Už jsi byl ve znojemském podzemí, na radniční věži nebo v pivovaru? Ne? Jednoduše napravíme! Vyber si, kterou chceš zadax navštívit.

3. Uplatni #mastozadax

A pak už si stačí v navštíveném podniku říct o poukaz #mastozadax. Na pokladně vybrané pamětihodnosti ti ho jednoduše vyměníme za volnou vstupenku. Tak památkám zdar!



Text a foto: PR

Znojemské podzemí

A KAM BUDETE MOCI POUKAZ VYUŽÍT?

Držitel poukazu si bude moci vybrat ze čtyř objektů – **podzemí, radniční věže, hradebního opevnění a Expozice pivovarnictví**, dále je v nabídce **prohlídka města**, případně **návštěva letního kina** ve dnech, kdy se bude promítat.

„VINAŘSKÝ WALKING“ CHŮZE, KTERÁ LÉČÍ

S novým turistickým trendem, který se šíří do celého světa – k návratu k chůzi, která léčí, přišlo vinařství Znovín Znojmo. Místní Znovín Walking spojuje vinařskou turistiku s překrásnou scenérií Národního parku Podyjí ve Znojenské vinařské podoblasti.



Všechny turistické trasy se nacházejí mezi Znojmem a rakouskou hranicí. Jejich provoz je celoroční kromě stánků na vinici, které jsou mimo sezónu uzavřené. Na trasách naleznete dostatek gastronomických i ubytovacích zařízení různých cenových kategorií, ale i his-

torické zajímavosti, vojenská opevnění, kapličky i tajemná místa.

HOLE, BOTY A BATŮŽEK

V ideálním případě by zdravý člověk měl denně ujít přibližně 6–7 kilometrů. Pokud se vám to zdá moc, počítejte s námi: při průměrné rychlosti čtyři až pět kilometrů za hodinu to znamená 10–12 000 kroků. Výsledkem je hodina a půl pohybu – a to není tolik. Tak proč nezačít třeba na kratších trasách kolem Šatova? Zbývá jen obout pohodlné sportovní boty, vzít batůžek a vyrazit...

TRASY PRO ZAČÁTEČNÍKY

Okruhy měří od 6 do 12 kilometrů. Trasy využívají stávajícího značení, ale

PROGRAM VINAŘSKÉ TURISTIKY ZNOJEMSKÉ TIPY

červen

Noční romantické Znojmo 1

26. 6. – pátek

červenec

Řízená degustace růžových a bílých vín na nádvoří Znojenského podzemí

1. 7. – středa

Noční romantické Znojmo 2

11. 7. – sobota

Noční romantické Znojmo 3

18. 7. – sobota

Řízená degustace růžových a sladších vín na nádvoří Znojenského podzemí

22. 7. – středa

Prohlídka Znojma se ZNOVÍNSKÝM vínem

25. 7. – sobota

Zdroj: www.balancecoffeewine.cz

VINAŘSKÝ TURISTICKÝ PROGRAM

Vinice Šobes
v Národním parku Podyjí s ochutnávkovým stánkem

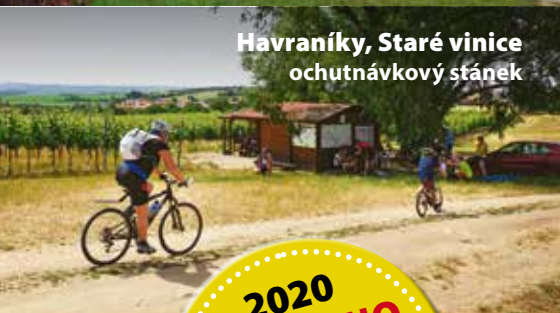
**Chcete poznat Znojensko jako místo,
kde vznikají vaše oblíbená vína?**

Projít si zdejší vinice a vinné sklepy a ochutnat vína skvělých chutí a vůní?

Využijte **Vinařský turistický program** společnosti ZNOVÍN ZNOJMO. Díky němu navštívíte například Loucký klášter s Muzeem vinařství a firemními prodejny vín ve Znojmě. Pěší nebo cyklistické výlety okouzující přírodou Národního parku Podyjí vás dovedou k ochutnávkovým stánkům na vinici Šobes a na viniční trati Staré vinice v Havraníkách. Na fanoušky nordic walking čekají speciální trasy Znovín Walking. Vyzkoušet můžete také Znovínský koloběžkový okruh podél řeky Dyje a okolí Louckého kláštera. **Těšíme se na vás!**



Loucký klášter ve Znojmě



Havraníky, Staré vinice
ochutnávkový stánek



**ZNOVÍN
ZNOJMO**

zejména v okolí Šatova jsou značeny nově. Zavedou vás k řadě zajímavých míst pod Znojmem na bývalé „železné oponě“, ve vinařské obci Šatov a bezprostředním okolí; namátkou uvedme třeba Moravský sklípek s vinicí starých odrůd a labyrintem sklepení s privátními vinnými archivy, Malovaný sklep, pěchotní srub Zahrada, hnanický kostel sv. Wolfganga, havranické vřesoviště, viniční tratě včetně věhlasné vinice Šobes i Svatý kámen, prastaré kultovní místo s vyznačenými geomantickými zónami. Trasy vesměs začínají u hotelu Happy Star v Hnanicích nebo u vlakového nádraží v Šatově.

TRASY PRO POKROČILÉ

Delší trasy měří 12 až 30 kilometrů a vycházejí od Louckého kláštera ve Znojmě nebo od hnanického hotelu Happy Star. Trasy využívají stávajícího značení v Národním parku Podyjí a okolí. Kromě většiny míst, která už znáte z kratších okruhů, se tentokrát podíváte na Kraví horu nebo ke Znojenské přehradě a vyhlídce Králův stolec. Vydáte se i do nezkrocené pří-



rody Národního parku Podyjí – třeba k Sealsfieldovu kameni s vyhlídkou do údolí řeky Dyje, k malebné vinici Šobes, na havranické vřesoviště a na ochutnávkový stánek na „Starých viničích“ v Havraních.



Všechny trasy se dají libovolně kombinovat, zkracovat, či naopak prodlužovat. Jejich výčet, popis, mapky i doporučení najdete na www.znovin.cz.

PROGRAM VINAŘSKÉ TURISTIKY ZNOJEMSKÉ TIPY

srpen

Noční romantické Znojmo 4

1. 8. – sobota

Řízená degustace růžových a sladších vín na nádvoří Znojemského podzemí

5. 8. – středa

Řízená degustace vín a kávy pod širým nebem při svíčkách

8. 8. – sobota

Noční romantické Znojmo 5

15. 8. – sobota

Řízená degustace růžových a bílých vín na nádvoří Znojemského podzemí

19. 8. – středa

Prohlídka Znojma se ZNOVÍNSKÝM vínem

22. 8. – sobota

Piknik s degustací vín u řeky Dyje

29. 8. – sobota

Zdroj: www.balancecoffeewine.cz

Text a foto: PR

14 zastávek | 45 kilometrů | 20 vinařství |
ZNOJEMSKÁ VINAŘSKÁ PODOBLAST



Máte rádi víno a chcete degustovat?

Chcete poznat sklepní uličky?

Máte zájem vidět známé vinice Znojemska?

Chcete poznat projekt jediný svého druhu v Česku?

Pokud jste odpověděli alespoň na část těchto otázek ANO, pak je tu pro vás připraven **VINOBUS VOC Znojmo**.



Zastávka	Kilometry	1. 7.–14. 9. každý den kromě nedělí				
Název zastávky						
1	0	Masarykovo náměstí		10.00	13.45	17.15
2	1	Nádraží ČD, Znojmo		10.05	13.50	17.20
3	3	Loucký klášter, Znojmo ZNOVÍN		10.15–10.30	14.00–14.15	17.30–17.45
4	5	Nový Šaldorf, Modré sklepy parkoviště		10.35–10.50	14.20–14.35	17.50–18.05
5	9	Havraníky – NP Podyjí		10.55	14.40	18.10
6	12	Hnanice – Šobes, Hotel Vinice Hnanice		11.02–11.17	14.47–15.02	18.17–18.32
7	13	Hnanice – sklepní ulice		11.21	15.06	18.36
8	16	Šatov – Vinařská stodola, Moravský sklípek		11.28	15.13	18.43
9	20	Chvalovice – sklepní ulice před Waldbergem		11.37–11.52	15.22–15.37	18.52–19.07
10	24	Vrbovec – sklepní ulička		12.02–12.17	15.47–16.02	19.17–19.32
11	32	Tasovice		12.32	16.17	19.47
12	37	Dobšice, vinařství LAHOFFER NOVINKA 2020		12.39–12.54	16.24–16.39	19.54–20.09
13	41	Dobšice, degustační sklep VINO HORT		13.02–13.17	16.47–17.02	20.17–20.32
1	45	Masarykovo náměstí		13.27	17.12	20.42

Všechny jízdy jsou doprovázeny průvodcem. Vinobus lze mimo pravidelnou linkovou přepravu pronajmout. Více informací v objednávkovém systému na www.vinobus.cz.

Při přerušení jízdy není garantován opětovný nástup v případě, že je Vinobus plně obsazen. Kapacita Vinobusu je 32 osob a rezervace lze provést přes webové stránky. Přívěs na 20 kol.



www.vinobus.cz
f VOC Znojmo @ voc_znojmo
#vocznojmo #vinobus

jiho**m**oravský kraj





TELEVIZE, KTERÁ VÁM ZACHUTNÁ
imnam.cz



PRO MILOVNÍKY ZVÍŘÁTEK
imnau.cz



INSPIRACE PRO KAŽDÉHO
tvhobby.cz



ELEKTRONICKÉ ČIPY BUDOU I LETOS

SOUČÁSTÍ STRAVOVÁNÍ
NA ZLÍN FILM FESTIVALU

ZLÍN
FILM
FESTIVAL

Mezinárodní filmový festival pro děti a mládež se letos uskuteční netradičně až na začátku školního roku. Hlavní ideou jeho jubilejního 60. ročníku, který se koná od 4. do 10. září, bude téma 2020: Návrat do budoucnosti. To se bude prolínat jak filmovým, tak doprovodným programem.

Organizátoři festivalu myslí každoročně na to, aby se kromě filmových zážitků a zábavy cítili diváci a hosté co nejkomfortněji. Proto pro ně i letos budou v centrech festivalového dění připraveny zajímavé možnosti stravování s pestrou nabídkou pokrmů, nápojů a dalších dobrot. „Naším cílem je, aby návštěvníci odcházeli spokojeni ve všech ohledech, proto se musíme postarat také o to, aby se po dobu konání festivalu dobře, rychle a za rozumnou cenu najedli,“ uvádí výkonná ředitelka Zlín Film Festivalu Jarmila Záhorová.

Stravovat se bude možné opět na označených místech, které budou k dispozici v jednotlivých zónách festivalu. Otevřené budou dle provozní doby příslušné zóny a úhrada zde bude možná výhradně formou elektronického čipu. „Už loni se ukázalo, že možnost bezhotovostního placení byla komfortnější a rychlejší variantou a naši návštěvníci ji bez obtíží přijali. Le-



tos po koronavirové pandemii bude navíc bezkontaktní platba ještě větší samozřejmostí,“ říká Jarmila Záhorová.

Součástí všech gastrozón i ve festivalových obchodech budou nabíjecí místa, kde si návštěvníci mohou čip pořídit, zjišťovat zůstatek i dobíjet, a to jak hotovostí, tak platební kartou. Peníze, které se z čipu nevyčerpají, dostanou návštěvníci po jeho vrácení zpět. Pokud se rozhodnou si čip ponechat, případný zůstatek bude věnován na charitativní účely. „Těší nás, že jsme loni takto mohli po zaokrouhlení věnovat částku 20 000 korun tréninkové kavár-

ně Slunečnice,“ doplnila Záhorová.

Speciální festivalovou nabídku však přinesou i partnerské restaurace. Ty budou v době konání festivalu připravovat speciální menu za zvýhodněné ceny, dle typu restaurace, a to nejen v běžném čase oběda či večere, ale i během dne a do pozdějších hodin.

Výčet restaurací a gastrozón, jejich nabídku a další podrobnosti k systému stravování naleznou návštěvníci před a během něj na www.zlínfest.cz, na sociálních sítích a také ve festivalové aplikaci.



NOVĚ OTEVŘENÁ PRODEJNA CHLAZENÝCH JÍDEL QUICKDELI.CZ



* PLATÍ DO KONCE ČERVENCE 2020

AKCE 4+1

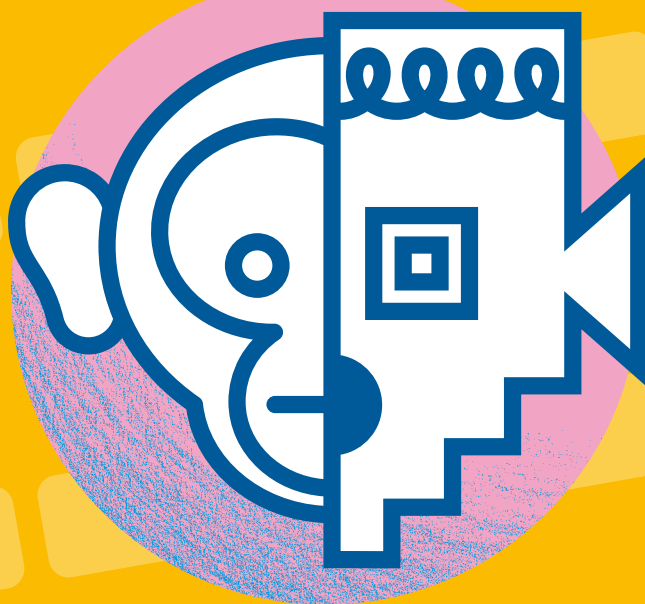
ZAPLAŤ 4 JÍDLA
A 1 MÁŠ ZDARMA

PONDĚLÍ - PÁTEK
9:00 - 16:00

WWW.DNESNEVARIM.CZ

22. BUDOVA SVIT
J. A. BATI 5520

60
Zlín
Film
Festival
2020



filmové projekce
a letní kino

celodenní program
na náměstí Míru
a v parku
Komenského

filmové workshopy

12/9/2020

Festivalový půlmaraton
Monet+ Zlín

Na viděnou
v září! 4 — 10/9

VIVA
KOVARNA

Česká televize

www.zlinfest.cz
#ZLINFEST



zlín.



Zlínský kraj



Spolufinancováno
z programu Evropské unie
Kreativní Evropa



Třetí ročník venkovního setkání
4. 9. 2020 od 14:00
Bílovice 519

WiFič

Richard Müller

Lenka Dušilová

MYDY Rabye

rozhovory Lucie Věšné

Slovácké divadlo

TOKYO a další



VEN

Přeprodej vstupenek na ticketportal.cz
Změna programu vyhrazena.

wificven.cz

ADRIA GOLD
RADOST OCHUTNAT



Chut' na max!

EXTRA FRUIT



3v1 2,5 KG OVOCE
V JEDNOM KÝBLÍKU



LUXUSNÍ
KOPEČKOVÁ



JEDINEČNÁ
TOČENÁ



OSVĚŽUJÍCÍ
OVOCNÁ DŘEŇ

- Jedinečná chuť
- Více ovoce, než si dokážete představit
- Vlastní receptury
- Vyrobeno ze 100% ovoce
- Bez aromat, chemických barviv a konzervantů

www.adriagold.cz

ADRIA GOLD zmrzlina

RODINNÝ HOTEL

na břehu přehrady

Vaše odpočinková
dovolená

+420 608 434 390
vyhlidka@vyhlidka.eu



★★★★
Vyhlídka Family
Luhačovice

SEZONA 2020 | zrekonstruované dětské hřiště, ohniště, rampa pro kočárky, rozšířené dětské atrakce